

ATTENDU QUE, conformément aux articles 10 et 11 de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1), un projet de règlement modifiant le Règlement sur les normes du travail a été publié à la Partie 2 de la *Gazette officielle du Québec* du 19 janvier 2022 avec avis qu'il pourra être édicté par le gouvernement à l'expiration d'un délai de 45 jours à compter de cette publication;

ATTENDU QUE ce délai est expiré et qu'il y a lieu d'édicter ce règlement sans modification;

IL EST ORDONNÉ, en conséquence, sur la recommandation du ministre du Travail, de l'Emploi et de la Solidarité sociale:

QUE le Règlement modifiant le Règlement sur les normes du travail, annexé au présent décret, soit édicté.

Le greffier du Conseil exécutif,
YVES OUELLET

Règlement modifiant le Règlement sur les normes du travail

Loi sur les normes du travail
(chapitre N-1.1, a. 40, 1^{er} al., a. 89, par. 1^o et a. 91, 1^{er} al.)

1. L'article 3 du Règlement sur les normes du travail (chapitre N-1.1, r. 3) est modifié par le remplacement de « 13,50 \$ » par « 14,25 \$ ».

2. L'article 4 de ce règlement est modifié par le remplacement de « 10,80 \$ » par « 11,40 \$ ».

3. L'article 4.1 de ce règlement est modifié:

1^o par le remplacement, dans le paragraphe 1^o du premier alinéa, de « 4,01 \$ » par « 4,23 \$ »;

2^o par le remplacement, dans le paragraphe 2^o du premier alinéa, de « 1,07 \$ » par « 1,13 \$ ».

4. Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} mai 2022.

77086

A.M., 2022

Arrêté du ministre de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation en date du 1^{er} avril 2022

Loi sur les produits alimentaires
(chapitre P-29)

CONCERNANT le Projet pilote relatif à l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme

LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION,

VU les dispositions du premier alinéa de l'article 56.1.1 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) qui prévoient que le ministre peut, par arrêté, autoriser la mise en œuvre de projets pilotes visant à permettre l'innovation en matière alimentaire ou concernant la disposition de viandes non comestibles ou visant à étudier, améliorer ou définir des normes applicables en ces matières;

VU les dispositions du premier alinéa de cet article qui prévoient également que le ministre détermine les normes et obligations applicables à un projet pilote, lesquelles peuvent notamment différer de celles prévues par cette loi et ses règlements et que le ministre peut autoriser, dans le cadre d'un projet pilote, toute personne à exercer une activité visée par la loi selon les normes et règles qu'il édicte;

VU les dispositions du deuxième alinéa de cet article qui stipulent qu'un projet pilote est établi pour une durée maximale de quatre ans que le ministre peut, s'il le juge nécessaire, prolonger d'au plus un an;

VU les dispositions du deuxième alinéa de cet article qui disposent également que le ministre peut déterminer, parmi les dispositions d'un projet pilote, celles dont la violation constitue une infraction et fixer le montant de l'amende dont est passible le contrevenant, lequel ne peut être inférieur à 250 \$ ni supérieur à 5000 \$;

VU les dispositions du troisième alinéa de cet article qui prévoient que l'obligation de publication prévue à l'article 8 de la Loi sur les règlements (chapitre R-18.1) ne s'appliquent pas à un arrêté pris en vertu de cet article;

CONSIDÉRANT QU'il y a lieu d'évaluer, afin de favoriser le développement durable ainsi que les circuits de proximité, les pratiques d'abattage de poulets à la ferme par une personne qui en fait l'élevage notamment en ce qui concerne leur incidence sur la salubrité des viandes;

CONSIDÉRANT QUE le développement local et régional a été pris en considération;

CONSIDÉRANT QU'il y a lieu d'autoriser la mise en œuvre du Projet pilote relatif à l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme;

ARRÊTE CE QUI SUIT :

Est édicté le Projet pilote relatif à l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme, annexé au présent arrêté.

Québec, le 1^{er} avril 2022

*Le ministre de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation,*
ANDRÉ LAMONTAGNE

Projet pilote relatif à l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme

Loi sur les produits alimentaires
(chapitre P-29)

CHAPITRE I DISPOSITIONS PRÉLIMINAIRES

1. Est autorisée la mise en œuvre d'un projet pilote relatif à l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme sur les bases suivantes :

1° évaluer les pratiques d'abattage de poulets à la ferme par une personne qui en fait l'élevage notamment leur incidence sur la salubrité des viandes;

2° recueillir de l'information relative à la faisabilité et à la pertinence d'instaurer des normes relatives à de telles pratiques;

3° définir, le cas échéant, des normes qui pourraient permettre l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme.

2. Pour être autorisé à participer au projet pilote, le demandeur doit :

1° en faire la demande au ministre en utilisant le formulaire prescrit aux termes duquel les renseignements suivants doivent être fournis :

a) son nom, son adresse, son numéro de téléphone et son adresse courriel; ces renseignements sont également requis de son représentant dans le cas d'une personne morale, d'une société de personnes ou d'une association non personnalisée;

b) le numéro d'entreprise du Québec attribué en vertu de la Loi sur la publicité légale des entreprises (chapitre P-44.1) du demandeur, le cas échéant;

c) le nom sous lequel l'abattoir sera exploité, le cas échéant;

d) l'adresse de la ferme où sera situé l'abattoir.

2° fournir une description du projet;

3° fournir un rapport d'analyse démontrant que l'eau qui alimentera l'abattoir est potable si elle ne provient pas d'un système d'aqueduc;

4° attester qu'il disposera d'installations et d'équipements conformes aux dispositions des articles 5 à 8 du présent arrêté.

Toute demande de participer au projet pilote doit être accompagnée d'une attestation de la véracité des renseignements et des documents fournis en vertu du premier alinéa et être signée par la personne qui présente la demande.

CHAPITRE II DISPOSITIONS APPLICABLES AU PROJET PILOTE

SECTION I DISPOSITIONS GÉNÉRALES

3. Est autorisée l'exploitation d'un abattoir de poulets à la ferme pour fins exclusives de vente au détail aux conditions prévues au présent arrêté.

On entend par « abattoir de poulets à la ferme » des installations mobiles ou fixes et, temporaires ou permanentes, situées sur la ferme où sont élevés les poulets, y compris l'équipement et le matériel s'y trouvant et servant à l'abattage.

4. La personne autorisée à participer à un projet pilote ci-après dénommée « exploitant autorisé » ne peut abattre, à son abattoir à la ferme, que des poulets.

Les poulets abattus doivent être élevés sur le site de la ferme où est situé l'abattoir.

Le nombre maximum de poulets pouvant être abattus à l'occasion du projet-pilote est fixé à 300 par année.

SECTION II DISPOSITIONS RELATIVES AUX INSTALLATIONS ET AUX ÉQUIPEMENTS

5. L'abattoir de poulets à la ferme doit être exclusivement dédié aux opérations d'abattage. Il doit être aménagé de manière à ne pas affecter la salubrité des produits et les conditions sanitaires de l'exploitation.

6. L'abattoir doit comprendre les aires dédiées aux activités suivantes :

1^o l'abattage;

2^o l'habillage.

Elles doivent également être aménagées de façon à :

1^o prévenir l'introduction de toutes substances indésirables;

2^o ce que les carcasses ne puissent pas être contaminées par les surfaces notamment le sol ou par toute espèce animale, y compris les insectes et les rongeurs.

7. Les aires de l'abattoir de poulets à la ferme doivent permettre un cheminement continu des poulets, avant et pendant l'abattage, et des carcasses, après l'abattage, sans retour en arrière, sans chevauchement et sans croisement des poulets vivants, des carcasses et des viandes non comestibles.

8. L'abattoir de poulets à la ferme doit être pourvu :

a) de couteaux servant à l'abattage et à l'habillage des poulets;

b) d'équipements qui permettent la stérilisation à chaud des couteaux à 82 °C tel qu'un dispositif d'assainissement ou leur stérilisation par procédé chimique dans les aires d'abattage et d'habillage;

c) d'une alimentation en eau courante potable froide et chaude d'au moins 60 °C;

d) d'équipements qui permettent le lavage hygiénique des mains;

e) d'équipements qui permettent d'assurer la contention des poulets, leur insensibilisation et leur saignée;

f) d'équipements d'échaudage et de plumaison qui permettent l'épilage complet des poulets;

g) d'équipements de suspension des carcasses qui permettent leur éviscération;

h) d'équipements qui permettent le rinçage des carcasses;

i) d'une installation frigorifique permettant d'abaisser la température interne des carcasses à une température d'au plus 4 °C et d'une installation frigorifique d'une température d'au plus 4 °C servant exclusivement à leur entreposage ;

j) d'équipements destinés uniquement à la récupération des viandes non comestibles de manière à ce qu'elles ne soient pas introduites dans la chaîne alimentaire ni être une source de contamination notamment à l'égard des produits;

k) d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

Les équipements et le matériel ne doivent pas être susceptibles d'affecter la salubrité des produits.

SECTION III DISPOSITIONS RELATIVES À L'EXPLOITATION DE L'ABATTOIR

9. Il est interdit à l'exploitant autorisé d'abattre un poulet qui présente un signe visible de maladie ou une anomalie ou provenant d'un troupeau malade.

10. Il est interdit à l'exploitant autorisé d'abattre un poulet auquel a été administré un médicament ou qui a consommé un aliment médicamenteux, lorsque le délai d'attente fixé dans l'ordonnance d'un médecin vétérinaire ou celui fixé, dans les autres cas, sur l'emballage ou sur un document accompagnant ce médicament ou cet aliment médicamenteux n'est pas expiré.

11. L'exploitant autorisé doit, au moins 72 heures avant l'abattage des poulets, transmettre à la personne désignée par le ministre, en utilisant la fiche prescrite par celui-ci, les renseignements suivants :

1^o ceux prévus aux sous-paragraphes a à d du paragraphe 1^o du premier alinéa de l'article 2;

2^o la date d'abattage des poulets;

3^o le nombre de poulets qui seront abattus;

4^o les médicaments ou les vaccins administrés, dans les 60 jours précédents l'abattage, aux poulets qui seront abattus;

5^o le nombre total de poulets présents à la ferme en y précisant ceux qui :

a) sont décédés dans les 60 jours précédents l'abattage;

b) sont malades;

6^o la date et la signature de l'exploitant autorisé.

L'exploitant autorisé doit également déclarer que :

1^o la période de retrait des médicaments ou des vaccins est terminée;

2° les poulets qui seront soumis à l'abattage ne présentent pas de signes visibles de maladies;

3° les poulets qui seront abattus ne présentent pas d'autres risques à la sécurité alimentaire ou à la santé humaine.

La fiche doit être conservée sur les lieux d'exploitation durant une période d'un an qui suit la date d'abattage des poulets.

12. L'exploitant autorisé doit informer, dans les plus brefs délais, la personne désignée par le ministre de tout changement à l'un des renseignements visés au premier ou au deuxième alinéa de l'article 11.

13. Le ministre peut fixer une date d'abattage autre que celle prévue au paragraphe 2° du premier alinéa de l'article 11 par l'exploitant autorisé.

14. L'exploitant autorisé doit, au moins une fois par année, faire effectuer la gestion sanitaire et préventive de son élevage de poulets par un médecin vétérinaire.

Une copie du rapport du médecin vétérinaire et, le cas échéant, des prescriptions doivent être transmises à la personne désignée par le ministre dans les 30 jours qui suivent la date de la visite du médecin vétérinaire. L'exploitant doit aussi conserver, sur le site de la ferme, ce rapport et les prescriptions durant une période de 2 ans qui suivent la date de la visite.

15. Les opérations d'abattage doivent se faire sans détérioration de la carcasse ni réduction de sa conservation.

On entend par «opérations d'abattage» l'insensibilisation, la saignée et l'habillage laquelle comprend l'échouage, la plumaison complète et l'éviscération.

16. La saignée, l'échouage et la plumaison des poulets doivent être effectués dans l'aire d'abattage.

Ces opérations doivent être exécutées en observant les prescriptions suivantes :

1° les poulets doivent être placés sur l'équipement de contention visé au paragraphe *e* du premier alinéa de l'article 8, immobilisés, insensibilisés et saignés conformément aux articles 141 à 143 du Règlement sur la salubrité des aliments au Canada (DORS/2018-108);

2° la saignée doit être complète;

3° l'échouage et la plumaison doivent être effectués à l'aide des équipements visés au paragraphe *f* du premier alinéa de l'article 8 et l'eau de l'équipement d'échouage doit être renouvelée en fonction du volume des opérations.

17. L'habillage doit être exécuté dans l'aire prévue à cet effet en observant les prescriptions suivantes :

1° les carcasses échaudées et plumées doivent être placées sur l'équipement de suspension visé au paragraphe *g* du premier alinéa de l'article 8 en vue de l'éviscération;

2° les plumes, les chicots et les poils doivent être enlevés;

3° la tête et la glande uropygienne doivent être enlevées;

4° les carcasses doivent être rincées à l'eau froide;

5° les carcasses doivent ensuite être éviscérées en effectuant une ouverture dans celles-ci;

6° les abats peuvent être recueillis, le cas échéant;

7° les carcasses doivent subir un rinçage final externe et interne afin d'être exemptes de toute souillure provenant de l'éviscération;

8° les pattes doivent être enlevées à la hauteur des articulations tarsiennes.

18. La température interne des carcasses doit être immédiatement abaissée après l'éviscération en les plaçant dans l'installation visée au paragraphe *i* du premier alinéa de l'article 8.

19. Les poulets doivent être entiers c'est-à-dire non dépecés, non découpés, non traités et non transformés à moins que l'exploitant autorisé ne soit titulaire du permis visé au paragraphe *m* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29).

Est interdite, dans l'abattoir de poulets à la ferme, toute préparation autre que celle prévue à la présente section.

20. Les poulets entiers doivent être entreposés dans l'installation visée au paragraphe *i* du premier alinéa de l'article 8 permettant de maintenir leur température interne à une température ne dépassant pas 4 °C.

21. Les aires d'abattage et d'habillage doivent être nettoyées adéquatement, en y enlevant notamment le sang, après chaque journée d'abattage et aussi souvent que nécessaire durant les opérations pour assurer la salubrité des lieux.

22. Le matériel et l'équipement situés dans l'aire d'habillage et venant en contact avec les poulets doivent être propres. Ils doivent être désinfectés avant chaque journée d'abattage ou avant chaque nouvelle séance s'il y a eu interruption.

23. Les plumes et les viscères doivent être placées dans l'équipement destiné uniquement à la récupération des viandes non comestibles visé au paragraphe j) du premier alinéa de l'article 8. Elles doivent être enlevées des aires à la fin de chaque journée.

24. Un exploitant autorisé peut disposer des viandes non comestibles de poulets conformément aux dispositions de l'article 7.3.1 du Règlement sur les aliments (chapitre P-29, r. 1).

SECTION IV DISPOSITIONS RELATIVES À LA VENTE

25. Sous réserve qu'il soit titulaire du permis visé au paragraphe m) du premier alinéa de l'article 9 de la Loi sur les produits alimentaires, l'exploitant autorisé ne peut vendre au détail que des poulets entiers et leurs abats sur le site de sa ferme ou au marché public.

26. Une étiquette comprenant les informations suivantes doit être apposée sur l'emballage :

- 1° la date d'abattage et la date d'emballage;
- 2° le nom de l'exploitant autorisé ainsi que ses coordonnées;
- 3° le poids du produit, exprimé en poids net;
- 4° la mention suivante : «AVIS: le produit provient de poulets abattus sans inspection permanente du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation».

27. Une affiche doit être installée dans le lieu de vente, à la vue des consommateurs, et indiquant : «AVIS: les produits en vente ici proviennent de poulets abattus sans inspection permanente du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation».

SECTION V DISPOSITIONS PÉNALES

28. Commet une infraction et est passible d'une amende de 250 \$ à 1 000 \$, l'exploitant autorisé qui contrevient à l'une des dispositions :

- 1° du troisième alinéa de l'article 11;
- 2° du deuxième alinéa de l'article 14;
- 3° de l'un des articles 21 à 23, 26 ou 27.

29. Commet une infraction et est passible d'une amende de 1 000 \$ à 5 000 \$, l'exploitant autorisé qui contrevient à l'une des dispositions :

- 1° de l'un des articles 4 à 10;
- 2° du premier ou du deuxième alinéa de l'article 11;
- 3° de l'article 12;
- 4° du premier alinéa des articles 14 ou 15;
- 5° de l'un des articles 16 à 20, 24 ou 25.

Commet une infraction et est passible de l'amende prévue au premier alinéa l'exploitant autorisé qui :

1° a fait une déclaration fautive ou trompeuse dans un document prescrit par le présent arrêté;

2° ne respecte pas la date d'abattage fixée par le ministre en vertu des dispositions de l'article 13.

CHAPITRE III DISPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

30. Les dispositions de la Loi sur les produits alimentaires et du Règlement sur les aliments s'appliquent dans la mesure où elles sont compatibles avec le présent arrêté.

31. Le présent arrêté entre en vigueur le quinzième jour qui suit la date de sa publication à la *Gazette officielle du Québec*. Il est abrogé le jour du quatrième anniversaire de son entrée en vigueur.

77085

A.M., 2022-06

Arrêté numéro V-1.1-2022-06 du ministre des Finances en date du 28 mars 2022

Loi sur les valeurs mobilières
(chapitre V-1.1)

CONCERNANT le Règlement modifiant le Règlement 31-103 sur les obligations et dispenses d'inscription et les obligations continues des personnes inscrites

VU que les paragraphes 1° et 8° de l'article 331.1 de la Loi sur les valeurs mobilières (chapitre V-1.1) prévoient que l'Autorité des marchés financiers peut adopter des règlements concernant les matières visées à ces paragraphes;

VU que les troisième et quatrième alinéas de l'article 331.2 de cette loi prévoient qu'un projet de règlement est publié au Bulletin de l'Autorité des marchés financiers, qu'il est accompagné de l'avis prévu à l'article 10 de la