

1 – LE TABLEAU DE L'AMÉNAGEMENT DES LOCAUX

Ce tableau inclut les locaux, les aires ou les compartiments nécessaires pour obtenir un permis d'exploitation d'une usine laitière. Ces éléments doivent se trouver sur votre plan d'aménagement intérieur.

✚ Une description plus détaillée des locaux est disponible à la suite du présent tableau.

POINTS DE CONTRÔLE	Veuillez cocher la case appropriée lorsque nécessaire en vertu de vos activités d'exploitation.
1.1 Le local de réception du lait cru, si nécessaire	
1.2 L'aire extérieure pour la réception du lait cru, si nécessaire	
1.3 L'aire pour la manipulation des échantillons de lait	
1.4 Le local réservé à l'entreposage des contenants de lait cru	
1.5 Les locaux de préparation	
1.6 Le local d'affinage, si nécessaire	
1.7 Le local ou l'installation frigorifique	
1.8 Le local ou l'aire de réception des ingrédients, ainsi que du matériel d'emballage et d'expédition des produits finis	
1.9 Le local d'entreposage	
1.10 Le compartiment fermé ou le local à déchets	
1.11 La salle des employés	
1.12 Le compartiment fermé ou le local d'entreposage du matériel et des contenants nécessaires pour le nettoyage et l'assainissement	
1.13 Le compartiment fermé ou le local pour l'entreposage des pesticides	
1.14 Le local des machines	

LA DESCRIPTION DES LOCAUX, APPLICABLE À TOUTES LES CATÉGORIES DE PERMIS (CATÉGORIES 1, 2 ET 3)

Vous trouverez ci-dessous une brève description des locaux, aires et compartiments nécessaires pour obtenir un permis d'exploitation d'une usine laitière, et ce, en vertu de la législation en vigueur.

L'information disponible dans un encadré bleu représente des recommandations qui sont faites par le MAPAQ dans le but de satisfaire aux exigences que prévoit la législation.

1.1 LE LOCAL DE RÉCEPTION DU LAIT CRU

Le local de réception du lait est prévu pour recevoir le lait cru et pour permettre de nettoyer et d'assainir la citerne. Une usine laitière doit comporter, pour la réception du lait, un local aménagé de manière à respecter les conditions d'hygiène requises pour les activités d'exploitation.

Ce local doit être équipé d'un système automatique de lavage par circulation d'eau pour la citerne ainsi que d'installations de nettoyage et d'assainissement pour le matériel et l'équipement utilisés au cours de la collecte et de la réception du lait cru.

Ce local doit également comporter une aire pour la manipulation des échantillons de lait (veuillez vous reporter à la section 1.3).

Toutefois, **ce local n'est pas exigé** :

- lorsque l'usine laitière ne reçoit aucune livraison de lait cru par une citerne;
- OU
- lorsque la citerne effectue un transvasement partiel d'un maximum de 50 % jusqu'à concurrence de 17 000 litres;
- OU
- lorsque l'usine laitière reçoit uniquement des contenants de lait (bidons);
- OU
- lorsqu'il existe une entente administrative écrite avec un autre établissement pour le nettoyage et l'assainissement de la citerne. Une photocopie de cette entente écrite est demandée pour obtenir l'exemption de la présence d'un local de réception.

1.2 L'AIRE EXTÉRIEURE POUR LA RÉCEPTION DU LAIT CRU

Dans l'éventualité où la présence d'un local de réception du lait cru n'est pas exigée, vous devez quand même prévoir une aire extérieure pour la réception du lait.

Le sol de cette aire doit être recouvert d'un matériau dur et imperméable. De plus, il doit être muni d'un drain.

RECOMMANDATION :

Le matériau habituellement utilisé pour l'aménagement de cette aire extérieure est le béton.

1.3 L'AIRE POUR LA MANIPULATION DES ÉCHANTILLONS DE LAIT

L'aire pour la manipulation des échantillons de lait est obligatoire, et ce, peu importe que vous ayez besoin d'un local de réception du lait cru ou d'une aire extérieure de réception du lait. Cette aire de manipulation doit être aménagée de manière à respecter les conditions d'hygiène requises.

L'aire de manipulation des échantillons doit comprendre un équipement réfrigéré permettant d'entreposer les échantillons à une température allant de 0 °C à 4 °C. Cette aire de manipulation doit être aménagée dans le local de réception du lait, le cas échéant, ou encore à l'intérieur de l'usine laitière dans le cas où une aire extérieure de réception du lait est exigée.

RECOMMANDATION :

Pour que la manipulation des échantillons s'effectue dans le respect des conditions d'hygiène nécessaires, il faut prévoir la présence de l'équipement qui permettra de se laver adéquatement les mains (un évier, avec de l'eau potable chaude et froide, des distributeurs de savon liquide, des robinets mélangeurs et des distributeurs de papier jetable).

1.4 LE LOCAL RÉSERVÉ À L'ENTREPOSAGE DES CONTENANTS DE LAIT CRU

Ce local est exigé seulement lorsqu'il y a réception de contenants de lait cru.

NOTE :

Il relève de votre responsabilité de prendre les mesures nécessaires pour que le lait cru soit maintenu à une température allant de 0 °C à 4 °C, et ce, jusqu'à sa transformation.

1.5 LES LOCAUX DE PRÉPARATION

Il faut prévoir des locaux distincts selon les différentes étapes de préparation et en lien avec leur degré de risque. Par exemple, dans le but de prévenir et de réduire le risque de contamination, il est important d'exercer un contrôle sur la circulation des produits et du personnel à l'intérieur du bâtiment. Pour obtenir plus d'information à ce sujet, veuillez vous reporter au point C.1 intitulé La « marche en avant », dans la Section C.

Ces locaux ne doivent pas permettre d'accéder directement au local à déchets, aux toilettes ou à l'extérieur de l'usine, sauf s'il s'agit d'une sortie de secours.

Les locaux et les aires de préparation doivent être munis d'un évier installé près des portes d'accès ainsi que des appareils permettant de nettoyer et d'assainir les mains (eau potable chaude et froide, distributeurs de savon liquide, assainisseur, robinets mélangeurs et distributeurs de papier jetable).

1.6 LE LOCAL D'AFFINAGE

Il faut prévoir un local distinct pour l'affinage des fromages, le cas échéant.

1.7 LE LOCAL OU L'INSTALLATION FRIGORIFIQUE

Ce local, ou cette installation frigorifique, doit avoir la capacité de maintenir les produits laitiers finis et les ingrédients à une température allant de 0 °C à 4 °C. Le lait cru ne doit pas se trouver dans ce local ou dans cette installation frigorifique. L'installation doit tenir compte du volume des produits à préparer et à entreposer.

RECOMMANDATIONS :

- La température des locaux ou des installations frigorifiques doit être obtenue à l'aide d'un équipement qui permet de maintenir, en tout temps, la température exigée, soit de 0 °C à 4 °C.
- Pour permettre d'exercer un contrôle sur la température des installations frigorifiques, un thermomètre ou un thermographe doit être présent dans chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation. De plus, cet appareil doit être placé là où se trouve le point le plus chaud.
- L'entreposage de tous les autres produits qui doivent être conservés à une température de réfrigération ne doit pas être sujet à contaminer les produits laitiers finis. Par exemple, les produits laitiers finis devraient être entreposés dans une **aire distincte** des autres produits.

1.8 LE LOCAL OU L'AIRE DE RÉCEPTION DES INGRÉDIENTS, AINSI QUE DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE ET D'EXPÉDITION DES PRODUITS FINIS

Le local ou l'aire de réception des ingrédients et du matériel d'emballage peut également être utilisé pour l'expédition des produits finis. Il importe de noter que les ingrédients dont il est ici question excluent le lait cru.

1.9 LE LOCAL D'ENTREPOSAGE

Le local d'entreposage doit comporter une aire réservée aux produits et aux ingrédients, ainsi qu'une aire réservée au matériel d'emballage.

1.10 LE COMPARTIMENT FERMÉ OU LE LOCAL À DÉCHETS

Le compartiment fermé peut être un conteneur à déchets et/ou une poubelle. S'il s'agit d'un local, celui-ci ne doit comporter aucun accès par l'intérieur de l'usine.

1.11 LA SALLE DES EMPLOYÉS

Si des employés travaillent dans l'usine laitière, une salle doit être aménagée à leur intention. Ce local doit comprendre des vestiaires situés dans un espace distinct, de même que des toilettes séparées de cet espace. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux de préparation et d'entreposage des produits laitiers.

1.12 LE COMPARTIMENT FERMÉ OU LE LOCAL D'ENTREPOSAGE DU MATÉRIEL ET DES CONTENANTS NÉCESSAIRES POUR LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT

Ce compartiment fermé ou ce local sert à l'entreposage du matériel et des contenants nécessaires pour le nettoyage et l'assainissement. Le local en question doit être situé à l'extérieur des locaux de préparation, ou attenants à ceux-ci.

1.13 LE COMPARTIMENT FERMÉ OU LE LOCAL POUR L'ENTREPOSAGE DES PESTICIDES

Le compartiment fermé ou le local en question sert à entreposer tous les produits ou moyens de lutte contre les animaux et les organismes nuisibles, tels que les insectes ou les rongeurs. Il importe de noter que, s'il s'agit d'un compartiment fermé, il peut être placé dans le local utilisé pour l'entreposage du matériel et des contenants nécessaires pour le nettoyage et l'assainissement. Ce local doit être situé à l'extérieur des locaux de préparation.

1.14 LE LOCAL DES MACHINES

Ce local est réservé pour les appareils de chauffage, les compresseurs et les panneaux de distribution électrique. Dans ce local, une aire distincte est aménagée pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

NOTE :

Les panneaux électriques pourraient être placés ailleurs dans l'usine laitière, à condition qu'ils ne représentent pas de risque de contamination pour la préparation des produits et qu'ils n'empêchent pas le nettoyage et l'assainissement sous pression.



2.3 – LA VENTILATION

APPELLATION DU LOCAL	DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT DE VENTILATION UTILISÉ

CHAMBRE D'ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉE	DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT DE VENTILATION UTILISÉ

Décrivez la pression d'air dans le local de préparation ainsi que dans les autres locaux :

Si requis, mentionnez le numéro de référence du document en annexe : _____

2.4 – LE MATÉRIEL ET L'ÉQUIPEMENT

MATÉRIEL OU ÉQUIPEMENT	MATÉRIAUX DE FINITION

Mentionnez les instruments ou les appareils utilisés pour mesurer la température des locaux réfrigérés :

Si requis, mentionnez le numéro de référence du document en annexe : _____

2.5 – L'INSTALLATION POUR LE NETTOYAGE ET POUR L'ASSAINISSEMENT

Descriptions des locaux et des équipements ?

Descriptions des contenants qui servent à la réception des produits laitiers ?

Descriptions des véhicules utilisés pour le transport des produits laitiers ?

Si requis, mentionnez le numéro de référence du document en annexe : _____

2.6 – LES INSTALLATIONS SITUÉES EN HAUTEUR

Indiquez le matériau de recouvrement des passerelles et des canalisations situées en hauteur.

Si requis, mentionnez le numéro de référence du document en annexe : _____

2.7 – L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES ET DES DRAINS

Quels sont les matériaux utilisés ? _____

Quelles sont les pentes des planchers vers les drains ? _____

Si requis, mentionnez le numéro de référence du document en annexe : _____

2.8 – LA MANIÈRE DE SE DÉBARRASSER DES RÉSIDUS, DES DÉCHETS ET DES AUTRES PRODUITS NON COMESTIBLES

Quel est le type de résidus ou de déchets ? _____

Quels sont l'emplacement et le moyen d'entreposage des résidus et déchets ?

Par quel moyen les déchets sont-ils éliminés (ramassage par camion ou autres) ?

Si les résidus ou les déchets sont ramassés par camion, quel en est le responsable et à quel endroit les déchets sont-ils acheminés ?

À quelle fréquence les déchets sont-ils ramassés ? _____

Si requis, mentionnez le numéro de référence du document en annexe : _____

Espace pour tampon d'approbation

INFORMATION NÉCESSAIRE POUR REMPLIR LE DEVIS DESCRIPTIF

Les renseignements disponibles dans un encadré bleu représentent des pratiques acceptées par le MAPAQ pour satisfaire aux exigences prévues dans la législation.

2.1 – L'APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

L'eau utilisée dans l'établissement doit être potable et courante. Voici trois différentes possibilités :

- Si l'établissement est raccordé avec le système d'aqueduc de la municipalité, l'eau est considérée comme potable.
- Si la source d'approvisionnement est différente, vous devez fournir une preuve acquise récemment de la qualité de l'eau courante. À cette fin, vous devez fournir une photocopie du rapport de l'analyse récente ou mentionner la date de la prochaine analyse. Un échantillon d'eau devra être analysé dans un laboratoire agréé par le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (MDDEFP) au regard de la qualité de l'eau sur le plan microbiologique.
- Si de la glace ou de la vapeur est nécessaire pour vos activités d'exploitation, ou si cette glace ou vapeur entre en contact avec l'équipement ou les produits, vous devez vous assurer que c'est de l'eau potable qui est utilisée.

Vous trouverez à l'adresse suivante la liste des laboratoires agréés par le MDDEFP : www.ceaeq.gouv.qc.ca/accreditation/PALA/1la03.htm.

Pour éliminer les sédiments présents dans l'eau potable utilisée pour la préparation des produits laitiers, vous devez prévoir la présence d'un système de filtration. En vue de satisfaire à cette exigence, un filtre doit être placé près de la sortie d'eau pour permettre d'éliminer les sédiments présents dans l'eau potable.

La température de l'eau chaude doit, en tout temps, être d'au moins 60 °C, à la sortie de chaque robinet. Durant l'utilisation d'un assainisseur chimique, la température de l'eau chaude doit respecter les indications du fabricant.

2.2 – L'ÉCLAIRAGE

Les locaux doivent être munis d'un système d'éclairage artificiel et l'intensité lumineuse doit satisfaire aux critères suivants :

- Elle doit être d'au moins 50 décalux dans les locaux de préparation.
- Elle doit être d'au moins 20 décalux dans les autres locaux.

La mesure de l'intensité lumineuse s'effectue à l'aide d'un luxmètre. Les ampoules et les appareils d'éclairage doivent être protégés dans le but de prévenir la contamination en cas de bris. Vous devez indiquer ces renseignements pour chaque local présent dans votre établissement.

2.3 – LA VENTILATION

Vous devez décrire les différents systèmes de ventilation présents dans les locaux de l'établissement. Ces locaux doivent être aérés et ventilés de telle manière que l'air soit renouvelé constamment et que les vapeurs, la condensation et les odeurs pouvant altérer ou contaminer les produits laitiers soient évacuées.

L'emplacement des systèmes de ventilation ne doit pas être sujet à altérer ou à contaminer les produits. L'entrée d'air de la ventilation ne doit pas être située près d'une source de contamination.

NOTE :

La pression d'air doit être supérieure dans les locaux les moins contaminés (locaux de préparation, par exemple) par rapport à ceux qui sont les plus contaminés (local de réception du lait cru, par exemple), et ce, dans le but d'éviter que les produits soient contaminés à l'occasion de l'ouverture des portes des différents locaux. C'est ce qu'on appelle une pression d'air positive.

2.4 – LE MATÉRIEL ET L'ÉQUIPEMENT

Pour préparer vos plans et avant d'acheter du matériel et de l'équipement, vous devez connaître les critères de qualité auxquels ils doivent satisfaire. Ainsi, les surfaces du matériel et de l'équipement sujets à être en contact avec les produits laitiers doivent être faites d'un matériau :

- qui ne peut être corrodé;
- qui résiste aux activités de nettoyage ou d'assainissement;
- qui n'est pas toxique et qui n'est pas en état de putréfaction ou en voie de l'être;
- qui n'est pas absorbant et qui est imperméable;
- que les produits ne peuvent altérer et qui est fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Ces surfaces doivent également être exemptes de particules détachables ou de fissures.

Le matériel et l'équipement fabriqués par un assemblage différent de la soudure ou d'un joint imperméable doivent être démontables. De plus, chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le nettoyage, l'assainissement et l'inspection. Les matériaux pour la finition doivent être décrits en ce qui concerne l'équipement de transformation. Il en est de même pour les tables, les étagères, les palettes, les convoyeurs, les contenants, etc.

NOTE :

Les huiles contenues dans l'équipement qui sert à la fabrication des produits, tels les compresseurs ou les agitateurs de bassins, doivent être conçues pour un usage alimentaire.

2.5 – L'INSTALLATION POUR LE NETTOYAGE ET POUR L'ASSAINISSEMENT

Les produits utilisés pour le nettoyage et pour l'assainissement doivent être inscrits dans la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés, laquelle est publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca/francais/fssa/reference/referf.shtml.

Il faut prévoir un local de nettoyage et d'assainissement des ustensiles et de l'équipement. Toutefois, une aire réservée à cette fin peut être aménagée dans des locaux, comme le local de préparation. De plus, il est important de suivre les recommandations du fabricant quant aux produits utilisés.

2.6 – LES INSTALLATIONS SITUÉES EN HAUTEUR

Les installations situées en hauteur et présentes dans les locaux de préparation, telles que les passerelles et la canalisation, doivent être revêtues d'un matériau dur, lisse, lavable et imperméable. Il faut prévoir leur accessibilité en vue de leur entretien et de leur inspection.

2.7 – L'ÉVACUATION DES EAUX USÉES ET DES DRAINS

Le plancher de l'usine laitière doit :

- être aménagé et conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés sur le plancher;
- permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux, la propagation des odeurs sujettes à altérer les produits et la contamination de l'usine laitière.

L'usine doit être pourvue d'un système d'évacuation des eaux pluviales autant que des eaux usées. Ce système doit être conçu selon le mode séparatif jusqu'à l'extérieur de l'usine et il doit comporter un regard de visite, des chasses d'eau, des bouches siphoniques, des grilles de protection et un intercepteur de solides. La canalisation des drains des toilettes doit être indépendante de celle des autres installations, et ce, jusqu'à la sortie de l'usine.

Vous devez prévoir que l'eau accumulée dans les plateaux des unités de réfrigération pourra être dirigée vers un système d'évacuation par un tube qui relie ce système directement à un drain.

2.8 – LA MANIÈRE DE SE DÉBARRASSER DES RÉSIDUS, DES DÉCHETS ET DES AUTRES PRODUITS NON COMESTIBLES

L'élimination des déchets doit être précisée tel que demandé.

4 – LES MATÉRIAUX DE RECOURVEMENT DES PLANCHERS, DES MURS, DES PLAFONDS, DES FENÊTRES ET DES PORTES

Vous devez décrire la nature des matériaux utilisés pour le recouvrement des plafonds, des murs, des planchers, des fenêtres et des portes.

Les revêtements utilisés doivent satisfaire aux critères suivants : ils doivent être imperméables, lisses, sans fissures, lavables, non toxiques et suffisamment durs pour résister aux chocs.

Les portes, les fenêtres ainsi que toutes les ouvertures vers l'extérieur doivent être conçues et entretenues de manière à empêcher l'entrée des insectes ou d'autres animaux. De plus, les portes et les fenêtres situées dans les aires de préparation doivent être conçues de façon à protéger les aliments en cas de bris de verre.

Il est recommandé d'utiliser des matériaux inscrits dans la *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés*, publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca/francais/fssa/referenc/referf.shtml.

5 – LES PLANS

Une photocopie des plans faits à l'échelle et comprenant une légende doit être fournie. Pour faciliter l'étude du plan de votre établissement, vous devez :

- indiquer l'échelle du plan ;
- réserver un espace de 9 cm de largeur sur 7 cm de longueur pour le tampon d'approbation.

Les plans dessinés à la main sont acceptés s'ils sont complets, exacts et à l'échelle. Ils peuvent être acheminés par la poste ou par courriel (en format PDF), à l'adresse suivante : permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca.

Les plans présentés doivent contenir toute l'information demandée dans la présente section.

>>> Si les plans ne peuvent pas être photocopiés en raison du droit d'auteur (©), ils doivent nous être transmis en trois exemplaires.

Comme le spécifie le formulaire *Demande de permis d'exploitation d'une usine laitière*, vous devez joindre à votre demande les plans suivants :

- Le plan de localisation ;
- Le plan des façades des bâtiments ;
- Le plan de l'aménagement intérieur.

5.1 – LE PLAN DE LOCALISATION

Ce plan doit présenter :

- la localisation de votre établissement par rapport au voisinage, dans un rayon de 30 mètres ;
- la localisation des autres bâtisses ou dépendances sur le terrain et leurs fonctions, dans un rayon de 30 mètres ;
- la localisation de la fosse septique, du puits artésien et du stationnement, s'il y a lieu ;
- l'aire extérieure de réception du lait, s'il y a lieu ;
- les aires de réception et d'expédition des produits, ainsi que l'aire d'expédition des déchets, s'il y a lieu.

5.2 – LE PLAN DES FAÇADES DU BÂTIMENT

Ce plan doit montrer :

- la façade avant ;
- la façade arrière (celle qui est située à l'opposé de la façade avant) ;
- les façades latérales.

>>> La façade avant est celle de la porte d'entrée principale.

Dans le cas d'un bâtiment déjà existant, des photos des façades peuvent également être présentées.

5.3 – LE PLAN DE L'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

Ce plan doit présenter :

- les murs ;
- les fenêtrés ;
- les colonnes ;
- les bains de pied ;
- les cloisons ;
- les portes ;
- les escaliers ;
- l'équipement et les appareils.

De plus, ce plan doit indiquer les locaux nécessaires en lien avec les produits laitiers transformés dans votre usine. Les locaux et l'équipement doivent être désignés sur le plan à l'aide d'une légende alphabétique ou numérique. La signification de cette légende doit être inscrite dans une section particulière.

✚ Deux exemples de plan sont présentés à l'Annexe 1.

6 – LE RAPPORT DE VÉRIFICATION DU PASTEURISATEUR OU DE TOUT AUTRE APPAREIL DE TRAITEMENT THERMIQUE

L'exploitant d'une usine laitière doit faire vérifier et régler ses appareils de pasteurisation ou de traitement à ultra-haute température par une personne qui est titulaire d'un certificat qui atteste qu'elle possède les qualités requises à cette fin et qui est délivré par l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe, ou qui précise que la personne en question est titulaire de toute autre reconnaissance de compétence équivalente délivrée ou reconnue par un ministère ou un organisme gouvernemental ailleurs au Canada.

Ces appareils doivent être vérifiés et réglés conformément aux pratiques, méthodes et fréquences généralement reconnues pour le réglage de ce type d'appareils et, dans le cas des appareils de pasteurisation haute et rapide et de traitement à ultra-haute température, des scellés numérotés doivent être apposés par la personne mentionnée précédemment, et ce, sur les éléments suivants qu'elle a réglés :

- le contrôleur de débit;
- le thermographe;
- le contrôleur de pression;
- la vanne de dérivation;
- le thermomètre, s'il est de type numérique.

Un tel rapport doit être fourni au MAPAQ pour chaque appareil, et ce, dans l'éventualité où les activités prévues dans l'usine laitière requièrent un ou plusieurs pasteurisateurs. Ce document est exigé avant l'inspection de conformité, comme l'annonce la Section A, au point intitulé *Le traitement d'une demande de permis*.