

GUIDE

DEMANDE DE PERMIS

POUR LA PRÉPARATION D'ALIMENTS À BASE

DE VIANDE POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE

RÉDACTION ET COORDINATION

Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA)

CONCEPTION GRAPHIQUE

Direction des communications

RÉVISION LINGUISTIQUE

Sylvie Émond, L'Espace-mots

ÉDITION

Direction des communications

REMERCIEMENTS

Ces remerciements sont adressés à toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

RESSOURCE

Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

Téléphone : 1 800 463-5023

Courrier électronique : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

Site Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal : 2020

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-85394-7 (PDF)

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	2
Aliments autorisés	2
Aide-mémoire	3
A. DOCUMENTS OBLIGATOIRES À FOURNIR	5
SECTION 1 Demande de permis	5
SECTION 2 Plans	6
SECTION 3 Devis descriptifs	8
SECTION 4 Protocole	9
B. RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA PRÉPARATION DES ALIMENTS	10
SECTION 5 Exigences relatives à la provenance, à la préparation et à la vente	10
SECTION 6 Exigences d'étiquetage	11
SECTION 7 Registres de ramassage et d'expédition	12
SECTION 8 Transport des aliments	12
SECTION 9 Autres instances concernées	12
ANNEXE	13
ANNEXE 1 Description du projet	13
ANNEXE 2 Grille des matériaux de recouvrement	14

INTRODUCTION

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) a comme mission de veiller à la protection de la santé publique. Toute personne qui souhaite préparer des aliments crus, cuits ou traités à base de viande pour animaux de compagnie **doit être titulaire d'un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « Préparation générale »**.

Étant donné que les aliments à base de viande pour animaux ont, par le passé, causé des problèmes de santé à des citoyens qui les ont manipulés et pour diminuer les risques liés à leur utilisation, les exigences décrites dans ce document doivent être remplies.

Durant les activités de préparation, des personnes autorisées du MAPAQ effectueront des inspections. Des précisions seront alors apportées concernant les exigences à respecter et les bonnes pratiques à mettre en place.

ALIMENTS AUTORISÉS

Le permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « Préparation générale » autorise la préparation des aliments crus, cuits ou traités pour animaux de compagnie qui sont définis ci-dessous.

ALIMENT CRU OU CUIT À BASE DE VIANDE

Ce type d'aliment doit être gardé au froid (réfrigération ou congélation). Il comprend :

- toute viande¹ crue ou tout aliment cru à base de viande;
- toute viande cuite ou tout aliment cuit à base de viande qui n'a pas atteint la stérilité commerciale².

Exemples : repas de viande; galettes faites d'un mélange de viandes crues seulement; galettes de viandes crues mélangées avec des fruits, des légumes et/ou d'autres ingrédients

ALIMENT TRAITÉ

Ce type d'aliment exclut les aliments en conserve et ceux ayant été soumis au traitement thermique prescrit par le Règlement sur les aliments. Il comprend :

- toute viande crue ou tout aliment à base de viandes crues qui a subi un procédé de transformation sécuritaire, thermique ou non, et qui peut être conservé sans contrôle de la température.
 - › Exemples : gâteries lyophilisées, morceaux de foie déshydratés, oreilles de porcs séchées

CHEMINEMENT DE LA DEMANDE

1. Le demandeur transmet les documents et les renseignements exigés, qui sont précisés dans les parties A et B de ce document, à l'adresse suivante :

Permis alimentaires
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 10^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Pour faciliter le traitement de la demande, il est également possible d'envoyer les documents et les renseignements, à l'exception du formulaire de demande de permis et du paiement, par courriel à l'adresse suivante : permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca.

2. Le traitement des demandes débute lorsque tous les documents ont été reçus. Au besoin, une lettre indiquant les documents manquants est envoyée au demandeur.

1. Y compris les os, le sang et les autres parties de l'animal.

2. État d'un produit qui a subi un traitement thermique, seul ou en combinaison avec d'autres procédés, l'ayant rendu exempt de toute forme viable de microorganismes, y compris les spores, qui sont susceptibles de se développer dans le produit aux températures auxquelles il est normalement conservé durant la distribution et l'entreposage.

3. Lorsque toutes les pièces nécessaires ont été reçues, une lettre présentant les coordonnées de la personne responsable du traitement de la demande est envoyée au demandeur. Tout au long du processus, le demandeur peut communiquer avec cette personne.
4. Les documents reçus sont évalués pour vérifier s'ils satisfont aux exigences précisées dans le présent document. Si c'est le cas, une lettre accompagnée des plans approuvés est envoyée au demandeur. C'est à partir de ce moment que celui-ci peut commencer ses travaux de construction et d'aménagement en vue de se conformer aux exigences du MAPAQ.
5. Une fois la construction et l'aménagement des locaux terminés, le demandeur en avise la personne responsable du traitement de sa demande pour qu'une inspection de conformité soit planifiée.
6. Le demandeur pourra entreprendre ses activités seulement lorsqu'un permis lui aura été délivré, soit après l'approbation de l'inspecteur qui s'est assuré du respect des exigences par l'exploitant et l'encaissement du paiement pour le permis demandé.

AIDE-MÉMOIRE

CET AIDE-MÉMOIRE VOUS PERMET DE VOUS ASSURER QUE VOTRE DEMANDE DE PERMIS CONTIENT TOUS LES ÉLÉMENTS REQUIS CONFORMÉMENT AUX EXIGENCES RELATIVES À LA PRÉPARATION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX DE COMPAGNIE.

A. DOCUMENTS OBLIGATOIRES À FOURNIR	SECTION RÉSERVÉE À L'EXPLOITANT	SECTION RÉSERVÉE À L'ADMINISTRATION	
	DEMANDEUR	Évaluation de la demande	
POINTS DE CONTRÔLE	Documents ou renseignements fournis	CONFORME	NC = NON CONFORME
SECTION 1 – DEMANDE DE PERMIS			
1.1 Formulaire de demande de permis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.2 Frais d'ouverture de dossier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.3 Droits pour le permis : à payer lors de l'inspection de conformité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
1.4 Document présentant une description du projet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SECTION 2 – PLANS			
2.1 Plan du milieu environnant ou certificat de localisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.2 Plans des façades du bâtiment	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2.3 Plans de l'aménagement intérieur des locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SECTION 3 – DEVIS DESCRIPTIFS			
3.1 Approvisionnement en eau chaude et en eau froide potable	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.2 Éclairage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.3 Ventilation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.4 Matériaux de construction des locaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3.5 Matériaux de finition des équipements et des contenants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Annexe 2 - Grille des recouvrements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SECTION 4 – PROTOCOLE			
4.1 Nettoyage et assainissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

VEUILLEZ PRENDRE NOTE DES RENSEIGNEMENTS SUIVANTS, QUI FERONT L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION LORS DES INSPECTIONS RÉGULIÈRES DE VOTRE ÉTABLISSEMENT.

B. RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

SECTION 5 – EXIGENCES RELATIVES À LA PROVENANCE, À LA PRÉPARATION ET À LA VENTE

5.1 Provenance des viandes et des autres ingrédients

5.2 Procédé de préparation des aliments

5.3 Vente des produits

SECTION 6 – EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE

SECTION 7 – REGISTRES DE RAMASSAGE ET D'EXPÉDITION

SECTION 8 – TRANSPORT DES ALIMENTS

SECTION 9 – AUTRES INSTANCES CONCERNÉES

A. DOCUMENTS OBLIGATOIRES À FOURNIR

SECTION 1 | DEMANDE DE PERMIS

1.1 FORMULAIRE DE DEMANDE DE PERMIS

Veillez remplir le formulaire de demande de permis avec exactitude. Pour toute information, vous pouvez communiquer avec un préposé aux permis en composant le 1 800 463-6210.

1.2 FRAIS D'OUVERTURE DE DOSSIER ET DROITS POUR LE PERMIS

Vous trouverez l'information sur les frais d'ouverture de dossier et les droits à acquitter pour obtenir le permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « Préparation générale » à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/permis.

Les frais d'ouverture de dossier sont payables par chèque ou mandat-poste à l'ordre du ministre des Finances du Québec lors du dépôt de la demande de permis. Le montant est exigé la première année d'exploitation seulement.

Les droits pour le permis sont payables par chèque ou mandat-poste à l'ordre du ministre des Finances du Québec lors de l'inspection de conformité. Le montant est exigé pour la délivrance du permis et son renouvellement. Il est indexé chaque année.

Le permis n'est ni transférable ni remboursable et doit être renouvelé tous les ans.

1.3 DOCUMENT PRÉSENTANT UNE DESCRIPTION DU PROJET

Vous devez fournir, dans un document détaillé, les renseignements concernant les ingrédients utilisés, les procédés de préparation des aliments, les contrôles effectués lors de la production et sur les produits finis, la nature de l'emballage, la dénomination des produits, les lieux de vente des produits finis, etc. Pour ce faire, vous pouvez utiliser l'annexe 1.

1.3.1 APPROVISIONNEMENT EN VIANDE, EN SOUS-PRODUITS DE VIANDE ET EN D'AUTRES INGRÉDIENTS

- Fournissez le nom et l'adresse complète de tous les fournisseurs qui approvisionnent l'atelier d'équarrissage en viande et en d'autres ingrédients.
- Indiquez si les produits sont livrés par le fournisseur ou si vous allez les chercher à son établissement.

1.3.2 MÉTHODE DE TRANSPORT

Si vous allez chercher les produits chez le fournisseur :

- Précisez le type de véhicule de transport utilisé (camion, remorque, etc.) et le numéro d'immatriculation; décrivez le véhicule (année, marque et couleur) ainsi que le moyen employé pour conserver les aliments à la température réglementaire et pour les transporter (contenants ou sacs); détaillez les autres utilisations du véhicule, s'il y a lieu.

1.3.3 NATURE DES PRODUITS

- Faites la liste des ingrédients entrant dans la composition des aliments que vous préparez. Prenez note que tous les ingrédients doivent être propres à la consommation humaine et traités comme tels :
 - › Exemples : foie de poulet, cou de poulet, carottes râpées

1.3.4 PROCÉDÉ DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Décrivez de façon détaillée les étapes du procédé de préparation des aliments.
- Dans le cas de la préparation d'aliments traités, vous devez :
 - présenter un procédé de préparation validé par un consultant expert dans le domaine ou démontrer que le procédé de préparation permet d'atteindre un pH et/ou une activité de l'eau qui assure la conservation du produit à la température de la pièce;
 - pour un procédé de préparation non validé, soumettre les mesures de contrôle (physicochimiques et microbiologiques) qui seront appliquées à chaque production. Pour chaque contrôle mentionné, vous devez indiquer le produit qui sera analysé, l'étape de production, la fréquence et la norme (température, durée ou autre). Les rapports d'analyse devront être conservés par l'exploitant et pourront être consultés à la demande de l'inspecteur;
 - estimer la quantité (en kilogrammes) de produits préparés au cours de la première année d'activité.

1.3.5 LIEUX DE VENTE DES PRODUITS

- Indiquez les lieux de vente des produits : magasins spécialisés dans la vente de nourriture animale ou la vente au détail avec ou sans livraison à domicile, magasins spécialisés dans la vente de petits animaux et d'articles pour ces derniers (animaleries), cliniques vétérinaires, établissements de vente au détail d'aliments pour la consommation humaine, etc.

SECTION 2 | PLANS

Vous devez soumettre les plans de l'atelier d'équarrissage et du milieu environnant. Dessinés à la main ou par un spécialiste, ces plans doivent être à l'échelle et accompagnés d'une légende alphabétique ou numérique ou encore de sigles indiquant les locaux et les équipements utilisés. Les plans dessinés à la main seront acceptés seulement s'ils sont complets, exacts et à l'échelle.

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

2.1 PLAN DU MILIEU ENVIRONNANT OU CERTIFICAT DE LOCALISATION

- Vous devez fournir un plan du milieu environnant ou un certificat de localisation comportant les renseignements suivants :
 - l'emplacement de l'atelier sur le terrain et la position des autres bâtisses ou dépendances sur ce même terrain;
 - l'emplacement des voies de circulation (pavées ou non), y compris les voies d'entrée et de sortie des véhicules et du stationnement;
 - l'emplacement de la fosse septique et du puits artésien, s'il y a lieu.
- Votre atelier d'équarrissage ne doit pas être situé dans un établissement où l'on prépare des produits avec des viandes non comestibles ou des aliments destinés à la consommation humaine. Toutefois, si un exploitant détient un permis d'atelier d'équarrissage de catégorie « Conserverie animale », il pourrait être autorisé à obtenir un permis dans la catégorie « Préparation générale – Repas pour animaux de compagnie » pour ce même lieu, si les viandes non comestibles qu'il détient sont propres à la consommation humaine et de la même provenance que celles dont il est question à la section 5 « Exigences relatives à la provenance, à la préparation et à la vente ».

2.2 PLANS DES FAÇADES DU BÂTIMENT

- Vous devez fournir les plans des façades du bâtiment. Ces plans doivent montrer les façades avant, arrière (à l'opposé de la façade avant) et latérales. La façade avant est celle où se trouve la porte d'entrée principale.

2.3 PLANS DE L'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR DES LOCAUX

- Vous devez fournir des plans à l'échelle de l'aménagement intérieur des locaux où seront effectuées les opérations de préparation et d'entreposage. Les murs, les cloisons, les portes, les fenêtres, les colonnes et les escaliers doivent figurer sur ces plans. De plus, vous devez indiquer tous les locaux, les compartiments et les équipements de l'atelier.
- Vous devez également préciser l'échelle des plans et fournir la dimension de même que la disposition des équipements.
- L'atelier d'équarrissage doit obligatoirement comprendre les aires ou locaux qui sont énumérés ci-dessous.

2.3.1 UN LOCAL COMPORTANT :

- une aire de réception des matières premières, des matériaux d'emballage et des produits de nettoyage et d'assainissement;
- une aire servant à la préparation, à l'emballage et au conditionnement des produits;
- une aire servant au nettoyage et à l'assainissement;
- une aire d'expédition des produits finis.

À l'intérieur du local, les différentes aires doivent être aménagées de manière à séparer les opérations pour prévenir les risques de contamination.

2.3.2 UNE INSTALLATION RÉFRIGÉRÉE POUVANT MAINTENIR LES ALIMENTS À UNE TEMPÉRATURE SITUÉE ENTRE 0 °C ET 4 °C

- Les installations réfrigérées doivent être d'une capacité suffisante pour permettre le maintien des produits à une température située entre 0 °C et 4 °C en tout temps.
- Les tuyaux de l'unité de réfrigération doivent être recouverts d'une gaine protectrice lavable et être reliés au système d'évacuation des eaux usées.

2.3.3 LE CAS ÉCHÉANT, UN ÉQUIPEMENT DE CONGÉLATION À UNE TEMPÉRATURE D'AU PLUS -18 °C

- La capacité des installations de congélation doit être suffisante pour maintenir les produits à une température d'au plus -18 °C en tout temps.
- Les eaux de condensation de l'unité de congélation doivent être récupérées, puis dirigées vers le système d'évacuation des eaux usées. Les tuyaux de l'unité de congélation doivent être recouverts d'une gaine protectrice lavable.

2.3.4 DES LOCAUX OU DES COMPARTIMENTS POUR L'ENTREPOSAGE :

2.3.4.1 Des ingrédients

Les produits végétaux (fruits, légumes, céréales, etc.), les ingrédients secs, les vitamines et les minéraux doivent être entreposés dans un local, une aire ou un compartiment fermé réservés à cette fin. Si des ingrédients doivent être utilisés chaque jour, ils peuvent être entreposés à l'intérieur du local de préparation, dans un compartiment fermé de manière à ne pas contaminer les produits ainsi que le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec eux.

2.3.4.2 Du matériel d'emballage et des étiquettes

Le matériel d'emballage et les étiquettes doivent être entreposés dans un local ou un compartiment fermé réservés à cette fin. Si du matériel d'emballage et des étiquettes doivent être utilisés chaque jour, ils peuvent être entreposés à l'intérieur du local de préparation, dans un compartiment fermé de manière à ne pas contaminer les produits ainsi que le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec eux.

2.3.4.3 Des produits de nettoyage et d'assainissement ainsi que des instruments tels que des vadrouilles ou des seaux

S'il est nécessaire d'utiliser chaque jour une quantité d'agent nettoyant ou d'assainisseur, des contenants portant l'étiquette du produit peuvent être entreposés à l'intérieur du local de préparation, dans un compartiment fermé de manière à ne pas contaminer les autres produits ainsi que le matériel et l'équipement qui entrent en contact avec eux.

2.3.5 UN LOCAL OU UN COMPARTIMENT FERMÉ POUR LA CONSERVATION DES DÉCHETS DE VIANDE

- Le local doit être aménagé et maintenu à une température d'au plus 7 °C pour la conservation des déchets de viande provenant de la préparation des aliments. Un compartiment fermé peut être utilisé et entreposé dans une aire réservée à cette fin dans la chambre de réfrigération ou de congélation.
- Si la préparation ne génère pas de déchets de viande, ce local ou ce compartiment n'est pas requis.
- Les déchets de viande doivent être entreposés dans des contenants portant la mention « viandes non comestibles ».

2.3.6 UN LOCAL DES MACHINES

- Il est conseillé de regrouper dans un local particulier le réservoir d'eau chaude ainsi que les appareils mécaniques et les panneaux de distribution électrique.
- L'atelier d'équarrissage peut être exempt d'un local des machines dans le cas où d'autres locaux réservés aux mêmes fins, situés dans un autre bâtiment qui se trouve sur le terrain même de l'atelier, sont à la disposition de l'exploitant ou de son personnel pour le fonctionnement de cet atelier.

2.3.7 DES LOCAUX SANITAIRES

- Des locaux doivent être prévus pour les employés et réservés uniquement au personnel travaillant dans l'atelier :
 - › un vestiaire qui permet de séparer les vêtements personnels des vêtements de travail propres;
 - › une salle de toilettes munie d'un lavabo dont la porte ne donne pas directement sur les locaux de travail;
 - › une salle de repos.

Il est à noter que la salle de toilettes et la salle de repos doivent être aérées et ventilées.

L'atelier d'équarrissage peut être exempt des locaux sanitaires dans le cas où d'autres locaux réservés aux mêmes fins, situés dans un autre bâtiment qui se trouve sur le terrain même de l'atelier, sont à la disposition de l'exploitant ou de son personnel pour le fonctionnement de cet atelier.

SECTION 3 | DEVIS DESCRIPTIFS

Les devis descriptifs accompagnent les plans et contiennent les renseignements ci-dessous.

3.1 APPROVISIONNEMENT EN EAU CHAUDE ET EN EAU FROIDE POTABLE

- Précisez la source d'approvisionnement en eau potable (aqueduc municipal ou puits artésien) et transmettez un rapport récent d'analyse bactériologique de l'eau (un mois) dans le cas d'un puits.
- Mentionnez la température de l'eau chaude. Cette dernière doit être d'au moins 60 °C en tout temps dans l'établissement. Par contre, la température doit atteindre 82 °C pour l'assainissement à l'eau chaude ou respecter les indications du fabricant si vous utilisez un assainisseur chimique.
- Précisez l'emplacement du réseau d'évacuation des eaux usées et des égouts sanitaires s'il y a lieu, y compris la position des caniveaux, des grilles et des intercepteurs de solides, ainsi que la pente des planchers.
- Indiquez l'emplacement des sorties d'eau chaude et d'eau froide ainsi que des éviers pour le lavage des mains et le nettoyage. Les éviers doivent également être munis de distributeurs de savon liquide et de papier jetable. Il doit également y avoir une poubelle pour la récupération du papier jetable après utilisation.

3.2 ÉCLAIRAGE

- Précisez la nature du système d'éclairage dans chaque local (ampoules ordinaires, au sodium ou halogènes, ampoules ou tubes fluorescents, etc.).
- Précisez l'intensité de cet éclairage en lux (la mesure doit être prise à un mètre du sol). Les locaux dans lesquels les viandes ou les aliments carnés sont transformés, conditionnés ou mis en vente doivent être pourvus d'un éclairage d'au moins 50 décalux (500 lux). L'éclairage des autres locaux doit être de 20 décalux.
- Précisez le type de protection utilisé pour prévenir l'éclatement de ces sources lumineuses.

3.3 VENTILATION

- Précisez le mode de ventilation des locaux de l'atelier. Ce dernier doit être adapté aux opérations qui y sont effectuées.

3.4 MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION DES LOCAUX

- Précisez la nature des matériaux de finition des planchers, des murs, des plafonds, des plinthes, des portes et des cadres dans tous les locaux. Ces matériaux doivent pouvoir être lavés et assainis.
- Les ouvertures doivent être protégées et adaptées pour empêcher l'entrée d'insectes et de vermine.

Vous devez remplir l'annexe 2, « Grille des matériaux de recouvrement », qui se trouve à la fin du présent document.

3.5 MATÉRIAUX DE FINITION DES ÉQUIPEMENTS ET DES CONTENANTS

- Précisez la nature des matériaux de finition des équipements et des surfaces de travail tels que les tables, les étagères ou les convoyeurs. Les équipements doivent être adaptés aux opérations de préparation des aliments, non corrodés et faits d'un matériau résistant aux produits de lavage et d'assainissement.
- Si des contenants sont utilisés pour le ramassage des aliments, ils doivent être propres, étanches, non susceptibles de compromettre la qualité ou la salubrité des aliments et faciles à nettoyer et à assainir. Il doivent aussi porter le nom de l'entreprise et servir exclusivement pour ce travail.

SECTION 4 | PROTOCOLE

4.1 NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT

Vous devez fournir un protocole de nettoyage et d'assainissement pour toutes les surfaces qui entrent en contact avec les aliments ainsi que pour l'environnement qui entoure ces aliments. Ce protocole doit indiquer la tâche quotidienne de chaque employé en matière de nettoyage et d'assainissement. Une personne doit être désignée pour veiller à son application.

Le protocole doit être affiché bien en vue et contenir les renseignements suivants :

- le nom de la pièce d'équipement et les instructions relatives à son démontage (s'il y a lieu);
- les méthodes de nettoyage et d'assainissement à appliquer pour chaque équipement, les produits à utiliser et leurs concentrations, la température précise de l'eau, le temps de contact de l'assainisseur, etc.;
- la fréquence de nettoyage (horaire, quotidienne, hebdomadaire, etc.);
- la ou les personnes responsables.

Il est fortement recommandé de tenir un registre de la fréquence de nettoyage et d'assainissement.

Pour de plus amples renseignements à ce sujet, veuillez consulter le site du [MAPAQ](#).

B. RENSEIGNEMENTS RELATIFS À LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

SECTION 5 | EXIGENCES RELATIVES À LA PROVENANCE, À LA PRÉPARATION ET À LA VENTE

Vous devez répondre aux exigences particulières ci-dessous.

5.1 PROVENANCE DES VIANDES ET DES AUTRES INGRÉDIENTS

- Seuls les viandes et les sous-produits de viande qui sont considérés comme propres à la consommation humaine et qui proviennent d'abattoirs sous inspection permanente, d'ateliers de charcuterie aux fins de vente en gros, d'ateliers agréés en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes ou de distributeurs de viandes et de sous-produits de viande provenant de tels établissements peuvent être utilisés par les titulaires de ce type de permis. Les viandes et les sous-produits de viande ne peuvent provenir d'abattoirs de proximité, de boucheries qui vendent au détail, de restaurants, de traiteurs ou d'ateliers d'équarrissage.
- Les viandes et sous-produits de viande propres à la consommation humaine et utilisés pour la préparation des aliments doivent provenir d'un établissement qui en assure la conservation (congélation ou réfrigération) et qui garantit la qualité du produit jusqu'à sa livraison à l'atelier d'équarrissage de catégorie « Préparation générale ». Ces viandes et sous-produits de viande ne peuvent pas être entreposés avec des viandes non comestibles ou encore dans des espaces ou des contenants ayant servi à entreposer ces dernières. Par exemple, les viandes ou sous-produits de viande peuvent être ramassés directement à l'abattoir ou à l'atelier de charcuterie. Ils peuvent aussi être livrés par ceux-ci à l'établissement de production.
- Le fournisseur des viandes et des sous-produits de viande doit présenter un document attestant que ceux-ci sont propres à la consommation humaine ou l'inscrire sur la facture.
- Tous les autres produits ou ingrédients utilisés pour la préparation des aliments doivent être propres à la consommation humaine et traités ainsi, tant par le fournisseur que par l'acheteur, jusqu'à leur transformation en produits finis pour la vente.

5.2 PROCÉDÉ DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Dans le cas des aliments traités, il doit être démontré que le procédé de préparation permet d'atteindre un pH et/ou une activité de l'eau assurant l'innocuité du produit lorsqu'il est gardé à la température de la pièce. Pour ce faire, le procédé de préparation peut être validé par un consultant expert. Ce dernier devra délivrer une attestation confirmant que le procédé a été évalué et qu'il est maîtrisé. Cette attestation devra être présentée à la demande de l'inspecteur et, le cas échéant, une copie pourra lui être transmise. Lors de l'utilisation d'un procédé validé, aucun paramètre du procédé ne peut être modifié. Si le procédé n'est pas validé par un consultant expert, l'exploitant devra effectuer les contrôles de qualité nécessaires pour s'assurer de l'innocuité de ses produits. Les rapports d'analyse devront être conservés par l'exploitant et pourront être consultés à la demande de l'inspecteur.
- Le procédé de préparation et la succession des opérations doivent prévenir tout risque de contamination directe ou croisée des produits et des emballages.
- Les viandes propres à la consommation humaine qui sont ramassées pour la préparation d'aliments pour animaux de compagnie doivent être conservées à une température située entre 0 °C et 4 °C chez le fournisseur, pendant le transport et durant l'entreposage à l'atelier d'équarrissage.
- Lorsque la manipulation des aliments est effectuée dans un local non réfrigéré, elle ne doit pas durer plus de deux heures, et un moyen doit être mis en place pour contrôler ce délai.
- Les aliments carnés crus ou cuits préparés doivent être conservés à une température située entre 0 °C et 4 °C après leur préparation, pendant le transport et sur le lieu de vente.
- Les matériaux d'emballage doivent être neufs et ne doivent pas altérer le produit de manière à le rendre impropre à la consommation animale.

- L'emballage des produits pour la vente doit être étanche.
- Vous pouvez consulter le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires. Il contient des recommandations relatives à la manipulation des aliments de façon à assurer leur innocuité. Ce guide est disponible à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/bonnespratiques.

5.3 VENTE DES PRODUITS

Les produits finis doivent être emballés et étiquetés adéquatement. Le matériel d'emballage ou les récipients utilisés doivent être neufs et étanches, et ils ne doivent pas être susceptibles de compromettre la salubrité des produits.

Les aliments crus, cuits ou traités à base de viande peuvent être vendus dans les établissements qui offrent des aliments pour la consommation humaine et dans les établissements spécialisés pour les animaux s'ils respectent les conditions suivantes :

- Les produits ne doivent pas être mis en vente à proximité des aliments destinés à la consommation humaine.
- L'étiquetage des produits finis doit être sans équivoque et indiquer clairement qu'il s'agit de nourriture animale non destinée à la consommation humaine.
- Les produits doivent être maintenus à une température de conservation adéquate (au plus 4 °C pour la réfrigération et au plus -18 °C pour la congélation) tout au long de leur durée de vie, tant chez le distributeur que chez le détaillant.
- L'exploitant doit s'assurer que le détaillant respecte ces conditions.

SECTION 6 | EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE

Les renseignements obligatoires doivent figurer sur l'étiquette qui est apposée sur chaque emballage d'un produit mis en vente. La grosseur des caractères doit permettre une lecture facile pour l'ensemble des clients. L'exploitant doit s'assurer de l'exactitude des renseignements inscrits sur l'étiquette.

Les renseignements qui doivent se trouver sur l'étiquette d'emballage sont les suivants :

- le nom du produit;
- la mention « ALIMENT POUR ANIMAUX, NON DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE ». Le terme « ANIMAUX » peut être remplacé par l'espèce
 - › exemple : « ALIMENT POUR CHIENS, NON DESTINÉ À LA CONSOMMATION HUMAINE »;
- le nom et l'adresse de la personne « par qui » ou « pour qui » l'aliment a été préparé et emballé. L'adresse doit comprendre au minimum le nom de la ville, le nom de la province et le code postal;
- le cas échéant, la raison sociale ou marque de commerce, si elle est différente du nom de la personne ou de l'entreprise;
- le numéro spécifique de l'atelier (PG-000);
- la liste complète et exacte des ingrédients (description de l'espèce et du sous-produit, par exemple « poumon de bœuf »); les ingrédients doivent figurer par ordre décroissant d'importance;
- le poids net ou la quantité nette en unités métriques;
- l'état et les instructions d'entreposage;
- la date de préparation ou le numéro de lot;
- la date de péremption (« meilleur avant ») si l'aliment est réfrigéré.

Toute indication, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou à une inspection du MAPAQ est interdite.

SECTION 7 | REGISTRES DE RAMASSAGE ET D'EXPÉDITION

Les registres de ramassage et d'expédition doivent être conservés pendant un an et gardés à la disposition du personnel d'inspection des aliments.

7.1 REGISTRE DE RAMASSAGE OU DE RÉCEPTION

- Conservez les factures d'approvisionnement.
- Tenez un registre de ramassage ou de réception qui contient les renseignements suivants :
 - › les produits ramassés ou reçus;
 - › le nom de la personne effectuant le ramassage ou la réception;
 - › le nom et l'adresse du lieu de provenance des viandes et des produits carnés;
 - › le volume ou le poids des viandes et des produits carnés;
 - › la date du ramassage ou de la réception;
 - › l'attestation certifiant que les produits sont propres à la consommation humaine.

7.2 REGISTRE D'EXPÉDITION

- Tenez un registre d'expédition des produits finis qui contient les renseignements suivants :
 - › la dénomination et la quantité des produits vendus ou livrés;
 - › la date de leur vente ou de leur livraison;
 - › le nom et l'adresse du destinataire.

SECTION 8 | TRANSPORT DES ALIMENTS

- Tout véhicule utilisé pour le transport des aliments doit être adapté à cet usage et maintenu dans un bon état de propreté et de salubrité. Il doit présenter, en caractères lisibles, le nom et l'adresse de l'entreprise.
- Tous les aliments transportés doivent être emballés et étiquetés conformément aux exigences d'étiquetage.

SECTION 9 | AUTRES INSTANCES CONCERNÉES

À titre indicatif, veuillez noter que d'autres exigences peuvent s'appliquer à votre situation puisque les organismes suivants sont également concernés :

- le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques;
- la Commission de protection du territoire agricole du Québec;
- la corporation municipale de votre localité.

ANNEXE 1 | DESCRIPTION DU PROJET

1.4.1 APPROVISIONNEMENT EN VIANDE, EN SOUS-PRODUITS DE VIANDE ET EN D'AUTRES INGRÉDIENTS

NOM ET ADRESSE DU FOURNISSEUR	Produits livrés par le fournisseur	Produits ramassés chez le fournisseur
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

1.4.2 MÉTHODE DE TRANSPORT

Type de véhicule utilisé (camion, remorque, etc.)	Immatriculation	Description (année, marque et couleur)	Moyen de conservation des aliments	Moyen de transport des aliments (contenants ou sacs)	Utilisation du véhicule

1.4.3 NATURE DES PRODUITS

Liste des ingrédients

1.4.4 PROCÉDÉ DE PRÉPARATION DES ALIMENTS

Étapes :

Traitement thermique :

Durée :

Température :

Volume de produits préparés :

Kilogrammes par année :

Aliments traités : démonstration que le produit peut être conservé à la température de la pièce

Procédé de transformation validé par un consultant spécialisé

Mesures de contrôle (physicochimiques et microbiologiques) qui seront appliquées (produits, étapes de production et fréquence)

1.4.5 DÉNOMINATION DES PRODUITS

1.4.6 LIEUX DE VENTE DES PRODUITS

Magasins spécialisés pour animaux

Vente directe aux propriétaires d'animaux de compagnie ou livraison à domicile, ou les deux

Magasins spécialisés dans la vente de petits animaux et d'articles pour ces derniers (animaleries)

Cliniques vétérinaires

Lieux de vente d'aliments pour la consommation humaine

Autres :

ANNEXE 2 | GRILLE DES MATÉRIAUX DE RECOUVREMENT

NATURE DES MATÉRIAUX DE RECOUVREMENT				
Local	Planchers	Murs	Plafonds	Portes et cadres

