

DEMANDE DE PERMIS

Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments

Lois sur les produits alimentaires

ANNEXE 1.3.A (a. 1.3.1.1)

A. RENSEIGNEMENTS SUR L'EXPLOITANT

1. **Nom, dénomination ou raison sociale de l'exploitant** _____

(Individu, société ou personne morale)

2. **Adresse de l'exploitant** _____

Téléphone _____

3. **Adresse postale** _____

Code postal _____

Pour une personne morale, indiquer l'adresse de son siège social; lorsque le siège est situé à l'extérieur du Québec, indiquer le principal lieu d'exploitation au Québec.

Pour une société, indiquer l'adresse de son lieu d'exploitation au Québec.

Code postal _____

4. Statut juridique

a) Personne physique faisant des affaires seule sous son nom

b) Personne physique faisant des affaires seule sous une raison sociale enregistrée
Nom et adresse de la personne _____

c) Personnes physiques ou personnes morales faisant affaire ensemble sous une raison sociale enregistrée
(société en nom collectif ou en commandite)
Nom et adresse de la société _____

d) Compagnie, coopérative et toute autre société à responsabilité limitée
Nom et adresse des principaux dirigeants _____
Président _____
Secrétaire _____
Trésorier _____

N. B : Dans le cas des paragraphes *b*, *c* ou *d*, joindre au présent formulaire le certificat du protonotaire de la cour supérieure du district judiciaire où l'exploitant fait affaire attestant qu'il s'est conformé à la Loi sur les déclarations des compagnies et sociétés (L.R.Q., c. D-1). Dans le cas du paragraphe *d*, joindre également une copie de la charte, des lettres patentes ou des statuts accompagnée du certificat de constitution.

5. **Nom et adresse des établissements et nom de chaque gérant (dans le cas des exploitants qui ont plusieurs lieux d'exploitation)**

(Compléter sur un document annexé si nécessaire.)

B. RENSEIGNEMENTS SUR LA CATÉGORIE DE PERMIS DEMANDÉE

1. Viandes non comestibles

Atelier d'équarrissage (catégories)

Fondoir

Relais

Conserverie animale

Dépôt

Désossement

Viande crue

Préparation générale

Préparation spéciale

Compostage

Récupération (catégories)

Carcasse

Sous-produit

Huile

2. Viandes propres à la consommation humaine

Abattoir d'animaux

**Abattoir A-1
(espèces)**

- Bovine et porcine
- Ovine
- Caprine
- Chevaline
- Cervidés

**Abattoir A-1P
(espèces)**

- Porcine
- Cervidés

Abattoir A-3

- Volailles
- Lapins

**Abattoir A-1B
(espèce)**

- Bovine
- Chevaline
- Cervidés

Abattoir A-4

- Faisans
- Pintades
- Perdrix
- Cailles

Atelier de préparation, de conditionnement, de transformation pour fins de vente en gros
avec ou sans estampille

- | | |
|--|---|
| Charcuterie générale <input type="checkbox"/> | Conserves de viandes <input type="checkbox"/> |
| Préparation de viandes chevalines <input type="checkbox"/> | Préparation de viandes de lièvre <input type="checkbox"/> |
| Découpe et viande hachée <input type="checkbox"/> | Conserves de viandes de lièvre <input type="checkbox"/> |
| Préparation de pizzas <input type="checkbox"/> | |

3. Produits marins

Usine de préparation de produits marins (catégories)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Salage | <input type="checkbox"/> Séchage |
| <input type="checkbox"/> Salage et séchage | <input type="checkbox"/> Frais, congelés ou semi-conserves |
| <input type="checkbox"/> Atelier de saurissage | <input type="checkbox"/> Atelier d'esturgeons |
| <input type="checkbox"/> Atelier de conditionnement | <input type="checkbox"/> Conserverie de produits marins |

C. RENSEIGNEMENTS SUR LA NATURE DES PRODUITS MARINS PRÉPARÉS

1. Poissons

- | | |
|--|--|
| Salés et séchés <input type="checkbox"/> | Congelés <input type="checkbox"/> |
| Salés <input type="checkbox"/> | Saurs <input type="checkbox"/> |
| Séchés <input type="checkbox"/> | En semi-conserves <input type="checkbox"/> |
| Frais <input type="checkbox"/> | En conserves <input type="checkbox"/> |

2. Crustacés

- | | |
|-----------------------------------|--|
| Frais <input type="checkbox"/> | En semi-conserves <input type="checkbox"/> |
| Congelés <input type="checkbox"/> | En conserves <input type="checkbox"/> |

3. Mollusques

- | | |
|-----------------------------------|--|
| Frais <input type="checkbox"/> | En semi-conserves <input type="checkbox"/> |
| Congelés <input type="checkbox"/> | En conserves <input type="checkbox"/> |

4. Atelier de conditionnement

- Tranchage en darnes de produits marins congelés
- Cuisson de homards
- Emballage de produits marins

5. Produits marins vivants (espèces)

6. Autres

Précisez _____

D. RENSEIGNEMENTS SUR LES MOYENS DE TRANSPORT

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| Camions <input type="checkbox"/> | Nombre _____ |
| Remorques <input type="checkbox"/> | Nombre _____ |
| Conteneurs <input type="checkbox"/> | Nombre _____ |

E. DOCUMENTS À ANNEXER

La demande doit être accompagnée, selon le cas, des documents prévus par les articles 1.3.1.2, 1.3.1.3, 1.3.1.4, 1.3.1.16, 7.3.11 et 7.3.12.

Signature

Fonction

Fait à _____

Le _____

Mandat-poste

Chèque visé En paiement des droits exigibles selon la sous-section 1.3.6 du Règlement sur les aliments (R.R.Q., 1981, c. P-29, r. 1)

Ci-joint ou

Ordre de paiement visé tiré sur une
caisse d'épargne et de crédit

Ce formulaire dûment rempli et signé doit être expédié en double au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.