
Demande de permis pour la préparation d'aliments à base de viandes pour animaux de compagnie

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 viandes, destinés aux 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 viandes destinés aux animaux ont, par le passé, engendré des problèmes de santé chez des citoyens les ayant 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 inspections seront effectuées par des personnes autorisées du MAPAQ. Des précisions seront alors apportées au regard des exigences à respecter et des 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 définis ci-dessous.

Aliment cru ou cuit à base de viandes

Ce type d'aliment requiert un maintien au froid (réfrigération ou congélation). Il comprend :

- Toute viande¹ crue ou tout aliment cru à base de viandes;
- Toute viande cuite ou tout aliment cuit à base de viandes, mais n'ayant pas atteint la stérilité commerciale².

Exemples : repas de viandes; 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 ayant subi un procédé de transformation sécuritaire, thermique ou non, et permettant une conservation sans contrôle de la température.

Exemples : gâteries lyophilisées, morceaux de foie déshydratés, oreilles de porcs séchées.

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

² Stérilité commerciale : 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, susceptibles de se développer dans le produit aux températures auxquelles il est normalement soumis durant la distribution et l'entreposage.

CHEMINEMENT DE LA DEMANDE

1. Le demandeur transmet les documents et les renseignements exigés, 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, 11^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. Le cas échéant, une lettre indiquant les documents manquants est acheminée au demandeur.
 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 traitement, ce dernier 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 relatif au permis demandé.
-

AIDE-MÉMOIRE

Cet aide-mémoire vous permet de vous assurer que tous les éléments requis sont inclus dans votre demande de permis 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 C = CONFORME NC = NON CONFORME	
	Documents ou renseignements fournis	Évaluation de la demande	
Demandeur Points de contrôle		C	NC
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			
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			
Annexe 2 : Grille des recouvrements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SECTION 4: PROTOCOLE			
5.1 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 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 portant 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 requis pour la délivrance du permis et lors de son renouvellement. Ces droits sont indexés chaque année.

Le permis n'est ni transférable ni remboursable et doit être renouvelé chaque année.

1.3 DOCUMENT PRÉSENTANT UNE DESCRIPTION DU PROJET

Vous devez présenter, 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 viandes, en sous-produits de viande et autres ingrédients

- Fournissez le nom et l'adresse complète de tous les fournisseurs approvisionnant l'atelier d'équarrissage en viandes et autres ingrédients.
- Indiquez si les produits sont livrés par le fournisseur ou si vous les ramassez chez ce dernier.

1.3.2 Méthode de transport

Si vous ramassez les produits chez le fournisseur :

- Précisez le type de véhicule de transport utilisé (camion, remorque, etc.), le numéro d'immatriculation, la description du véhicule (année, marque et couleur), le moyen employé pour conserver les aliments à la température réglementaire et transporter les aliments (contenants ou sacs). Précisez 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 préparés. Il est à noter 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 assurant la conservation du produit maintenu à la température de la pièce;
 - pour un procédé de préparation non validé, soumettre les **mesures de contrôle** (physicochimiques et microbiologiques) qui seront effectuées 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 (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 au domicile, magasins spécialisés dans la vente de petits animaux et d'articles les concernant (animaleries), cliniques vétérinaires, établissements de vente au détail d'aliments destinés à 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;
 - Les voies de circulation (pavées ou non), y compris l'emplacement des 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 dédié aux viandes non comestibles ou aux aliments destinés à la consommation humaine.

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 de 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 suivants :

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, prévenant ainsi 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 :

- Les installations de congélation doivent être d'une capacité suffisante pour permettre le maintien des 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. S'il est nécessaire d'utiliser quotidiennement des ingrédients, ceux-ci 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. S'il est nécessaire d'utiliser quotidiennement du matériel d'emballage et des étiquettes, ceux-ci 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 quotidiennement une portion d'agent nettoyant ou d'assainisseur, des contenants portant l'étiquette de ce produit 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.

2.3.5. 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 à la suite 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 permettant la séparation des vêtements personnels et des vêtements de travail propres;
 - Une salle de toilettes comportant un lavabo et 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 renferment les renseignements ci-dessous.

3.1 APPROVISIONNEMENT EN EAU CHAUDE ET EN EAU FROIDE POTABLE

- Veuillez préciser la nature de la source d'approvisionnement en eau potable (aqueduc municipal ou puits artésien) et transmettre un rapport récent d'analyse bactériologique de l'eau (un mois) dans le cas d'un puits.
- Mentionnez la 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 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.
- 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 évier prévus pour le lavage des mains et le nettoyage. Les évier doivent également être munis de distributeurs de savon liquide, de papier jetable et d'une poubelle pour la récupération des papiers jetables après utilisation.

3.2 ÉCLAIRAGE

- Précisez la nature du système d'éclairage de chaque local (ampoules conventionnelles, au sodium ou halogènes, ampoules ou tubes fluorescents, etc.).
- Précisez l'intensité de cet éclairage en lux, la mesure devant 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, celle-ci devant être adaptée aux opérations effectuées.

3.4 MATÉRIAUX DE CONSTRUCTION DES LOCAUX

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

Vous devez remplir l'annexe 2, « Grille des recouvrements », 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 de même que des surfaces de travail telles 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, nettoyables et assainissables, 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 de ces aliments. Ce protocole doit indiquer à chaque employé sa tâche quotidienne 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 au démontage de l'appareil (s'il y a lieu);
- Les méthodes de nettoyage et d'assainissement à observer 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 du nettoyage et de l'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 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 vendant au détail, de restaurants, de traiteurs ou d'ateliers d'équarrissage.
- Les viandes et les sous-produits de viande propres à la consommation humaine et destinés à 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 ces 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 celles-ci. Par exemple, les viandes ou les 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 dans 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 destinés à 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 maintenu à la température de la pièce. Pour ce faire, le procédé de préparation utilisé 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. Dans le cas où 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 destinés à 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 accessible 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 viandes peuvent être vendus dans les établissements pour consommation humaine et ceux 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 pour ce qui est d'indiquer 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 du respect de ces conditions par le détaillant.

SECTION 6 : EXIGENCES D'ÉTIQUETAGE

Les renseignements obligatoires doivent figurer sur l'étiquette 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 devant se trouver sur l'étiquette d'emballage sont :

- La dénomination 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 doit 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

Ces registres 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 contenant les renseignements suivants :
 - Les produits ramassés ou reçus;
 - Le nom de la personne effectuant le ramassage ou la réception;
 - Les nom et 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 que les produits sont propres à la consommation humaine.

7.2 REGISTRE D'EXPÉDITION

- Tenez un registre d'expédition des produits finis contenant les renseignements suivants :
 - La dénomination et la quantité des produits vendus ou livrés;
 - La date de leur vente ou de leur livraison;
 - Les nom et 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. Ainsi, 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 DOCUMENT PRÉSENTANT UNE DESCRIPTION DU PROJET

1.4.1 Approvisionnement en viandes, en sous-produits de viande et 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 :		kg/année			
Aliments traités : démonstration que le produit peut être conservé à la température de la pièce					
<input type="checkbox"/>	Procédé de transformation validé par un consultant spécialisé				
<input type="checkbox"/>	Mesures de contrôle (physicochimiques et microbiologiques) qui seront effectuées (produits, étapes de production et fréquence)				
1.4.5 Dénomination des produits					
1.4.6 Lieux de vente des produits					
<input type="checkbox"/>	Magasins spécialisés pour animaux				
<input type="checkbox"/>	Vente directe aux propriétaires d'animaux de compagnie ou livraison au domicile, ou les deux				
<input type="checkbox"/>	Magasins spécialisés dans la vente de petits animaux et d'articles les concernant (animaleries)				
<input type="checkbox"/>	Cliniques vétérinaires				
<input type="checkbox"/>	Lieux de vente d'aliments pour consommation humaine				
<input type="checkbox"/>	Autres :				

