



GUIDE

DEMANDE DE PERMIS
DE VENTE EN GROS
DE PRODUITS MARINS

RÉDACTION ET COORDINATION

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

PHOTOGRAPHIES

Éric Laliberté, MAPAQ

Istockphoto.com

Fotolia.com

CONCEPTION GRAPHIQUE

Direction des communications

ÉDITION

Direction des communications

REMERCIEMENTS

Ces remerciements sont adressés à toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

RESSOURCE

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 : 2016

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-77750-2 (imprimé)

ISBN 978-2-550-77751-9 (PDF)

GUIDE

DEMANDE DE PERMIS
DE VENTE EN GROS
DE PRODUITS MARINS



TABLE DES MATIÈRES

SECTION A	3
PRÉSENTATION DU PERMIS	3
Types de permis	4
Modification d'un établissement de produits marins déjà existant	4
Dépôt d'une demande de permis	4
Devis descriptif abrégé et version détaillée	6
Autres exigences	6
Traitement d'une demande de permis	6
Pour plus d'information	6
SECTION B	9
DOCUMENTS À REMPLIR ET À JOINDRE À VOTRE DEMANDE DE PERMIS	9
1- Tableau d'aménagement des installations	9
2 - Plans	11
3 - Devis descriptif	12
4 - Matériaux de recouvrement des planchers, des murs, des plafonds, des fenêtres et des portes	17
SECTION C	21
INFORMATION PERTINENTE RELATIVE À LA TRANSFORMATION	21
Après l'obtention du permis	21
« Marche en avant »	21
Étiquetage	21
Procédure de nettoyage et d'assainissement	22
Installations de lavage des mains	22
Tenue vestimentaire	22
Autres exigences réglementaires	22
SECTION D - ANNEXES	25
ANNEXE 1 – DESCRIPTION DES LOCAUX, DES AIRES ET DES COMPARTIMENTS POUR TOUTES LES CATÉGORIES DE PERMIS	25
ANNEXE 2 – DES EXEMPLES DE PLANS D'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR	27
Plan d'aménagement intérieur théorique n°.1	27
Plan d'aménagement intérieur théorique n°.2	28



SECTION A

PRÉSENTATION DU PERMIS

Au Québec, en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) et du Règlement sur les aliments, toute personne qui désire exploiter une usine de préparation de produits marins doit être titulaire d'un permis en vigueur du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

Si votre entreprise désire faire de la vente en gros, c'est-à-dire vendre des produits marins transformés à un détaillant, à un restaurateur, à un distributeur ou à une entreprise pouvant les revendre, elle doit posséder ce permis.

Si vous désirez exporter vos produits vers d'autres provinces, territoires ou pays, votre entreprise doit obtenir, en plus du permis du MAPAQ, un agrément de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour faire une demande à l'ACIA et connaître ses exigences, visitez le site suivant : www.inspection.gc.ca.

Au Québec, pour recevoir un permis d'exploitation d'établissement de préparation ou de conserverie de produits marins, l'exploitant doit préalablement acheminer au comité d'intérêt public un dossier complet décrivant son projet. Sur avis favorable de ce comité, le projet pourra être étudié en regard du cadre réglementaire pour les usines alimentaires de transformation de produits marins. L'avis favorable du comité ne constitue pas le permis. La décision d'émettre ou non un permis relève du Ministre.

La personne qui fait la demande de permis doit s'adresser au bureau régional du Sous-ministériat aux pêches et à l'aquaculture commerciales dont relève son établissement.

Les quatre directions régionales sont les suivantes :

Direction régionale Estuaire et eaux intérieures

5195, boul. des Forges, bureau 106
Trois-Rivières (Québec) G8Y 4Z3
Téléphone : 819 371-3971
Courriel : dreei@mapaq.gouv.qc.ca

Direction régionale Côte-Nord

466, avenue Arnaud
Sept-Îles (Québec) G4R 3B4
Téléphone : 418 964-8521
Courriel : drcn@mapaq.gouv.qc.ca

Direction régionale Gaspésie

96, montée de Sandy Beach, bureau 2.06
Gaspé (Québec) G4X 2V6
Téléphone : 418 368-7676
Courriel : drg@mapaq.gouv.qc.ca

Direction régionale Îles-de-la-Madeleine

125, chemin du Parc, bureau 101
Cap-aux-Meules (Québec) G4T 1B3
Téléphone : 418 986-2098
Courriel : drim@mapaq.gouv.qc.ca

Pour plus de détails concernant la procédure d'évaluation de l'intérêt public, veuillez consulter le *Guide concernant le processus d'évaluation de l'intérêt public relatif à une demande d'exploitation d'établissement de préparation et de conserverie de produits marins* disponible à l'adresse suivante : www.mapaq.gouv.qc.ca/permismarins.

TYPES DE PERMIS

Il existe deux types de permis :

1. LE PERMIS D'EXPLOITATION D'ÉTABLISSEMENT DE PRÉPARATION, QUI COMPORTE CINQ CATÉGORIES :

- **Usine de préparation dans la catégorie « frais, congelés ou semi-conserves »** : les entreprises ayant un permis dans cette catégorie peuvent faire toutes les opérations de préparation de produits marins pour la vente en gros.
- **Usine de préparation dans la catégorie « salage et séchage », « salage » ou « séchage » uniquement** : les usines ayant un permis appartenant à cette catégorie peuvent faire du séchage et/ou du salage.
- **Atelier de conditionnement** : ce type d'entreprise peut, en vue de faire de la vente en gros, effectuer exclusivement le tranchage sous forme de darnes de produits marins congelés, la cuisson de homards ou l'emballage de produits marins.
- **Atelier de saurissage** : un permis dans cette catégorie permet d'effectuer, pour la vente en gros, exclusivement le salage ou le saurissage de produits marins de la famille des clupéidés.
- **Atelier d'esturgeons** : les usines qui possèdent un permis dans cette catégorie ont le droit de faire exclusivement l'éviscération, l'étêtage, l'équeutage, le dépiautage, le filetage et la congélation d'esturgeons noirs (*Acipenser oxyrinchus*) pour la vente en gros.

N. B. : Il est possible que plus d'un permis soit requis pour effectuer diverses opérations de transformation.

2. LE PERMIS D'EXPLOITATION DE CONSERVERIE DE PRODUITS MARINS

Le permis de conserverie de produits marins autorise son titulaire à fabriquer des conserves de produits marins, afin de détruire tout microorganisme toxigène, dans un établissement conforme aux normes de construction, d'aménagement et d'équipements prescrites par le Règlement sur les aliments.

Si vous souhaitez vendre vos produits au détail, il faut également obtenir un permis de vente au détail en plus du permis d'exploitation d'une usine de produits marins. Pour information : www.mapaq.gouv.qc.ca/permisalimentaire.

MODIFICATION D'UN ÉTABLISSEMENT DE PRODUITS MARINS DÉJÀ EXISTANT

Lorsque le titulaire d'un permis d'exploitation désire réaménager son établissement, il doit en aviser, par écrit, un représentant du MAPAQ. Il doit le faire au moins 15 jours avant la date du début des travaux de réaménagement ou de construction d'un nouveau bâtiment. De plus, si des modifications sont apportées aux éléments pris en compte lors de l'évaluation de l'intérêt public, par exemple l'adresse du lieu d'exploitation ou la nature des espèces transformées, une nouvelle évaluation par le comité d'intérêt public pourrait être requise.

DÉPÔT D'UNE DEMANDE DE PERMIS

Après avoir reçu l'avis favorable du comité d'intérêt public, pour obtenir votre permis, vous devez faire parvenir au MAPAQ les documents suivants :

1. Le formulaire *Demande de permis de vente en gros de produits marins* ;

2. Un chèque ou un mandat-poste, à l'ordre du ministre des Finances, pour couvrir les frais d'ouverture de dossier ;

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

3. Le document décrivant les activités de l'entreprise :

- a. Le nom de l'entreprise, son adresse et son numéro d'entreprise au Registraire des entreprises du Québec,
- b. Le nom, la fonction, l'adresse et le numéro de téléphone de la personne-ressource,
- c. La description, y compris le type, des produits marins préparés chaque jour ainsi que leur volume;

4. Les plans suivants (s'ils ne peuvent être photocopiés en raison des droits d'auteur, vous devez les transmettre en trois copies) :

a. Le plan de localisation comportant les éléments ci-dessous :

- L'emplacement, sur le terrain, de l'usine et des autres bâtisses ou dépendances, qui doivent être désignées selon leurs fonctions,
- L'entrée et la sortie pour les véhicules et les voies de circulation,
- Les cours d'eau et chemins publics,
- La fosse septique, le puits artésien et le stationnement s'il y a lieu,
- Les aires de réception des produits marins et des matières premières,
- Les aires d'expédition des produits marins et des produits finis;

b. Le plan des façades comportant les éléments ci-dessous :

- L'avant, l'arrière, le côté gauche et le côté droit,
- Les dimensions (hauteurs et ouvertures) et la finition extérieure;

c. Le plan des étages comportant les éléments ci-dessous :

- Les murs, cloisons, fenêtres, portes, colonnes,
- Les locaux obligatoires ou facultatifs (voir la section B du présent document),
- La dimension des locaux,
- L'emplacement des caniveaux, des grilles pour intercepter les solides et des regards de visite,
- L'emplacement des égouts sanitaires, des eaux usées et pluviales,
- La disposition du système d'éclairage,
- La température des locaux pour la réfrigération et la congélation,
- L'emplacement de l'appareil à glace, s'il y a lieu,
- La disposition et la dimension de l'équipement,
- L'emplacement de l'entrée du système de ventilation,
- L'emplacement du système des hottes si l'entreprise fait de la cuisson,
- L'emplacement des aires ou des locaux de nettoyage et de désinfection pour :
 - Les bacs de réception,
 - Les véhicules de transport,
 - La salle des employés,
- L'emplacement des sorties d'eau chaude et froide.

Remarque : Le plan doit être détaillé. Il est aussi recommandé de désigner les locaux et l'équipement au moyen d'une légende alphabétique ou numérique et d'inscrire la signification de la légende.

La section B propose un tableau facile d'utilisation pour décrire le type de matériaux de recouvrement des planchers, des murs, des plafonds, des fenêtres, des portes et de la jonction entre le mur et le plancher (moulure).

DEVIS DESCRIPTIF ABRÉGÉ ET VERSION DÉTAILLÉE

(voir la section B)

- **Approvisionnement en eau**
- **Élimination des produits marins impropres et des déchets**
- **Éclairage**
- **Ventilation**
- **Construction**
- **Équipement**
- **Égouts**
- **Installation pour le nettoyage et l'assainissement**
- **Expédition des produits finis**

Le formulaire, le paiement des frais d'ouverture de dossier ainsi que les documents exigés doivent être envoyés à l'adresse suivante :

PERMIS ALIMENTAIRES

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

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

AUTRES EXIGENCES

Vous devez fournir les autorisations délivrées par les autres instances concernées ci-dessous et la confirmation que l'emplacement, la conception, la construction et l'aménagement de l'établissement sont conformes aux exigences de la Loi sur les produits alimentaires et de ses règlements d'application.

Communiquez avec les organismes suivants :

Le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques

Site Web : www.mddelcc.gouv.qc.ca
Tél. (sans frais) : 1 800 561-1616

La Commission de protection du territoire agricole du Québec

Site Web : www.cptaq.gouv.qc.ca
Tél. (sans frais) : 1 800 667-5294

La municipalité ou la ville concernée

TRAITEMENT D'UNE DEMANDE DE PERMIS

Lorsque toutes les pièces nécessaires ont été reçues et que l'offre de permis du comité d'intérêt public est favorable, une lettre indiquant les coordonnées de la personne responsable du traitement de votre demande vous est envoyée. **Veillez noter que les demandes incomplètes ne sont pas traitées.**

Lors de l'examen de votre demande, les documents sont évalués afin de vérifier s'ils satisfont aux normes et aux exigences prévues dans la réglementation relative aux opérations visées. Si les documents sont conformes, une lettre accompagnée des plans et devis approuvés en vertu de la Loi sur les produits alimentaires (chapitre P-29) et le Règlement sur les aliments vous est transmise. C'est à partir de ce moment que vous pouvez commencer vos travaux de construction et d'aménagement.

Une fois la construction et l'aménagement de vos locaux terminés, vous devez en aviser la personne responsable du traitement de votre demande au MAPAQ pour qu'une inspection de conformité soit planifiée.

Vous pourrez commercialiser ou distribuer vos produits seulement lorsque vous aurez obtenu un permis d'établissement de préparation de produits marins du MAPAQ, soit après une inspection conforme et l'encaissement du coût relatif au permis demandé. Il est à noter que ce paiement est requis **avant** l'inspection de conformité.

POUR PLUS D'INFORMATION

Pour des renseignements supplémentaires, vous pouvez visiter le site du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/demarrage.

Vous pouvez également communiquer avec nous :

PERMIS ALIMENTAIRES

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

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage
Québec (Québec) G1R 4X6
Tél. : 1 800 463-6210 (sans frais) ou 418 380-2130

Courriel : permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca
Site Web : www.mapaq.gouv.qc.ca





SECTION B

DOCUMENTS À REMPLIR ET À JOINDRE À VOTRE DEMANDE DE PERMIS

1- TABLEAU D'AMÉNAGEMENT DES INSTALLATIONS

Ce tableau inclut les locaux, aires ou compartiments que vos installations doivent comprendre pour obtenir un permis d'exploitation. Ces éléments doivent se trouver sur votre plan d'aménagement intérieur.

- + Une description plus détaillée des locaux est fournie à la section D.

LOCAUX ET ÉQUIPEMENT	Veillez cocher la case lorsque vos opérations exigent ce type de local ou d'équipement
Local de réception des produits marins	
Local de préparation des produits marins	
Local de salage des produits marins (si nécessaire)	
Local de séchage des produits marins (si nécessaire)	
Local de saumurage (si nécessaire)	
Local de saurissage des produits marins muni d'une chambre d'entreposage ou d'une installation frigorifique qui est maintenue à une température n'excédant pas 10 °C et qui comporte : <ul style="list-style-type: none">■ une aire pour la conservation des produits marins en cours de préparation■ une aire pour la conservation des produits préparés et destinés à la consommation humaine	
Local de cuisson ou de fumage des produits marins (si nécessaire)	
Chambre froide pour la conservation des produits marins (matière première) entre 0 °C et 4 °C	

LOCAUX ET ÉQUIPEMENT	Veuillez cocher la case lorsque vos opérations exigent ce type de local ou d'équipement
Chambre froide pour la conservation des produits marins (produits finis) entre 0 °C et 4 °C ou chambre de congélation pour la conservation des produits marins à au moins – 23 °C	
Local d'expédition des produits finis	
Local pour le rangement du matériel d'emballage	
Local à déchets maintenu à une température de 7 °C	
Salle des employés avec des vestiaires, des cabinets de toilette et une fontaine	
Local ou compartiment fermé pour l'entreposage du matériel de lavage, des contenants de produits nettoyants et d'assainissement	
Local ou compartiment fermé pour l'entreposage du sel, des épices et autres additifs ou agents de conservation	
Local des machines	
Local pour la fabrication des conserves équipé : <ul style="list-style-type: none"> ■ d'un cuiseur sous pression ou à ébullition ■ d'une hotte avec un ventilateur électrique ■ d'une sertisseuse ■ d'un autoclave avec un thermographe, un thermomètre, un manomètre et un chronomètre ■ d'une étuve 	

2 - PLANS

Vous devez fournir une copie des plans à l'échelle comportant une légende. Pour faciliter l'étude du plan de votre établissement, il vous faut :

- indiquer l'échelle du plan;
- réserver un espace de 9 cm de largeur et de 7 cm de longueur pour le tampon d'approbation.

Les plans dessinés à la main sont acceptés s'ils sont complets, exacts et à l'échelle. Ils peuvent être acheminés par la poste ou par courriel (format PDF) à l'adresse suivante : permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca.

Les plans doivent contenir toute l'information demandée dans la présente section.

>>> Si les plans ne peuvent être photocopiés en raison de droits d'auteur (©), ils doivent être transmis en trois copies.

Comme il est spécifié dans le formulaire *Demande de permis de vente en gros de produits marins*, vous devez joindre à votre demande les plans mentionnés ci-dessous.

2.1 – PLAN DE LOCALISATION

Ce plan doit indiquer :

- l'emplacement de votre établissement par rapport au voisinage;
- l'emplacement des autres bâtisses ou des dépendances sur le terrain et leurs fonctions;
- l'emplacement de la fosse septique, du puits artésien et du stationnement, s'il y a lieu;
- l'aire extérieure de réception des produits marins;
- l'aire extérieure d'expédition des produits;
- l'aire d'expédition des déchets.

2.2 – PLAN DES FAÇADES DU BÂTIMENT

Ces plans doivent montrer :

- la façade avant;
- la façade arrière (à l'opposé de la façade avant);
- les façades latérales.

>>> La façade avant est celle où se trouve la porte d'entrée principale.

Dans le cas d'un bâtiment existant, vous pouvez aussi inclure des photos des façades.

2.3 – PLAN D'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR

Ce plan doit représenter :

- les murs;
- les portes;
- l'équipement et les appareils;
- les cloisons;
- les colonnes;
- les drains et le caniveau (dalle avec grillage).
- les fenêtres;
- les escaliers;

Il doit aussi indiquer les locaux nécessaires en fonction des produits marins transformés dans votre établissement. Les locaux et l'équipement doivent être désignés sur le plan à l'aide d'une légende alphabétique ou numérique. Il est important que la signification de cette légende soit inscrite dans une section particulière.

+ Deux exemples de plan sont présentés à l'annexe 2.

3.3 – VENTILATION

NOM DU LOCAL	DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT DE VENTILATION

CHAMBRE D'ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉE	DESCRIPTION DE L'ÉQUIPEMENT DE VENTILATION

Description de la pression d'air et du changement d'air, dans le local de préparation ainsi que dans les autres locaux :

Numéro de référence de la fiche en annexe, s'il y a lieu :

3.4 – MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT

MATÉRIEL, ÉQUIPEMENT ET TECHNIQUE DE CONGÉLATION	MATÉRIAUX DE FINITION

Description des instruments ou des appareils utilisés pour mesurer la température des locaux réfrigérés :

Numéro de référence de la fiche en annexe, s'il y a lieu :

3.5 - INSTALLATION POUR LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT

Locaux et équipement :

Méthode de séchage des mains :

Numéro de référence de la fiche en annexe, s'il y a lieu :

3.6 - ÉVACUATION DES EAUX USÉES ET DRAINS SANITAIRES

Matériaux utilisés :

Pentes des planchers vers les drains :

Numéro de référence de la fiche en annexe, s'il y a lieu :

3.7 - ÉLIMINATION DES PRODUITS MARINS IMPROPRES ET DES DÉCHETS

Type de résidus ou de déchets :

Emplacement des résidus et des déchets, et moyen utilisé pour les entreposer :

Moyen d'élimination des déchets (ramassage par camion ou autres) :

Si les déchets sont ramassés par camion, indiquez qui le fait et où ils sont acheminés :

Fréquence de ramassage des déchets :

Numéro de référence de la fiche en annexe, s'il y a lieu :

Espace pour étampe

INFORMATION POUR COMPLÉTER LE DEVIS DESCRIPTIF

Vous trouverez ci-dessous une brève description des renseignements demandés dans le devis descriptif.

Le texte entouré d'un encadré orange décrit des pratiques acceptées par le MAPAQ pour répondre aux objectifs prévus dans la législation.

3.1 – APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

L'eau utilisée dans l'établissement doit être potable et courante. Si l'établissement est branché sur le système d'aqueduc de la municipalité, l'eau est considérée comme potable.

Toutefois, si la source d'approvisionnement est différente, comme un puits artésien, vous devez fournir une preuve récente de la qualité de l'eau courante. Il vous faut donc remettre une copie du plus récent rapport d'analyse ou spécifier la date de la prochaine analyse. Un échantillon d'eau devra être analysé dans un laboratoire agréé par le ministère du Développement durable, de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MDDELCC) pour déterminer la qualité microbiologique de l'eau.

Si vous utilisez de l'eau de mer pour vos opérations, et que celle-ci entre en contact avec l'équipement ou les produits, vous devez vous assurer qu'elle est potable. Il en est de même pour la glace et la vapeur : elles doivent être faites à partir d'eau potable.

Vous trouverez la liste des laboratoires agréés par le MDDELCC à l'adresse suivante : www.ceaeg.gouv.qc.ca/documents/publications/listes.htm#labo_accr.

La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C en tout temps, à la sortie de chaque robinet. Si un assainisseur chimique est utilisé, la température doit respecter les indications du fabricant.

3.2 – ÉCLAIRAGE

Les locaux doivent être munis d'un système d'éclairage artificiel, et l'intensité lumineuse doit atteindre :

- **au moins 50 décalux dans les locaux de préparation ;**
- **au moins 20 décalux dans les autres locaux.**

L'intensité lumineuse se mesure à l'aide d'un luxmètre. Les ampoules et les appareils d'éclairage doivent être protégés afin de prévenir la contamination en cas de bris. Vous devez indiquer la mesure pour chaque local de votre établissement.

3.3 – VENTILATION

Vous devez décrire les différents systèmes de ventilation dans les locaux de l'établissement. Les locaux doivent être aérés et ventilés de manière à permettre le renouvellement constant de l'air, à raison de cinq changements d'air à l'heure dans les locaux de production, ainsi que l'évacuation des vapeurs, de la condensation et des odeurs pouvant altérer ou contaminer les produits marins.

L'emplacement des systèmes de ventilation ne doit pas être susceptible d'altérer ou de contaminer les produits. Il ne faut pas non plus que l'entrée d'air de la ventilation soit située près d'une source de contamination.

Les cabinets de toilette doivent avoir un système de ventilation électrique, pour renouveler l'air.

NOTE :

La pression d'air doit être plus élevée dans les locaux les moins contaminés (locaux de préparation par exemple) que dans les plus contaminés (local de démembrement du crabe ou de mise en filet), afin d'éviter que les produits soient contaminés lors de l'ouverture des portes des différents locaux. C'est ce qu'on appelle une pression d'air positive.

3.4 – MATÉRIEL ET ÉQUIPEMENT

Avant d'élaborer vos plans et d'acheter du matériel et de l'équipement, vous devez connaître les critères de qualité auxquels ceux-ci doivent répondre. Ainsi, les surfaces du matériel et de l'équipement qui peuvent être en contact avec les produits marins doivent être faites d'un matériau :

- non corrosif ;
- résistant aux travaux de nettoyage ou d'assainissement ;
- non toxique et qui n'est pas en état ou en voie de putréfaction ;
- non absorbant et imperméable ;
- inaltérable par les produits et conçu pour ne pas altérer les produits.

Les instruments en treillis métallique, sauf les instruments de lavage et les instruments de saumurage, doivent être utilisés uniquement pour la manipulation des mollusques en écaille ou en coquille, des crustacés en carapace et le poisson non dépiauté.

Vous devez décrire les matériaux de finition de l'équipement de transformation ainsi que des tables, des étagères, des palettes, des convoyeurs, des contenants, des treuils et de leur mécanisme, etc.

NOTE :

Les huiles et les graisses contenues dans les équipements de produits marins tel que les monte-charges, les convoyeurs, doivent convenir à un usage alimentaire.

3.5 – INSTALLATION POUR LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT

Les produits de nettoyage et d'assainissement doivent figurer dans la *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés*, qui est publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments : www.inspection.gc.ca/active/scripts/fssa/reference/reference.asp?lang=f.

Il faut prévoir un local de nettoyage et d'assainissement des ustensiles et de l'équipement. Toutefois, une aire réservée à cette fin peut être aménagée dans un local, comme le local de préparation. De plus, il est important de suivre les recommandations du fabricant quant aux produits utilisés.

3.6 – ÉVACUATION DES EAUX USÉES ET DRAINS SANITAIRES

Le plancher de l'usine doit :

- être aménagé et conçu de manière à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés ;
- permettre l'évacuation des eaux usées pour éviter les reflux, la propagation des odeurs susceptibles d'altérer les produits et la contamination de l'usine.

L'établissement doit être pourvu d'un système d'évacuation des eaux pluviales et des eaux usées. Ce système doit être conçu selon le mode séparatif jusqu'à l'extérieur de l'usine et il doit comporter un regard de visite, des chasses d'eau, des bouches siphoniques, des grilles de protection et un intercepteur de solides, ou tamis rotatif. La canalisation des drains des cabinets de toilette doit être indépendante de celle des autres installations jusqu'à la sortie de l'usine.

Vous devez diriger l'eau accumulée dans les plateaux des unités de réfrigération vers un système d'évacuation par avaloir de drainage relié au système de canalisation.

3.7 – ÉLIMINATION DES PRODUITS MARINS IMPROPRES ET DES DÉCHETS

L'information demandée à la page 14 du document concernant l'élimination des produits marins impropres et des déchets doit être fournie pour l'évaluation de votre dossier.

SPÉCIFICATIONS SUR LES MATÉRIAUX DE RECOUVREMENT

Vous devez décrire la nature des matériaux de recouvrement des plafonds, des murs, des planchers, des fenêtres et des portes.

Les revêtements utilisés doivent répondre aux critères suivants : être imperméables, lisses, sans fissures, lavables, non toxiques et suffisamment durs pour résister aux chocs sans se déformer.

Les portes, les fenêtres ainsi que toutes les ouvertures vers l'extérieur doivent être conçues et entretenues de manière à empêcher l'intrusion d'insectes ou d'autres animaux. De plus, il est important que les portes et fenêtres situées dans les aires de préparation soient scellées et conçues de façon à protéger les aliments en cas de bris de verre.

Il est recommandé d'utiliser des matériaux inscrits sur la *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés* de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : www.inspection.gc.ca/active/scripts/fssa/reference/reference.asp?lang=f.



ALIMENTS
DU QUÉBEC
WWW.MONHOMARD.CA
ORIGINE GARANTIE SUR



SECTION C

INFORMATION PERTINENTE RELATIVE À LA TRANSFORMATION

APRÈS L'OBTENTION DU PERMIS

Dans le cours normal de vos activités, il vous faut être au courant des exigences concernant les bonnes pratiques à adopter pour la transformation alimentaire. Afin de préparer des produits de qualité et sans danger pour la santé des consommateurs, vous devez connaître les règles à respecter au moment de la préparation des aliments. Vous en trouverez quelques exemples ci-dessous.

« MARCHÉ EN AVANT »

Dans le but de prévenir et de réduire tout risque de contamination, il est important de contrôler la circulation des produits et du personnel à l'intérieur du bâtiment. Ainsi, le bâtiment doit être construit et entretenu selon les normes ; sa conception doit notamment :

- offrir les conditions adéquates pour prévenir la contamination des produits par des personnes et de l'équipement;
- permettre un nettoyage et un assainissement adéquats;
- minimiser la contamination par des sources environnementales;
- empêcher la vermine d'y pénétrer;
- offrir un espace suffisant pour l'exécution de toutes les opérations;
- assurer l'application de la « marche en avant ».

Afin d'empêcher que la construction et l'aménagement des lieux puissent affecter la salubrité des produits, il est recommandé d'effectuer en premier les opérations les plus contaminantes et de garder les travaux les plus sains ou hygiéniques pour la fin. Ce principe directeur appelé « marche en avant » consiste à éviter autant que possible le croisement des éléments souillés et des éléments propres ou sains. Il devrait être appliqué par toutes les entreprises qui préparent, conditionnent et transforment des produits alimentaires afin de limiter le risque de contamination. Les entreprises doivent en tenir compte dans les déplacements des produits, du personnel, des matériaux, des déchets ainsi que dans les travaux de nettoyage et d'assainissement. Il implique également le lavage des mains entre chaque étape de préparation.

ÉTIQUETAGE

Les éléments suivants doivent apparaître, de manière lisible et apparente, sur l'emballage du produit vendu :

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

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

PROCÉDURE DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT

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

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

Les produits de nettoyage et d'assainissement utilisés doivent être inscrits sur la *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés* de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : www.inspection.gc.ca/active/scripts/fssa/reference/reference.asp?lang=f.

INSTALLATIONS DE LAVAGE DES MAINS

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

TENUE VESTIMENTAIRE

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

AUTRES EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES

D'autres normes d'hygiène et de salubrité doivent être respectées en tout temps. Vous pouvez consulter à ce sujet le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires* de la trousse de démarrage à l'intention des nouveaux exploitants sur notre site Web : www.mapaq.gouv.qc.ca/demarrage.





SECTION D - ANNEXES

ANNEXE 1 - DESCRIPTION DES LOCAUX, DES AIRES ET DES COMPARTIMENTS POUR TOUTES LES CATÉGORIES DE PERMIS

Vous trouverez ci-dessous une brève description des locaux, des aires et des compartiments nécessaires pour obtenir un permis d'exploitation d'établissement de préparation de produits marins.

Les encadrés mauves contiennent des recommandations du MAPAQ pour répondre aux objectifs prévus dans la législation.

LOCAL DE RÉCEPTION

Dans ce local, il doit y avoir :

- un équipement frigorifique dont la température est maintenue entre 0 °C et 4 °C pour la conservation des produits marins avant leur préparation;
- une aire pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des bacs de manutention (si cela est pertinent).

LOCAL DE PRÉPARATION

Il faut prévoir des locaux distincts pour les différentes étapes de préparation, en fonction de leur niveau de risque. Par exemple, afin de prévenir et de réduire le risque de contamination, il est important de contrôler la circulation des produits et du personnel à l'intérieur du bâtiment. La chaîne de préparation doit être continue, sans croisement ni chevauchement, et les locaux ne doivent pas donner directement accès à la salle de toilette.

Les locaux et les aires de préparation doivent être équipés d'un évier à pédale ou actionné de façon à permettre un contrôle de l'hygiène et de la salubrité équivalent ainsi que des appareils pour le nettoyage et l'assainissement des mains (eau potable chaude et froide, distributeurs de savon liquide, assainisseur, robinets mélangeurs et distributeurs de papier jetable).

LOCAL DE CUISSON OU DE FUMAGE DES PRODUITS MARINS

Le local de cuisson ou de fumage doit être pourvu d'une hotte avec un ventilateur électrique dans le but d'éliminer les vapeurs, la buée et la fumée. Une ou des entrées d'air filtré sont à prévoir dans ce local.

LOCAL DE FABRICATION POUR LE TRAITEMENT ET LA MISE EN CONSERVE DES PRODUITS MARINS

Le local de fabrication de conserves de produits marins doit comprendre :

- un cuiseur sous pression ou à ébullition si la cuisson ne se fait pas au moment du traitement à l'autoclave;
- une hotte avec un ventilateur électrique afin d'éliminer les vapeurs et la buée;
- une sertisseuse;
- un autoclave avec un thermographe, un thermomètre, un manomètre et un chronomètre;
- une étuve pour l'incubation des échantillons de conserves à une température de 37 °C.

LOCAL POUR L'ENTREPOSAGE DES PRODUITS MARINS MIS EN CONSERVE (PRODUITS FINIS)

LOCAL POUR LE SAURISSAGE DES PRODUITS MARINS DE LA FAMILLE DES CLUPÉIDÉS

L'atelier de saurissage doit comprendre une chambre d'entreposage ou une installation frigorifique dont la température n'excède pas 10 °C et qui comporte :

- une aire pour la conservation des produits marins en cours de préparation ;
- une aire pour la conservation des produits préparés et destinés à la consommation humaine.

USINE DE PRÉPARATION AYANT UN PERMIS DE CATÉGORIE « SALAGE ET SÉCHAGE », « SALAGE » OU « SÉCHAGE »

Les installations doivent comprendre :

- un local pour le salage ;
- un local pour le séchage, à moins que celui-ci soit effectué à l'extérieur sur des vigneaux ;
- un local pour l'entreposage des produits marins finis.

CHAMBRE FROIDE OU INSTALLATION FRIGORIFIQUE

La chambre froide ou l'installation frigorifique doit pouvoir maintenir les matières premières et les produits marins finis à une température entre 0 °C et 4 °C. Elle doit aussi convenir au volume des produits à préparer et à entreposer.

Les recommandations :

- Les locaux ou installations frigorifiques doivent être pourvus d'un équipement permettant de maintenir la bonne température (entre 0 °C et 4 °C) en tout temps.
- Pour contrôler la température des installations frigorifiques, chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être équipé d'un thermomètre ou d'un thermographe placé au point le plus chaud.
- La viande ou les aliments carnés ne doivent pas être entreposés au même endroit que les produits marins. Tous les autres produits devant être conservés au réfrigérateur ne doivent pas contaminer les produits marins finis.

LOCAL POUR LE MATÉRIEL D'EMBALLAGE

Ce local doit comporter des palettes ou des tablettes pour ranger le matériel d'emballage, soit les cartons, les pellicules et les contenants d'emballage des produits marins. Il doit également être fermé et comprendre une porte.

COMPARTIMENT FERMÉ OU LOCAL À DÉCHETS

Vous devez prévoir un local ou compartiment réfrigéré à une température maximale de 7 °C pour la conservation des résidus de produits marins qui ne sont pas destinés à la consommation humaine (non requis pour l'atelier de conditionnement et l'atelier d'esturgeon).

Vous devez déposer les produits marins non comestibles, déchets, rebuts et détritiques de toute sorte dans un récipient étanche muni d'un couvercle. Ceux-ci doivent être transportés au local ou dans le compartiment à déchets à la fin de la journée ou durant les opérations, aussitôt que le récipient est rempli.

Dans le cas de l'atelier de conditionnement et de l'atelier d'esturgeon, ils doivent être sortis du local de préparation de l'atelier à la fin des opérations de la journée et entreposés de façon à empêcher la contamination des produits marins détenus et préparés dans l'atelier.

SALLE DES EMPLOYÉS

Une salle des employés doit être aménagée, avec une salle de repos et une fontaine. Elle doit comprendre aussi des vestiaires dans un espace distinct et un cabinet de toilette séparé de ceux-ci. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux de préparation.

LOCAL OU COMPARTIMENT FERMÉ POUR L'ENTREPOSAGE DU MATÉRIEL ET DES CONTENANTS NÉCESSAIRES AU NETTOYAGE ET À L'ASSAINISSEMENT

Ce local ou compartiment fermé sert à l'entreposage du matériel nécessaire au nettoyage et à l'assainissement ainsi que des contenants d'agents nettoyants et d'assainissement. Il doit se trouver à l'extérieur des locaux de préparation ou être attenant à ceux-ci.

LOCAL DES MACHINES

Ce local est réservé aux appareils de chauffage, aux compresseurs et aux panneaux de distribution électrique. Une aire distincte doit y être aménagée pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

NOTE :

Les panneaux électriques peuvent être placés ailleurs dans l'établissement de préparation de produits marins, à condition qu'ils n'empêchent pas le nettoyage et l'assainissement sous pression.

PLAN D'AMÉNAGEMENT INTÉRIEUR THÉORIQUE N°.2 :

EXEMPLE DE PLAN



