

## SECTION B

### LES DOCUMENTS PRÉSENTS DANS CETTE SECTION SONT À COMPLÉTER ET À JOINDRE À VOTRE DEMANDE DE PERMIS.

Il est à noter que le titulaire d'un permis de vente en gros doit, dans les 15 jours, informer par écrit le MAPAQ de tout changement touchant l'un des renseignements requis par la présente section.

#### 1- DOCUMENT DÉCRIVANT LES OPÉRATIONS

Veillez cocher le type de permis que vous demandez :

- Charcuterie générale
- Conserves de viande

Description des produits préparés :

---

---

Étapes de préparation :

---

---

Type d'emballage utilisé :

---

---

Volume approximatif de produits préparés par semaine :

---

---

---

Les renseignements contenus dans le document décrivant les opérations permettent de déterminer si l'établissement est pourvu des installations, des locaux ou des compartiments<sup>3</sup> nécessaires pour la fabrication projetée.

✚ Les explications sont disponibles à la page suivante.

3. Espace réservé spécifiquement à l'entreposage des produits tels que des aliments, des emballages, des épices ou des viandes non comestibles.

---

## DESCRIPTION DES PRODUITS PRÉPARÉS

Tous les produits qui seront préparés doivent être décrits. Exemples :

- Pâté à la viande
- Sandwich
- Saucisse
- Jambon
- Viande fumée
- Saucisson
- Poulet entier
- Sauce à spaghetti
- Charcuterie fermentée ou séchée
- Terrine
- Viande hachée
- Bouillon de poulet à base de carcasse de poulet
- Coupe de viande fraîche
- Pâtes alimentaires farcies à la viande
- Soupe et sauce à base de viande

---

## ÉTAPES DE PRÉPARATION

Les étapes de préparation des aliments doivent être indiquées de façon détaillée. Exemples :

- Congélation ou décongélation
- Cuisson
- Déshydratation
- Mise en conserve
- Stérilisation commerciale
- Emballage
- Enrobage
- Fumage
- Découpe

---

## TYPE D'EMBALLAGE UTILISÉ

Le type d'emballage des produits finis doit être décrit. Exemples :

- L'emballage conçu pour la mise sous vide et la conservation au réfrigérateur ou au congélateur;
- L'emballage à l'aide d'une pellicule plastique;
- L'emballage dans des pots.

---

## VOLUME APPROXIMATIF DE PRODUITS PRÉPARÉS PAR SEMAINE

Le volume approximatif de produits préparés par semaine doit être fourni. Cette information est nécessaire pour évaluer si la superficie des locaux sera suffisante. Exemples :

- La préparation de 400 pizzas par semaine;
- La préparation de 10 000 conserves de 250 ml par semaine.

## 2- TABLEAU D'AMÉNAGEMENT DES LOCAUX

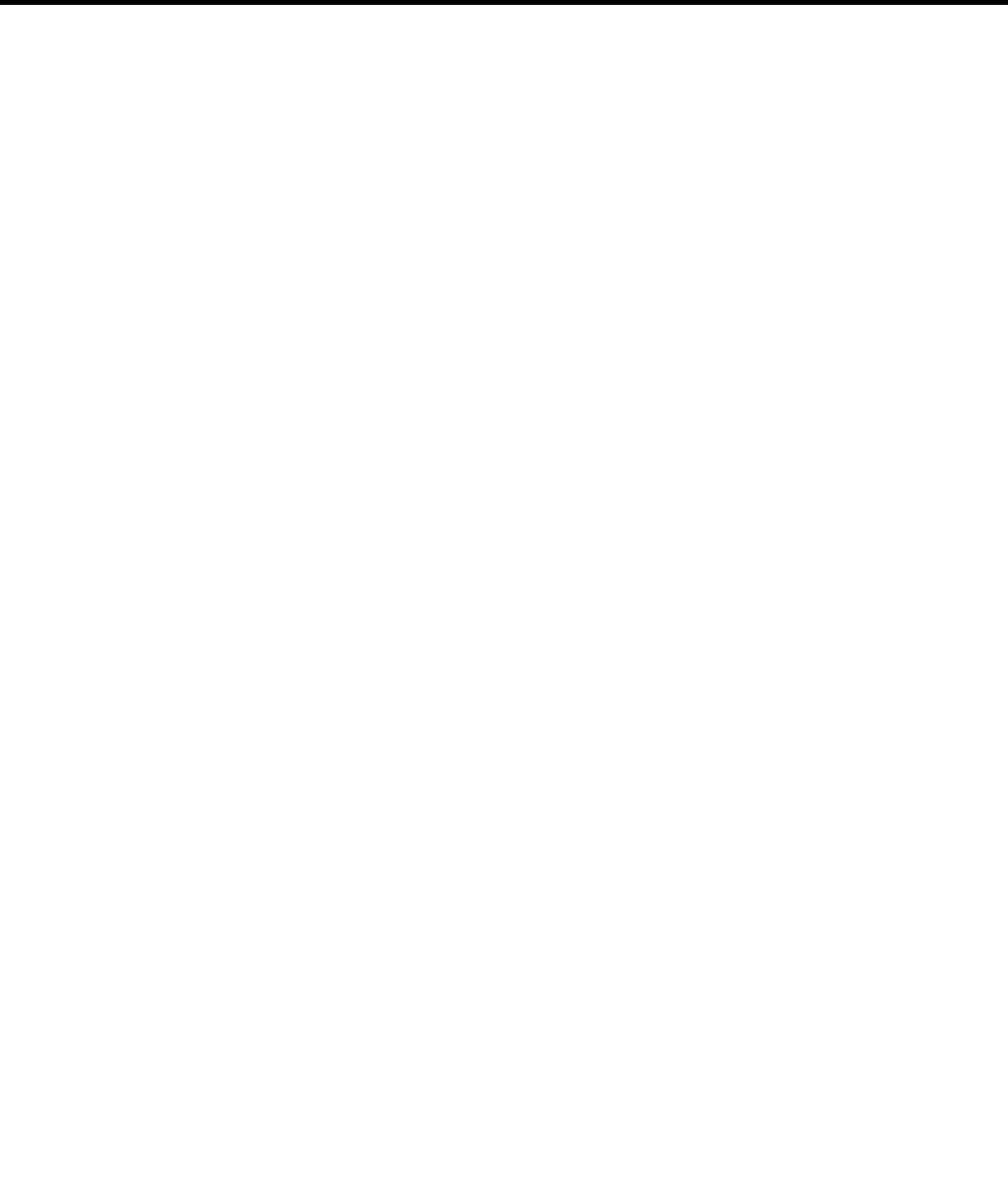
Cochez d'abord le type de permis désiré et ensuite les locaux nécessaires pour ce type de permis.  
Ces locaux doivent se trouver sur votre plan d'aménagement intérieur.

✚ Une description des locaux se trouve à l'annexe 1.

Charcuterie générale

Conserves de viande

POINTS DE CONTRÔLE	Veillez cocher la case lorsque l'information est présente.	Réservé au MAPAQ	Analyse des documents C : conforme NC : non conforme
Local de réception des matières premières et d'expédition des produits finis			
Local de préparation maintenu à une température de 10 °C ou moins			
Local de cuisson des aliments ou de fumage			
Local de préparation des conserves de viande			
Chambre réfrigérée à une température entre et 0 à 4 °C			
Chambre de congélation maintenue à une température de -18 °C ou moins			
Local ou un compartiment fermé réfrigéré pour la conservation des déchets de viande à une température de 7 °C ou moins			
Local ou compartiment fermé d'entreposage du matériel d'emballage			
Local ou compartiment fermé d'entreposage des épices et des ingrédients secs			
Local ou compartiment fermé d'entreposage des produits de nettoyage et d'assainissement			
Salle des employés			
Local des machines			



### 3- DEVIS DESCRIPTIF

POINT DE CONTRÔLE	Veuillez cocher la case lorsque l'information est présente.	Réservé au MAPAQ	Analyse des documents C : conforme NC : non conforme
Approvisionnement en eau potable Source : _____			
Température de l'eau chaude : _____ °C			
Manière de se débarrasser des produits non comestibles, si requis _____ _____ _____			
Évacuation des eaux usées et drains : _____ _____ _____			
Intensité de l'éclairage (en décalux) : Des locaux de préparation : _____ Dans les autres locaux : _____			
Ventilation : _____ _____ _____			

✚ Les explications sont disponibles au verso.

---

## APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

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

- Si l'établissement est branché sur le système d'aqueduc de la municipalité, l'eau est considérée comme potable.
- Si la source d'approvisionnement est autre, vous devez fournir une preuve récente de la qualité de l'eau courante. Un échantillon d'eau devra être analysé dans un laboratoire accrédité par le ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs (MDDEFP) au regard de la qualité microbiologique de l'eau.
- Si vous utilisez de la glace pour vos opérations, vous devez vous assurer qu'elle est faite avec de l'eau potable.

Vous trouverez la liste des laboratoires accrédités par le MDDEFP à l'adresse suivante : [www.ceaeq.gouv.qc.ca/accreditation/PALA/1la03.htm](http://www.ceaeq.gouv.qc.ca/accreditation/PALA/1la03.htm).

---

## TEMPÉRATURE DE L'EAU CHAUDE

La température de l'eau chaude dans l'établissement doit être d'au moins 60 °C en tout temps. Par contre, pour des opérations d'assainissement<sup>4</sup> à l'eau chaude, la température de celle-ci doit atteindre 82 °C ou si vous utilisez un assainisseur chimique, la température de l'eau chaude doit respecter les indications du fabricant.

---

## MANIÈRE DE SE DÉFAIRE DES PRODUITS NON COMESTIBLES, SI REQUIS

Préciser la manière de se débarrasser des produits non comestibles, si requis.

---

## ÉVACUATION DES EAUX USÉES ET DRAINS

L'établissement 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 susceptibles d'altérer les produits et la contamination de l'atelier.

Si le nettoyage des locaux de préparation se fait sous pression, vous devez prévoir des drains pour l'évacuation des eaux de lavage. Les éviers<sup>4</sup> doivent être reliés au système d'évacuation des eaux usées, ainsi que les tuyaux des unités de réfrigération.

---

## INTENSITÉ DE L'ÉCLAIRAGE

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

- Au moins 50 décalux dans les locaux de préparation;
- Au moins 20 décalux dans les autres locaux.

La mesure de l'intensité lumineuse s'effectue à l'aide d'un luxmètre. L'assistance d'un professionnel peut être requise dans l'évaluation de la luminosité. Les ampoules et les appareils d'éclairage doivent être protégés afin de prévenir la contamination en cas de bris.

---

## VENTILATION

Vous devez décrire les différents systèmes de ventilation présents dans les locaux de l'établissement. Ces locaux doivent être aérés et ventilés de manière à permettre le renouvellement constant de l'air.

---

4. Dans le cadre des opérations de transformation alimentaire, il s'agit de l'assainissement des ustensiles ou des surfaces de travail ou encore du nettoyage de l'équipement, par exemple.



## **MATÉRIAUX DE RECOUVREMENT DES PLANCHERS, DES MURS, DES PLAFONDS, DES PORTES ET DES CADRES**

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

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

L'équipement doit être conçu, fabriqué et installé ou disposé de façon à satisfaire aux exigences du procédé utilisé et à être accessible pour les activités de nettoyage, d'assainissement, d'entretien et d'inspection.

De plus, l'équipement doit présenter des surfaces lisses, non corrosives et non absorbantes.

Les portes, les fenêtres ainsi que toutes les ouvertures vers l'extérieur doivent être conçues et entretenues de manière à empêcher l'entrée d'insectes ou d'autres animaux.

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 de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : [www.inspection.gc.ca/francais/fssa/reference/referf.shtml](http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/reference/referf.shtml).

## **AMÉNAGEMENT ET RECOUVREMENT EXTÉRIEURS**

Vous devez décrire les matériaux utilisés pour le recouvrement extérieur de l'établissement.

Les aires et revêtements extérieurs doivent être conçus et entretenus de manière à empêcher l'entrée d'insectes ou d'autres animaux.

### **5 - PLANS**

Une copie des plans à l'échelle comportant une légende en bas de page 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 et de 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 (format PDF) à l'adresse suivante : [permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca).

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

**>>> Si les plans ne peuvent être photocopiés en raison de droits d'auteur (©), ils doivent nous être transmis en trois copies.**

### **1. PLAN DE LOCALISATION**

Ce plan doit présenter :

- l'emplacement de votre établissement par rapport au voisinage;
- l'emplacement des autres bâtisses ou dépendances sur le terrain et leurs fonctions;
- l'emplacement de la fosse septique, du puits artésien et du stationnement, s'il y a lieu;
- les aires de réception et d'expédition des produits et l'aire d'expédition des déchets de viande, s'il y a lieu.

### **2. PLANS DES FAÇADES DU BÂTIMENT**

Ces plans doivent montrer :

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

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

### **3. PLAN D'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR**

Ce plan doit présenter :

- les murs;
- les colonnes;
- les cloisons;
- les escaliers;
- les fenêtres;
- les rails;
- les portes;
- l'équipement et les appareils.

De plus, ce plan doit indiquer les locaux nécessaires au type de permis demandé. 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.

✦ Un exemple de plan est présenté à l'annexe 2.