

DEMANDE DE PERMIS FOURNITURE DE SERVICES MOYENNANT RÉMUNÉRATION

Le permis **Fourniture de services moyennant rémunération** permet à la personne qui exploite un lieu ou un véhicule d’offrir des services moyennant rémunération. La fourniture de services moyennant rémunération est effectuée par la personne qui procède à la préparation, et ce, sans effectuer de vente. Le produit appartient à la personne qui demande le service.

Si vous désirez offrir des services de préparation alimentaires à forfait aux particuliers, par exemple le service d’entreposage des carcasses ou de débitage des viandes sauvages pour les chasseurs, vous aurez besoin d’un permis de fourniture de services moyennant rémunération.

Si vous possédez déjà un permis de vente au détail, vous n’avez pas à demander ce permis-ci. Il s’adresse uniquement aux entreprises qui ne font pas de vente au détail.

CATÉGORIES :

Préparation générale

Si vous effectuez de la préparation d’aliments en échange de rémunération, vous devez demander un permis de catégorie **préparation générale**.

Maintien chaud ou froid

Si vous offrez un service d’entreposage d’aliments contre rémunération, vous aurez besoin d’un permis de catégorie **maintien chaud-froid**.

TARIF DE BASE ANNUEL

CATÉGORIE DE PERMIS	TARIF DE BASE ANNUEL
Préparation générale	360 \$
Maintien chaud ou froid	277 \$

FRAIS D’OUVERTURE DE DOSSIER

Au moment d’une première demande de permis **Fourniture de services moyennant rémunération**, des frais d’ouverture de dossier de 141\$ 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 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’une aire ou d’un local pourvu d’un évier;
- 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 **Guide des bonnes pratiques d’hygiène et de salubrité alimentaires**.

EXIGENCES RELATIVES À LA FORMATION OBLIGATOIRE EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

Il faut vous conformer aux exigences relatives à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

Inscrire, si disponible, les renseignements suivants 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.