

Protocole concernant l'étiquetage des menus, 2020

Ministère de la Santé

Entrée en vigueur: le 1^{er} janvier 2018

Révisé : le 1^{er} mars 2020

Préambule

Le ministre de la Santé publie les *Normes de santé publique de l'Ontario : exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation* (les Normes) en vertu de l'article 7 de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS) afin de préciser les programmes et services de santé obligatoires fournis par les conseils de santé.^{1,2} Les Normes définissent les attentes minimales liées aux programmes et services de santé publique. Les conseils de santé sont responsables de la mise en œuvre des Normes, y compris des protocoles et des lignes directrices dont il est fait mention dans les Normes. Les protocoles, des documents liés à des programmes et sujets précis, indiquent comment les conseils de santé doivent mettre en œuvre les exigences particulières définies dans les Normes.

Objet

Le présent protocole a pour objet de fournir une orientation aux conseils de santé dans le but d'appuyer l'application de la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* (la « Loi ») et le *Règlement de l'Ontario 50/16*, pris en application de la Loi, notamment les exigences suivantes :

- 1) affichage des renseignements relatifs aux calories des aliments normalisés (comme défini dans la Loi pour des choix santé dans les menus), vendus ou mis en vente, sur les menus et les étiquettes des lieux de restauration ainsi que sur les menus distribués à l'extérieur des lieux;
- 2) affichage :
 - a) de déclaration contextuelle sur les besoins moyens en calories par jour sur les affiches et les menus;
 - b) des renseignements relatifs aux calories sur les affiches s'il s'agit d'aliments et de boissons en libre-service;
 - c) des renseignements relatifs aux calories des boissons alcoolisées sur les affiches et les menus.^{3,4}

Parmi les règlements qui s'appliquent au présent protocole figure le Règlement de l'Ontario 50/16 (Dispositions générales), pris en application de la Loi.⁴

Normes applicables

La présente section porte sur les normes et les exigences auxquelles ce protocole renvoie.

Prévention des maladies chroniques et mieux-être

Exigence 4 : Le conseil de santé doit faire respecter la Loi, conformément au *Protocole concernant l'étiquetage des menus, 2018* (ou la version en vigueur).

Rôles et responsabilités opérationnels

Inspection

Tous les lieux de restauration réglementés visés par la Loi font l'objet d'une inspection réalisée par des inspecteurs nommés par le ministre de la Santé (« inspecteurs ») en vertu de la Loi. Les conseils de santé doivent faire respecter la Loi dans tous les lieux de restauration réglementés, y compris, sans toutefois s'y limiter, les épicerie, les cinémas, les restaurants, les cafétérias, les restaurants à service rapide et les dépanneurs ayant 20 magasins ou plus en Ontario.³

- 1) Le conseil de santé doit :
 - a) faire en sorte que des inspecteurs inspectent chaque lieu de restauration réglementé existant, situé sur le territoire de compétence du bureau de santé, d'ici fin 2017. Si l'inspection des lieux de restauration réglementés révèle des problèmes de conformité à la Loi, il faut procéder à de nouvelles inspections jusqu'à ce que les lieux soient déclarés pleinement conformes à la Loi par l'inspecteur. Toutes les réinspections visant à régler les problèmes de conformité relevés au cours de l'inspection initiale sont effectuées selon les besoins dans un délai maximum d'un an. Si les lieux de restauration réglementés ne sont toujours pas conformes après la réinspection, il faut envisager de porter des accusations aux termes de la *Loi sur les infractions provinciales*⁵
 - b) Faire en sorte que des inspecteurs inspectent chaque nouveau lieu de restauration réglementé dans l'année suivant son ouverture. Si l'inspection révèle des problèmes de conformité à la Loi, il faut procéder à de nouvelles inspections jusqu'à ce que les lieux soient déclarés pleinement conformes à la Loi par l'inspecteur. Toutes les réinspections visant à régler les problèmes de conformité relevés au cours de l'inspection initiale sont effectuées selon les besoins dans un délai maximum d'un an. Si les lieux de restauration réglementés ne sont toujours pas conformes après la réinspection, il faut envisager de porter des accusations aux termes de la *Loi sur les infractions provinciales*.⁵
 - c) Une fois que les critères énoncés aux paragraphes a) ou b) sont remplis et que les lieux de restauration réglementés sont conformes à la Loi, les inspecteurs donnent suite à toutes les plaintes formulées relativement à la Loi dans les 10 jours et peuvent prendre les mesures appropriées pour assurer le respect des règles.
 - d) En cas de modification des exigences prévues par la Loi, et si le ministre de la Santé l'ordonne au conseil de santé, faire en sorte que les inspecteurs effectuent les inspections nécessaires pour s'assurer que les exigences prévues par la Loi qui ont été modifiées sont respectées.

L'application de la Loi concernant les menus en ligne, les applications menu et les menus distribués à l'extérieur des lieux de restauration réglementés sera fondée sur les plaintes.

- 2) Le conseil de santé doit, dans un délai raisonnable qui ne dépasse pas un an, donner suite à toutes les plaintes portant sur les menus en ligne, les applications de menu en ligne, et les menus distribués à l'extérieur des lieux de restauration réglementés, et prend les mesures appropriées jusqu'à l'obtention de la conformité ou la prise en considération d'accusations en vertu de la *Loi sur les infractions provinciales* s'il n'est pas possible d'obtenir la conformité.⁵

Renseignements à afficher

- 3) Dans le cadre de chaque inspection, le conseil de santé:
 - a) vérifie la conformité aux exigences en matière d'affichage des renseignements relatifs aux calories et de déclaration contextuelle sur les menus, et des renseignements relatifs aux calories sur les étiquettes;
 - b) vérifie la conformité aux exigences en matière d'affichage des renseignements relatifs aux calories sur les affiches.

Les exigences relatives aux renseignements à afficher sur les menus ou les étiquettes sont énoncées à l'article 2 de la Loi. Les renseignements relatifs aux calories sont présentés en détail aux articles 6 et 7 de Règlement et ceux relatifs à la déclaration contextuelle sont présentés en détail à l'article 9.^{3,4}

Les exigences relatives aux renseignements qui doivent figurer sur les affiches sont énoncées au paragraphe 2 (6) de la Loi. Les renseignements relatifs aux calories sont présentés en détail à l'article 8 de Règlement lié aux calories.^{3,4}

Inspection et application de la Loi

Aux fins des inspections en vertu de la Loi, le conseil de santé doit se conformer aux exigences en matière d'application de la Loi décrites ci-dessous :

- 4) Le conseil de santé utilise une stratégie de conformité à la Loi efficace qui prévoit des inspections, la sensibilisation et l'application progressive de la Loi.
« L'application progressive » de la Loi consiste à utiliser des options d'inculpation plus strictes qui tiennent compte de la fréquence et de la gravité du non-respect de la Loi.

Les activités de surveillance de la conformité et d'exécution de la Loi comprennent les visites de sensibilisation, les inspections, les enquêtes sur les plaintes, la délivrance d'avertissements et le dépôt d'accusations conformément à la Loi.

- 5) Le conseil de santé doit inspecter toutes les chaînes de lieux de restauration réglementés (« chaînes »), qui sont énumérées chaque année dans la « Liste des chaînes de lieux de restauration auxquels la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* peut s'appliquer » (la « Liste »),⁶ qui sont situés sur leur territoire de compétence, et informer le ministre des aspects qui pourraient avoir une incidence sur la décision selon laquelle une chaîne est visée ou non par la Loi. La décision de retirer une chaîne de la Liste appartient uniquement au ministre.

Protocole concernant l'étiquetage des menus, 2020

- 6) Afin de répondre aux demandes de renseignements des lieux de restauration réglementés concernant la mise en œuvre de la Loi, le conseil de santé doit envisager de communiquer avec des collègues d'autres conseils de santé avant de répondre à la demande afin d'assurer une uniformité accrue de la mise en œuvre dans les différents territoires de compétence.
- 7) Lorsqu'une inspection initiale d'un lieu de restauration réglementé démontre qu'il n'y a pas d'aliments normalisés vendus ou mis en vente, le conseil de santé doit inspecter de nouveau le lieu de restauration réglementé s'il apprend (soit par le biais d'une plainte, d'un avis du ministère ou de tout autre processus d'avis ou d'inspection) que ce lieu pourrait maintenant vendre des aliments normalisés.
- 8) Lorsqu'un propriétaire ou un exploitant d'un lieu de restauration réglementé a fourni des renseignements sur les calories, mais qu'un inspecteur a indiqué que des modifications supplémentaires doivent être apportées à un menu afin de se conformer à la Loi, le conseil de santé doit donner au propriétaire ou à l'exploitant un délai pour appliquer les modifications avant la prochaine impression du menu, qui ne doit idéalement pas dépasser six mois, tout en reconnaissant qu'il pourrait y avoir des cas où une période plus longue peut être raisonnable.
- 9) Lorsqu'il inspecte des lieux de restauration réglementés qui sont des épicereries, le conseil de santé doit limiter les inspections aux sections de restauration du magasin (par exemple, le comptoir d'aliments chauds servis par le commis, l'endroit où le café est servi par un commis, le buffet de salades libre-service). Les sections qui correspondent à la définition de section(s) habituelle(s) de l'épicerie (par exemple, la section des fruits et légumes frais, les rayons des aliments préemballés) ne doivent pas faire l'objet d'une inspection et ne sont pas visées aux fins des inspections en vertu de la Loi.

« section(s) habituelle(s) » s'entend généralement d'une section de l'épicerie située hors de la ou des sections de restauration où les aliments et les boissons vendus ou mis en vente sont principalement des articles non préparés, et peuvent comprendre, sans toutefois s'y limiter, les sections qui vendent principalement :

- a) des produits frais non préparés;
- b) des produits ménagers;
- c) des aliments congelés;
- d) des poissons ou des viandes non préparés;
- e) des noix en vrac ou des bonbons en vrac;
- f) des viandes de charcuterie ou des fromages non préparés;
- g) des produits de boulangerie habituellement vendus en vrac ou en emballages groupés;
- h) des aliments préemballés qui affichent un tableau de valeur nutritive, selon ce qui est défini par le Règlement sur les aliments et les drogues pris en application de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada).

- 10) Dans les hôtels, le conseil de santé doit limiter les inspections aux types de lieux suivants :
- a) les lieux de restauration qui sont exploités à l'intérieur de l'hôtel et qui font partie d'une chaîne d'au moins 20 lieux de restauration en Ontario exploités sous le même nom ou sensiblement le même nom;
 - b) les lieux de restauration de type cafétéria qui vendent des aliments au grand public et qui appartiennent à une personne ou sont exploités par une personne qui possède ou exploite au moins 20 lieux de restauration de type cafétéria en Ontario.

Le service aux chambres assuré par l'hôtel ou sous le nom de l'hôtel ne doit pas être inspecté et n'entre pas dans le champ d'application de l'inspection. Par ailleurs, les articles fournis gratuitement (p. ex., petit-déjeuner gratuit avec la réservation de la chambre ou café gratuit) ne sont pas considérés comme des aliments normalisés.

Collecte de données et production de rapports

- 11) Le conseil de santé tient à jour une liste de tous les lieux de restauration sur laquelle figurent les renseignements suivants :
- a) le nom du lieu de restauration;
 - b) le nom du propriétaire ou de l'exploitant;
 - c) l'adresse du lieu;
 - d) le type de lieu.
- 12) Le conseil de santé remet tous les ans au ministère la liste de tous les lieux de restauration en format Excel. Le ministère regroupe les données et transmet aux conseils de santé, avant le début de l'année civile, la Liste des chaînes de lieux de restauration auxquels la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* peut s'appliquer.⁶
- 13) Le conseil de santé recueille et tient à jour les données relatives aux inspections et à l'application de la Loi, qui doivent être consignées après chaque visite et remises au ministère sur demande. Par données relatives aux inspections et à l'application de la Loi, on entend un document décrivant chaque mesure d'application de la Loi visant à vérifier si la Loi est respectée, notamment par des :
- a) visites de sensibilisation;
 - b) inspections;
 - c) avertissements délivrés;
 - d) accusations déposées.³

Pouvoirs de l'inspecteur

Le ministère de la Santé procède à la nomination d'inspecteurs aux fins du paragraphe 3(1) de la Loi.³ Les médecins hygiénistes ont le pouvoir discrétionnaire de choisir et de nommer les membres du personnel qui seront désignés inspecteurs, conformément à la Loi (p. ex., inspecteurs de la santé publique, infirmiers-hygiénistes, diététistes, etc.)^{*,3}

* Veuillez noter que le ministère ne considère pas les étudiants comme des inspecteurs en vertu de la Loi. Toutefois, la valeur de cette expérience d'apprentissage est reconnue. Les étudiants sont encouragés à accompagner les inspecteurs désignés durant les activités d'application de la Loi, s'ils le souhaitent.

Les inspecteurs nommés doivent être formés conformément aux exigences établies dans le *Protocole concernant l'étiquetage des menus, 2018* (ou la version en vigueur) au moment de leur nomination.

Un inspecteur peut, pendant les heures normales d'ouverture, pénétrer dans les lieux de restauration réglementés ou les locaux commerciaux d'une entreprise qui est propriétaire, qui exploite, qui franchise ou qui détient un permis pour un ou plusieurs lieux de restauration réglementés, pour vérifier si le propriétaire ou l'exploitant respecte la Loi. Il peut, à cette fin, mener une inspection conformément au paragraphe 3(7) de la Loi.³

Toute personne qui enfreint les dispositions de la Loi ou de ses règlements, y compris celle qui gêne un inspecteur ou l'empêche d'exercer ses fonctions de quelque manière que ce soit, est coupable d'une infraction. Lorsqu'un inspecteur constate que la Loi ou son règlement a été enfreint, il peut émettre un avertissement ou une contravention.³

Pour connaître la liste complète des pouvoirs de l'inspecteur, veuillez consulter l'article 3 de la Loi.³

Formation

- 14) Le conseil de santé veille à ce que les inspecteurs désignés en vertu de la Loi soient formés conformément à la formation approuvée par le ministère et qu'ils aient examiné les documents de mise en œuvre à jour avant d'entreprendre des activités d'inspection ou d'application de la Loi. Les documents de mise en œuvre élaborés par le ministère comprennent ce qui suit :
- a) le Guide des exigences en matière d'étiquetage des menus dans les lieux de restauration réglementés en Ontario (2019 ou la version en vigueur);⁷
 - b) toutes les feuilles de renseignements des secteurs particuliers;⁸
 - c) tous les documents de questions et réponses;
 - d) tout autre document de formation ou de mise en œuvre élaboré par le ministère, que ce dernier peut préciser de temps à autre par écrit.

Glossaire

Chaîne de lieux de restauration : comprend vingt lieux de restauration ou plus en Ontario, exploités sous le même ou essentiellement le même nom, peu importe leur propriétaire, et offrant les mêmes ou essentiellement les mêmes aliments normalisés.

Inspection : inspection effectuée par une personne nommée inspecteur en vertu de l'article 3 de la Loi.

Inspecteur : personne nommée au poste d'inspecteur par le ministre de la Santé en vertu de l'article 3 de la Loi.

Application progressive de la Loi : consiste à utiliser des options d'inculpation plus strictes qui tiennent compte de la fréquence et de la gravité du non-respect de la Loi.

Chaîne de lieux de restauration : signifie

- 1) d'une part, un lieu de restauration faisant partie d'une chaîne de lieux de restauration;

2) d'autre part, tout autre lieu de restauration que prévoient les règlements.

Références

1. Ontario. Ministère de la Santé. Normes de santé publique de l'Ontario: exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation, 2018. Toronto (Ontario) : Imprimeur de la Reine pour l'Ontario; 2018. Accessible à l'adresse suivante : http://health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/oph_standards/default.aspx
2. *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, L.R.O. 1990, chap.H.7 Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/90h07>
3. *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus*, L.O. 2015, chap. 7, Annexe 1. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/15h07>
4. Règlement de l'Ont. 50/16 (Dispositions générales). Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/reglement/160050>
5. *Loi sur les infractions provinciales*, L.R.O. 1990, chap. P.33 Accessible à l'adresse suivante: <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/90p33>
6. Ontario. Ministère de la Santé. Liste des chaînes de lieux de restauration auxquels la *Loi de 2015 pour des choix santé dans les menus* peut s'appliquer. Disponible sur demande.
7. Guide des exigences en matière d'étiquetage des menus dans les lieux de restauration réglementés Ontario, 2016. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/document/guide-des-exigences-en-matiere-detiquetage-des-menus>
8. Feuilles de renseignements des secteurs particuliers : Application de la Loi aux annonces publicitaires et aux dépliants promotionnels; Application de la Loi dans les lieux de restauration de style cafétéria; Application de la Loi dans les dépanneurs; Application de la Loi dans les épiceries et dans les cinémas; Application de la Loi dans les restaurants à service rapide; Application de la Loi dans les restaurants; Application de la Loi concernant les aliments en libre-service; et toute autre feuille de renseignements pertinente. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/page/calories-dans-les-menus-information-lintention-des-entreprises>

ISBN 978-1-4868-0759-8 PDF Imprimeur de la Reine pour l'Ontario