

Communiqué de presse

Pour diffusion immédiate

Entrée en vigueur du nouveau *Règlement sur la salubrité des aliments*

Iqaluit, Nunavut (le 31 mai 2024) — Le gouvernement du Nunavut a annoncé aujourd’hui que son nouveau *Règlement sur la salubrité des aliments* est en vigueur depuis le 1^{er} mai 2024 afin de refléter la mise à jour de la *Loi sur la santé publique*. Ce règlement a été élaboré pour s’assurer que la fabrication, la manipulation, la préparation, la distribution et l’entreposage des aliments seront effectués de façon sanitaire et sans risque pour la santé des Nunavoises et Nunavois.

En vertu de la nouvelle réglementation, un large éventail d'établissements tels que les restaurants, les épiceries, les garderies et les cuisines de centres de santé et d'établissements d'enseignement doivent obtenir un permis d'exploiter un service alimentaire. Les agentes et agents en hygiène de l'environnement continueront à inspecter ces établissements.

« Ce nouveau règlement vise à reconnaître l'importance culturelle des aliments traditionnels et les droits inuits aux termes de l'*Accord du Nunavut*, a déclaré le ministre de la Santé, John Main. Le nouveau règlement respecte les pratiques traditionnelles de partage des aliments tout en répondant aux normes de santé publique, comme les tests de dépistage de la trichine. »

Il pourrait toutefois entraîner des répercussions pour les personnes désirant vendre dans les marchés locaux ou les comptoirs de vente, ou encore à une clientèle directe des aliments préparés à la maison. Les répercussions de la réglementation quant à ce type de vente seront déterminées par le niveau de risque que présentent ces aliments préparés à la maison. Aucun permis d'exploiter un service d'alimentation ne sera requis pour produire et vendre des aliments réputés présenter un risque faible, mais un tel permis sera obligatoire pour la préparation d'aliments réputés présenter un risque moyen ou élevé.

