

Feuille d'information

Les aliments traditionnels et le *Règlement sur la salubrité des aliments*



Le nouveau *Règlement sur la salubrité des aliments* du Nunavut est entré en vigueur le 1^{er} mai 2024.

L'importance des aliments traditionnels et les droits des personnes qui se définissent comme inuites aux termes de l'*Accord du Nunavut* sont reconnus dans le nouveau *Règlement sur la salubrité des aliments*.

L'importance des aliments traditionnels

Les aliments traditionnels apportent de nombreux bienfaits pour la santé en ce qui concerne la valeur nutritive, la sécurité alimentaire et les aspects socioculturels. Il est donc essentiel de préserver l'accès à ces aliments. Cependant, comme pour tout autre aliment, la récolte, l'abattage, le transport et la manipulation des aliments traditionnels peuvent présenter un risque pour la santé. Il est possible de devenir malade en consommant des aliments traditionnels provenant d'animaux malades ou porteurs de maladies. L'un des exemples courants de ce risque est la trichinose, qui peut être contractée par la consommation de morse porteur de la trichine.

Situations où le *Règlement sur la salubrité des aliments* s'applique aux aliments traditionnels

Le *Règlement sur la salubrité des aliments* ne s'applique pas aux aliments traditionnels de façon générale. Toutefois, les aliments traditionnels sont soumis à ce règlement lorsqu'ils :

- sont combinés avec d'autres types d'aliments, car ils ne sont alors plus réputés être des aliments traditionnels; Il est à noter que les aliments traditionnels auxquels sont ajoutés des ingrédients nécessaires pour les saumer ou les mariner ne sont pas considérés comme étant combinés avec d'autres types d'aliments.

- subissent une transformation aux fins de leur commerce;
- font l'objet de commerce par une entreprise ou un établissement aux termes de l'article 108 de la *Loi sur la faune et la flore*.

Un service d'alimentation, comme un restaurant, peut servir des aliments traditionnels si certaines précautions sont prises et s'il est explicitement indiqué à l'intention de la clientèle que les aliments traditionnels ne sont pas inspectés.

Les aliments traditionnels peuvent également être vendus à l'extérieur d'un service d'alimentation. Toutefois, quiconque vend des aliments traditionnels non inspectés doit explicitement indiquer dans toute annonce ou offre de vente écrite, publiée et radiodiffusée :

- que ces aliments traditionnels n'ont pas été inspectés;
- si ces aliments, dans le cas du morse ou de l'ours, ont été testés pour la présence de trichine et, dans l'affirmative, si les tests sont revenus négatifs ou positifs.

Normes sur le service d'aliments traditionnels dans les établissements

Le ministère de la Santé a publié un document intitulé *Servir des aliments traditionnels dans les établissements et les programmes communautaires financés par le gouvernement*. Les hôpitaux, les foyers pour soins spécialisés, les centres correctionnels, les écoles, les centres de la petite enfance et autres établissements qui servent des aliments traditionnels doivent se conformer aux normes énoncées dans ce document.

Congélateurs collectifs

- Le *Règlement sur la salubrité des aliments* ne s'applique pas aux congélateurs collectifs.
- Cependant, ceux-ci seront inspectés par les responsables de l'hygiène du milieu lors de tournées éducatives des hameaux.

