

GUIDE

DEMANDE DE PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL

LISTE DES ÉLÉMENTS À JOINDRE À VOTRE ENVOI AFIN D'OBTENIR VOTRE PERMIS

Avant d'envoyer votre demande au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, assurez-vous que tous les documents requis sont dans votre enveloppe.

Les demandes incomplètes ne seront pas traitées et vous seront retournées.

1. Le formulaire de demande de permis

- Les champs (les cases) sont tous remplis.
- Le formulaire est signé.

2. Le chèque correctement rempli

- Le chèque est au nom du ministre des Finances.
- Le montant du chèque est identique à celui inscrit sur le formulaire de demande de permis.
- Le chèque est signé et daté.

Envoyez votre formulaire ainsi que votre chèque dans une même enveloppe à l'adresse suivante :

**Permis alimentaires
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6**

TABLE DES MATIÈRES

PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL 3

Restauration 4

Vente au détail 8

Sans but lucratif 10

Événements spéciaux 12

COMMENT CALCULER LE COÛT DES UNITÉS DE MAINTIEN CHAUD OU FROID SUPPLÉMENTAIRES ? 14

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER POUR OBTENIR UN PERMIS 16

INSTRUCTIONS 18

FORMULAIRES DÉTACHABLES

**- Demande de permis
Restauration et vente au détail 19**

**- Demande de permis
Sans but lucratif et événements spéciaux 21**

PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL

Au Québec, en vertu du Règlement sur les aliments, toute entreprise qui se livre à des activités de préparation alimentaire dans le but d'effectuer de la restauration ou de la vente au détail doit détenir un permis. Il existe aussi des catégories de permis pour les personnes qui organisent des activités sans but lucratif ou des événements spéciaux.

Pour savoir quel permis vous devez demander, il vous faut déterminer l'activité principale de votre entreprise. Pour ce faire, lisez attentivement les définitions des permis ci-dessous, référez-vous à la section correspondante et remplissez le formulaire détachable approprié à la fin du guide.

RESTAURATION

Si votre entreprise prépare des aliments en vue de les vendre comme repas ou comme collations à consommer sur place, vous aurez besoin d'un permis de restauration.

VENTE AU DÉTAIL

Si votre entreprise prépare des produits alimentaires en vue de les vendre à des consommateurs qui n'en feront pas la revente, vous aurez besoin d'un permis de vente au détail.

Veillez noter que, si vous effectuez à la fois de la restauration et de la vente au détail, vous devez choisir le secteur qui représente plus de 50% de vos activités et demander le permis qui y correspond.

SANS BUT LUCRATIF

Si vous organisez une activité sans but lucratif, sachez qu'une catégorie de permis vous est spécialement offerte.

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX (30 jours ou moins)

Si vous préparez ou maintenez au chaud ou au froid des aliments en vue de leur vente lors d'un événement (marché public, foires agricoles, kiosques temporaires, activités spéciales et marchés virtuels) dont la durée totale ne dépasse pas 30 jours consécutifs, vous pouvez obtenir un permis adapté à vos besoins.

RESTAURATION



Vous désirez exploiter un restaurant, un casse-croûte, une cafétéria, un centre d'accueil, une cantine mobile, un comptoir de crème glacée ou encore une cabane à sucre avec restaurant ? Vous aurez besoin d'un permis de restauration.

Pour ce type de permis, il existe quatre catégories pour lesquelles vous pouvez faire une demande :

CATÉGORIES

Préparation générale

Si vous préparez des aliments dans le but de les servir ou de les vendre comme repas ou comme collations à des consommateurs qui les mangeront sur place, vous devez demander un permis **Préparation générale**.

Préparation générale avec buffet

Si vous préparez des aliments et que vous permettez à vos clients de se servir eux-mêmes en mode libre-service, vous aurez besoin d'un permis **Préparation générale avec buffet**.

Maintenir chaud ou froid

Si vous maintenez des aliments au chaud ou au froid dans le but de les vendre comme repas ou comme collations à des consommateurs qui les mangeront sur place et que vous n'effectuez pas d'autre préparation alimentaire, vous aurez besoin d'un permis **Maintenir chaud ou froid**.

Maintenir chaud ou froid avec buffet

Si vous maintenez des aliments chauds ou froids, que vous n'effectuez pas d'autre préparation alimentaire et que vous permettez aux consommateurs de se servir en mode libre-service, vous aurez besoin d'un permis **Maintenir chaud ou froid avec buffet**.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10, vous devez cocher la catégorie de permis que vous voulez obtenir.

QU'EST-CE QU'UN BUFFET ?

Un restaurateur doit demander un permis **avec buffet**, si :

1. le consommateur mange **sur place** les produits offerts ;
2. les produits sont offerts **en vente libre** et le consommateur **se sert lui-même** ;
3. les produits sont **en vrac** et ne sont **pas emballés**, à l'exception des boissons, des soupes et potages, des condiments tels que le ketchup, la moutarde ou les oignons coupés ainsi que des garnitures à dessert telles que les cerises, les arachides ou la sauce au caramel.

Le buffet inclut aussi les comptoirs à salades, les comptoirs à pains ainsi que les comptoirs et les distributrices de crème glacée où le consommateur se sert lui-même.



TARIFS DE BASE ANNUELS

Le tarif de base pour un permis de restauration est établi pour une année en fonction de la catégorie de permis. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître le tarif de base associé à la catégorie qui correspond à vos activités.

CATÉGORIES DE PERMIS	TARIFS DE BASE ANNUELS
Préparation générale	351\$
Préparation générale avec buffet	540\$
Maintenir chaud ou froid	270\$
Maintenir chaud ou froid avec buffet	540\$

Les tarifs ci-dessus incluent cinq unités de maintien chaud ou de maintien froid. Si vous faites une demande de permis **Préparation générale** ou **Maintenir chaud ou froid** et que vous voulez avoir plus de cinq unités, référez-vous à la section « Comment calculer le coût des unités de maintien chaud ou froid supplémentaires ? » à la page **14**.

Si vous demandez un permis **Préparation générale avec buffet** ou un permis **Maintenir chaud ou froid avec buffet**, le tarif de base vous permet d'avoir un nombre illimité d'unités de maintien chaud ou froid. Vous n'avez donc pas à payer de frais supplémentaires.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 11, vous devez inscrire :

- le tarif de base de la catégorie de permis que vous demandez;
- le nombre d'unités de maintien chaud ou froid et les coûts supplémentaires qui s'y rattachent;
- le montant total à payer pour l'obtention du permis.

FRAIS D'OUVERTURE DE DOSSIER

Au moment d'une première demande de permis de restauration, des frais d'ouverture de dossier de 137\$ sont applicables. Vous devez donc ajouter ce montant au tarif de base de la catégorie de permis demandée afin d'obtenir le coût total de votre permis. Vous n'aurez pas à payer ces frais au moment du renouvellement de votre permis.

Si plusieurs demandes de permis sont effectuées simultanément par un même demandeur et que les formulaires de demande de permis et les chèques sont envoyés au Ministère dans une seule et même enveloppe, les frais d'ouverture de dossier s'appliqueront une seule fois pour l'ensemble des permis demandés.

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Afin de pouvoir détenir un permis, le restaurateur doit respecter certaines exigences. Pour connaître celles-ci, consultez la section « Exigences réglementaires à respecter pour obtenir un permis » à la page **16**.

VENTE AU DÉTAIL

Les personnes qui veulent effectuer de la vente d'aliments au détail dans une épicerie, un dépanneur, une fruiterie, une boucherie, une chocolaterie, un marché public, un magasin d'aliments naturels, une pâtisserie ou dans un autre type d'établissement alimentaire devront faire une demande de permis pour l'une ou l'autre des catégories ci-dessous :

CATÉGORIES

Préparation générale

Si vous manipulez des aliments dans le but de les vendre au détail à des consommateurs, vous devez demander un permis **Préparation générale**.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10, vous devez cocher la catégorie de permis que vous voulez obtenir.

TARIFS DE BASE ANNUELS

Le tarif de base pour un permis de vente au détail est établi pour une année en fonction de la catégorie de permis. Consultez le tableau ci-dessous pour connaître le tarif de base associé à la catégorie de permis qui correspond à vos activités.

CATÉGORIES DE PERMIS	TARIFS DE BASE ANNUELS
Préparation générale	351\$
Maintenir chaud ou froid	270\$

Les tarifs ci-dessus incluent cinq unités de maintien chaud ou de maintien froid. Si vous voulez avoir plus de cinq unités, référez-vous à la section « Comment calculer le coût des unités de maintien chaud ou froid supplémentaires ? » à la page **14**.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 11, vous devez inscrire :

- le tarif de base de la catégorie de permis que vous demandez ;
- le nombre d'unités de maintien chaud ou froid et les coûts supplémentaires qui s'y rattachent ;
- le montant total à payer pour l'obtention du permis.

Maintenir chaud ou froid

Si vous maintenez des aliments au chaud ou au froid dans le but de les vendre, mais que vous n'effectuez aucune autre préparation alimentaire, vous aurez besoin d'un permis **Maintenir chaud ou froid**.

FRAIS D'OUVERTURE DE DOSSIER

Au moment d'une première demande de permis de vente au détail, des frais d'ouverture de dossier de 137 \$ sont applicables. Vous devez donc ajouter ce montant au tarif de base de la catégorie de permis demandée afin d'obtenir le coût total de votre permis. Vous n'aurez pas à payer ces frais au moment du renouvellement de votre permis.

Si plusieurs demandes de permis sont effectuées simultanément par un même demandeur et que les formulaires de demande de permis et les chèques sont envoyés au Ministère dans une seule et même enveloppe, les frais d'ouverture de dossier s'appliqueront une seule fois pour l'ensemble des permis demandés.

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Afin de pouvoir détenir un permis, le détaillant doit respecter certaines exigences. Pour connaître celles-ci, consultez la section « Exigences réglementaires à respecter pour obtenir un permis » à la page **16**.

SANS BUT LUCRATIF



Les entreprises et les organismes qui organisent des activités de restauration ou de vente au détail dans un but religieux, philanthropique, charitable, scientifique, artistique, social, professionnel, sportif ou autre du même ordre peuvent se prévaloir du permis **Sans but lucratif**. Puisque ce permis permet de tenir des activités dans différents lieux, vous pouvez effectuer une seule demande de permis, laquelle est valable pour l'ensemble des succursales de votre organisation, et ce, pour une année. Vous payez les frais pour l'obtention d'un seul permis, les autres permis sont délivrés sans frais.

TARIF DE BASE ANNUEL

CATÉGORIE DE PERMIS	TARIF DE BASE ANNUEL
Sans but lucratif	38 \$

Le demandeur d'un permis **Sans but lucratif** n'a pas à acquitter de frais d'ouverture de dossier.

- SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10A, vous devez préciser si vous comptez effectuer des activités de restauration ou de vente au détail.**
- SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10B, vous devez cocher «Sans but lucratif».**
- SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA SECTION «SANS BUT LUCRATIF», vous devez décrire brièvement votre activité.**

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Afin de pouvoir détenir un permis **Sans but lucratif**, le demandeur qui se livre à des activités de restauration ou de vente au détail doit respecter certaines exigences. Pour connaître celles-ci, consultez la section «Exigences réglementaires à respecter pour obtenir un permis» à la page **16**.

Le permis **Sans but lucratif** n'est pas destiné au gouvernement, aux ministères et aux organismes publics, ni aux exploitants qui mènent des activités au sein des établissements publics et privés.

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX



Le permis **Événements spéciaux** permet la tenue d'un événement de courte durée au cours duquel vous pouvez effectuer des activités de restauration ou de vente au détail dans la mesure où vos activités se déroulent sur une période maximale de 30 jours consécutifs. Si les activités ne se déroulent pas durant des journées consécutives, vous devez obtenir plus d'un permis. Par exemple, si vous participez à un salon durant deux fins de semaine, vous aurez besoin de deux permis.

TARIF DE BASE

CATÉGORIE DE PERMIS	TARIF DE BASE
Événements spéciaux	38 \$ pour la première journée d'activité + 9 \$ pour chaque jour additionnel consécutif

Le demandeur d'un permis **Événements spéciaux** n'a pas à acquitter de frais d'ouverture de dossier.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10A, vous devez préciser si vous comptez effectuer des activités de restauration ou de vente au détail.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10B, vous devez cocher « Événements spéciaux ».

COMMENT CALCULER LE COÛT DE VOTRE PERMIS ?

1. Déterminez le nombre de jours de votre événement : _____ jours.
2. Puisque le premier jour est inclus dans le tarif de base, soustrayez un jour du nombre de jours de votre événement pour obtenir le nombre de jours additionnels pour lesquels vous payerez des frais.

Nombre de jours de votre événement : _____ - 1 = _____ jours additionnels.

3. Multipliez le nombre de jours additionnels par 9\$, soit le coût pour chacun des jours additionnels.

Nombre de jours additionnels : _____ X 9\$ = _____ \$ à payer pour les jours additionnels.

4. Additionnez le montant à payer pour les jours additionnels (montant obtenu au point 3) au tarif de base de 38\$.

Montant à payer pour les jours additionnels : _____ + 38\$ = _____ \$ à payer au total.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 11B, vous devez inscrire :
- la ou les dates de l'événement ;
- le nombre de jours additionnels et les coûts qui s'y rattachent ;
- le total à payer.

COMMENT CALCULER LE COÛT DES UNITÉS DE MAINTIEN CHAUD OU FROID SUPPLÉMENTAIRES?

QU'EST-CE QU'UNE UNITÉ DE MAINTIEN CHAUD OU FROID ?

Une unité de maintien chaud ou froid, c'est un appareil, un contenant ou toute autre installation qui est conçu soit pour maintenir chaud un aliment, c'est-à-dire à une température égale ou supérieure à 60 °C, soit pour maintenir froid un aliment, c'est-à-dire à une température égale ou inférieure à 13 °C. L'unité de maintien chaud ou de maintien froid doit être accessible au public et les aliments qu'elle contient sont offerts aux consommateurs en mode libre-service. Soulignons que tous les comptoirs réfrigérés, même s'ils sont collés les uns aux autres, doivent être comptés séparément.

Si les unités ne sont pas accessibles au public, elles ne doivent pas être comptées pour l'obtention de votre permis. Par exemple, pensons aux réfrigérateurs ou aux congélateurs situés dans la cuisine ou l'entrepôt. Veuillez aussi noter qu'un appareil, un contenant ou toute autre installation qui sert à maintenir froids uniquement des fruits ou des légumes frais entiers, coupés, pelés, râpés ou tranchés n'est pas considéré comme une unité de maintien froid.

CALCUL DES COÛTS

Le tarif de base des permis inclut cinq unités de maintien chaud ou froid. Si vous avez cinq unités de maintien chaud ou froid ou moins, vous n'avez aucuns frais supplémentaires à payer.

Si vous avez 6 unités et plus, vous devez payer un tarif de 13 \$ pour chaque unité supplémentaire. Pour déterminer le tarif supplémentaire à payer, **effectuez le calcul suivant**:

1. Calculez le total des unités de maintien chaud ou froid que vous possédez dans votre établissement.

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid: _____ .

2. De ce nombre, soustrayez cinq unités, puisque cinq unités sont déjà incluses dans le tarif de base des permis.

Nombre d'unités de maintien chaud ou froid: _____ - 5 = _____ unités supplémentaires.

3. Afin d'obtenir le montant à payer pour l'ensemble de vos unités supplémentaires, multipliez le nombre d'unités supplémentaires par 13 \$, soit le coût pour chacune des unités additionnelles.

Unités supplémentaires: _____ X 13 \$ = _____ \$ à payer.

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 11, vous devez inscrire le nombre d'unités de maintien chaud ou froid supplémentaires que vous possédez ainsi que les coûts qui s'y rattachent.

Pour vous aider, si vous avez entre une et dix unités de maintien chaud ou froid supplémentaires, référez-vous au tableau qui suit pour déterminer le montant à payer pour celles-ci:

NOMBRE D'UNITÉS SUPPLÉMENTAIRES	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
MONTANT SUPPLÉMENTAIRE	13 \$	26 \$	39 \$	52 \$	65 \$	78 \$	91 \$	104 \$	117 \$	130 \$

Afin de recevoir votre permis, vous devez inscrire sur votre formulaire le nombre d'unités supplémentaires que vous détenez. Toutefois, si pendant l'année il y avait des changements par rapport au nombre d'unités déclarées, un inspecteur apportera les modifications nécessaires à votre dossier au cours d'une visite d'inspection.

Si vous souhaitez obtenir plus d'information sur les unités de maintien chaud ou froid, consultez le document *Les unités de maintien chaud ou froid et le calcul des droits exigibles pour certains permis* au www.mapaq.gouv.qc.ca/unitesdemaintien.



EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER POUR OBTENIR UN PERMIS

Pour obtenir un permis, vous devez respecter des exigences réglementaires concernant l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules et respecter le règlement sur la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

EXIGENCES RELATIVES À L'AMÉNAGEMENT SANITAIRE DES LIEUX ET DES VÉHICULES

Afin de satisfaire aux exigences relatives à l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules, vous devez attester que vous disposez :

1. d'une installation réservée à la préparation d'aliments;
2. d'un évier dans l'aire, le local ou le véhicule de préparation;
3. d'eau potable courante froide et chaude (60 °C ou plus);
4. d'un distributeur à savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables;
5. d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées;
6. d'un système de ventilation adapté aux activités d'exploitation;
7. d'un récipient pour les déchets.

Si vous désirez obtenir plus d'information, consultez le dépliant *L'aménagement sanitaire des établissements alimentaires* au www.mapaq.gouv.qc.ca/amenagementsanitaire.

EXIGENCES RELATIVES À LA FORMATION OBLIGATOIRE EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

Afin d'obtenir votre permis, il faut vous conformer aux exigences relatives à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

Vous devez inscrire sur votre formulaire de demande de permis :

1. le nom du gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires de votre établissement;
2. le numéro d'attestation du gestionnaire.

Pour en savoir davantage sur la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires ainsi que sur vos obligations, consultez le www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.

Pour connaître les formateurs autorisés de votre région, consultez le www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs.

> Si vous demandez un permis de restauration ou de vente au détail, remplissez le formulaire détachable à la page 19.

> Si vous demandez un permis pour la tenue d'une activité sans but lucratif ou d'un événement spécial, remplissez le formulaire détachable à la page 21.

Pour vous aider à remplir votre formulaire, suivez les instructions ci-dessous :

SECTION 1 - RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE

- Nom de l'entreprise :** Inscrivez le nom de votre entreprise (de votre commerce), c'est-à-dire le nom sous lequel les activités de préparation alimentaire sont effectuées.
- Numéro de téléphone de l'entreprise :** Inscrivez l'indicatif régional (code régional) ainsi que le numéro de téléphone de votre entreprise.
- Si vos activités de préparation alimentaire se déroulent dans un local, veuillez inscrire l'adresse du local :**
 - Le numéro civique (de porte) ;
 - Le nom de la rue, de l'avenue, du boulevard ou autre, où est situé votre local ;
 - La ville dans laquelle se situe le local ;
 - Le code postal du local.
- Si vos activités de préparation alimentaire se déroulent dans un véhicule, veuillez inscrire le numéro de la plaque d'immatriculation sur le formulaire (consultez votre certificat d'immatriculation au besoin).**
- Inscrivez la date à laquelle débiteront vos activités (année/mois/jour).**

SECTION 2 - RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR DE PERMIS

Un exploitant, c'est un individu, une société, une association, une coopérative ou un organisme qui exploite une entreprise.

- En tant qu'exploitant d'établissement alimentaire, cochez l'énoncé qui correspond à votre situation et fournissez le renseignement demandé :**
 - Si vous demandez un permis en tant que **personne physique** qui exploite une entreprise, inscrivez votre nom sur le formulaire ;
 - Si vous demandez un permis en tant que **personne morale (une société, une coopérative ou une entreprise individuelle)** qui exploite une entreprise, inscrivez le nom de votre compagnie sur le formulaire.
- Numéro d'entreprise du Québec (NEQ) :** Si vous demandez un permis à titre de personne morale, vous devez obligatoirement inscrire votre numéro d'entreprise, lequel est attribué par le Registraire des entreprises du Québec. Veuillez inscrire les 10 chiffres de votre NEQ.
- Numéro de téléphone :** Inscrivez le numéro de téléphone où nous pouvons vous joindre au besoin. Si le numéro de téléphone inscrit au point 2 est celui à utiliser pour communiquer avec vous, n'inscrivez rien dans la case 8.
- Adresse de correspondance :** Si vos activités se déroulent dans un véhicule ou si l'adresse à utiliser pour correspondre avec vous est différente de celle inscrite au point 3, inscrivez une adresse à laquelle nous pouvons vous écrire :

- Le numéro civique (de porte) ou la case postale ;
- Le nom de la rue, de l'avenue, du boulevard ou autre ;
- La ville ;
- Le code postal ;
- La province ;
- Le pays.

SECTION 3 - CHOIX DE LA CATÉGORIE DE PERMIS

Pour choisir le permis qui correspond à vos besoins, référez-vous à la description des catégories de permis dans le guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail*.

SI VOUS REMPLISSEZ UN FORMULAIRE DE DEMANDE DE PERMIS :

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">- Restauration- Vente au détail | <ul style="list-style-type: none">- Sans but lucratif- Événements spéciaux |
|--|---|
- Cochez la case qui correspond à la **catégorie** de permis demandée selon la **nature** de vos activités.
 - Choisissez la **nature** de votre permis selon l'activité principale que vous effectuez.
 - Choisissez la **catégorie** de permis que vous voulez obtenir.

SECTION 4 - CALCUL DU COÛT DU PERMIS

11. Vous devez inscrire sur votre formulaire tous les renseignements nécessaires pour calculer le coût total de votre permis, dont le tarif de base de la catégorie du permis demandée.

Afin de déterminer les coûts liés à l'obtention de votre permis, utilisez le guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail*, notamment si vous devez calculer :

- le coût des unités de maintien chaud ou froid supplémentaires ;
- le coût des jours additionnels pour le permis Événements spéciaux.

SECTION 5 - EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER POUR OBTENIR UN PERMIS

12. Cochez les exigences réglementaires que vous vous engagez à respecter en ce qui concerne l'aménagement sanitaire de votre établissement ou de votre véhicule et inscrivez les renseignements relatifs à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

Pour obtenir plus d'information sur les exigences réglementaires liées au permis demandé, référez-vous à la page **16** du guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail*.

SECTION 6 - DÉCLARATION

13. Afin d'obtenir votre permis, vous devez déclarer que les renseignements inscrits sur le formulaire sont vrais. Pour ce faire, vous devez :

- inscrire votre nom ;
- signer le formulaire ;
- inscrire la date (année/mois/jour).

Faites-nous parvenir votre formulaire rempli ainsi que votre chèque à l'adresse indiquée sur le formulaire.

Les demandes incomplètes ne seront pas traitées et vous seront retournées.

POUR PLUS D'INFORMATION

Permis alimentaires
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Tél. : 1 800 463-6210 (sans frais) ou 418 380-2130
Site Web : www.mapaq.gouv.qc.ca

Pour commander les publications du Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments, écrivez-nous à : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca.

Ce document a été réalisé par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.

RÉDACTION-COORDINATION

Direction de la coordination administrative
et des services à la clientèle

CONCEPTION GRAPHIQUE

Dièse solutions visuelles et design

ÉDITION

Direction des communications

PHOTOGRAPHIES

Éric Labonté, Direction des communications
iStockphoto

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal : 2011
Bibliothèque et Archives nationales du Québec
Bibliothèque et Archives Canada
ISBN 978-2-550-58578-7 (imprimé)
ISBN 978-2-550-58579-4 (PDF)

Imprimé sur du papier Rolland Enviro100,
contenant 100 % de fibres recyclées
postconsommation

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 