



GUIDE

DEMANDE DE PERMIS
DE VENTE EN GROS
DE PRODUITS CARNÉS

RÉDACTION ET COORDINATION

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

PHOTOGRAPHIES

Éric Labonté et Olivier Malenfant
Direction des communications

CONCEPTION GRAPHIQUE

Direction des communications

RÉVISION LINGUISTIQUE

Direction des communications

ÉDITION

Direction des communications

REMERCIEMENTS

La DGSAIA tient à remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

RESSOURCE

Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments
Téléphone : 1 800 463-5023
Courrier électronique : dgsaia@mapaq.gouv.qc.ca
Site Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal : 2013

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-68031-4 (imprimé)

ISBN 978-2-550-68032-1 (PDF)

GUIDE

DEMANDE DE PERMIS
DE VENTE EN GROS
DE PRODUITS CARNÉS



TABLE DES MATIÈRES

SECTION A	3
PRÉSENTATION ET DESCRIPTION DU PERMIS	3
Catégories de permis	3
Dépôt d'une demande de permis	5
Joindre les documents demandés	5
Traitement d'une demande de permis	6
Autres instances concernées	6
Pour plus d'information	6
SECTION B	9
LES DOCUMENTS PRÉSENTS DANS CETTE SECTION SONT À COMPLÉTER ET À JOINDRE À VOTRE DEMANDE DE PERMIS	9
1- Document décrivant les opérations	9
2- Tableau d'aménagement des locaux	11
3- Devis descriptif	13
4 - Matériaux de recouvrement des planchers, des murs, des plafonds, des portes et des cadres	15
5 - Plans	16
SECTION C	19
INFORMATION PERTINENTE RELATIVE À LA TRANSFORMATION DE PRODUITS À BASE DE VIANDE	19
Après l'obtention du permis	19
Provenance des viandes	19
« Marche en avant »	19
Étiquetage	20
Nettoyage et assainissement (procédure)	20
Installations de lavage des mains	20
Tenue vestimentaire	20
Autres exigences réglementaires	20
SECTION D - ANNEXES	23
ANNEXE 1 - DESCRIPTION DES LOCAUX	23
ANNEXE 2 - EXEMPLE D'UN PLAN D'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR	26



SECTION A

PRÉSENTATION ET DESCRIPTION DU PERMIS

Au Québec, en vertu du Règlement sur les aliments, toute personne qui souhaite préparer des produits à base de viande destinés à la consommation humaine, dans un but de revente, doit être titulaire d'un permis de vente en gros. Si vous désirez vendre vos produits carnés¹ à un détaillant, à un restaurateur, à un distributeur ou à une autre entreprise pouvant revendre vos produits **au Québec**, vous devez posséder ce permis. Si vous désirez plutôt exporter vos produits vers d'autres provinces ou d'autres pays, votre entreprise doit satisfaire aux exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour vendre vos produits au détail, il vous faut obtenir un permis de vente au détail. Pour de plus amples renseignements, visitez le : www.mapaq.gouv.qc.ca/permis.

Ce guide présente les exigences du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) auxquelles vous devez satisfaire pour obtenir un permis de vente en gros, ainsi que les normes de construction liées à ce type de permis. Les annexes présentent les locaux qui peuvent être représentés dans vos plans et devis.

Durant les activités de transformation, 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.

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

CATÉGORIES DE PERMIS

CHARCUTERIE GÉNÉRALE

Le permis relatif à la charcuterie générale permet tous les types de transformations alimentaires à base de viande, sauf la mise en conserve. Exemples :

- Pâté à la viande
- Sandwich
- Jambon
- Viande fumée
- Saucisson
- Poulet entier
- Sauce à spaghetti
- Terrine
- Charcuterie fermentée ou séchée
- Viande hachée
- Saucisse
- 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

1. Est considéré comme un produit carné tout aliment dont un des ingrédients est de la viande de toute espèce animale (bœuf, porc, poulet, veau, etc.), sauf les poissons et autres produits marins ou d'eau douce.

Les exigences à remplir pour obtenir ce type de permis sont les suivantes :

- Un local de réception des matières premières et d'expédition des produits finis;
- Un local de préparation maintenu à une température de 10 °C ou moins (si cela est requis);
- Un local de cuisson des aliments ou de fumage (si cela est requis);
- Une chambre de réfrigération maintenue à une température entre 0 et 4 °C;
- Une chambre de congélation maintenue à une température de -18 °C ou moins;
- Un local ou compartiment réfrigéré à une température de 7 °C ou moins pour la conservation des déchets de viande (si cela est requis);
- Un local ou compartiment fermé pour l'entreposage du matériel d'emballage;
- Un local ou compartiment fermé pour l'entreposage des épices et des ingrédients secs;
- Un local ou compartiment fermé pour l'entreposage des produits de nettoyage et d'assainissement;
- Une salle des employés;
- Un local des machines.

CONSERVES DE VIANDE

Le permis relatif aux conserves de viande autorise la mise en conserve de viande et de mets préparés selon un procédé de stérilisation² qui permet de prolonger la durée de vie des produits finis et de les maintenir à la température ambiante.

Les exigences à remplir pour obtenir ce type de permis sont les suivantes :

- Un local de réception des matières premières et d'expédition des produits finis;
- Un local de préparation des conserves;
- Une chambre de réfrigération maintenue à une température entre 0 et 4 °C;
- Une chambre de congélation maintenue à une température de -18 °C ou moins;
- Un local ou compartiment réfrigéré à une température de 7 °C ou moins pour la conservation des déchets de viande;
- Un local ou compartiment fermé pour l'entreposage du matériel d'emballage;
- Un local ou compartiment fermé pour l'entreposage des épices et des ingrédients secs;
- Un local ou compartiment fermé pour l'entreposage des produits de nettoyage et d'assainissement;
- Une salle des employés;
- Un local des machines.

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

Pour chaque catégorie de permis (charcuterie générale et conserves de viande) il est conseillé de prévoir un local de nettoyage et d'assainissement des ustensiles et de l'équipement. Toutefois, une aire réservée à cette fin peut être aménagée dans des locaux tels que le local de préparation maintenu à une température de 10 °C ou moins, le local de cuisson des aliments ou le local de préparation des conserves.

La température des locaux de réfrigération et de congélation doit être obtenue à l'aide d'un équipement conçu pour une utilisation industrielle et permettant le maintien de la température requise en tout temps. L'utilisation d'un équipement domestique est à proscrire.

2. Action de détruire les toxines et les microbes dans un produit alimentaire par des procédés utilisant la chaleur (haute température).

Dans les locaux suivants, un évier doit être installé près des portes d'accès ainsi que des appareils permettant un lavage adéquat des mains (eau potable chaude et froide, distributeurs de savon liquide, évier, robinets mélangeurs et distributeurs de papier jetable) :

- Le local de préparation maintenu à une température de 10 °C ou moins;
- Le local de cuisson ou de fumage des aliments;
- Le local de préparation des conserves;
- La salle des employés.

Ces locaux ne doivent pas comporter de porte donnant accès à l'extérieur sauf s'il s'agit d'une sortie de secours.

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

DÉPÔT D'UNE DEMANDE DE PERMIS

Pour faire une demande de permis, vous devez :

- Sélectionner le type de permis désiré;
- Remplir le formulaire;
- Faire un chèque ou un mandat-poste couvrant les frais d'ouverture de dossier.

>>> Les coûts sont présentés à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/permis.

JOINDRE LES DOCUMENTS SUIVANTS

1. Document décrivant les opérations
2. Plan de localisation
3. Plans des façades du bâtiment (incluant des photos si possible)
4. Plan d'aménagement intérieur
5. Devis descriptif
6. Grille des matériaux de recouvrement

>>> Tous les documents qui précèdent sont requis pour que soit entrepris le traitement de votre dossier.

Le formulaire, le paiement ainsi que les documents exigés doivent être envoyés 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 votre demande, il est possible d'expédier les documents, à l'exception du formulaire et du paiement, par courriel à l'adresse suivante : permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca.

TRAITEMENT D'UNE DEMANDE DE PERMIS

Une fois que votre demande de permis accompagnée des documents requis a été envoyée, les pièces reçues sont validées. Une lettre indiquant les documents manquants vous est acheminée, le cas échéant. Veuillez noter que le traitement des demandes débute lorsque tous les documents sont reçus. Lorsque toutes les pièces nécessaires ont été reçues, une lettre présentant les coordonnées de la personne responsable du traitement de votre demande vous est envoyée. Tout au long du traitement de votre demande, vous pouvez communiquer avec cette personne.

Les documents reçus sont évalués afin de vérifier s'ils satisfont aux normes et aux exigences prévues à la réglementation relative aux opérations visées. Si c'est le cas, une lettre accompagnée des plans approuvés en vertu de la Loi et des règlements sur les produits alimentaires (chapitre P-29) vous est envoyée. C'est à partir de ce moment que vous pouvez commencer vos travaux de construction et d'aménagement en vue de vous conformer à la réglementation du MAPAQ concernant les produits alimentaires.

Une fois la construction et l'aménagement de vos locaux terminés, vous devrez en aviser la personne responsable du traitement de votre demande pour qu'une inspection de conformité soit planifiée. Vous pourrez entreprendre vos opérations seulement lorsqu'un permis vous aura été délivré, soit après une inspection conforme et l'encaissement du coût relatif au permis demandé.

AUTRES INSTANCES CONCERNÉES

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

Ministère du Développement durable, de l'Environnement, de la Faune et des Parcs

Site Web : www.mddefp.gouv.qc.ca

Tél. (sans frais) : 1 800 561-1616

Commission de protection du territoire agricole du Québec

Site Web : www.cptaq.gouv.qc.ca

Tél. (sans frais) : 1 800 667-5294

Corporation municipale de votre localité

POUR PLUS D'INFORMATION

Pour en savoir plus sur le contenu du présent guide, vous pouvez visiter le site du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/demarrage.

Vous pouvez également communiquer avec nous :

PERMIS ALIMENTAIRES

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation

200, chemin Sainte-Foy, 10^e étage

Québec (Québec) G1R 4X6

Tél. : 1 800 463-5023

Courriel : permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca

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





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 compartiments³ 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.

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'assainissement⁴ 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 éviers⁴ 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/active/scripts/fssa/reference/reference.asp?lang=f.

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.

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.



A close-up photograph of a display of sausages. In the foreground, several long, light-colored sausages are stacked on a white plate. They have a slightly textured surface and contain small green specks, likely herbs. To the left, a stack of smaller, rounder sausages is visible. In the background, more long sausages are arranged on another white plate. A white plastic label with a red oval top is placed among the foreground sausages. The label contains the text "Vin blanc & échalottes" in white, sans-serif font. The lighting is bright, highlighting the texture of the sausages.

Vin blanc &
échalottes

SECTION C

INFORMATION PERTINENTE RELATIVE À LA TRANSFORMATION DE PRODUITS À BASE DE VIANDE

APRÈS L'OBTENTION DU PERMIS

Dans le cours normal de vos activités, il vous faut être au courant des exigences concernant les bonnes pratiques à suivre au cours de la transformation alimentaire. Afin de préparer des produits de qualité et sans danger pour la santé des consommateurs, vous devez connaître les règles qui doivent être respectées au moment de la préparation des aliments. En voici quelques exemples :

PROVENANCE DES VIANDES

Les viandes détenues ou utilisées doivent provenir d'un animal abattu dans un abattoir provincial ou fédéral et sous inspection permanente. Ces viandes peuvent aussi provenir d'un atelier de préparation ou d'un distributeur titulaire d'un permis provincial ou fédéral en vigueur.

« MARCHÉ EN AVANT »

Pour prévenir et réduire les risques de contamination, il importe de maîtriser la circulation du personnel comme des produits à l'intérieur du bâtiment. Ainsi, celui-ci devra être construit et entretenu selon des normes précises; il sera conçu de manière à présenter les qualités suivantes :

- Établir des conditions rigoureuses pour prévenir la contamination des produits par des personnes ou par de l'équipement;
- Permettre un nettoyage et un assainissement efficaces et adéquats;
- Minimiser la contamination de source environnementale;
- Empêcher toute intrusion de la vermine;
- Offrir un espace suffisant pour l'exécution de toutes les opérations;
- Favoriser l'adoption de la « marche en avant ».

Afin que la salubrité des produits ne soit pas affectée par la construction et l'aménagement des lieux, il est recommandé d'effectuer en premier les activités les plus contaminantes ou les plus à risque et d'effectuer en dernier les activités les plus saines ou les plus propres. Il s'agit d'un principe qu'on appelle la « marche en avant » et qui consiste à éviter autant que possible le croisement des éléments souillés et des éléments propres ou sains. Ce principe devrait être adopté afin de limiter les risques de contamination par toutes les entreprises qui préparent, conditionnent et transforment des produits alimentaires. Il doit guider toutes les opérations et toutes les actions concernant la circulation du personnel, des produits ou des matériaux, le transport des déchets, de même que les activités de nettoyage et d'assainissement. Il doit également faciliter le lavage des mains avant ou après chaque étape de préparation.

ÉTIQUETAGE

L'emballage du produit vendu doit présenter, de manière lisible et apparente, les éléments suivants :

- La nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et les particularités du produit;
- Les noms et adresses du fabricant, du préparateur, du conditionneur, de l'emballeur, du fournisseur ou du distributeur;
- Le lieu de fabrication, de préparation ou de conditionnement du produit;
- Les composants par ordre décroissant d'importance. L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

Pour des renseignements plus détaillés, vous pouvez consulter le site de l'ACIA : www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/fra/1299879892810/1299879939872

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT (PROCÉDURE)

Le matériel et les instruments utilisés doivent être nettoyés et assainis à la fin de la journée ou aussi souvent que nécessaire.

Pour des renseignements détaillés concernant le nettoyage et l'assainissement dans les établissements alimentaires, rendez-vous à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/etablissement_alimentaire.pdf.

Les produits de nettoyage et d'assainissement utilisés doivent être 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.

INSTALLATIONS DE LAVAGE DES MAINS

Les éléments suivants sont requis pour un lavage efficace des mains : évier, robinets mélangeurs, distributeurs de savon liquide et de papier jetable. Les installations de lavage des mains doivent être accessibles en tout temps. Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains chaque fois qu'il y a risque de contamination.

TENUE VESTIMENTAIRE

Le personnel doit porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux. De plus, il doit porter des vêtements de travail blancs ou d'une teinte claire permettant de déceler la saleté.

AUTRES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

D'autres normes d'hygiène et de salubrité doivent être respectées en tout temps. Vous pouvez consulter à ce sujet le *Guide du manipulateur d'aliments* de la trousse de démarrage destinée au nouvel exploitant sur notre site Web : www.mapaq.gouv.qc.ca/demarrage.





SECTION D - ANNEXES

ANNEXE 1 - DESCRIPTION DES LOCAUX

LOCAL DE RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES ET D'EXPÉDITION DES PRODUITS FINIS

Ce local sert à la réception des matières premières telles que les aliments, les matériaux d'emballage ou les produits de nettoyage et d'assainissement. Il peut également servir à l'expédition des produits finis et des déchets. Aucun entreposage ne doit être effectué dans ce local.

LOCAL DE PRÉPARATION MAINTENU À UNE TEMPÉRATURE DE 10 °C OU MOINS (SI CELA EST REQUIS)

Un local réfrigéré, conçu pour un usage industriel et maintenu à une température de 10 °C ou moins doit être aménagé lorsque les opérations suivantes sont effectuées :

- Le dépeçage, le désossement et la découpe de viandes crues;
- La préparation de viandes comme le hachage ou le tranchage;
- La préparation et l'assemblage de produits à base de viande;
- L'emballage des produits finis réfrigérés ou congelés.

Des aires distinctes doivent être aménagées à l'intérieur du local de manière à séparer les différentes opérations et à prévenir les risques de contamination.

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.

LOCAL DE CUISSON DES ALIMENTS OU DE FUMAGE (SI CELA EST REQUIS)

Ce local sert aux opérations de cuisson des aliments. Il doit être muni d'une hotte d'évacuation située au-dessus des appareils de cuisson.

Si des opérations de fumage sont prévues, les appareils suivants doivent être présents :

- Un fumoir muni d'un thermographe;
- Une hotte munie d'un ventilateur électrique installée à la sortie du fumoir;

Ce local peut également servir de local d'emballage ou de manipulation à chaud des produits.

Le fumage peut être effectué dans le local de cuisson ou un local réservé à cette fin.

À noter que les fumoirs et les appareils de cuisson, comme les « chemises vapeurs », doivent être munis d'un orifice d'évacuation des eaux de lavage, aménagés de façon à les diriger vers le système d'évacuation des eaux usées.

LOCAL DE PRÉPARATION DES CONSERVES DE VIANDE

Ce local doit être pourvu des appareils suivants :

- Un autoclave pour la mise en conserve des produits, muni d'un thermographe, d'un thermomètre, d'un manomètre et d'un chronomètre. Cet autoclave doit être situé dans une aire distincte;
- Un cuiseur sous pression ou à ébullition si la cuisson ne se fait pas lors du traitement à l'autoclave;
- Une étuve munie d'un thermographe pour l'incubation des conserves à une température de 37 °C;
- Une hotte située au-dessus des appareils de mise en conserve;
- Une sertisseuse.

CHAMBRE DE RÉFRIGÉRATION CONÇUE POUR UN USAGE INDUSTRIEL ET MAINTENUE À UNE TEMPÉRATURE ENTRE 0 ET 4 °C

Les installations réfrigérées doivent être d'une capacité suffisante pour permettre le maintien des produits à une température variant de 0 à 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.

CHAMBRE DE CONGÉLATION CONÇUE POUR UN USAGE INDUSTRIEL ET MAINTENUE À UNE TEMPÉRATURE DE -18 °C OU MOINS

Une chambre de congélation ou un congélateur sont exigés lorsque les opérations effectuées requièrent la congélation des aliments ou lorsque des aliments sont reçus et maintenus congelés avant leur préparation.

La température de ces installations doit être de -18 °C ou moins.

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.

LOCAL OU COMPARTIMENT FERMÉ RÉFRIGÉRÉ POUR LA CONSERVATION DES DÉCHETS DE VIANDE, MAINTENU À UNE TEMPÉRATURE DE 7 °C OU MOINS (SI CELA EST REQUIS)

Un local doit être aménagé et maintenu à une température de 7 °C ou moins pour la conservation des résidus de viande jusqu'au moment de leur ramassage. Il est à noter que des compartiments fermés peuvent être utilisés et entreposés dans une aire réservée à cette fin dans la chambre de réfrigération ou la chambre de congélation.

Lorsque certaines opérations de préparation des produits carnés ne génèrent pas de résidus, ce local ou compartiment n'est pas requis.

Les résidus de viande provenant des opérations effectuées doivent être entreposés dans des contenants portant l'indication « Viandes non comestibles ».

LOCAL OU COMPARTIMENT FERMÉ D'ENTREPOSAGE DU MATÉRIEL D'EMBALLAGE

Les matériaux d'emballage et les étiquettes doivent être entreposés dans un local ou un compartiment fermé réservé à cette fin.

S'il est nécessaire d'utiliser quotidiennement des emballages et des étiquettes, ceux-ci peuvent être entreposés à l'intérieur des locaux 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.

LOCAL OU COMPARTIMENT FERMÉ D'ENTREPOSAGE DES ÉPICES ET DES INGRÉDIENTS SECS

Les épices et les ingrédients secs doivent être entreposés dans un local ou un compartiment fermé réservé à cette fin. Toutefois, un compartiment peut être présent dans les locaux de préparation.

S'il est nécessaire d'utiliser quotidiennement des épices et des ingrédients secs, ceux-ci peuvent être entreposés à l'intérieur des locaux 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.

LOCAL OU COMPARTIMENT FERMÉ D'ENTREPOSAGE DES PRODUITS DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT

Un local ou un compartiment fermé doit être aménagé pour l'entreposage :

- des produits de nettoyage et d'assainissement;
- des instruments tels que les vadrouilles ou les 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 des locaux 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.

SALLE DES EMPLOYÉS

Des locaux doivent être prévus pour les employés et réservés uniquement au personnel travaillant dans l'établissement :

- Un vestiaire permettant la séparation des vêtements personnels et des vêtements de travail propres;
- Une salle de toilettes dont la porte ne donne pas directement sur les locaux de travail;
- Une salle de repos.

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

LOCAL DES MACHINES

Il est conseillé de regrouper dans un local particulier le réservoir d'eau chaude et les autres appareils mécaniques.

ANNEXE 2 - EXEMPLE D'UN PLAN D'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR



