



Le nombre maximal de poulets pouvant être abattus est de 300 par année.

POUR CHAQUE SECTION, VOUS POUVEZ VOUS RÉFÉRER AUX INSTRUCTIONS DONNÉES À LA FIN DU FORMULAIRE.

SECTION 1 - RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR DE PERMIS (adresse de correspondance)

Cochez l'énoncé qui correspond à votre situation et fournissez le renseignement demandé.

Si vous demandez un permis en tant que **personne physique** ou **entreprise individuelle**, inscrivez les renseignements suivants.

☐

Votre prénom et votre nom :

Le nom de votre entreprise (le cas échéant) :

Votre numéro d'entreprise du Québec (NEQ) (s'il y a lieu) :

Si vous demandez un permis en tant que **personne morale**, **société** ou **coopérative**, inscrivez les renseignements suivants.

☐

Le nom de votre entreprise :

Votre numéro d'entreprise du Québec (NEQ) (obligatoire) :

Adresse de correspondance

Numéro : Rue : Appartement ou bureau :

Ville :

Téléphone : Code postal :

Numéro d'identification ministériel (NIM) (le cas échéant) :

Personne-ressource :

Adresse électronique de la personne-ressource :

Nom du gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires : Numéro d'attestation :

Les exigences relatives à la formation obligatoire en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires doivent être respectées. Pour plus d'information concernant cette formation obligatoire, référez-vous au site Web Québec.ca :

<https://www.quebec.ca/sante/alimentation/salubrite-aliments-prevention-risques/etablissements-alimentaires/hygiene-nettoyage/formation-obligatoire-hygiene-salubrite-alimentaires>. Pour connaître les formateurs autorisés de votre région, consultez le https://media.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs_hygiene_salubrite/.

SECTION 2 - RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE (lieu où s'effectuent l'abattage et la préparation de viande ou d'aliments carnés)

L'abattoir de proximité de catégorie « Poulets à la ferme » doit être situé sur le site d'élevage des poulets qui y seront abattus.

Veillez fournir les informations requises.

Nom de l'entreprise ou de l'individu :

Adresse de l'entreprise (lieu où s'effectuent l'abattage et la préparation de viande ou d'aliments carnés)

Numéro : Rue :

Ville : Code postal :

Numéro de téléphone :

Numéro d'immatriculation (le cas échéant) :

Adresse du site d'élevage

Numéro : Rue :

Ville : Code postal :

SECTION 3 - TYPE D'ACTIVITÉS EXERCÉES

>>> Cochez (✓) le type d'activités que vous prévoyez exercer.

	OUI	NON
Abattage de poulets entiers à la ferme pour la vente au détail directe aux consommateurs, sur les lieux de la ferme , par le demandeur.		
Abattage de poulets entiers à la ferme pour la vente au détail directe aux consommateurs, dans un marché public* , par le demandeur.		
Découpe de poulets abattus à la ferme, préparation de viandes ou d'aliments carnés pour la vente au détail directe aux consommateurs, sur les lieux de la ferme , par le demandeur.		
Découpe de poulets abattus à la ferme, préparation de viandes ou d'aliments carnés pour la vente au détail directe aux consommateurs, dans un marché public* , par le demandeur.		
Activités de restauration à la ferme à partir des aliments préparés sur les mêmes lieux (dans ce cas, le permis de restauration de catégorie « Préparation générale » est obligatoire).		

* MARCHÉ PUBLIC :

Si vous prévoyez vendre vos produits dans un marché public, vous devrez nous préciser la date ainsi que l'adresse du marché en question, et ce, au moins 15 jours avant la date prévue du marché. Pour ce faire, veuillez remplir le [Formulaire d'enregistrement](#) à un marché public et nous le faire parvenir par courriel au permis.alimentaire@mapaq.gouv.qc.ca.

SECTION 4 - DOCUMENTS À JOINDRE À LA DEMANDE DE PERMIS

>>> Assurez-vous de joindre au présent formulaire tous les documents demandés ci-dessous.

DOCUMENTS À JOINDRE	DESCRIPTION
Paiement des frais d'ouverture de dossier	■ Ces frais sont payables lors du dépôt de la demande de permis; ■ Pour connaître les frais liés au permis, consultez notre site Internet; ■ Vous pouvez effectuer votre paiement par chèque, chèque certifié, traite bancaire ou mandat-poste libellé à l'ordre du MINISTRE DES FINANCES.
Plans de l'établissement	■ Plan de localisation qui détaille la localisation de l'abattoir et de l'atelier par rapport au voisinage; ■ Plan d'aménagement qui détaille la conception, la dimension, la disposition et l'aménagement des locaux et aires de l'établissement, ainsi que l'emplacement des portes, fenêtres, escaliers, colonnes, rails et équipements. >>> Tous les plans doivent être à l'échelle et comprendre une légende.
Devis descriptif	Devis descriptif ■ Assurez-vous de compléter l'annexe 1 ci-jointe.

Pour plus d'information, communiquez avec notre équipe à l'adresse permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca.

SECTION 5 - HORAIRE MENSUEL D'ABATTAGE

>>> Cochez (✓) les périodes où se dérouleront vos activités d'abattage.

JANVIER			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

FÉVRIER			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

MARS			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

AVRIL			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

MAI			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

JUIN			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

JUILLET			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

AOÛT			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

SEPTEMBRE			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

OCTOBRE			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

NOVEMBRE			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

DÉCEMBRE			
	Avant-midi	Après-midi	Soir
Lundi			
Mardi			
Mercredi			
Jeudi			
Vendredi			
Samedi			
Dimanche			

Légende : Avant-midi : de 8 h à 12 h Après-midi : de 13 h à 17 h Soir : de 18 h à 21 h

Si votre horaire est différent de celui qui est établi, veuillez le mentionner.

SECTION 6 - VOLUME MENSUEL D'ABATTAGE

Inscrivez le nombre approximatif de poulets qui seront abattus par mois.

JANVIER
Nombre :

FÉVRIER
Nombre :

MARS
Nombre :

AVRIL
Nombre :

MAI
Nombre :

JUIN
Nombre :

JUILLET
Nombre :

AOÛT
Nombre :

SEPTEMBRE
Nombre :

OCTOBRE
Nombre :

NOVEMBRE
Nombre :

DÉCEMBRE
Nombre :

Coordonnées

Faites parvenir vos documents accompagnés de votre paiement à l'adresse suivante :

MAPAQ - Service des permis
200, chemin Sainte-Foy, 10^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

À l'exception du paiement, l'ensemble des documents peut être transmis par courriel à permisventeenqros@mapaq.gouv.qc.ca.

SECTION 7 - SIGNATURE

Je certifie que les renseignements fournis dans ce formulaire sont vrais. Si la demande est effectuée par une personne morale, j'atteste que je suis la personne autorisée à la signer.

Prénom et nom :

Signature :

Date (année-mois-jour) :

INSTRUCTIONS

SECTION 1 : RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR DE PERMIS (adresse de correspondance)

Cochez l'énoncé qui correspond à votre situation et fournissez le renseignement demandé.

Le demandeur est celui qui utilisera le permis en tant qu'individu, société, association, coopérative ou organisme qui exploite une entreprise.

→ Si vous demandez un permis en tant que **personne physique** ou **entreprise individuelle** :

Inscrivez votre prénom et votre nom sur ce formulaire. Inscrivez le nom de votre entreprise, le cas échéant.

Inscrivez, le cas échéant, le numéro d'entreprise du Québec (NEQ) qui vous a été attribué par le Registraire des entreprises du Québec. Prenez soin d'inscrire les 10 chiffres de votre NEQ.

→ Si vous demandez un permis en tant que **personne morale, société** ou **coopérative** qui exploite une entreprise, inscrivez le nom de votre entreprise sur ce formulaire. Vous devez aussi obligatoirement inscrire le numéro d'entreprise du Québec (NEQ) qui vous a été attribué par le Registraire des entreprises du Québec. Prenez soin d'inscrire les 10 chiffres de votre NEQ.

Adresse de correspondance : Inscrivez l'adresse qui nous permettra de communiquer avec la personne-ressource par courrier postal.

Téléphone : Inscrivez le numéro de téléphone où il est possible de joindre la personne-ressource.

Numéro d'identification ministériel (NIM) : Inscrivez le numéro d'identification ministériel du demandeur de permis, le cas échéant.

Personne-ressource : Inscrivez le nom de la personne mandatée pour les échanges avec le Ministère.

Adresse électronique de la personne-ressource : Inscrivez l'adresse électronique de la personne mandatée pour les échanges avec le Ministère.

SECTION 2 : RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE (lieu où s'effectuent l'abattage et la préparation de viandes ou d'aliments carnés)

Cette section fait référence au lieu où s'effectuent les opérations d'abattage et la préparation de viandes ou d'aliments carnés.

Nom de l'entreprise : Inscrivez le nom de votre entreprise (ou de votre commerce), c'est-à-dire le nom sous lequel les activités sont effectuées.

Adresse de l'entreprise : Inscrivez l'adresse où se déroulent les activités d'abattage et la préparation de viande ou d'aliments carnés.

Numéro de téléphone : Inscrivez le numéro de téléphone de votre entreprise.

Numéro d'immatriculation (le cas échéant) : Inscrivez le numéro d'immatriculation du véhicule utilisé, le cas échéant, pour les opérations d'abattage.

Adresse du site d'élevage : L'abattoir de proximité de catégorie « Poulets à la ferme » doit être situé sur le site d'élevage des poulets qui y seront abattus. Par conséquent, veuillez fournir l'adresse complète du site d'élevage pour confirmer qu'il s'agit du même lieu.

SECTION 3 : TYPE D'ACTIVITÉS

Veuillez cocher tous les types d'activités que vous prévoyez effectuer.

Notez que, si vous prévoyez vendre vos produits dans un marché public, vous devrez nous préciser la date ainsi que l'adresse du marché en question, et ce, au moins 15 jours avant la date prévue du marché. Pour ce faire, veuillez remplir le [Formulaire d'enregistrement](mailto:permis.alimentaire@mapaq.gouv.qc.ca) à un marché public et nous le faire parvenir par courriel au permis.alimentaire@mapaq.gouv.qc.ca.

SECTION 4 : DOCUMENTS À JOINDRE À LA DEMANDE DE PERMIS

Vous devez joindre à votre demande le paiement des frais d'ouverture de dossier seulement. Les frais et droits couvrant votre permis vous seront demandés en fin de processus.

Assurez-vous de joindre tous les documents demandés.

SECTION 5 : HORAIRE MENSUEL D'ABATTAGE

Les périodes sont déterminées comme suit :

Avant-midi : de 8 h à 12 h / Après-midi : de 13 h à 17 h / Soir : de 18 h à 21 h Veuillez cocher les périodes où vous prévoyez effectuer l'abattage d'animaux.

Si votre horaire diffère de celui qui est établi, veuillez le mentionner à l'endroit prévu à cette fin.

SECTION 6 : VOLUME MENSUEL D'ABATTAGE

Veuillez inscrire le nombre approximatif (en chiffres) de poulets qui seront abattus par mois.

SECTION 7 : SIGNATURE

Afin d'obtenir le permis, le demandeur ou la personne autorisée doit déclarer que les enseignements inscrits sur ce formulaire sont vrais. Pour ce faire, vous devez :

■ inscrire votre nom;

■ signer et dater ce formulaire.

Abattoir de proximité – catégorie Poulets à la ferme

Les renseignements détaillés concernant les points de contrôle énumérés ci-dessous seront présentés dans les sections correspondantes du **Guide de l'exploitant d'un abattoir de poulets à la ferme : lignes directrices sur l'abattage de proximité (à venir)**. Veuillez consulter ce guide pour obtenir les précisions nécessaires à leur compréhension et à leur mise en œuvre.

Pour chacun des éléments, veuillez cocher (✓) la réponse applicable.

Points de contrôle	Section du guide	Cocher (✓)	
		OUI	NON
Je confirme que l'abattoir de proximité comprend une aire de mise à mort (abattage) protégée dans laquelle se déroulent l'insensibilisation, la saignée et les opérations d'habillage (échaudage et plumaison).	4.1 4.4	☐	☐
Je confirme que l'abattoir de proximité comprend une aire fermée réservée à l'éviscération ainsi qu'à tout autre traitement des carcasses.	4.1 4.4	☐	☐
Je confirme que l'aire de mise à mort et l'aire d'éviscération sont séparées par une cloison qui est lavable, lisse, non en état ou en voie de putréfaction et exempte d'aspérités ou d'écailles.	4.2	☐	☐
Je confirme que l'abattoir de proximité est aéré et ventilé.	4.12	☐	☐

Je confirme que l'aménagement des aires et des locaux de l'abattoir permet un cheminement continu (marche en avant) des poulets, avant et pendant l'abattage, et des carcasses, après l'abattage, sans retour en arrière, sans chevauchement et sans croisement des poulets vivants, des produits et des viandes non comestibles.	4.1	☐	☐
Je confirme que l'aménagement des aires et des locaux de l'abattoir sont de dimension suffisante et sont aménagés de manière à empêcher la contamination des carcasses et des autres produits.	4 4.1 et 4.11	☐	☐
Je confirme que les aires et les locaux de l'abattoir sont aménagés de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et les rongeurs.	4 4.9	☐	☐

Je confirme que les matériaux de recouvrement utilisés dans l' aire ou le local de mise à mort (abattage) pour le plancher sont non absorbants, lavables et sans fissures.	4.3	☐	☐
Je confirme que les matériaux de recouvrement utilisés dans l' aire ou le local de mise à mort (abattage) pour les murs , les portes , les cadres et le plafond sont lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	4.2	☐	☐
Je confirme que les matériaux de recouvrement utilisés dans l' aire ou le local d'éviscération pour le plancher sont non absorbants, lavables et sans fissures.	4.3	☐	☐
Je confirme que les matériaux de recouvrement utilisés dans l' aire ou le local d'éviscération pour les murs , les portes , les cadres et le plafond sont lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles.	4.2	☐	☐

Équipements	Section du guide	Cocher (✓)	
		OUI	NON
Je confirme que l'établissement est pourvu :			
de couteaux servant à la mise à mort et à l'éviscération des poulets;	5 (Tableau 1)	☐	☐
d'équipements permettant la stérilisation des couteaux à chaud (82 °C) ou par procédé chimique (un équipement est requis dans chaque aire);	5 (Tableau 1)	☐	☐
d'eau courante potable, froide et chaude, d'au moins 60 °C;	4.5	☐	☐
d'équipements qui permettent le lavage hygiénique des mains;	4.6 4.11	☐	☐
d'équipements qui permettent d'assurer la contention des poulets, leur insensibilisation et leur saignée;	5 (Tableau 1)	☐	☐
d'équipements d'échaudage et de plumaison qui permettent le retrait complet des plumes;	5 (Tableau 1)	☐	☐
d'équipements de suspension des carcasses qui permettent leur éviscération;	5 (Tableau 1)	☐	☐
d'équipements qui permettent le rinçage des carcasses;	5 (Tableau 1)	☐	☐
d'un équipement* ou d'une installation frigorifique* permettant le refroidissement des carcasses;	4.14	☐	☐
d'une installation frigorifique* d'une température d'au plus 4 °C servant à l'entreposage des carcasses;	4.14	☐	☐
d'équipements destinés uniquement à la récupération des viandes non comestibles, de manière à ce qu'elles ne soient pas introduites dans la chaîne alimentaire et qu'elles ne soient pas une source de contamination, notamment à l'égard des produits;	4.1 4.8	☐	☐
d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées (installations de lavage des mains, eau de rinçage lors des opérations et eau de lavage des équipements).	4.7	☐	☐
Je confirme 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 à ne pas contaminer les produits.	5	☐	☐

* L'équipement et les installations frigorifiques visés peuvent être une seule et même installation, pourvu qu'elle puisse maintenir une température ne dépassant pas 4 °C.

Approvisionnement en eau potable chaude et froide (voir la section 4.5 du guide)	
Veuillez cocher (✓) la provenance	Détails
☐	Eau de la municipalité
☐	Puits artésien ou puits de surface (analyse d'eau à fournir)
	Préciser :
Veuillez confirmer la température de votre eau chaude (minimum de 60 °C) :	

Éclairage (voir la section 4.13 du guide)

En cochant la case, vous vous engagez à respecter les exigences liées à l'intensité de l'éclairage de vos installations.

☐	Je confirme que le système d'éclairage (naturel, artificiel ou une combinaison des deux) permet d'atteindre, en tout temps, 50 décalux dans les aires de préparation et 20 décalux dans les autres locaux.
--------------------------	--

Déclaration	
☐	Je certifie que les renseignements et déclarations fournis dans le présent formulaire sont exacts, complets et véridiques à ma connaissance.

Date (année-mois-jour) : _____

Signature : _____