



Québec, le 22 février 2024



Objet : Demande d'accès aux documents

N/Réf : 2024-02-02-001

Monsieur,

En réponse à votre demande d'accès aux documents reçue par courriel le 2 février dernier, vous trouverez ci-joint les informations détenues par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) concernant les normes et standards en matière de logistique alimentaire.

Un permis de vente au détail sera requis s'il y a de la vente d'aliments directement aux consommateurs. À cet effet vous trouverez ci-joint le « Guide de demande de permis de restauration et de vente au détail ».

Également, la formation en hygiène et salubrité pourrait être nécessaire selon votre situation. Vous pouvez consulter notre outil interactif :

https://media.mapaq.gouv.qc.ca/formation_hygiene_salubrite/

Le document « Aide-Mémoire » résume certaines dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires prévues dans les établissements de restauration et de vente au détail.

Le « Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires » contient des recommandations qui s'adressent aux manipulateurs d'aliments et aux gestionnaires d'un établissement alimentaire afin d'effectuer leur travail de façon à assurer l'innocuité des aliments. Vous pouvez également prendre connaissance du document Hygiène et la salubrité dans un contexte d'aide alimentaire.

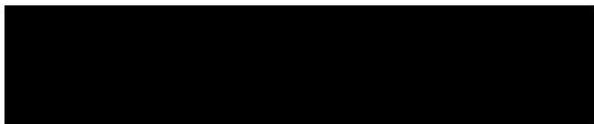
Pour plus d'informations, vous pouvez nous joindre par courriel à l'adresse suivante : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca ou par téléphone au 1-800 463-5023 en choisissant l'option 3.

Conformément aux articles 51 et 135 de la Loi sur l'accès, aux documents des organismes publics et sur la protection de renseignements personnels (chapitre A-2.1), ci-après « Loi sur l'accès », nous vous informons que vous pouvez demander la révision de cette décision auprès de la Commission d'accès à l'information dans les trente (30) jours de la présente décision. Vous trouverez ci-joint les explications relatives à l'exercice de ce recours.

...2

Pour toute information, vous pouvez contacter monsieur David Dubé, adjoint à la responsable de l'accès à l'information, par téléphone au 418 380-2136 ou par courrier électronique à accesinformation@mapaq.gouv.qc.ca.

Veillez recevoir, Monsieur, l'expression de nos sentiments les meilleurs.



Marie-Odile Koch
Secrétaire générale et directrice de la coordination ministérielle
Responsable de la Loi sur l'accès

**Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection
des renseignements personnels**
(Chapitre A-2.1)

Article 51

Lorsque la demande est écrite, le responsable rend sa décision par écrit et en transmet copie au requérant et, le cas échéant, au tiers qui a présenté des observations conformément à l'article 49.

La décision doit être accompagnée du texte de la disposition sur laquelle le refus s'appuie, le cas échéant, et d'un avis les informant du recours en révision prévu par la section III du chapitre IV et indiquant notamment le délai pendant lequel il peut être exercé.

Article 135

Une personne dont la demande écrite a été refusée en tout ou en partie par le responsable de l'accès aux documents ou de la protection des renseignements personnels peut demander à la Commission de réviser cette décision.

Une personne qui a fait une demande en vertu de la présente loi peut demander à la Commission de réviser toute décision du responsable sur le délai de traitement de la demande, sur le mode d'accès à un document ou à un renseignement, sur l'application de l'article 9 ou sur les frais exigibles.

Ces demandes doivent être faites dans les trente jours qui suivent la date de la décision ou de l'expiration du délai accordé par la présente loi au responsable pour répondre à une demande. La Commission peut toutefois, pour un motif raisonnable, relever le requérant du défaut de respecter ce délai.

GUIDE

DEMANDE DE PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL

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

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

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

1. Le formulaire de demande de permis

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

2. Le chèque correctement rempli

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

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

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

TABLE DES MATIÈRES

PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL	3
Restauration	4
Vente au détail	8
Sans but lucratif	10
Événements spéciaux	12
COMMENT CALCULER LE COÛT DES UNITÉS DE MAINTIEN CHAUD OU FROID SUPPLÉMENTAIRES ?	14
EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER POUR OBTENIR UN PERMIS	16
INSTRUCTIONS	18
FORMULAIRES DÉTACHABLES	
- Demande de permis Restauration et vente au détail	19
- Demande de permis Sans but lucratif et événements spéciaux	21

PERMIS DE RESTAURATION ET DE VENTE AU DÉTAIL

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

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

RESTAURATION

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

VENTE AU DÉTAIL

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

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

SANS BUT LUCRATIF

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

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX (30 jours ou moins)

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

RESTAURATION



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

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

CATÉGORIES

Préparation générale

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

Préparation générale avec buffet

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

Maintenir chaud ou froid

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

Maintenir chaud ou froid avec buffet

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

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

QU'EST-CE QU'UN BUFFET ?

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

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

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



TARIFS DE BASE ANNUELS

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

CATÉGORIES DE PERMIS	TARIFS DE BASE ANNUELS
Préparation générale	341 \$
Préparation générale avec buffet	524 \$
Maintenir chaud ou froid	262 \$
Maintenir chaud ou froid avec buffet	524 \$

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

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

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

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

FRAIS D'OUVERTURE DE DOSSIER

Au moment d'une première demande de permis de restauration, des frais d'ouverture de dossier de 131 \$ sont applicables. Vous devez donc ajouter ce montant au tarif de base de la catégorie de permis demandée afin d'obtenir le coût total de votre permis. Vous n'aurez pas à payer ces frais au moment du renouvellement de votre permis.

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

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

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

VENTE AU DÉTAIL

A photograph of a supermarket aisle. In the foreground, the handle of a shopping cart is visible, featuring a white grip with a blue rubberized section. The cart's metal frame is also visible. The aisle is lined with shelves of various products, including what appears to be produce in the lower sections. The background is blurred, showing a person walking away from the camera down the aisle. The lighting is bright and even, typical of a retail environment.

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

CATÉGORIES

Préparation générale

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

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

Maintenir chaud ou froid

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

TARIFS DE BASE ANNUELS

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

CATÉGORIES DE PERMIS	TARIFS DE BASE ANNUELS
Préparation générale	341\$
Maintenir chaud ou froid	262\$

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

- SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 11, vous devez inscrire :**
- le tarif de base de la catégorie de permis que vous demandez ;
 - le nombre d'unités de maintien chaud ou froid et les coûts supplémentaires qui s'y rattachent ;
 - le montant total à payer pour l'obtention du permis.

FRAIS D'OUVERTURE DE DOSSIER

Au moment d'une première demande de permis de vente au détail, des frais d'ouverture de dossier de 131 \$ sont applicables. Vous devez donc ajouter ce montant au tarif de base de la catégorie de permis demandée afin d'obtenir le coût total de votre permis. Vous n'aurez pas à payer ces frais au moment du renouvellement de votre permis.

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

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

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

SANS BUT LUCRATIF



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

TARIF DE BASE ANNUEL

CATÉGORIE DE PERMIS	TARIF DE BASE ANNUEL
Sans but lucratif	37 \$

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

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

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA CASE 10B, vous devez cocher « Sans but lucratif ».

SUR VOTRE FORMULAIRE, À LA SECTION « SANS BUT LUCRATIF », vous devez décrire brièvement votre activité.

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

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

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

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX



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

TARIF DE BASE

CATÉGORIE DE PERMIS	TARIF DE BASE
Événements spéciaux	37 \$ pour la première journée d'activité + 9 \$ pour chaque jour additionnel consécutif

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

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

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

EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

Bien que le demandeur d'un permis **Événements spéciaux** ne soit pas tenu de suivre la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires, il doit tout de même satisfaire aux exigences relatives à l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules. Pour connaître celles-ci, consultez la section « Exigences réglementaires à respecter pour obtenir un permis » à la page **16**.

COMMENT CALCULER LE COÛT DE VOTRE PERMIS ?

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

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

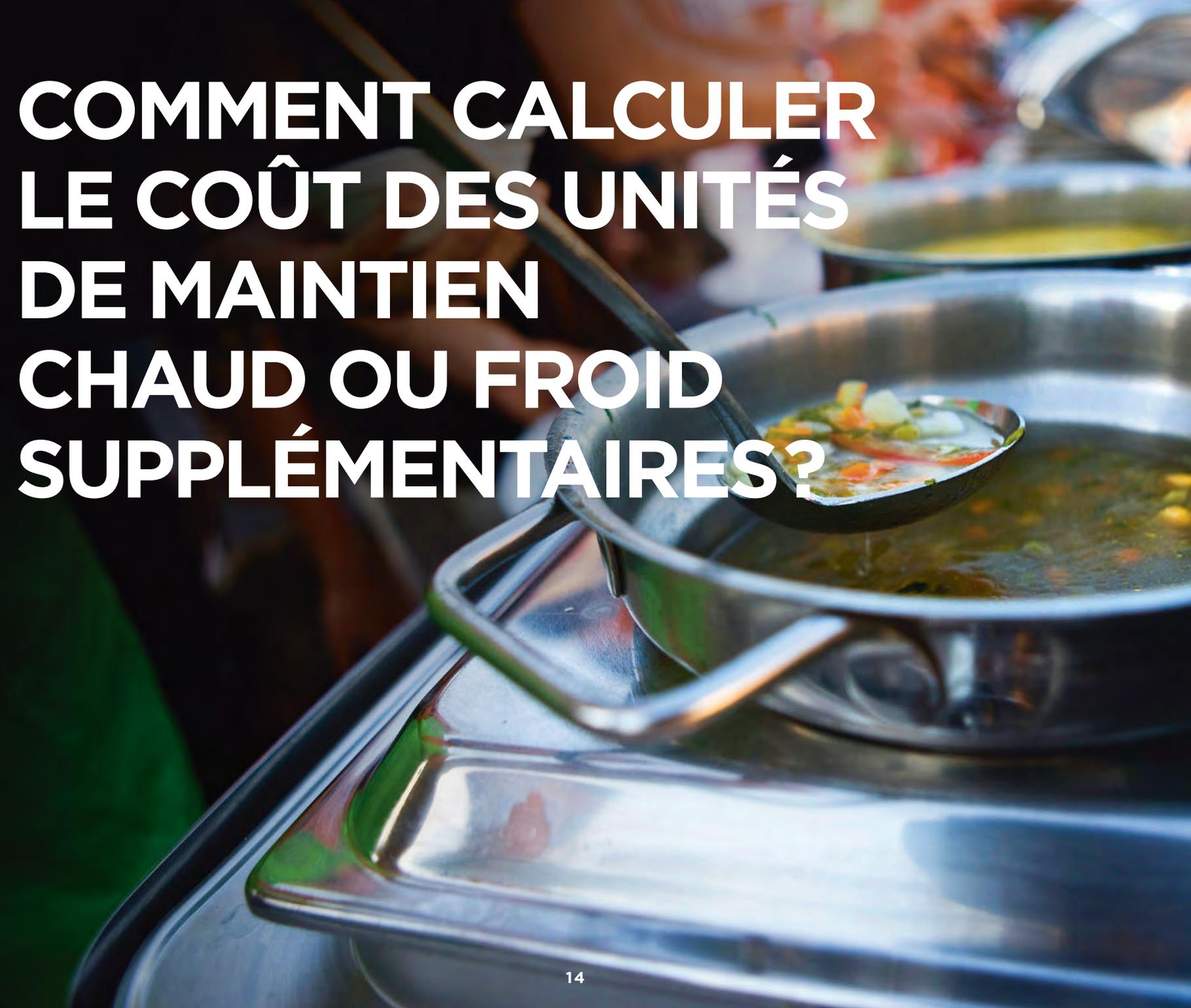
- Multipliez le nombre de jours additionnels par 9 \$, soit le coût pour chacun des jours additionnels.

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

- Additionnez le montant à payer pour les jours additionnels (montant obtenu au point 3) au tarif de base de 37 \$.

Montant à payer pour les jours additionnels : _____ + 37 \$ = _____ \$ à payer au total.

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



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

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

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

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

CALCUL DES COÛTS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**EXIGENCES
RÉGLEMENTAIRES
À RESPECTER
POUR OBTENIR
UN PERMIS**



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

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

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

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

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

EXIGENCES RELATIVES À LA FORMATION OBLIGATOIRE EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

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

Vous devez inscrire sur votre formulaire de demande de permis :

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

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

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

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

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

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

SECTION 1 - RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE

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

SECTION 2 - RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR DE PERMIS

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

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

SECTION 3 - CHOIX DE LA CATÉGORIE DE PERMIS

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

SI VOUS REMPLISSEZ UN FORMULAIRE DE DEMANDE DE PERMIS :

- Restauration
- Vente au détail

- Sans but lucratif
- Événements spéciaux

10. Cochez la case qui correspond à la **catégorie** de permis demandée selon la **nature** de vos activités.

10A. Choisissez la **nature** de votre permis selon l'activité principale que vous effectuez.
10B. Choisissez la **catégorie** de permis que vous voulez obtenir.

SECTION 4 - CALCUL DU COÛT DU PERMIS

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

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

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

SECTION 5 - EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER POUR OBTENIR UN PERMIS

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

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

SECTION 6 - DÉCLARATION

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

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

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

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

POUR PLUS D'INFORMATION

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

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

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

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

RÉDACTION-COORDINATION

Direction de la coordination administrative
et des services à la clientèle

CONCEPTION GRAPHIQUE

Dièse solutions visuelles et design

ÉDITION

Direction des communications

PHOTOGRAPHIES

Éric Labonté, Direction des communications
iStockphoto

© Gouvernement du Québec

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

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

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 

AIDE-MÉMOIRE

pour les exploitants d'établissements
de restauration et de vente au détail

DISPOSITIONS LÉGALES ET RÉGLEMENTAIRES EN MATIÈRE

D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	4
1. LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES	6
ARTICLES CLÉS DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (RLRQ, CHAPITRE P-29)	
Section 1 de la Loi : Dispositions générales	7
Section 2 de la Loi	8
Section 3 de la Loi : Régime d'autorisation	10
Section 4 de la Loi : Suspension, annulation ou refus de renouveler le permis	10
Section 5 de la Loi : Inspection, saisie et enquête	10
2. RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS	12
ARTICLES CLÉS DU RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS (RLRQ, CHAPITRE P-29, R.1)	
Chapitre 1 – Dispositions générales	15
Chapitre 2 – Lieux, opérations, véhicules	17
Chapitre 3 – Conditionnement et vente	23
Chapitre 6 – Viandes propres à la consommation humaine	26
Chapitre 9 – Produits marins	30
Chapitre 11 – Produits laitiers et succédanés de produits laitiers	30

INTRODUCTION

L'exploitant d'un établissement de restauration ou de vente au détail joue un rôle de premier plan dans le maintien de la salubrité des aliments. Il a la responsabilité de respecter les lois et règlements applicables au domaine alimentaire et de s'assurer que les produits alimentaires qu'il offre sont de qualité et ne présentent aucun risque pour la santé des consommateurs. Aussi importe-t-il que l'exploitant prête une attention soutenue au respect des exigences légales et réglementaires qui le concernent, notamment à l'égard des activités de préparation d'aliments.

La Loi sur les produits alimentaires et le Règlement sur les aliments contiennent l'ensemble des normes qui concernent les droits d'exploitation des permis, les pouvoirs relatifs aux rappels des aliments et aux saisies d'aliments non conformes, l'inspection, l'aménagement des établissements, etc. Ces règles et normes visent notamment à assurer l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.

L'Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail vise à fournir un outil pour aider les restaurateurs et les détaillants à se conformer à la législation québécoise. Les articles clés qui sont détaillés dans ce document sont extraits de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chap. P-29) et les règlements qui s'y rattachent. Dans le but de faciliter la consultation, seuls les articles qui intéressent plus particulièrement les responsabilités et les exigences qui sont étroitement liés aux activités de restauration et de vente au détail ont été extraits de la Loi et du Règlement.

Cette législation, administrée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), donne au Ministère les moyens d'agir afin de prévenir les toxi-infections alimentaires et de protéger les consommateurs. Il y a lieu de noter que les aliments vendus au détail sont soumis à d'autres lois et règlements, notamment la Loi ou le Règlement sur les aliments et les drogues ou encore la Loi ou le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation du gouvernement fédéral.

Précisons que l'exploitant qui se livre à des activités de restauration ou de vente au détail d'aliments doit respecter non seulement les articles présentés dans l'aide-mémoire, mais aussi l'ensemble des exigences de la Loi sur les produits alimentaires. Il est de la responsabilité de chaque exploitant de s'assurer du respect des règlements.

Enfin, soulignons que les articles reproduits dans les lignes qui suivent portent les mêmes numéros que ceux qui sont utilisés dans la Loi sur les produits alimentaires. En cas de disparité entre les articles cités dans le présent aide-mémoire et ceux de la Loi sur les produits alimentaires, cette dernière a préséance.

1 LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

Articles clés de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29)

Section 1 de la Loi : Dispositions générales

L'article 1 définit les termes utilisés dans la Loi. Les paragraphes suivants concernent plus particulièrement les restaurateurs et détaillants.

Article 1.

(...)

b) «ALIMENT»: tout ce qui peut servir à la nourriture de l'homme ou des animaux y compris les boissons à l'exception des boissons alcooliques au sens de la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13) et des produits de cannabis comestibles au sens de la Loi encadrant le cannabis (chapitre C-5.3);

b.1) «GLACE»: la glace utilisée pour la préparation ou la conservation d'un aliment ou destinée à la consommation humaine ou destinée à entrer en contact avec un aliment, avec de l'eau régie par le Règlement sur l'eau potable édicté en vertu de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) ou avec toute boisson alcoolique au sens de la Loi sur la Société des alcools du Québec;

(...)

h) «VENTE AU DÉTAIL»: toute vente de produits, à l'exclusion des repas ou collations, faite à un acheteur ou à un usager, pour fins de consommation ou d'usage et non de revente;

i) «VENTE EN GROS»: toute vente de produits faite à un acheteur pour fins de revente en état ou après préparation, conditionnement ou transformation;

j) «DÉTAILLANT»: toute personne qui fait de la vente au détail;

k) «RESTAURATEUR»: toute personne qui sert ou vend des repas ou collations pour fins de consommation et moyennant rémunération, l'exploitant d'un établissement d'enseignement ou de tout établissement régi par la Loi sur les services de santé et les services sociaux (chapitre S-4.2), la Loi sur les services de santé et les services sociaux pour les autochtones cris (chapitre S-5), la Loi sur le système correctionnel du Québec (chapitre S-40.1), le gouvernement, ses ministères et organismes.

Pour l'application de la présente loi, sont assimilées à un aliment l'eau embouteillée, l'eau au volume de même que l'eau destinée à être de l'eau embouteillée ou de l'eau au volume ainsi que l'eau qui sert ou qui est destinée à servir à la préparation ou à la conservation des aliments, dans la mesure où ces aliments ou ces eaux sont destinés à la consommation humaine à des fins promotionnelles ou commerciales. La glace est également assimilée à un aliment.

Section 2 de la Loi

Cette section décrit, de façon générale, les responsabilités des exploitants concernant l'hygiène et la salubrité sur les lieux de leur exploitation.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'innocuité des produits alimentaires

Article 3. Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'hygiène et la salubrité des lieux

Article 3.1 L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'état ou l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'état des lieux, des véhicules et de l'équipement

Article 3.2 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit :

- 1°** utiliser du matériel ou des installations en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits;
- 2°** utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits;
- 3°** aménager et entretenir les abords de la conserverie, de l'établissement ou du lieu de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés.

Responsabilités de l'exploitant relatives à son personnel et au respect de la réglementation

Article 3.3 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits de même que dans un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.

Responsabilités de l'exploitant relatives aux retraits ou rappels d'aliments

Article 3.4 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit retirer ou rappeler tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à la consommation humaine, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée ou dont l'absence d'information ou l'information apparaissant sur le produit ou son emballage n'en permet pas la consommation sécuritaire. À cette fin, cet exploitant doit se doter d'un système de traçabilité conforme aux exigences prescrites par règlement.

Article 3.5 Toute personne qui détient un produit à des fins commerciales, philanthropiques ou de don à des fins promotionnelles faisant l'objet d'un rappel doit s'y conformer.

Responsabilités de l'exploitant relatives aux indications utilisées sur les aliments

Article 4. Nul ne peut faire emploi sur un produit, son récipient, son étiquette, son emballage, sur un écriteau afférent ou dans un document concernant la publicité, la détention, la manutention ou la mise en circulation d'un produit pour la vente, d'une indication inexacte, fautive, trompeuse ou susceptible de créer chez l'acheteur une confusion sur l'origine, la nature, la catégorie, la classe, la qualité, l'état, la quantité, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit.

Est assimilée à une indication inexacte, fautive ou trompeuse, l'absence d'indication ou une indication incompréhensible ou illisible sur l'un des éléments mentionnés au premier alinéa.

Section 3 de la Loi : Régime d'autorisation

Cette section prescrit les types d'exploitations qui sont tenus de détenir un permis. Les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail doivent se référer plus spécifiquement aux paragraphes *m* et *n* de l'article 9.

Responsabilités de l'exploitant relatives à la détention d'un permis

Pour plus d'information concernant les permis, il est conseillé de se référer au guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail* au www.mapaq.gouv.qc.ca/permisalimentaire.

Section 4 de la Loi : Suspension, annulation ou refus de renouveler le permis

Cette section indique les conditions pouvant mener le ministre à la suspension, l'annulation ou le refus de renouveler le permis. Pour plus de précisions, se référer à l'article 15 de la Loi sur les produits alimentaires.

Section 5 de la Loi : Inspection, saisie et enquête

Cette section décrit les différents outils mis à la disposition du personnel inspecteur afin de veiller à l'application de la Loi et de ses règlements. Elle fait aussi état des responsabilités de l'exploitant lors d'une inspection. En voici quelques extraits. Pour plus de précisions, consulter l'intégralité des articles 33 à 33.9.2, 35 et 36.

L'inspecteur peut, entre autres, dans l'exercice de ses fonctions :

- Procéder à l'inspection des lieux, des locaux, de l'équipement, du matériel, des appareils et de tout produit, animal ou autre objet auxquels s'applique la présente loi;
- Exiger de suspendre ou de restreindre, pendant la durée de l'inspection, toute activité ou toute opération auxquelles s'applique la présente loi;
- Prélever gratuitement des échantillons;
- Ordonner l'immobilisation de tout véhicule servant au transport d'un produit ou d'un animal et en faire l'inspection;
- Ordonner, restreindre ou interdire le déplacement de tout produit, animal ou autre objet;
- Interdire ou limiter l'accès aux lieux ou à tout équipement, matériel, appareil ou tout produit, animal ou autre objet s'y trouvant et auxquels s'applique la présente loi;
- Effectuer des essais de tout équipement, matériel, appareil ou tout autre objet auxquels s'applique la présente loi;
- Prendre des photographies;
- Exiger la communication pour examen, reproduction ou établissement d'extraits, de tout livre, connaissance ou autre document ou dossier, s'il a des motifs raisonnables de croire qu'ils contiennent des renseignements relatifs à l'application de la présente loi ou de ses règlements;

Saisir tout produit, tout animal ou tout autre objet auquel s'applique la présente loi, s'il a des motifs raisonnables de croire qu'une infraction a été commise à leur égard ou que ce produit est impropre à la consommation humaine, qu'il est altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine ou que son innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou que ce produit représente un danger pour la vie ou la santé des consommateurs.

De son côté, l'exploitant est responsable :

D'aider le personnel inspecteur en lui facilitant l'accès au produit ou au lieu;

De ne pas entraver le travail du personnel inspecteur en tentant de l'induire en erreur ou en refusant d'obéir à un ordre qu'il est autorisé à émettre en vertu de la présente loi ou de ses règlements.

2 RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS

Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, R.1)

Le Règlement sur les aliments compte 11 chapitres qui sont eux-mêmes subdivisés en plusieurs sections. Voici les titres de ses 11 chapitres, accompagnés d'un résumé schématique.

Chapitre 1 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Application générale et définitions concernant les enregistrements et les différents permis relatifs aux aliments et règlements inhérents.

Chapitre 2 – LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES

- Règlements applicables concernant les locaux, les aires ou les véhicules servant à la préparation des produits alimentaires.
- Eau utilisée pour la consommation humaine, les déchets, le matériel, l'équipement.
- Règles applicables pour les manipulateurs d'aliments, formation obligatoire, registres et pièces justificatives.

Chapitre 3 – CONDITIONNEMENT ET VENTE

- Règlements applicables concernant la dénomination et la composition des produits, les récipients et les emballages, les indications et les marques, de même que les distributeurs automatiques et les cantines ambulantes.

Chapitre 5 – ŒUFS EN COQUILLE ET ŒUFS TRANSFORMÉS

- Dispositions générales sur les œufs en coquille.
- Normes relatives à la construction, à l'aménagement et aux activités d'un poste de classement des œufs.
- Entreposage et emballage des œufs en coquille, dispositions relatives aux œufs pondus par une espèce autre que la poule domestique, œufs transformés, qualité, emballage et marquage des œufs, etc.

Chapitre 6 – VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

- Définitions, normes de construction et d'équipement des abattoirs, conserveries de viandes et ateliers de charcuteries à des fins de vente en gros, normes relatives à tous les ateliers.
- Vente au détail et activités de restauration.

Chapitre 7 – VIANDES NON COMESTIBLES

- Dispositions générales concernant les cadavres ou parties d'animaux morts, les sous-produits d'animaux ou de produits carnés, les huiles et les graisses animales. Normes opérationnelles. Emballages et vignettes.
- Dispositions relatives aux viandes impropres à la consommation humaine.

Chapitre 8 – PRODUITS DE L'ÉRABLE ET LEURS SUCCÉDANÉS

- Dispositions générales, normes relatives à l'exploitation d'une érablière, au classement du sirop, aux succédanés, etc.

Chapitre 9 – PRODUITS MARINS

- Dispositions générales, normes relatives à la construction et à l'équipement des établissements de préparation des produits marins et des conserveries de produits marins, normes relatives aux bateaux de pêche, etc.
- Transport des produits marins à destination du marché de consommation (véhicule de transport, matériau, etc.), normes sur les produits marins vivants, etc.

Chapitre 10 – PRODUITS D'EAU DOUCE

- Dispositions générales applicables aux produits d'eau douce, normes de construction et d'équipement d'établissements de préparation et de conserveries de produits d'eau douce, etc.

Chapitre 11 – PRODUITS LAITIERS ET SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

- Dispositions générales et définitions sur les produits laitiers et leurs succédanés, normes de construction, d'aménagement et de fonctionnement d'une ferme laitière ou des usines laitières.
- Normes relatives à la qualité du lait et de la crème crus.
- Dispositions particulières applicables à la préparation de certains fromages au lait cru ou non pasteurisé, normes applicables à la composition des produits laitiers (pourcentage de gras dans le lait, addition de vitamine D, babeurre, yogourt, etc.), étiquetage et emballage des produits laitiers, succédanés de produits laitiers, etc.
- Vente au détail de produits laitiers et de succédanés de produits laitiers dans la restauration.

Dans le but de simplifier la consultation de l'aide-mémoire, les articles des chapitres 5 à 11 qui portent spécifiquement sur les œufs, les viandes, les viandes non comestibles, les produits de l'érable, les produits marins et d'eau douce et les produits laitiers et succédanés, ne sont pas repris dans l'aide-mémoire pour les établissements de détail et de restauration.

Les articles à portée générale se retrouvent déjà dans les chapitres 1 à 3. Certains autres articles du chapitre 6 et 11, spécifiques aux viandes et applicables aux établissements de détail, sont retranscrits en raison de leur pertinence.

Articles clés du Règlement sur les aliments

Chapitre 1 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Cette section donne une liste d'expressions règlementées. Le paragraphe qui suit précise les actions reliées à la préparation servant à définir si ces activités sont visées par la réglementation.

1.1.1. Définitions : Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les expressions suivantes signifient :

(...)

j) «préparation»: abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, moude, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments, à l'exception du parage des parties non comestibles, du lavage à l'eau et de l'emballage des fruits et légumes frais entiers, de l'emballage des oeufs de consommation en coquille et de l'infusion, la dilution ou la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion;

k) (...) Le paragraphe j du premier alinéa s'applique également aux fins de la Loi et inclut, pour l'application des paragraphes m et n du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, maintenir chaud ou froid des aliments à l'exception des boissons, des glaces aromatisées et de la glace.

Exigences relatives aux températures de conservation des aliments

1.4.1. Température de conservation : Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4°C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18°C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60°C jusqu'à sa livraison.

Exigences relatives à l'exclusivité de l'utilisation des locaux de préparation

1.4.4. Le local, l'aire, l'équipement, le matériel ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits aux fins de vente, d'exercice de l'activité de restaurateur ou de fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des produits doit servir exclusivement à la préparation de produits.

La préparation de produits aux fins visées au premier alinéa doit en outre se faire ailleurs que dans une cuisine domestique, dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- 1° lorsque la préparation de produits est effectuée aux fins de vente en gros;
- 2° lorsque la préparation de produits est effectuée dans une quantité supérieure à 100 kg/mois;
- 3° lorsqu'il s'agit de produits laitiers autres que ceux visés à l'article 11.1.3 ou de succédanés de produits laitiers.

Le présent article ne s'applique pas aux personnes visées à l'article 1.3.5.C.5.

Exigences relatives aux indications fausses et trompeuses et à la falsification

1.5.1. Prohibition de tromper : Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit :

- a) sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit;
- b) sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit;
- c) sur le mode d'emploi ou de conservation du produit;
- d) sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit.

1.5.2. Falsification et manœuvres prohibées : Est prohibée toute falsification ou tentative de falsification du produit, toute modification frauduleuse de la composition, de la qualité ou de la quantité du produit, toute opération ou manœuvre tendant à masquer la mauvaise qualité du produit, à le présenter sous une apparence trompeuse ou à fausser le résultat du pesage, mesurage, dosage ou de l'analyse du produit, de même que toute indication frauduleuse tendant à faire croire à une opération exacte ou à un contrôle officiel qui n'a pas eu lieu.

Est également prohibée la détention ou la mise en vente ou en circulation, de moyens propres à effectuer telle falsification, modification, opération, manœuvre ou indication.

Chapitre 2 – LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES

Exigences relatives à l'absence d'animaux, insectes et rongeurs

2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.

Exigences relatives aux supports de rangement

2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.

Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

Exigences relatives à l'éclairage

2.1.2.2. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à 1 m du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

Exigences relatives à l'eau potable et aux installations pour le lavage des mains

2.1.3. Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer :

- 1° d'eau potable courante chaude et froide;
- 2° d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre.
- 3° La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.

Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

2.1.3.1. L'eau utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments ainsi que pour le lavage des équipements entrant en contact direct avec les produits doit être de l'eau potable.

Dans le cas de la glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, elle doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage.

Exigences relatives aux installations nécessaires à la réfrigération

2.1.3.2. Le lieu ou le véhicule doit être pourvu des installations, locaux ou compartiments nécessaires pour y maintenir les températures prescrites à l'article 1.4.1 et l'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C.

Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1°C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.

Exigences relatives aux récipients à déchets

2.1.3.3. Le lieu ou le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets, rebuts ou détritrus.

Ces récipients doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés.

Exigences relatives à l'état et la qualité de l'équipement et des matériaux

2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau :

- 1° qui ne peut être corrodé;
- 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;
- 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;
- 4° non absorbant et imperméable;
- 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.

Exigences relatives à l'état des locaux

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits :

- 1°** les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écaillures;
- 2°** les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;
- 3°** les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

Exigences relatives aux marchés publics

2.1.6. Marché public : Les locaux et le matériel d'un établissement de marché public, dont l'exploitant met des emplacements à la disposition de vendeurs de produits, doivent être propres et ce marché doit comprendre :

- a)** un réseau d'eau potable, chaude et froide, sous pression;
- b)** un réseau d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées. Ce réseau doit être curable et conçu sur le mode séparatif, avec regard de visite, chasses d'eau, bouches siphoniques, grilles de protection et intercepteur de solides;
- c)** des locaux sanitaires comportant des lavabos, distributeurs de savon liquide, dispositifs pour essuyer ou assécher, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition des vendeurs et de leur personnel;
- d)** un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Dans le cas où des étaux de viandes ou d'aliments carnés y sont installés, l'établissement de marché public, en plus d'être assujéti aux sous-sections 6.4.1 et 6.7.1, doit également comprendre :

- e)** des postes d'eau chaude et d'eau froide installés et aménagés, à chaque étal, de façon à permettre le lavage ou le nettoyage sous pression des locaux, du matériel et des emplacements, outils ou instruments de travail;
- f)** un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

Exigences relatives à la propreté des locaux, de l'équipement, etc.

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

Exigences relatives au personnel

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent :

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
- 4° *(paragraphe abrogé)*;
- 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
- 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

Exigences relatives à la santé du personnel

2.2.3.1. Toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 doit :

- 1° être exempte de toute maladie contagieuse transmissible par les produits;
- 2° être exempte de toute lésion cutanée infectée;
- 3° si elle a une lésion cutanée non infectée ouverte, porter un pansement propre et imperméable;
- 4° si la lésion visée au paragraphe 3 se trouve sur la main, au poignet ou à l'avant-bras, porter un gant propre, imperméable et suffisamment long pour recouvrir intégralement le pansement recouvrant celle-ci et ce gant doit être jeté à chaque fois qu'il est enlevé.

Interdiction relative aux gants de latex

2.2.3.2. Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule visé à l'article 33 de la Loi est interdit (...).

Exigences relatives aux produits de nettoyage et d'assainissement

2.2.3.3. Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27) ou par la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, c. 28) ou qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur son site, à l'adresse www.inspection.gc.ca.

Exigences relatives à la prévention de la manipulation des aliments par le public

2.2.4. Les aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

Exigences à l'égard de la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

Les articles 2.2.4.1 à 2.2.4.9 précisent les responsabilités de l'exploitant concernant les personnes à former, les types de formations et leurs contenus ainsi que les registres de formations. Pour plus d'information à ce sujet, il est également conseillé de se référer au site Internet du MAPAQ au www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.

Exigences relatives à la tenue de registres des opérations

2.2.5. Registre des opérations : Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la Loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs.

Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer :

- a)** la nature et la quantité des produits achetés ou reçus;
- b)** la date de leur achat ou réception et, dans le cas des mollusques bivalves marins vivants et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot;
- c)** les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entreposeur, les nom et adresse de l'entrepositaire ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.

2.2.6. De plus, dans le cas de l'entreposeur, du courtier en alimentation ou du détaillant approvisionnant un restaurateur et de toute personne tenue de se munir d'un permis, ces registres et pièces justificatives doivent indiquer :

- a) la nature et la quantité des produits vendus ou livrés;
- b) la date de leur vente ou livraison;
- c) les nom et adresse du destinataire.

Dans le cas de l'entreposeur, ces registres doivent indiquer également le numéro de lot d'où proviennent les produits livrés.

2.2.7. Dans le cas du détaillant ou du restaurateur, les factures peuvent tenir lieu de registres ou pièces justificatives à condition de contenir les mêmes indications que celles requises par les articles 2.2.5 et 2.2.6.

2.2.8. Ces registres, pièces justificatives ou factures doivent être conservés pendant 1 an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.

Exigences relatives à l'état et à l'identification d'un véhicule

2.3.1. État du véhicule : Tout véhicule lorsqu'il est affecté au transport d'un aliment doit en tout temps, être adapté à cet usage et maintenu dans un état d'entretien, de propreté et de salubrité convenant à la nature du produit transporté.

2.3.4. Prohibition : Est prohibé le transport d'un produit qui n'est pas conditionné, emballé et marqué conformément aux normes prescrites, ou dont le récipient ou l'emballage est défectueux ou mal fermé.

2.3.5. Opérations prohibées : Est prohibé le dépôt ou le transvasement du produit sur la voie publique ou à proximité de cette voie ou dans un endroit exposé au soleil ou aux conditions atmosphériques, ou qui n'est pas à l'abri de toute cause de pollution, de contamination ou de dépréciation pour le produit, le récipient ou l'emballage.

2.3.6. Inscriptions : Tout véhicule affecté à la vente et à la livraison à domicile, à l'établissement d'un détaillant ou d'un restaurateur ou à tout lieu de consommation, doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins 8 cm de hauteur, sur ses faces latérales, des inscriptions indiquant les nom et adresse de son propriétaire ou ceux du vendeur, fabricant ou préparateur des aliments détenus à bord.

Exigences relatives à la dénomination d'un produit

3.1.1. Dénomination : La dénomination appliquée au produit doit indiquer la nature exacte de ce produit et être applicable à tout produit présentant des caractères analogues. Elle doit être précise et ne prêter à aucune équivoque.

Dans le cas d'un produit artificiel, synthétique, de fantaisie ou d'imitation, la dénomination doit être propre à distinguer nettement celui-ci d'un produit dont il existe un type défini, naturel ou fixé par l'usage.

3.1.4. Composition, particularités : La composition et les particularités du produit doivent être conformes à celles alors prévues pour ce produit sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prévision, à celles alors prévues pour ce produit sous le régime de la Loi des aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27), de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.) ou de la Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. 1985, c. F-9). Il en est de même de la dénomination et de toute mention qui l'accompagne.

Exigences relatives aux contenants, ustensiles et emballages

3.2.1. Règle fondamentale : Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.

Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité, ni avoir renfermé quelque substance dont le voisinage ou le contact serait de nature à compromettre la qualité ou la salubrité du produit.

3.2.2. Mesurage : Le mesurage du produit doit se faire au moyen d'un instrument de mesure exact et précis.

3.2.3. Le récipient renfermant des conserves doit être complètement étanche et hermétiquement fermé, sans aucun bombement, trace de fuites ou autre signe extérieur susceptible de correspondre à une altération du produit.

Ce récipient doit renfermer seulement la quantité maximale de produit qu'il est possible d'y introduire sans altérer l'aspect, la qualité ou la conservation du produit.

3.2.4. Matériaux de bouchage, pellicules et matières enveloppantes : Les matériaux de bouchage des bouteilles doivent être neufs, sauf s'ils sont de verre ou aussi résistants et faciles à nettoyer que le verre, et être bactériologiquement propres.

Il en est de même des papiers, pellicules, tissus, enduits, matières plastiques, boyaux, vessies et autres matières analogues servant à envelopper, couvrir ou protéger le produit, des sacs ou emballages de papier, de tissu, de matière plastique ou transparente.

Exigences relatives à l'étiquetage

3.3.3. Inscriptions obligatoires : Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient :

- a) les inscriptions nécessaires pour révéler :
 - ii. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
 - iii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballer, fournisseur ou distributeur;
 - iv. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;
- b) *(paragraphe abrogé).*

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

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.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusque ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

3.3.4. Inscription à l'étalage : À l'étalage d'un commerce de vente au détail, le produit, son emballage ou récipient ou un écriteau afférent à un même lot de produits identiques doit porter une inscription qui fait mention :

- a) de la dénomination du produit, lorsqu'il peut y avoir incertitude sur la nature exacte de celui-ci;
- b) de l'indication de l'origine du produit, dans le cas d'un produit agricole qui présente de l'analogie avec un produit agricole du Québec et ne vient pas du Québec;
- c) *(paragraphe abrogé);*
- d) de la zone ou du secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte afférentes à un même lot pour les mollusques bivalves marins vivants commercialisés en vrac.

De plus, lorsqu'ils sont commercialisés en vrac, les mollusques bivalves marins vivants du lot exposé doivent tous être du même lot.

3.3.6. Indication de l'origine : L'indication de l'origine d'un produit agricole se fait par l'inscription du nom du pays d'origine ou s'il s'agit d'un produit canadien, du mot «Canada» ou du nom de la province d'origine ou d'une expression ou désignation équivalente.

Le mot «Québec» est exclusivement réservé aux produits agricoles du Québec.

3.3.7. Indications prohibées : Est interdite toute indication ou marque relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, une garantie, une loi ou un règlement, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Est également interdite, sauf dans le commerce pharmaceutique, toute indication de propriétés curatives ou préventives au sujet du produit, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique, à une estampille ou à une légende d'inspection prescrit par une loi ou un règlement, doit être utilisée ou se faire uniquement selon la manière et dans les conditions stipulées par cette loi ou ce règlement.

Exigences relatives aux cantines ambulantes

3.4.7. Cantine ambulante : Un véhicule de fourniture d'aliments connu sous l'appellation générique de «cantine mobile ou ambulante» doit être pourvu :

- a) d'un lavabo alimenté d'eau chaude et d'eau froide, d'une excellente qualité hygiénique, bactériologique et chimique, en quantité suffisante pour permettre aux manipulateurs d'aliments de se tenir propres ainsi que l'équipement et les ustensiles qu'ils utilisent;
- b) de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles placés dans des distributeurs automatiques;
- c) d'un réfrigérateur mécanique pour les aliments périssables;
- d) d'un réservoir pour les eaux usées;
- e) d'un contenant à déchets étanche et fermé;
- f) d'un thermomètre et d'un thermostat dans le compartiment froid et dans le compartiment chaud.

Chapitre 6 – Viandes propres à la consommation humaine

Dans le but de simplifier la consultation, seuls certains articles applicables aux établissements de détail sont transcrits dans cette section.

Interdiction relatives aux viandes et aliments carnés

6.4.1.5. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires : Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être nettoyés et désinfectés :

- a) à la fin des opérations de la journée; ou
- b) avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

6.4.1.8. Absence de contact : Les viandes ne doivent pas être en contact avec le sol ou les murs de la pièce. Tous les récipients ou contenants de viandes doivent être placés sur des supports à plus de 10 cm du sol.

6.4.1.13. Prohibitions : Il est interdit :

- a) d'employer pour la préparation ou la conservation des viandes ou aliments carnés, des antiseptiques ou des substances nuisibles ou dangereuses pour la santé;
- b) de faire usage, pour la salaison, d'une saumure altérée ou contaminée;
- c) d'ajouter du sang ou tout additif à la viande hachée;
- d) d'ajouter de la viande de porc à du bœuf ou du veau haché.

Exigences relatives aux règles de provenance des viandes et aliments carnés pour un détaillant

6.5.2.13. Emballage neuf : Tout emballage de viandes ou d'aliments carnés portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette la reproduisant doit être neuf et être utilisé une seule fois.

6.5.2.26. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement :

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1er suppl.)); et
- b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

Seul le paragraphe a du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe b s'applique aux viandes de caribou.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Le paragraphe a du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa.

Toutefois, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir :

- a) d'un autre détaillant;
- b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30;
- c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe b du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou
- d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

Exigences relatives aux règles de provenance des viandes et aliments carnés pour un restaurateur

6.5.2.28. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un restaurateur doivent provenir exclusivement :

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 [1er suppl.]); et
- b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes a et b du premier alinéa de l'article 6.5.2.26.

Toutefois, dans le cas du paragraphe b du premier alinéa, les viandes ou aliments carnés ne peuvent provenir :

- a) d'un autre restaurateur;
- b) de la personne visée à l'article 6.5.2.30;
- c) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe b du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou
- d) de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au caribou.

Cependant, les viandes de caribou doivent provenir d'un caribou :

- a) abattu conformément au paragraphe b du quatrième alinéa de l'article 6.2.1; et
- a) qui a subi une inspection post mortem dans un atelier de charcuterie exploité par un exploitant autorisé ou un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

La section 6.7 concerne les activités de vente au détail, de restaurateur et d'entreposage des viandes et aliments carnés

6.7.1.5. Matériaux des étals et comptoirs : Les étals et comptoirs placés dans ces locaux doivent être en matériau dur, lisse, lavable et non absorbant.

6.7.1.6. Tringles-crochets : Les tringles et crochets servant à suspendre les viandes et abats doivent être en métal inoxydable et placés de telle façon que les viandes fraîches, préparées ou conservées qui y sont suspendues ne touchent ni les murs ni le sol.

6.7.1.7. Tablettes-récipients : Les viandes non suspendues doivent être disposées sur des tablettes en métal inoxydable ou dans des récipients inoxydables propres et lavables.

6.7.1.9. Les viandes ne doivent être exposées en dehors des installations frigorifiques que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de découpe.

Les viandes ou les aliments carnés non emballés et détenus pour fins de vente au détail doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

6.7.1.11. Vente au détail d'aliments: Les entreprises de vente au détail de produits alimentaires détenant des viandes ou aliments carnés doivent répondre aux exigences suivantes:

l'emplacement où sont détenus les viandes ou aliments carnés doit être distinct de l'emplacement des autres produits alimentaires;

(...)

Exigences relatives à la vente de viandes sur la voie publique

6.7.1.12. Commerce spécial : Les personnes qui exercent le commerce spécial des viandes ou aliments carnés sur la voie publique ou de porte en porte doivent se conformer aux conditions suivantes :

a) elles doivent détenir les viandes ou aliments carnés sous réfrigération à une température d'au plus 4 °C jusqu'à leur livraison au consommateur;

d) ce commerce spécial doit s'exercer au moyen, soit d'une échoppe fermée, étanche, en matériau lisse et lavable, soit d'un véhicule réservé uniquement au transport des viandes ou aliments carnés et qui répond aux exigences de la section 6.8;

c) les véhicules et échoppes doivent être pourvus d'étals recouverts de plaques lavables et permettant de placer ou d'exposer les viandes à l'abri des manipulations du public.

Exigences concernant la préparation de la viande hachée

6.7.1.14. Hache-viande : Les appareils utilisés à la préparation de la viande hachée sont démontés et nettoyés après chaque jour d'utilisation.

Le hachage des viandes doit se faire uniquement dans la chambre froide.

Exigences relatives à la décongélation de viande ou produits carnés

6.7.1.16. Décongélation : Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent :

- a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C;
- b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et
- c) porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés.

Chapitre 9 – Produits marins

Exigences relatives au vivier et à l'état des produits marins

9.10.1. État : Les produits marins destinés à la vente à l'état vivant doivent être maintenus dans cet état jusqu'à leur livraison à l'acheteur.

9.10.2. Vivier : Le vivier utilisé pour le transport ou la conservation de produits marins vivants destinés à la vente, doit être en matériau imputrescible, imperméable, non toxique, lavable et désinfectable.

Chapitre 11 – Produits laitier et succédanés de produits laitiers

Exigences relatives à la température de conservation de certains produits laitiers

(...)

Les fromages suivants faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité est d'au moins 36% mais d'au plus 44% peuvent être conservés à une température ambiante d'au plus 24 °C durant les 24 heures qui suivent la date de leur préparation à l'usine laitière:

- 1° le fromage cheddar frais;
- 2° le fromage cheddar en grains;
- 3° le fromage non affiné à pâte ferme ou à pâte demi-ferme dont la teneur minimale en matière grasse est de 5%.

Renseignements utiles

Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez le site Internet du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, au www.mapaq.gouv.qc.ca, ou composez le **1 800 463-5023**.

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal – 2022

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-93087-7 (2^e édition PDF)

ISBN 978-2-550-64554-2 (1^{ère} édition imprimé)

ISBN 978-2-550-64555-9 (1^{ère} édition PDF)



GUIDE

des bonnes pratiques d'hygiène
et de salubrité alimentaires

GUIDE | des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires



TABLE DES MATIÈRES

LEXIQUE	6
L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS : VOTRE MISSION!	8
LES 5 M : UNE MÉTHODE FACILE ET EFFICACE!	9

MATIÈRE 10

INNOCUITÉ	11
TEMPÉRATURE	12
Zone de danger	12
Maintien de la chaîne de froid	13
ORIGINE	13
ÉTIQUETAGE	14
Allergènes prioritaires, sources de gluten et sulfites	15

MÉTHODE 16

POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS	17
DÉCONGÉLATION	18
CUISSON	18
Tableau des températures de cuisson sécuritaires	19
TARTARES ET SUSHIS	20
REFROIDISSEMENT	21
RÉCHAUFFAGE	21
NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT	22
REGISTRES D'EXÉCUTION	23

MAIN D'ŒUVRE 24

LAVAGE DES MAINS	25
Installations	25
ÉTAT DE SANTÉ ET BLESSURES	26
TENUE VESTIMENTAIRE	27
DÉPLACEMENT	27

MATÉRIEL 28

ÉQUIPEMENT, USTENSILES ET EMBALLAGE	29
-------------------------------------	----

MILIEU 30

EXTÉRIEUR DU BÂTIMENT	31
INTÉRIEUR DU BÂTIMENT	31
Insectes, animaux et leurs excréments	32
Approvisionnement en eau potable	32
POUR PLUS D'INFORMATION	34

LEXIQUE

ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX (APD)

Aliments qui nécessitent un contrôle de la température et, dans certains cas, de la durée de conservation, puisqu'ils sont susceptibles de permettre la croissance de microorganismes pathogènes et, pour certains d'entre eux, la formation de toxines.

Les APD sont habituellement riches en protéines, présentent une teneur élevée en eau et sont faibles en acidité. Voici quelques exemples :

- Viandes crues et cuites, charcuteries et autres produits de la viande, y compris les produits de volaille ou de gibier;
- Œufs et produits des œufs;
- Lait et produits laitiers;
- Poissons et fruits de mer crus, fumés et transformés;
- Soupes, bouillons et sauces;
- Aliments constitués de germes crus (germes de fèves, luzerne, maïs, soya, cresson, radis, etc.);
- Jus de fruits et de légumes frais;
- Champignons frais emballés;
- Huiles assaisonnées à l'ail frais ou aux herbes aromatiques fraîches qui n'ont pas subi de traitement commercial;
- Fruits et légumes coupés (melons, pastèques et citrouilles) et salades de fruits et de légumes;
- Conserves qui n'ont pas subi un traitement à la chaleur suffisant pour atteindre la stérilité commerciale;
- Aliments d'origine végétale cuits, par exemple pâtes alimentaires, riz, céréales et légumes cuits;
- Pâtes alimentaires fraîches;
- Mets préparés, salades et autres aliments à base de viande, d'œufs, de lait et de légumes.

À noter qu'un mélange d'huile et de végétaux frais (ail, herbes, piments) entiers, coupés ou hachés se conserve au maximum pendant 7 jours à 4 °C.

ALIMENTS NON POTENTIELLEMENT DANGEREUX (ANPD)

Aliments qui ne nécessitent pas un contrôle de la température ou de la durée de conservation puisqu'ils ne sont pas susceptibles de permettre la croissance de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines. **Attention! L'expression « aliments non potentiellement dangereux » ne signifie pas qu'ils ne représentent aucun risque pour la santé.** Des microorganismes pathogènes ou des toxines peuvent s'y trouver et une fois contaminés, les ANPD peuvent devenir un vecteur de contamination, même s'ils ne sont pas susceptibles de permettre la croissance de microorganismes pathogènes.

À noter que selon les recommandations de certains fabricants, il peut être nécessaire de garder ces produits au réfrigérateur.

Voici quelques exemples d'aliments non potentiellement dangereux :

- Pâtes alimentaires sèches;
- Produits de boulangerie et pâtisseries sans garniture;
- Eau embouteillée;
- Huile végétale et huile assaisonnée à l'ail séché ou aux herbes séchées.

DANGERS :

Agent biologique (microorganisme), chimique ou physique pouvant causer une contamination qui aura un effet nocif sur la santé. Voici des exemples :

- **Dangers biologiques** : bactéries pathogènes, toxines, moisissures, parasites et virus;
- **Dangers chimiques** : composants des matériaux d'emballage, produits chimiques (produits de nettoyage, assainisseurs, etc.), résidus de pesticides ou de médicaments et allergènes non déclarés;
- **Dangers physiques** : métal, plastique, verre, bois, pierres, fragments d'os, autres matières étrangères (cheveux, poils, poussière, bijoux, etc.).

INNOCUITÉ :

Caractère de ce qui n'est pas nuisible, toxique ou nocif. L'innocuité est aussi appelée « sécurité des aliments ».

La croissance des microorganismes dépend de plusieurs facteurs tels que la composition de l'aliment, son acidité, la quantité d'eau disponible dans celui-ci, la présence d'oxygène, les additifs alimentaires, etc. Ces facteurs permettent de différencier les **aliments potentiellement dangereux des aliments non potentiellement dangereux**.

MICROORGANISMES :

Organismes vivants et invisibles à l'œil nu. Dans ce groupe, on trouve notamment les virus, les bactéries, les levures, les moisissures et les parasites. Leur croissance est influencée par plusieurs facteurs tels que l'eau, les éléments nutritifs (protéines, lipides, sucres, vitamines et minéraux), l'acidité, l'oxygène, les agents de conservation ainsi que la température et le temps d'exposition à celle-ci. Certains microorganismes ont des effets bénéfiques pour la transformation alimentaire (fabrication de yogourt et de fromage); d'autres provoquent des altérations (substance visqueuse ou mauvaise odeur) et certains sont pathogènes.

PATHOGÈNE :

Se dit d'un microorganisme qui est nuisible à la santé et qui peut causer des toxi-infections alimentaires.

TOXI-INFECTION ALIMENTAIRE :

Malaise ressenti lorsqu'une personne ingère de l'eau ou des aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques. La plupart des toxi-infections alimentaires sont bénignes et ne durent que quelques jours. Leurs conséquences peuvent toutefois être plus graves. Elles peuvent même entraîner la mort, surtout chez les **personnes à risque** : les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli.

Saviez-vous que les enquêtes sur les toxi-infections alimentaires révèlent que celles-ci sont, presque toujours, le résultat d'une méthode de préparation ou de conservation inappropriée?

Pour en savoir plus sur les toxi-infections alimentaires, reportez-vous à l'adresse www.mapaq.gouv.qc.ca/toxi-infection.

L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS : VOTRE MISSION!

En tant que manipulateur d'aliment, vous exercez un rôle essentiel dans le contrôle de l'hygiène et de la salubrité des aliments.

En vertu de la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) et de ses règlements, les exploitants, les gestionnaires ainsi que le personnel affecté à la préparation des aliments ou au nettoyage de l'équipement doivent respecter les bonnes pratiques de manipulation des aliments. Depuis la réception des aliments jusqu'au service, en passant par toutes les étapes de préparation (décongélation, cuisson, etc.), vous avez la responsabilité d'assurer la sécurité des aliments!

Ce guide contient des recommandations qui s'adressent aux manipulateurs d'aliments et aux gestionnaires d'un établissement alimentaire qui se soucient d'effectuer leur travail de façon à assurer l'innocuité des aliments. Ainsi, il est un outil de référence pour la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

La formation en hygiène et salubrité alimentaires est obligatoire pour tout exploitant qui prépare des aliments en vue de la vente, qu'il soit titulaire ou non d'un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, consultez la page Web suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.



LES 5 M : UNE MÉTHODE FACILE ET EFFICACE!

Pour assurer la sécurité des consommateurs, les inspecteurs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) évaluent chaque établissement alimentaire du Québec en utilisant une méthode basée sur les risques pour la santé. Cette méthode peut aussi vous aider à mémoriser les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité. Elle porte sur un ensemble de points à maîtriser qui sont liés à l'un des cinq éléments suivants :

MATIÈRE

L'innocuité de l'aliment, le mode de conservation requis, l'étiquetage et l'origine.

MÉTHODE

Les différentes étapes de manipulation des aliments, par exemple la cuisson, la décongélation, le refroidissement, le réchauffage, le nettoyage et l'assainissement.

MAIN-D'ŒUVRE

La tenue vestimentaire, le lavage des mains, l'état de santé, etc.

MATÉRIEL

Tout ce qui est relatif à la propreté et à l'état des équipements utilisés au cours de la manipulation des aliments.

MILIEU

L'environnement, comme les locaux et les aires servant à la préparation, à l'entreposage et au transport des aliments, et l'approvisionnement en eau potable.

Note : Les recommandations qui figurent dans le présent document sont fondées sur la réglementation québécoise ou sur les bonnes pratiques reconnues à l'échelle internationale en matière d'innocuité alimentaire. Le MAPAQ est chargé d'appliquer plusieurs lois et règlements, dont la Loi sur les produits alimentaires (RLRQ, chapitre P-29) et les règlements qui en découlent. Ces derniers prévalent sur le présent guide.



MATIÈRE

INNOCUITÉ

Il s'agit de s'assurer que les aliments sont sans danger pour le consommateur.

Faites preuve de vigilance en tout temps et assurez-vous d'éliminer :

- tout aliment altéré (odeur, couleur ou texture) devenu impropre à la consommation;
- tout aliment pouvant avoir été contaminé, par exemple :
 - des aliments dont l'emballage est ouvert ou endommagé,
 - des contenants qui coulent,
 - des emballages dont les sceaux sont brisés,
 - des œufs dont la coquille est brisée ou sale,
 - des fruits ou des légumes pourris, noircis ou fendus,
 - des viandes ou des poissons dont la couleur ou l'odeur sont inhabituelles,
 - des pommes de terre dont la chair est verte,
 - des boîtes de conserve bombées ou fendues.

En ce qui concerne l'entreposage, assurez-vous que la rotation des aliments est appropriée. Utilisez le principe « premier entré, premier sorti ». Aussi, veillez à ce que la durée de conservation indiquée sur les produits soit adéquate.

Saviez-vous que les microorganismes pathogènes ne changent pas nécessairement l'odeur ou l'aspect visuel des aliments? Une bonne raison de faire preuve de vigilance en tout temps!



TEMPÉRATURE

La température interne des aliments est un facteur déterminant pour la croissance des microorganismes. C'est pourquoi il est nécessaire de respecter certaines normes en matière de température de conservation.

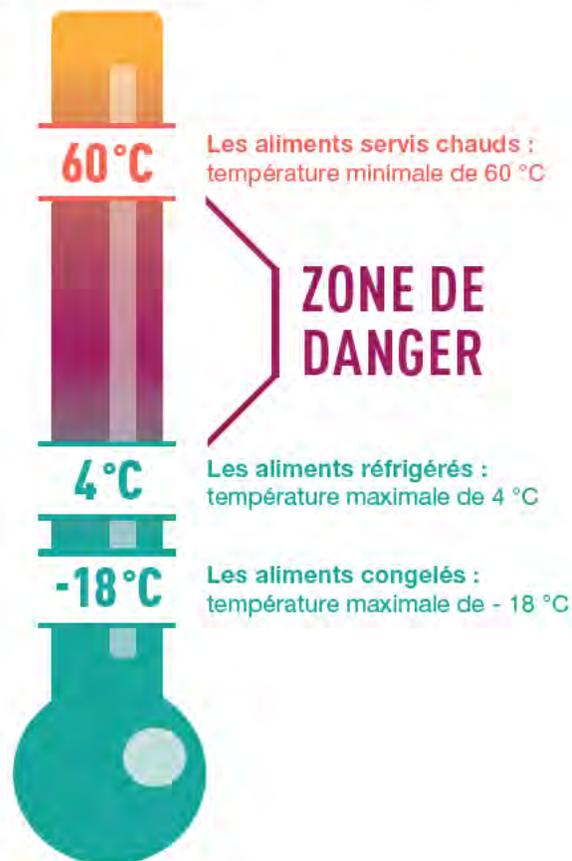
Vérifiez régulièrement la température de l'équipement de conservation des aliments en utilisant un thermomètre fiable et calibré.

L'exploitant a la responsabilité de maintenir des registres des températures relevées quotidiennement sur ses appareils et installations. Il doit aussi prévoir des mesures à prendre en cas de non-conformité.

Au besoin, vérifiez la température interne des aliments. Si vous utilisez un thermomètre à tige, assurez-vous de le nettoyer et de l'assainir entre chaque utilisation.

Il est recommandé de vérifier la fiabilité des thermomètres régulièrement et de noter les données dans un registre. Voici deux méthodes de vérification pour un thermomètre à tige :

- Plongez le thermomètre dans de la glace mélangée à un peu d'eau pendant une minute. La température du thermomètre devrait se situer entre 0 °C et plus ou moins 1 °C.
- Plongez le thermomètre dans de l'eau bouillante pendant une minute. La température du thermomètre devrait atteindre 100 °C, plus ou moins 1 °C.



ZONE DE DANGER

Il faut éviter la zone dite « de danger », qui est située entre 4 °C et 60 °C, car les bactéries s'y développent rapidement. Entre 35 °C et 45 °C, leur nombre peut doubler toutes les 15 minutes. C'est pourquoi les aliments potentiellement dangereux qui sont gardés durant un certain temps à la température de la pièce doivent être préparés le plus rapidement possible. Ne sortez que les quantités nécessaires pour la préparation et rangez les aliments au réfrigérateur dès que vous avez terminé de les manipuler.

MAINTIEN DE LA CHAÎNE DE FROID

Le maintien de la chaîne de froid fait référence à l'ensemble des opérations ayant pour but de maintenir les aliments réfrigérés (4 °C ou moins) ou congelés (-18 °C ou moins) à une température interne sécuritaire, et ce, à toutes les étapes, depuis la manutention jusqu'à l'entreposage et au service. Le respect de la chaîne de froid contribue à assurer l'innocuité des aliments et à conserver leurs qualités puisque toute hausse de température accélère la croissance des microorganismes et réduit la durée de vie de l'aliment. Celui-ci peut alors devenir nuisible à la santé des consommateurs. Ce principe s'applique également aux aliments qui doivent être servis chauds en les gardant à une température supérieure à 60 °C en utilisant un réchaud par exemple. De plus, après la cuisson ou le réchauffage, les aliments doivent être maintenus, en tout temps, à une température au-dessus de 60 °C jusqu'à la livraison ou jusqu'au service aux consommateurs.

Conseils pour assurer le maintien de la chaîne de froid :

- Au moment du transport, s'assurer de maintenir la température à l'extérieur de la zone de danger (par exemple, en utilisant un camion réfrigéré ou une glacière de transport).
- Au moment de la réception, placer les aliments au réfrigérateur ou au congélateur sans tarder.
- Ne pas surcharger les comptoirs réfrigérés ni les congélateurs et ne pas obstruer les grilles de ventilation afin de permettre une bonne circulation de l'air froid.

ORIGINE

La provenance des aliments peut compromettre leur innocuité et, par conséquent, la santé des consommateurs. Il faut donc prendre certaines précautions quant à l'origine des produits. En voici des exemples :

- **Les viandes** doivent provenir d'un animal abattu dans un abattoir provincial ou fédéral, sous inspection permanente.
- **Les œufs** doivent être préalablement calibrés (classés).
- **Les produits laitiers** doivent provenir d'une usine laitière légalement reconnue.
- **Les mollusques bivalves marins** (myes, moules, huîtres, pétoncles, palourdes, couteaux et mactres) doivent être clairement identifiés au moment de leur réception : espèce, date et zone de cueillette.

N'oubliez pas de tenir des registres des fournisseurs et de conserver les factures des achats!



ÉTIQUETAGE

L'étiquette des produits alimentaires doit comporter les renseignements suivants :

- la dénomination (le nom du produit);
- la composition, c'est-à-dire la liste des ingrédients par ordre décroissant, avec l'indication des allergènes présents dans l'aliment;
- la quantité nette;
- le nom et l'adresse de l'autorité responsable du produit (le fabricant, le préparateur, le conditionneur, l'emballeur, le fournisseur ou le distributeur);
- l'origine;
- l'utilisation;
- l'état du produit (par exemple, lorsqu'ils sont décongelés, les viandes, les produits marins et leurs sous-produits doivent porter la mention « produit décongelé »);
- toute autre particularité du produit;
- la date limite de conservation (obligatoire pour les aliments qui ont une durée de conservation de 90 jours ou moins).

D'autres renseignements importants doivent, dans certains cas, figurer sur les étiquettes :

- le mode de conservation (par exemple, la mention « Réfrigérer après ouverture », ou la mention « Garder réfrigéré » pour les semi-conserves);
- la valeur nutritive;
- le numéro de lot.

COMMENT AFFICHER LA DATE LIMITE DE CONSERVATION POUR UN ALIMENT EMBALLÉ SUR LES LIEUX DE VENTE AU DÉTAIL (par exemple, les mets cuisinés et vendus à l'épicerie)?

1

Préciser la date limite de conservation (en mentionnant « Meilleur avant XX ») et donner des instructions de conservation (par exemple, « Garder réfrigéré ») si les aliments ne peuvent pas être conservés à la température de la pièce.

OU

2

Préciser la date d'emballage ainsi que la durée de conservation de l'aliment.

Il importe de noter que la durée de conservation des aliments est la période pendant laquelle les aliments dont l'emballage n'a pas été ouvert et qui sont conservés dans des conditions adéquates maintiennent leur fraîcheur, leur goût et leur valeur nutritionnelle. Elle constitue une indication de la fraîcheur des aliments et une précision quant à la période de conservation potentielle des aliments non déballés et entreposés dans des conditions appropriées.

Consultez également l'outil d'étiquetage en ligne pour l'industrie pour d'autres options concernant l'affichage de la date limite de conservation des aliments à l'adresse suivante : <http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/fra/1383607266489/1383607344939>.

Pour plus d'information sur les durées de conservation, visitez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/conservation.

ALLERGÈNES PRIORITAIRES, SOURCES DE GLUTEN ET SULFITES

Il est important que les personnes souffrant d'allergies, de sensibilités ou d'intolérances alimentaires soient informées de la présence de certains ingrédients afin de les éviter. Chez une personne allergique qui est mise en contact avec un allergène, la réaction peut être grave, voire fatale. En raison de ces conséquences importantes, Santé Canada a établi une liste d'aliments qui sont considérés comme la cause de la grande majorité (90 %) des réactions indésirables et qui doivent être déclarés. Ainsi, les allergènes prioritaires, les sources de gluten et les sulfites doivent figurer dans la liste des ingrédients ou à la fin de celle-ci, avec la mention « Contient ».

Voici la liste des allergènes prioritaires à déclaration obligatoire :

- Amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches ou noix;
- Arachides;
- Graines de sésame;
- Blé ou triticales;
- Œufs;
- Lait;
- Soja;
- Poissons, crustacés ou mollusques;
- Graines de moutarde.



Autres substances à déclaration obligatoire :

- Gluten (avoine, blé, orge, seigle, triticales);
- Sulfites.

Le MAPAQ diffuse une publication sur les allergies alimentaires.
Consultez-la en ligne à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/allergiesalimentaires.

Pour obtenir de plus amples précisions sur l'étiquetage, vous pouvez également visiter le site de Santé Canada, à l'adresse www.hc-sc.gc.ca.

L'Agence canadienne d'inspection des aliments a créé un outil de référence au sujet de l'étiquetage. Cet outil est disponible sur le site de l'Agence au <http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/fra/1383607266489/1383607344939>.



MÉTHODE

POUR ÉVITER LES CONTAMINATIONS

Les risques de contamination, directe ou croisée, sont particulièrement présents au moment de la manipulation, de l'entreposage et de la disposition des aliments.

- **Contamination directe.** Elle se produit lorsqu'un aliment entre en contact directement avec une source reconnue de pathogènes (par exemple, des matières fécales, des eaux usées, de la viande crue ou du jus de viande, le sol, des animaux ou des insectes), avec un contaminant chimique, y compris les allergènes, ou un corps étranger.
- **Contamination croisée.** La contamination croisée se produit lorsqu'un aliment entre en contact avec de l'équipement, des surfaces de travail ou des mains qui ont été contaminés par une source reconnue de pathogènes (par exemple, des matières fécales, des eaux usées, de la viande crue ou du jus de viande, le sol, des animaux ou des insectes), avec un contaminant chimique, y compris les allergènes.

VOICI QUELQUES CONSEILS POUR ÉVITER LA CONTAMINATION DES ALIMENTS.

Au moment de la manipulation :

- Nettoyez et assainissez l'équipement, les ustensiles et les surfaces de travail ayant été en contact avec des aliments crus, tels que la viande et la volaille, et ce, avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger.
- Lavez vos mains fréquemment puisqu'elles peuvent facilement véhiculer des microorganismes pathogènes.
- Lavez et assainissez les brosses, les instruments de récurage et les chiffons de table. De plus, il faut les changer régulièrement, car ils peuvent aussi être une source de contamination.
- N'utilisez pas la même huile à friture pour cuire des aliments différents (par exemple, des frites et du poisson, qui est un allergène).
- Évitez de déposer, sur les comptoirs, des contenants qui ont été en contact avec le sol.

Au moment de l'entreposage et de la disposition :

- Regroupez les produits selon leur nature et leur état. Assurez-vous que les viandes, les volailles et les poissons crus ne seront jamais en contact avec les produits cuits ou prêts à manger.
- Faites attention aux allergènes! Entrez les aliments qui contiennent des allergènes en dessous de ceux qui en sont exempts.
- Entrez les viandes, les volailles et les poissons crus dans des contenants et des emballages couverts, et disposez-les sous les aliments prêts à manger, pour éviter que leur jus s'écoule.
- Utilisez des supports de rangement afin que les récipients ou les contenants ne soient jamais déposés directement sur le sol. Les supports doivent se trouver à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas des supports fixes et de 8 cm pour les supports amovibles.
- Exception faite des fruits et légumes frais, gardez les produits non emballés à l'abri des manipulations du public. Des vitrines pare-haleine peuvent être utiles à cette fin (par exemple, les buffets, le comptoir à poisson et le comptoir à salades).

DÉCONGÉLATION

Ne décongelez jamais un aliment potentiellement dangereux à la température de la pièce.

En effet, les surfaces extérieures de l'aliment, qui se décongèlent en premier, se trouvent alors exposées trop longtemps à des températures propices à la multiplication des microorganismes pathogènes.

Voici quelques méthodes sécuritaires de décongélation :

- Au réfrigérateur;
- Au four à micro-ondes, tout de suite avant la cuisson;
- Au four traditionnel, en combinant la décongélation et la cuisson;
- Dans un contenant placé sous de l'eau potable maintenue à une température de 21 °C ou moins en veillant à ce que l'aliment soit complètement submergé.

Pour la décongélation du poisson fumé emballé sous vide, il est important d'ouvrir ou d'enlever l'emballage avant de placer l'aliment au réfrigérateur pour le décongeler.

Un aliment potentiellement dangereux décongelé ne devrait pas être congelé de nouveau.

Vous avez sûrement observé qu'un aliment décongelé libère de l'eau. Cette eau contient des particules d'aliments qui forment un milieu idéal pour le développement des microorganismes. Puisque les microorganismes ne sont pas détruits au cours de la congélation, l'aliment en contiendra beaucoup plus à la suite d'une deuxième décongélation, ce qui peut être nuisible à la santé.

CUISSON

Une cuisson adéquate a pour but de détruire les microorganismes pathogènes et d'assurer ainsi l'innocuité de l'aliment. C'est pourquoi il faut cuire les aliments suffisamment et éviter d'interrompre la cuisson.

En vue d'atteindre une température interne de cuisson sécuritaire, respectez la température de cuisson recommandés dans le tableau de la page suivante. Pour ce faire, l'usage d'un thermomètre fiable et calibré est nécessaire. Il suffit d'insérer celui-ci jusqu'au centre de l'aliment en veillant à ne toucher ni à un os, ni à une couche de gras s'il s'agit d'une viande.

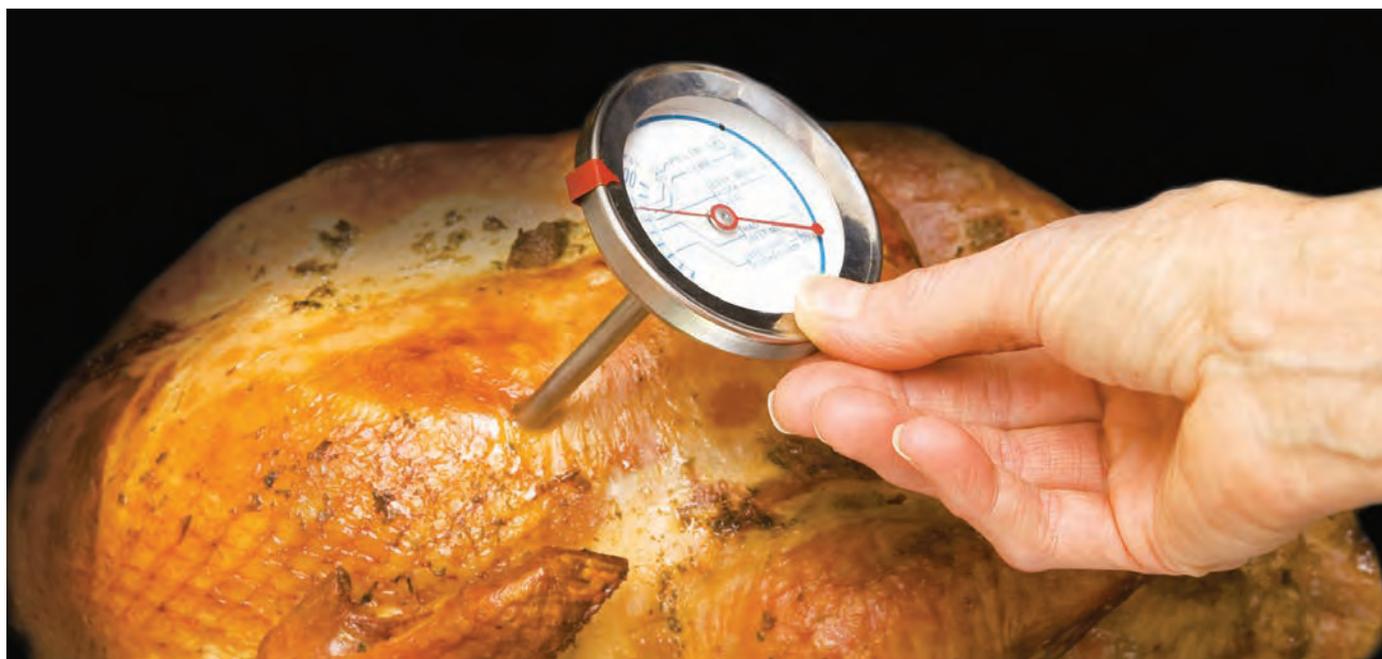


TABLEAU DES TEMPÉRATURES DE CUISSON SÉCURITAIRES

La température indiquée est la température interne minimale de cuisson.

PRODUIT	TEMPÉRATURE INTERNE
VIANDE HACHÉE ET MÉLANGES DE VIANDE (saucisses, boulettes, pains de viande)	
Volaille, viande exotique, gibier	74 °C
Bœuf, veau, agneau, porc, chèvre, cheval	71 °C
COUPES DE VIANDE ET PIÈCES ENTIÈRES	
Bœuf, veau, agneau, chèvre	63 °C (mi-saignant)
	71 °C (à point)
	77 °C (bien cuit)
Bœuf ou veau attendri mécaniquement	63 °C
Porc (côtelettes et rôtis)	71 °C
Jambon à cuire	71 °C
Volaille entière	82 °C
Morceaux de volaille	74 °C
Cheval	71 °C
Gibier sauvage ou d'élevage (sanglier, cerf, orignal, etc.)	74 °C
Viande exotique (crocodile, tortue, etc.)	74 °C
POISSONS ET FRUITS DE MER	
Poissons	70 °C
Fruits de mer	74 °C ou Crustacés : la chair est opaque. Huîtres ou moules : la coquille s'ouvre.
ŒUFS	
Œufs entiers	Le blanc et le jaune sont fermes.
Mets à base d'œufs	74 °C

Note : Les abats devraient être cuits selon leur espèce de viande.

L'exploitant qui souhaite utiliser une température moindre que les températures sécuritaires peut soit recourir aux tableaux d'équivalence publiés dans le site Internet du Ministère www.mapaq.gouv.qc.ca/tableauxequivalence ou appliquer le barème approprié à la cuisson lente sous vide www.mapaq.gouv.qc.ca/cuissonlente. Autrement, il doit être en mesure de démontrer qu'il utilise des pièces intactes (non attendries, ni piquées, ni reconstituées) et que le procédé de cuisson auquel il a recours est reconnu comme sécuritaire pour le type de viande préparée.

Pour la cuisson au micro-ondes, retournez ou remuez régulièrement l'aliment pour uniformiser la distribution et le transfert de la chaleur. Il est de mise de couvrir les aliments pour emprisonner l'humidité. Après la cuisson, il faut attendre deux minutes pour que la chaleur s'y répartisse uniformément et s'assurer d'atteindre 74°C dans toutes les parties de l'aliment.

Pour plus d'information sur les cuissons sécuritaires, visitez le site www.mapaq.gouv.qc.ca/cuissonsecuritaire.

ATTENTION : la semi-cuisson de viande n'est pas recommandée.

La semi-cuisson correspond à un traitement de chaleur qui ne permet pas à un aliment d'atteindre une température interne sécuritaire. Exemple : un chef cuisinier veut prendre de l'avance pour son service du midi. Il entreprend donc de cuire des poitrines de poulet le matin pendant la moitié du temps total de cuisson, jusqu'à une température interne de 55 °C. Le midi venu, il termine la cuisson.

La semi-cuisson n'est pas une méthode culinaire recommandée parce qu'elle exige un contrôle rigoureux du procédé si elle est pratiquée. Certaines mesures doivent être prises pour éviter de maintenir l'aliment dans la zone de danger de manière abusive.

Procédés de fabrication alimentaire à risque

Certains procédés de fabrication alimentaire, tels que la mise en conserve, comportent plus de risques que d'autres. Ils doivent donc être maîtrisés et contrôlés de façon rigoureuse. On recommande fortement de faire appel à un consultant qui possède une expertise dans le domaine de la transformation alimentaire afin d'évaluer les risques et de concevoir un produit sécuritaire. Pour en savoir plus sur les procédés à risques : www.mapaq.gouv.qc.ca/PRIS.

TARTARES ET SUSHIS

La consommation de tartares et de sushis comporte toujours une part de risques. Par conséquent, les personnes à risque devraient s'abstenir de manger ce type d'aliment. En plus des règles d'hygiène de base qui doivent être respectées avec rigueur, des précautions particulières s'imposent également au cours de la préparation.

- Choisissez une viande ou un poisson d'excellente qualité et le plus frais possible. Il est donc préférable de préparer la quantité nécessaire le jour même de la consommation du tartare. Un tartare doit être consommé dans les 24 heures suivant sa préparation.
- Enlevez une mince couche autour de la pièce de viande afin de diminuer les risques.
- Utilisez des pièces de viande intactes, non piquées ni attendries. N'employez jamais de la viande hachée pour préparer un tartare, car cette viande doit absolument être bien cuite pour être sécuritaire.

Le riz à sushis présente également des risques, car les fabricants conservent le riz à la température de la pièce pour faciliter le façonnage du sushi. Toutefois, pour être maintenu à la température de la pièce, le riz doit être acidifié à un pH cible de 4,2 et conservé pendant une durée maximale de 16 heures à cette température. Si le riz n'est pas acidifié correctement, il doit être maintenu au réfrigérateur en tout temps.

Il importe de noter que la majorité des poissons utilisés pour les tartares ou les sushis doivent avoir été congelés pendant au moins 7 jours à une température de - 20 °C avant la préparation. Cette étape essentielle sert à détruire les parasites qui se trouvent naturellement dans certains types de poissons. Certaines espèces de thon ainsi que les poissons d'élevage, tels que le saumon, sont exemptés de cette règle.

Pour plus de détails, consultez le site Internet suivant : www.mapaq.gouv.qc.ca/poissonscrus.



REFROIDISSEMENT

Il faut refroidir, le plus rapidement possible, les aliments potentiellement dangereux pour qu'ils atteignent une température de 0 °C à 4 °C. La température interne de l'aliment doit passer de 60 °C à 4 °C en moins de 6 heures; toutefois, à l'intérieur de ce laps de temps, il faut que la température interne passe de 60 °C à 21 °C en moins de 2 heures. De plus, dans les appareils ou l'équipement de réfrigération, il est important de favoriser une libre circulation de l'air entre les aliments.

Quelques conseils pour accélérer le refroidissement :

- Diviser les aliments en portions et les réfrigérer.
- Découper les grosses pièces de viande et les réfrigérer.
- Utiliser de grands contenants peu profonds dont le matériau favorise un transfert thermique pour la réfrigération.
- Placer les récipients d'aliments dans un bain d'eau glacée et remuer régulièrement.
- Utiliser une cellule de refroidissement rapide.
- Utiliser une cuillère de refroidissement.
- Ne pas fermer hermétiquement les contenants durant le refroidissement pour favoriser l'évacuation de la chaleur.

RÉCHAUFFAGE

Les aliments potentiellement dangereux, cuits et réfrigérés, que l'on réchauffe pour les maintenir chauds doivent être réchauffés de façon à ce que toutes leurs parties atteignent une température d'au moins 63 °C pendant 3 minutes ou 74 °C. L'équipement pour maintenir la chaleur, par exemple un réchaud dans un comptoir de service ou une soupière, ne doit pas être utilisé pour le réchauffage, car généralement, il ne permet pas de respecter ces critères. De plus, cette opération doit être effectuée en moins de 2 heures.

Pour que le réchauffage au four à micro-ondes soit sécuritaire, il faut que toutes les parties de l'aliment atteignent une température de 74 °C. De plus, assurez-vous de retourner ou de remuer les aliments pendant le réchauffage pour répartir la chaleur uniformément. De plus, après le réchauffage, laissez les aliments couverts pendant 2 minutes.

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT

Le nettoyage et l'assainissement sont deux étapes distinctes et indissociables d'un même processus.

LE NETTOYAGE

Le nettoyage a pour but de déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces qui entrent en contact avec les aliments. Il comprend :

1. le prélavage;
2. le lavage avec un détergent approprié au type de résidus à enlever;
3. le rinçage.

Une vérification visuelle de l'état des surfaces après ces étapes peut démontrer que le nettoyage n'est pas adéquat. Il est nécessaire alors de reprendre le nettoyage.

L'ASSAINISSEMENT

L'assainissement permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre de microorganismes sur les surfaces. Il existe deux méthodes d'assainissement :

- **L'assainissement thermique**, qui consiste à détruire les microorganismes en les soumettant à l'action de l'eau chaude.
 - La température de l'eau doit être d'au moins 82 °C, par exemple lors d'un assainissement automatique avec un lave-vaisselle, ou d'au moins 77 °C pour une durée minimale de 30 secondes, par exemple lors d'un assainissement manuel.
 - Cette méthode d'assainissement est efficace seulement lorsqu'il est possible de maintenir la température et le temps de contact appropriés.
- **L'assainissement chimique**, qui consiste à détruire les microorganismes en les soumettant à l'action d'un produit chimique (assainisseur).

Il importe de respecter les instructions du fabricant concernant entre autres choses :

- la concentration du produit;
- le mode d'utilisation du produit;
- la température de l'eau;
- le temps de contact avec le produit chimique;
- la nécessité de rincer ou non la surface ou le matériel.

La présente section mentionne brièvement les points importants à propos des principes du nettoyage et de l'assainissement. Pour de plus amples renseignements à ce sujet, reportez-vous à la publication disponible à l'adresse www.mapaq.gouv.qc.ca/nettoyage.



Quelques mises en garde

- Les produits de nettoyage et d'assainissement doivent satisfaire aux normes prévues dans la Loi sur les aliments et drogues (LRC 1985, chapitre F-27) ou être inscrits sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés, publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur son site Internet, à l'adresse www.inspection.gc.ca.
- Ces produits doivent être mis à l'écart des aliments pour réduire les risques de contamination.
- L'utilisation d'un évier à trois compartiments facilite le déroulement ordonné des étapes du lavage manuel, soit le lavage, le rinçage et l'assainissement.
- Les chiffons de table doivent être lavés et rincés après leur emploi; ils peuvent ensuite être conservés dans une solution contenant un assainisseur pour éviter le développement de microorganismes et la contamination. Cette solution doit être maintenue propre en tout temps.
- L'utilisation de tampons à récurer en nylon est recommandée. Les tampons ou brosses métalliques sont interdits, car ils présentent un danger de contamination des aliments.
- Le nettoyage à sec, tel que le brossage, le nettoyage avec un aspirateur (pour usage alimentaire exclusivement) ou le décapage, ne doit être effectué que pour enlever les résidus d'aliments secs qui ne sont pas potentiellement dangereux.
- Dans le contexte d'une contamination de l'environnement ou d'une éclosion de toxi-infection, il importe d'employer des méthodes de nettoyage et d'assainissement encore plus rigoureuses.



REGISTRES D'EXÉCUTION

Des registres relatifs aux activités d'entreposage, de préparation des aliments, de nettoyage et d'assainissement doivent être présents sur les lieux, dûment remplis et accessibles au personnel de l'établissement et au personnel inspecteur.

Voici des exemples de registres permettant d'exercer un contrôle sur l'innocuité dans une entreprise alimentaire :

- Le registre d'achats et de fournisseurs;
- Le registre de cuisson de produits;
- Le registre de refroidissement de produits;
- Le registre des mollusques bivalves marins vivants;
- Le registre des températures de conservation;
- Le registre des viandes servant à la préparation de viandes hachées;
- Le registre de pasteurisation;
- Le registre répertoriant les membres du personnel formés en hygiène et en salubrité des aliments.

Notez que certains registres sont obligatoires en vertu du Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r. 1).

A photograph showing two women in white uniforms working in a kitchen. The woman in the foreground is focused on plating a dish, using chopsticks to transfer food from a large metal tray. The tray contains a pasta dish with a red tomato sauce and meatballs. In the background, another woman is also working. The kitchen has a brick wall and a window. A teal banner with white text is overlaid on the image.

MAIN D'ŒUVRE

Les comportements du personnel affecté à la préparation des aliments ou au nettoyage et à l'assainissement du matériel et de l'équipement qui entrent en contact avec les aliments ont des répercussions majeures sur l'innocuité des aliments. Les mains sont un vecteur particulièrement important de la transmission des microorganismes pathogènes causant des toxi-infections alimentaires.

LAVAGE DES MAINS

Les personnes qui sont en contact avec les aliments ou avec le matériel et l'équipement qui sont eux-mêmes en contact avec les aliments doivent, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les produits, se laver les mains et les avant-bras. Cela doit être fait avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre, fourni par un distributeur, et ce, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette ou avoir manipulé des aliments crus.

Il faut se rappeler que les vêtements de travail ne servent pas à s'essuyer les mains. En effet, ils pourraient ainsi devenir une nouvelle source de contamination pour les mains, les surfaces et les aliments qui seront manipulés.

INSTALLATIONS

Les installations de lavage des mains doivent être en nombre suffisant et placées dans des endroits appropriés. Elles doivent être approvisionnées en eau courante potable, chaude et froide, et pourvues d'un évier, d'un robinet mélangeur (froid-chaud), d'un distributeur de savon et de serviettes individuelles à usage unique. Il faut également qu'elles soient munies d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

-  **1** Se mouiller les mains.
-  **2** Savonner.
-  **3** Frotter les ongles, les mains et les poignets.
-  **4** Rincer.
-  **5** Sécher.

ATTENTION! Le gel antiseptique ne remplace pas le lavage des mains. Il est préférable de se laver les mains avant d'appliquer le gel, si on l'utilise.

ÉTAT DE SANTÉ ET BLESSURES

Si vous souffrez d'une maladie pouvant contaminer les aliments ou si vous présentez des symptômes comme la diarrhée, la nausée, le vomissement ou la fièvre, il faut tout d'abord en informer votre employeur et, s'il y a lieu, consulter un médecin. Durant cette période, vous devez absolument éviter d'être en contact avec les aliments.

Toute personne qui manipule des aliments et qui présente un **symptôme entérique** (de la diarrhée ou des vomissements) doit être retirée de son milieu de travail durant une période allant jusqu'à 48 heures après la disparition complète des symptômes, ou être réaffectée à des tâches qui ne présentent pas de risque de transmission de l'agent infectieux à un aliment ou à une autre personne. Une personne qui présente un ictère (jaunisse) apparent (coloration jaune des conjonctives, du blanc de l'œil et de la peau ou présence d'urine foncée) doit être retirée de son milieu de travail jusqu'à une semaine après le début de la maladie.

En tout temps, et particulièrement au retour d'un congé de maladie, une personne qui doit manipuler des aliments est dans l'obligation de suivre les règles élémentaires d'hygiène et de salubrité. En effet, certaines personnes peuvent être porteuses de microorganismes pathogènes sans présenter de symptômes; elles sont appelées des « porteurs sains ». Un porteur sain ne se rend pas compte qu'il peut transmettre la maladie, car il n'a aucun symptôme apparent.

Les personnes ayant un syndrome cutané (lésions ou maladie de peau) **infecté** sur une région visible ne doivent pas être affectées à la préparation des aliments ou au lavage du matériel et de l'équipement.

Les personnes ayant un syndrome cutané (lésions ou maladie de peau) **non infecté** doivent recouvrir la plaie d'un pansement propre et étanche. À noter que si cette plaie se trouve sur les mains, les poignets ou les avant-bras, il faut porter des gants par-dessus le pansement.

Voici quelques précisions concernant les gants :

Ils sont obligatoires lorsque vous avez une blessure non infectée à la main. Ils doivent être propres, imperméables et suffisamment longs pour recouvrir entièrement le pansement sur la blessure.

- Ils ne doivent pas être faits ou saupoudrés de latex.
- **Ils ne remplacent pas le lavage des mains.** Il faut se laver soigneusement les mains avant d'enfiler des gants et chaque fois qu'on les remplace.
- Ils ne doivent servir qu'une seule fois et ne jamais être lavés ni réutilisés. Il faut les remplacer :
 - aussitôt qu'ils sont souillés ou déchirés;
 - lorsque l'on change de tâche;
 - après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger;
 - après avoir touché une surface contaminée;
 - chaque fois qu'il y a un risque de contamination des aliments.

Un faux sentiment de sécurité...

Les gants ne sont pas nécessaires si vos mains sont propres et ne présentent aucune blessure! Les gants peuvent même être trompeurs et vous donner un faux sentiment de sécurité : vous ne sentirez pas les souillures sur vos mains et ne changerez peut-être pas de gants aussi souvent que vous vous laveriez les mains. **Pensez-y!**

TENUE VESTIMENTAIRE

Votre tenue vestimentaire doit être impeccable; cela signifie que vous devez :

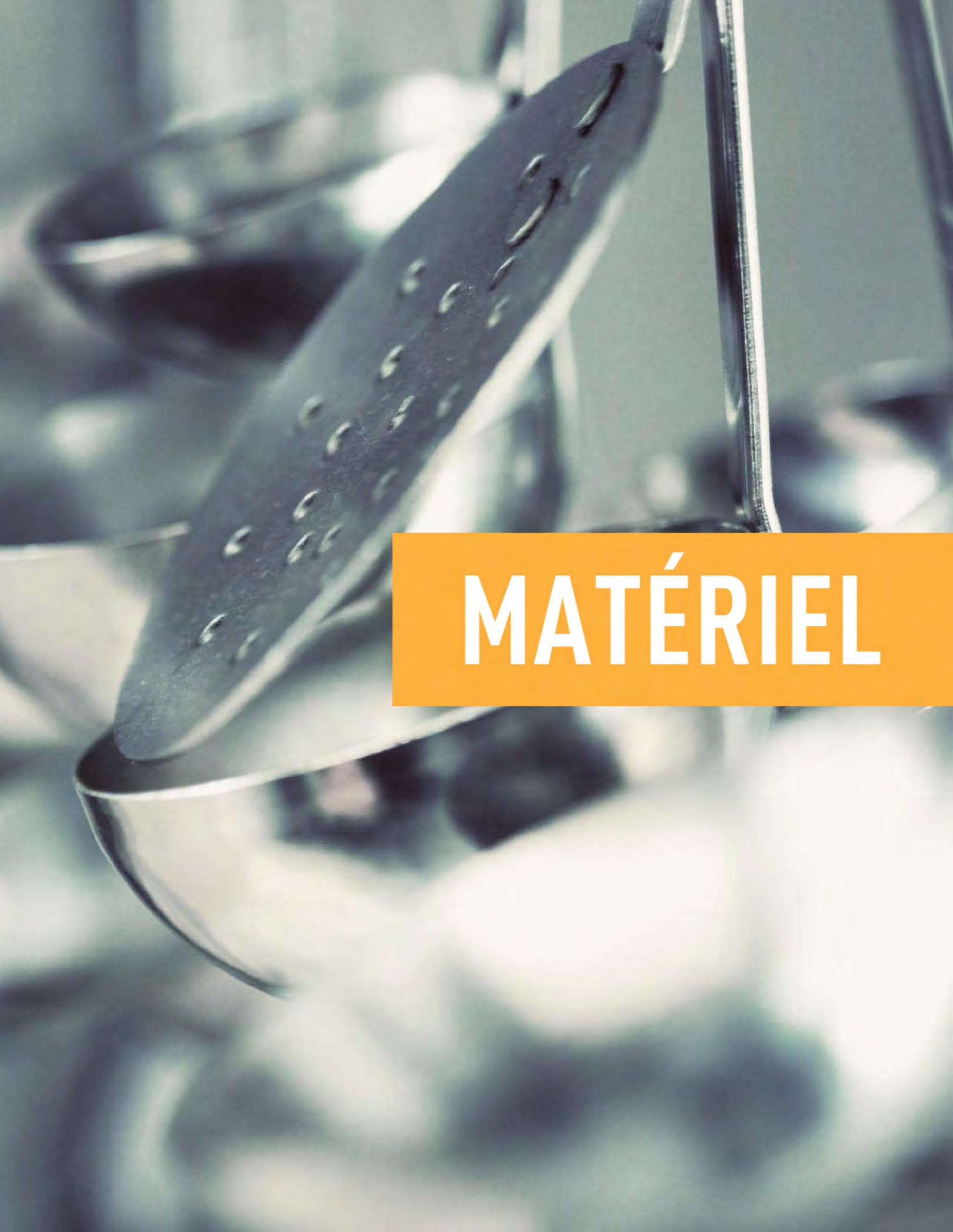
- porter des vêtements propres, utilisés exclusivement pour le travail en question;
- porter un bonnet ou une résille qui recouvre entièrement les cheveux;
- enlever les montres, bracelets, bagues, boucles d'oreilles, colliers, bijoux ou tout autre objet pouvant tomber dans les aliments (ornements de perçage sur le nez ou les sourcils, faux ongles, faux cils, etc.);
- porter les ongles courts, propres et sans vernis;
- porter un couvre-barbe, le cas échéant. À titre d'exemple, une moustache dont la longueur dépasse la commissure des lèvres doit être recouverte d'un couvre-barbe.

NOTE : Les objets permettant de pallier un handicap (lunettes, lentilles de contact, prothèses auditives, etc.), les bracelets ou colliers de type MedicAlert^{MD} et les objets nécessaires à l'accomplissement d'un travail (thermomètres, crayons, porte-nom, etc.) peuvent être portés à condition de s'assurer qu'ils ne peuvent contaminer les aliments d'aucune manière.

Le personnel doit s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits ainsi que pour le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement. Si le cuisinier doit goûter les aliments qu'il prépare, il doit s'assurer de ne pas contaminer la nourriture. Par exemple, il ne doit pas goûter directement au-dessus des plats et la cuillère qu'il choisira pour goûter doit être utilisée une seule fois et mise, sur-le-champ, au nettoyage après usage.

DÉPLACEMENT

Les déplacements dans un établissement ne devraient pas compromettre l'innocuité des aliments. Pour ce faire, il est important d'éviter les déplacements d'une zone contaminée vers l'aire de préparation. Par exemple, pour venir porter leurs livraisons, des livreurs de marchandises ne devraient pas entrer dans l'aire de préparation des aliments. De plus, les préposés aux bénéficiaires et les infirmières d'un centre d'accueil ne devraient pas entrer dans la cuisine pour prendre les plats servis.



MATÉRIEL

ÉQUIPEMENT, USTENSILES ET EMBALLAGE

L'équipement et les ustensiles servant à la préparation des aliments doivent :

- être propres;
- être non toxiques et ne pas être en état ou en voie de putréfaction;
- être démontables et accessibles pour le nettoyage, l'assainissement, l'entretien et, le cas échéant, pour les besoins de l'inspection;
- présenter des surfaces lisses, non absorbantes et imperméables qui ne peuvent être corrodées et qui sont exempts de piqûres, de fissures ou de crevasses (équipement et ustensiles);

- résister aux traitements auxquels ils seront soumis, tels que les opérations de nettoyage et d'assainissement;
- être inaltérables par les produits et fabriqués de façon à ne pas altérer les produits (par exemple, si l'aliment doit être réchauffé au four à micro-ondes, un contenant conçu pour supporter la chaleur au four à micro-ondes doit être utilisé pour éviter la migration de substances toxiques dans l'aliment);
- être gardés à l'abri de la contamination. Ils ne doivent jamais être en contact avec des déchets, ni avec le sol, ni avec d'autres surfaces inadéquates.

Il importe de noter que les emballages doivent être propres et résister aux traitements auxquels ils seront soumis.

Toute installation ou tout appareil servant à la réfrigération, à la congélation ou au maintien de la chaleur doit être muni d'un thermomètre fiable et calibré. Pour chacun des appareils ou chacune des installations, il est recommandé de tenir un registre des prises de température. Par ailleurs, il est important de dégivrer et de nettoyer régulièrement les réfrigérateurs et les congélateurs, y compris les systèmes de réfrigération dans les chambres froides. Cette mesure permet d'éviter l'apparition de mauvaises odeurs et d'autres problèmes qui pourraient, éventuellement, engendrer un mauvais fonctionnement des appareils.



Pour déterminer si un matériau de construction ou d'emballage ou un produit chimique non alimentaire est accepté, référez-vous à la liste publiée dans le site Internet de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, à l'adresse www.inspection.gc.ca, ou adressez-vous au fournisseur.



MILIEU

Avant même de penser à préparer les aliments, il faut s'assurer que les lieux sont impeccables. Vous devez, notamment, réduire les risques de contamination des aliments par l'environnement tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du bâtiment.

Voici quelques aspects à vérifier qui vous aideront à valider la propreté des lieux.

EXTÉRIEUR DU BÂTIMENT

- Placer les déchets dans un endroit réservé à cette fin, dans des contenants propres, fermés, étanches et inaccessibles pour les insectes et les autres animaux. L'enlèvement des ordures doit se faire fréquemment pour éviter tout débordement.

INTÉRIEUR DU BÂTIMENT

- Les installations de lavage des mains doivent être en nombre suffisant et disposées adéquatement. Elles doivent être approvisionnées en eau courante potable, chaude et froide, et pourvues d'un évier, d'un robinet mélangeur, d'un distributeur de savon et de serviettes individuelles à usage unique. Il faut aussi qu'elles soient munies, aux endroits stratégiques, d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.
- Les planchers, les murs, les portes et les plafonds doivent être lavables, lisses et sans fissures; ils ne doivent pas être en état ou en voie de putréfaction et ils doivent être exempts d'aspérités ou d'écailles.
- Les fenêtres, les portes moustiquaires et les bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et les rongeurs. Le lieu doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et les rongeurs, ou d'excréments de ces animaux.
- Les locaux d'entreposage ou de préparation d'aliments ainsi que les autres installations et locaux sanitaires doivent être propres.
- Les locaux doivent être ventilés et bien aérés. Les dispositifs d'aération et de ventilation doivent être installés de façon à empêcher une éventuelle contamination des aliments.
- Les dispositifs d'éclairage doivent être protégés des bris dans les aires de préparation ou d'entreposage des aliments.
- Des poubelles doivent être prévues pour entreposer des déchets temporairement à l'intérieur. Ces récipients à déchets doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle. Il faut les maintenir propres et assainis dès qu'ils sont vidés.

INSECTES, ANIMAUX ET LEURS EXCRÉMENTS

Il est important d'empêcher l'entrée des insectes et des animaux dans les locaux. Sachez qu'une firme d'extermination peut mettre en œuvre des mesures préventives ou correctives, si un problème survenait.

Toute personne qui accède à l'aire de service accessible au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.

Quelques conseils

- Vérifiez régulièrement si des insectes, des animaux ou leurs excréments se trouvent dans l'environnement immédiat.
- Protégez les ouvertures au moyen de moustiquaires, de grilles, etc.
- Vérifiez les emballages des produits et éliminez tout produit dont l'emballage est endommagé.
- Maintenez propres les alentours de l'établissement pour ne pas attirer les insectes ni les animaux.
- Entrez les pesticides (insecticides, rodenticides et autres produits semblables) dans des lieux sécuritaires et assurez-vous qu'ils ne seront jamais en contact avec des produits alimentaires.

APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

L'eau utilisée pour la préparation des aliments, le nettoyage et l'assainissement de l'équipement, ainsi que pour la fabrication de glace, doit être potable.

Si elle ne provient pas de l'aqueduc municipal (par exemple, si elle provient d'un puits artésien), elle doit être analysée deux fois par année (de préférence au printemps et à l'automne) et traitée au besoin.

De l'eau chaude et froide doit être accessible sur les lieux. De plus, la température de l'eau chaude doit atteindre au moins 60 °C ou plus.

Lorsqu'un avis d'ébullition est diffusé, l'eau ne doit plus être utilisée pour la préparation des aliments, la fabrication de glace et le lavage des mains, ainsi que pour le nettoyage et l'assainissement de l'équipement qui entre en contact avec les aliments. L'exploitant d'un établissement alimentaire a la responsabilité d'utiliser et de fournir une autre source d'eau potable. Informez-vous sur les mesures d'urgence à adopter dans un tel cas.

Pour plus d'information sur les mesures à prendre en cas d'avis d'ébullition de l'eau, visitez le site Internet www.mapaq.gouv.qc.ca/avisebullition.

POUR PLUS D'INFORMATION

Pour obtenir de plus amples renseignements sur la sécurité des aliments ou sur les exigences en matière d'inspection, pour porter plainte ou pour signaler une toxi-infection alimentaire, communiquez avec le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation :

- en composant le 1 800 463-5023;
- ou en écrivant à l'adresse smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

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

D'autres publications pourraient vous intéresser!

Commandez-les en composant le 1 800 463-5023 ou en visitant le site :

www.mapaq.gouv.qc.ca/formulairedocuments

RÉDACTION ET COORDINATION

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

PHOTOGRAPHIES

iStockphoto

Éric Labonté, Direction des communications

CONCEPTION GRAPHIQUE

Direction des communications

RÉVISION LINGUISTIQUE

Direction des communications

ÉDITION

Direction des communications

REMERCIEMENTS

Le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments tient à remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

IIINFORMATION

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 : 2018

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-82842-6 (PDF - 2^e édition, 2018)

ISBN 978-2-550-68427-5 (PDF - 1^{ère} édition, 2013)

