

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Table des matières

Colombie-Britannique	2
Alberta	3
Saskatchewan	4
Manitoba	6
Ontario	7
Québec	8
Nouveau-Brunswick	9
Nouvelle-Écosse	10
Île-du-Prince-Édouard	11
Terre-Neuve et Labrador	12
Yukon	13
Territoires du Nord-Ouest	14
Fédéral	15

Personne-ressource pour les modifications :

Secrétariat du Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA)
(613) 957-0906

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Colombie-Britannique

En Colombie-Britannique, les trois paliers de gouvernement (fédéral, provincial et autorités sanitaires locales) jouent un rôle dans l'inspection des aliments. Le ministère de la Santé est le responsable principal de la salubrité des aliments. Le ministère de l'Agriculture et des terres agit comme partenaire dans le système agro-alimentaire et est responsable des programmes de production et de salubrité. Les activités d'inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements. Dans certains cas, les activités d'inspection provinciales sont données à contrat à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Dans d'autres cas, par suite d'une entente avec le gouvernement fédéral, des fonctionnaires provinciaux ou des employés des autorités sanitaires exécutent toutes les activités.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Ministère de la Santé	-Autorités sanitaires	-Loi sur la santé	-Règlement sur les services d'alimentation -Règlement sur les abattoirs -Règlement sanitaire -Code national régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires	-Vente au détail d'aliments -Services d'alimentation -Usines de transformation des aliments pour le commerce intraprovincial -Abattoirs non assujettis à la législation provinciale sur l'inspection des viandes	-Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation -Formation à l'intention des préposés à la manutention des aliments
Ministère de la Santé	-Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique. Inspections données à contrat à l'Agence canadienne d'inspection des aliments	-Loi sur la salubrité des aliments	-Règlement sur l'inspection des viandes	-Abattage et transformation au même endroit	-Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation
Ministère de la Santé	-Centre de contrôle des maladies de la Colombie-Britannique	-Loi sur l'industrie du lait	-Règlement sur les normes de l'industrie du lait -Code laitier national	-Usines de transformation des produits laitiers et normes sur les produits laitiers finis	-Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation
Ministère de l'Agriculture et des terres	-Autorités sanitaires	-Loi sur l'inspection du poisson	-Règlement sur l'inspection du poisson	-Usine de transformation du poisson titulaires d'un permis provincial	-Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation
Ministère de l'Agriculture et des terres	-Ministère de l'Agriculture et des terres	-Loi sur l'industrie du lait	-Règlement sur les normes de l'industrie du lait -Code laitier national	-Fermes laitières et santé des troupeaux laitiers	-Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation
Ministère de l'Agriculture et des terres	-Ministère de l'Agriculture et des terres	-Loi sur l'inspection du poisson	-Règlement sur l'inspection du poisson -Règlement sur l'aquaculture	-Piscicultures -Baux aquicoles	-Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Alberta

En Alberta, trois paliers de gouvernement (fédéral, provincial et autorités sanitaires locales) jouent un rôle dans l'inspection des aliments. Santé et Bien-être Alberta est le responsable principal de la salubrité des aliments. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et du Développement rural de l'Alberta est responsable de l'application des règlements concernant l'inspection des viandes et des usines qui ne relèvent pas de la compétence de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Les activités d'inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements. Dans certains cas, les activités d'inspection provinciales sont données à contrat à l'ACIA. Dans d'autres cas, par suite d'une entente avec le gouvernement fédéral, des fonctionnaires provinciaux ou des employés des autorités sanitaires exécutent toutes les activités.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Santé et Bien-être	-Autorités sanitaires	-Loi sur la santé publique	-Règlement sur les aliments et les établissements alimentaires -Code national régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires	-Vente au détail d'aliments -Services d'alimentation -Usines de transformation des aliments pour le commerce intra-provincial	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation -Formation à l'intention des préposés à la manutention des aliments
Agriculture, Alimentation et Développement rural	-Agriculture, Alimentation et Développement rural (Services de commercialisation du bétail)	-Loi sur l'inspection des viandes	-Règlement sur l'inspection des viandes	-Établissements de traitement des viandes et de la volailles -Abattoirs non assujettis à l'inspection fédérale des viandes	-Salubrité des aliments -Délivrance de permis -Inspection -Application des lois et règlements

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Saskatchewan

En Saskatchewan, trois paliers de gouvernement (fédéral, provincial et administrations locales) jouent un rôle dans l'inspection des aliments. C'est le ministère de la Santé de la Saskatchewan qui, par l'intermédiaire des administrations régionales, est le principal responsable de l'application de la loi de 1994 sur la santé publique (*Public Health Act, 1994*). Cette loi renferme des dispositions concernant la salubrité des aliments et prévoit des pouvoirs de réglementation des établissements de restauration, des installations de transformation des aliments et des usines de pasteurisation du lait, y compris les services de délivrance de permis et d'inspection de la salubrité des aliments.

Le ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation a une législation habilitante qui s'applique aux établissements qui font un commerce intra-provincial et qui nomme habituellement les normes fédérales comme celles qui sont utilisées dans la province.

Les entreprises qui commercialisent de la viande et des produits carnés à Regina ou à Saskatoon sont soumises à des inspections par les autorités provinciales (au minimum). L'abattage des animaux doit s'effectuer dans une usine qui est inspectée par le gouvernement fédéral ou qui est inscrite au programme provincial d'inspection des viandes, qui relève du ministère saskatchewanais de l'Agriculture et de l'Alimentation. L'exécution des inspections provinciales, effectuées aux termes de la loi sur les maladies animales (*The Diseases of Animals Act*) et de la réglementation sur l'inspection des viandes, est confiée à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Les établissements qui commercialisent de la viande et des produits carnés en dehors de Regina et de Saskatoon sont soumis à des inspections par les administrations régionales de la santé. L'ACIA demeure responsable des méthodes de transformation à risque élevé (aliments à faible teneur en acide, aliments fermentés, viandes prêtes à consommer, p. ex.). L'abattage des animaux et la transformation de la viande doivent s'effectuer dans une installation détenant un permis de l'administration régionale de la santé ou inspectée par cette dernière. Les inspections régionales sont menées aux termes de la loi sur la santé publique et de la réglementation sur l'hygiène.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Santé Saskatchewan	-Autorités sanitaires locales	-Loi sur la santé publique 1994	-Règlement sur les boulangeries et normes -Règlement sur les restaurants et normes -Règlements sanitaires -Règlement sur la pasteurisation du lait et normes	-Boulangeries -Laiteries -Vente au détail d'aliments -Services d'alimentation -Usines de transformation des aliments (partagé avec l'ACIA) -Les abattoirs et les établissements de transformation qui ne sont pas assujettis au programme d'inspection ou aux exigences fédérale -Transporteurs des aliments	-Inspection de la salubrité des aliments -Application - délivrance de permis -Éducation -Instruction des plaintes -Formation à l'intention des préposés à la manutention des aliments

Agriculture et Alimentation	-ACIA	<ul style="list-style-type: none"> -Loi sur les ruchers -Loi sur les produits d'origine animale -Loi sur la vente des fruits, des légumes et du miel -Loi sur les maladies du bétail 	<ul style="list-style-type: none"> -Règlements sur les ruchers -Règlements de la Saskatchewan sur les oeufs -Règlements de la Saskatchewan sur la volaille -Règlements sur les établissements de fabrication des produits laitiers -Règlements généraux en vertu de la Loi sur la vente des fruits, des légumes et du miel -Règlement concernant l'inspection des viandes dans les abattoirs provinciaux 	<ul style="list-style-type: none"> -Installations d'entreposage du miel -Poste d'oeufs -Établissements de traitement de la volaille -Usines de transformation des produits laitiers -Étables à vaches laitières -Établissements d'emballage -Grossistes -Abattoirs provinciaux 	<ul style="list-style-type: none"> -Inspection -Empaquetage et marquage -Délivrance de permis -Instruction des plaintes -Hygiène
Environnement Saskatchewan	-Environnement Saskatchewan	-Loi sur les pêches	-Règlements sur les pêches	-Usines de transformation du poisson	<ul style="list-style-type: none"> -Délivrance de permis -Inspection

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Manitoba

Au Manitoba, trois paliers de gouvernement (fédéral, provincial et municipal [Ville de Winnipeg]) jouent un rôle dans l'inspection des aliments. Santé Manitoba et Conservation Manitoba sont les responsables principaux de la salubrité des aliments, y compris les services de délivrance de permis et d'inspection de la salubrité des aliments dans les restaurants, les installations de transformation des aliments et les magasins au détail. L'agent vétérinaire en chef (AVC)/Centre de connaissances sur l'innocuité des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Initiatives rurales est responsable de la salubrité des aliments régis par le Règlement sur les produits laitiers et des programmes de salubrité des aliments à la ferme. Santé Manitoba donne à contrat à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) les services d'inspection des viandes dans les abattoirs provinciaux. Les activités d'inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements. Dans certains cas, les activités d'inspection provinciales sont données à contrat à l'ACIA (inspection des viandes dans les abattoirs provinciaux et certains services concernant les produits d'élevage).

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Agriculture, Alimentation et Initiatives rurales du Manitoba : Direction des productions animales	-AVC/Centre de connaissances sur l'innocuité des aliments du Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Initiatives Rurales	-Loi sur les produits laitiers -Loi sur les animaux de ferme et leurs produits -Loi sur la diversification de l'industrie du bétail	-Règlement sur les produits laitiers -Programme de salubrité des aliments à la ferme -Règlement de salubrité des aliments à la ferme -Règlement de salubrité sur le bétail et les produits du bétail -Règlement sur les établissements d'incubation et leurs établissements d'approvisionnement -Règlement sur les produits de volaille -Règlement sur le miel -Produits diversifiés provenant des animaux de ferme	-Fermes laitières -Usines de transformation des produits laitiers -Fermes -Marchands -Produits de fabrication ménagère	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation -Instruction des plaintes -Accréditation
Santé Manitoba	-L'ACIA offre des services d'inspection des viandes	-Loi sur la santé publique -RM 339/88R concernant les abattoirs	-Inspection des viandes	-Abattoirs	-Inspection des viandes (examen ante et post mortem) et inspection des établissements
Santé Manitoba et Conservation Manitoba (inspections sanitaires) La ville de Winnipeg offre des services semblables au centre-ville.	-Santé Manitoba assume la responsabilité légale. -Conservation Manitoba offre des services extérieur (inspecteurs sanitaires). -La ville de Winnipeg pour ce qui a trait à son autorité	-Loi sur la santé publique -RM 339/88R concernant les denrées alimentaires -Règlement administratif 5160/89 de la ville de Winnipeg	-Règlement sur les zones sanitaires -Règlement sur les denrées alimentaires	-Vente au détail d'aliments -Services d'alimentation -Usines de transformation des aliments -Les établissements de traitement des viandes non assujettis à l'inspection ne reçoivent pas de service d'inspection des viandes mais les établissements sont permis.	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Interventions d'urgence -Rappels -Enquêtes sur les intoxications alimentaires -Instruction des plaintes -Formation à l'intention des préposés à la manutention des aliments

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Ontario

En Ontario, trois paliers de gouvernement (fédéral, provincial et unités sanitaires locales) jouent un rôle dans l'inspection des aliments. Le ministère de la Santé et des Soins de longue durée est le responsable principal de l'inspection de la salubrité des aliments au niveau de la vente au détail et des services d'alimentation. Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales est responsable de la salubrité des viandes et des produits carnés, des produits laitiers, des fruits et des légumes frais ainsi que des œufs.

Les activités d'inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements. Dans certains cas, les activités d'inspection provinciales sont données à contrat à l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Dans d'autres cas, par suite d'une entente avec le gouvernement fédéral, des fonctionnaires provinciaux ou des employés des unités sanitaires locales exécutent toutes les activités.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Santé et Soins de longue durée	-Unités sanitaires locales	-Loi sur la protection et la promotion de la santé	-Règlement régissant les services d'alimentation -Code national régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires	-Vente au détail d'aliments -Services d'alimentation -Usines de transformation des aliments	-Salubrité des aliments -Inspection -Application des lois et règlements -Éducation -Instruction des plaintes -Interventions d'urgence
Agriculture, Alimentation et Affaires rurales	-Personnel du ministère et personnel du ministère des ressources naturelles régis par l'entente de service -Dairy Farmers of Ontario (fermes laitières) -ACIA et autorités sanitaires locales (œufs)	-Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments -Loi sur le lait -Loi sur le bétail et les produits du bétail -Loi sur le classement et la vente des produits agricoles	-Règlement 31/05, viande -Normes de conformité pour les établissements autorisés sous la loi de la qualité et la salubrité des aliments -Manuel sur les politiques et les procédures d'inspection des viandes -Règlement sur les produits laitiers -Manuel d'inspection des usines de transformation des produits laitiers (ACIA) -Règlement sur les œufs et les œufs transformés (le classement des œufs est effectué par l'ACIA) -Code d'horticulture national (en cours de mise au point)	-Producteurs horticoles -Établissements d'emballage -Expéditeurs -Concessionnaires -Transformateurs -Détaillants -À la ferme et marchés de producteurs -Poste de classement d'œufs et transformateurs d'œufs -Fermes laitières -Usines de transformation des produits laitiers -Abattoirs des animaux à viande rouge et de volaille et usines de transformation quand elles sont jointes aux abattoirs	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation -Interventions par rapport aux plaintes -Interventions d'urgence
Ministère des ressources naturelles	-Personnel du ministère	-Loi sur l'inspection du poisson L.R.O. 1990	-Règlement 456 (Règlement sur l'inspection du poisson)	-Pêcheurs -Pisciculteurs -Établissements d'emballage -Distributeurs -Usines de transformation -Détaillants	-Salubrité des aliments -Application des lois et règlements -Éducation -Interventions par rapport aux plaintes -Interventions d'urgence

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Québec

Au Québec, les trois paliers de gouvernement (autorités fédérales – ACIA; provinciales - Centre québécois d’inspection des aliments et de santé animale; et municipales – Ville de Montréal) jouent un rôle dans l’inspection des aliments.

L’ACIA et le MAPAQ ont signé 10 protocoles d’accord concernant les intrants agricoles et les activités d’inspection de la santé animale et végétale au Québec ainsi que les activités d’inspection dans les secteurs suivants : les oeufs et produits d’oeufs; le tertiaire, le miel; les produits de l’érable; les viandes comestibles, les produits laitiers, les produits marins, les fruits et légumes frais, les fruits et légumes transformés et les produits manufacturés.

Plaintes : l’ACIA et le MAPAQ auront la responsabilité de donner suite aux plaintes. C’est toutefois le MAPAQ qui assumera la responsabilité principale et qui s’occupera des cas d’empoisonnement alimentaire ainsi que des zoonoses signalées par des consommateurs québécois ou ayant leur origine dans des établissements du réseau québécois de la santé, avec lequel le MAPAQ devra assurer une coordination et entretenir des communications.

Par l’intermédiaire de son agence d’inspection, appelé Centre québécois d’inspection des aliments et de santé animale, le MAPAQ assume la responsabilité principale de la salubrité des aliments, ce qui comprend les pouvoirs législatifs et réglementaires concernant la délivrance des permis et les services d’inspection de la salubrité des aliments.

Les activités d’inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D’APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D’ÉTABLISSEMENTS	TYPES D’ACTIVITÉS
MAPAQ	-Le Centre québécois d’inspection des aliments et de santé animale	-Loi et règlements sur les produits alimentaires (P-29). Cette loi est un extrait des Lois refondues du Québec telles qu’établies par la Direction de la refonte des lois et règlements au 1 ^{er} avril 1999.	-Règlements adoptés en vertu de la Loi P-29: dispositions générales, opérations, conditionnement, contrôle, oeufs, viandes propres, viande non comestible, érable, produits marins, eau douce, eaux embouteillées, fruits et légumes -Règlements adoptés en vertu de la Loi P-30: paiement, microbiologie, succédanés de produits laitiers, transport, prix du lait, distributeurs, pasteurisation, garantie, salubrité, essayeur, usines laitières	-Magasin de vente au détail d’aliments -magasins d’alimentation mobiles -stands de nourriture -boucheries et poissonneries -casse-croûte -charcuteries -restaurants -embouteillage -fabrication de glace -transformation du lait -transformation de la viande -autres: fabrication de produits alimentaires, pâtisseries, brasseries, produits de confiseries, crème glacée et desserts, substituts de beurre, boissons gazeuses	-Salubrité alimentaire -Délivrance de permis d’exploitation de service d’alimentation -Inspection des services d’alimentation -Application des lois et règlements -Instruction des plaintes -Enquêtes sur les intoxications alimentaires -Vérification de l’efficacité des rappels

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Nouveau-Brunswick

Au Nouveau-Brunswick, les gouvernements fédéral et provincial jouent un rôle dans l'inspection des aliments.

Le ministère de la Santé est responsable de la salubrité des aliments, y compris les services de délivrance de permis et d'inspection de la salubrité des aliments. Le ministère de l'Agriculture, des Pêches et de l'Aquaculture collabore avec les secteurs de l'alimentation pour améliorer la prestation des services.

Les activités d'inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Santé	Santé	-Loi sur la santé	-Règlement sur la santé -Code laitier national -Code national régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires -Règlement général 88-200	-Établissements de restauration -Abattoirs -Laiteries	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation -Instruction des plaintes -Interventions d'urgence
Santé	Santé	-Loi sur l'inspection du poisson	-Règlement sur l'inspection du poisson	-Vente au détail du poisson -Traitement du poisson	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation -Instruction des plaintes
Agriculture, Pêches et Aquaculture	Santé	-Lois sur les produits naturels	-Règlement sur les produits laitiers -Règlement sur la qualité du lait -Code laitier national	-Producteurs laitiers -Transport en vrac -Préposé en classement du lait du transport en vrac	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation -Instruction des plaintes
Agriculture, Pêches et Aquaculture	Santé	-Loi sur le traitement du poisson	-Règlement sur le traitement du poisson	-Exploitations aquicoles -Usines de transformation du poisson	-Inspection -Délivrance de permis
Environnement et administrations locales (Santé)	Santé	-Lois sur l'assainissement de l'eau -Lois sur la santé	-Règlement sur l'eau potable -Règlement sur la santé	-Approvisionnement alimentaire (Services d'alimentation, usines de transformation / traitement des aliments et du poisson, laiteries et exploitations aquicoles)	-Eau potable

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Nouvelle-Écosse

En Nouvelle-Écosse, deux paliers de gouvernement (fédéral et provincial) jouent un rôle dans l'inspection des aliments.

Le ministère de l'Agriculture est le responsable principal de la salubrité des aliments, y compris les services de délivrance des permis et d'inspection des aliments et constitue l'autorité principale en matière d'enquête sur les intoxications alimentaires.

Les activités d'inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements. Dans certains cas, en vertu des conditions de délivrance de permis, certaines activités d'inspection sont menées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Dans d'autres cas, par suite d'une entente avec le gouvernement fédéral, des fonctionnaires provinciaux ou des employés des autorités sanitaires mènent toutes les activités

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Agriculture	-Section de la salubrité des aliments	-Loi sur la protection de la santé	-Règlements sur la salubrité des aliments -Code national régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires	-Vente au détail d'aliments -Services d'alimentation -Usines de transformation d'aliments -Transporteurs des aliments	-Salubrité des aliments -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Enquêtes sur les intoxications alimentaires -Éducation -Formation à l'intention des préposés à la manutention des aliments -Instruction des plaintes
Agriculture	-Section de la salubrité des aliments	-Loi sur l'inspection des viandes	-Règlement sur l'inspection des viandes	-Établissements de traitement des viandes et de la volaille -Abattoirs non assujettis à l'inspection fédérale des viandes -Établissement de traitement des viandes	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Enquêtes sur les intoxications alimentaires
Agriculture	-Section de la salubrité des aliments	-Loi sur l'industrie laitière	-Règlement en vertu de la Dairy Act (Loi sur le lait)	-Laiteries -Troupeaux laitiers à la ferme -Traitement de fromage	-Inspection -Enquêtes sur les intoxications alimentaires -Normes d'application
Agriculture	-Direction législative et de la conformité	-Lois sur les pêches et les eaux côtières	-Règlement sur l'inspection du poisson -Règlement sur la délivrance des permis aux acheteurs de poissons et sur l'application	-Usines de transformation du poisson -Viviers à homards -Magasins de vente au détail du poisson	-Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Instruction des plaintes

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Île-du-Prince-Édouard

À l'I.-P.-É., trois paliers de gouvernement (fédéral, provincial et autorités sanitaires locales) jouent un rôle dans l'inspection des aliments. Le ministère de la Santé est le responsable principal de la salubrité des aliments, y compris les services de délivrance des permis et de l'inspection de la salubrité des aliments. La salubrité des aliments des industries laitière, horticoles et de pêche sont du ressort du ministère de l'Agriculture, des Pêches, de l'Aquaculture et de la Foresterie.

L'inspection des aliments est régie par un certain nombre de lois et règlements. Dans certains cas, les activités d'inspection provinciales sont données à contrat à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Dans d'autres cas, par suite d'une entente avec le gouvernement fédéral, des fonctionnaires provinciaux ou des employés des autorités sanitaires mènent toutes les activités.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Santé	-Autorités sanitaires	-Loi sur la santé publique	-Règlement sur les établissements de restauration et les débits de boisson -Règlements sur les abattoirs -Règlement sanitaire -Code national régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires	-Vente au détail d'aliments -Services d'alimentation -Usines de transformation des aliments -Abattoirs non assujettis à l'inspection fédérale des viandes -Établissements de traitement des viandes et de la volaille	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Application des lois et règlements -Éducation -Formation à l'intention des préposés à la manutention des aliments -Instruction des plaintes -Enquêtes sur les intoxications alimentaires -Interventions d'urgence
Ministère de l'Agriculture, des Pêches, de l'Aquaculture et de la Foresterie	-Autorités agricoles	-Loi sur les normes des produits agricoles -Loi sur l'industrie laitière -Loi sur les pêches -Loi sur l'inspection du poisson	-Règlement sanitaire -Code laitier national -Loi sur les produits agricoles au Canada -Règlements concernant la loi sur les pêches -Règlements sur l'inspection des pêches	-Horticulture -Laiteries -Usines de transformation du poisson	-Salubrité des aliments -Inspection -Délivrance de permis -Étiquetage -Délivrance de permis et inspections -Inspection du poisson

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Terre-Neuve et Labrador

À Terre-Neuve et au Labrador, deux paliers de gouvernement (fédéral et provincial) jouent un rôle dans l'inspection des aliments. Le ministère de la Santé et des Services communautaires est le responsable principal de la salubrité des aliments. Il possède l'autorité législative et l'autorité réglementaire de délivrer des permis et d'offrir les services d'inspection de salubrité des aliments. À la suite d'un protocole d'entente, la partie opérationnelle du programme de salubrité des aliments est désormais la responsabilité du ministère des Services gouvernementaux et des Terres. Le ministère des Ressources naturelles est aussi responsable de la salubrité des aliments en vertu de la Meat Inspection Act (Loi sur l'inspection des viandes) et de la Food and Drug Act (Loi sur les aliments et drogues), ainsi que le ministère des Pêches et de l'aquaculture en vertu de la Aquaculture Act (Loi sur l'aquaculture) et la Fish Inspection Act (Loi sur l'inspection du poisson). Les activités d'inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Santé et Services communautaires	<ul style="list-style-type: none"> -Centre des services gouvernementaux, ministère des Services gouvernementaux et des Terres -Autorités sanitaires 	<ul style="list-style-type: none"> -Loi sur la santé et les services communautaires -Loi sur les aliments et drogues 	<ul style="list-style-type: none"> -Règlements sur les services d'alimentation -Règlement sanitaire -Code national régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires -Code laitier national 	<ul style="list-style-type: none"> -Magasins de vente au détail d'aliments -Magasins d'alimentation mobiles -Stands de nourriture -Boucheries et poissonneries -Casse-croûte, charcuteries -Restaurants -Embouteillage de l'eau -Fabrication de glace -Transformation du lait -Transformation des viandes -Boulangeries -Brasseries -Fabrication de produits alimentaires, de produits de confiseries, de crèmes glacées et de desserts, de substituts de beurre et de boissons gazeuses 	<ul style="list-style-type: none"> -Promotion de la santé et de la salubrité des aliments -Délivrance de permis aux services d'alimentation et leur inspection -Application des lois et règlements -Instruction des plaintes -Enquêtes sur les intoxications alimentaires -Inspection des fermes laitières -Qualité du lait
Ressources naturelles	<ul style="list-style-type: none"> -Centre des services gouvernementaux, ministère des Services gouvernementaux et des Terres -Autorités réglementaires de l'agriculture 	<ul style="list-style-type: none"> -Loi sur l'inspection des viandes -Loi sur les aliments et drogues 	<ul style="list-style-type: none"> -Règlement sur l'inspection des viandes -Règlement sur les services d'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> -Fermes laitières -Abattoirs 	<ul style="list-style-type: none"> -Inspection provinciale des viandes -Délivrance de permis aux abattoirs et leur inspection -Santé des animaux -Inspection optionnelle d'un animal particulier -Inspection des fermes laitières -Qualité du lait (échantillonnage et contrôle)
Pêches et aquaculture	<ul style="list-style-type: none"> -Pêches et aquaculture 	<ul style="list-style-type: none"> -Loi sur l'aquaculture -Loi sur l'inspection du poisson 	<ul style="list-style-type: none"> -Règlements sur l'aquaculture -Règlements sur les pêches 	<ul style="list-style-type: none"> -Usines de transformation du poisson -Pisciculteurs 	<ul style="list-style-type: none"> -Délivrance de permis aux exploitants provinciaux -Inspection des usines -Inspection de la qualité du poisson

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Yukon

Le ministère de la Santé et des Services sociaux du Yukon, le ministère des Ressources renouvelables du Yukon et l'Agence canadienne d'inspection des aliments effectuent des activités d'inspection des aliments. Leur principale responsabilité en matière de salubrité des aliments comprend l'approbation des services d'alimentation, les services d'inspection et l'éducation en matière de salubrité des aliments.

Les activités d'inspection sont régies par un certain nombre de lois et règlements. Par suite d'une entente, le gouvernement du Yukon offre des services d'inspection aux services d'alimentation de l'aéroport de Whitehorse. Cela se faisait auparavant en vertu du mandat du programme réglementaire de santé au travail et de sécurité publique de Santé Canada.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Santé et Services sociaux	-Services de l'hygiène du milieu	-Loi sur la santé et la sécurité publiques	-Règlement sur la santé publique -Règlement sur les établissements de restauration et de débits de boisson -Règlement sur le lait -Règlement sur la salubrité des camps -Le code sur la salubrité des aliments de l'Association canadienne des restaurateurs et des services de l'alimentation pour l'industrie canadienne des services alimentaires	-Vente au détail d'aliments -Services d'alimentation -Établissements de soins -Institutions -Producteurs de lait et de produits laitiers	-Inspection -Délivrance de permis -Éducation -Consultation -Surveillance
Énergie, Mines et Ressources	-Direction de l'agriculture	-Loi sur les produits agricoles	-Règlements sur l'inspection des viandes et sur les abattoirs	-Abattoirs	-Inspection -Délivrance de permis

LOIS FÉDÉRALES/PROVINCIALES/TERRITORIALES SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Territoires du Nord-Ouest

Dans les Territoires du Nord-Ouest, les gouvernements fédéral et territoriaux ont juridiction sur la salubrité et l'inspection des aliments, mais le ministère territorial de la Santé et des Affaires sociales est le responsable principal de la salubrité des aliments.

Des programmes de salubrité des aliments sont régis par un certain nombre de lois et règlements du gouvernement territorial, inscrits ci-dessous.

MINISTÈRE RESPONSABLE	ORGANISME D'APPLICATION	LÉGISLATION	RÈGLEMENTS, CODES, POLITIQUES	TYPES D'ÉTABLISSEMENTS	TYPES D'ACTIVITÉS
Santé et Services sociaux	Ministère de la Santé et des Services sociaux, et ses autorités	<ul style="list-style-type: none"> -Loi sur la santé publique -Loi sur les licences d'exploitation des commerces 	<ul style="list-style-type: none"> -Règlement sur les établissements de restauration et les débits de boisson -Règlement sur la salubrité publique -Règlement sur la salubrité des camps -Règlement sur l'inspection des viandes -Règlement sur le lait -Règlement sur les licences d'exploitation des établissements de restauration et des débits de boisson 	<ul style="list-style-type: none"> -Tous les établissements alimentaires, y compris les restaurants, les épiceries et les dépanneurs, les établissements de transformation des aliments, les boulangeries, les boucheries, les comptoirs déli, les marchés d'alimentation, les banques alimentaires et les services d'alimentation des établissements 	<ul style="list-style-type: none"> -Inspection -Consultation -Application des lois et règlements -Éducation -Instruction des plaintes -Enquêtes sur les intoxications alimentaires -Surveillance -Rappel d'aliments -Délivrance de permis

