



Demande d'obtention ou de renouvellement de permis

POUR LES DÉTAILLANTS EN
ALIMENTATION ET LES RESTAURATEURS



POUR OBTENIR UN PERMIS POUR LA PREMIÈRE FOIS

- Procurez-vous un formulaire à l'adresse suivante : <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Restauration/md/Permis/restaudetaillant.htm>.
- Remplissez le formulaire, signez-le et postez-le en y joignant un mandat-poste ou un chèque daté du jour de l'envoi et établi à l'ordre du ministre des Finances.

POUR FAIRE UNE DEMANDE DE RENOUVELLEMENT DE PERMIS

- Vous recevrez un formulaire de renouvellement de permis par la poste. Vérifiez l'exactitude des renseignements qui concernent votre établissement et corrigez-les s'il y a lieu.
- Signez le formulaire et postez-le en utilisant l'enveloppe-réponse qui est fournie ; joignez à votre envoi un mandat-poste ou un chèque daté du jour de l'envoi et établi à l'ordre du ministre des Finances.

POUR EFFECTUER UN RENOUVELLEMENT DE PERMIS EN LIGNE

- Après avoir reçu par la poste un formulaire de renouvellement, vous pouvez renouveler votre permis en ligne pour autant qu'il n'y ait **aucune modification à apporter** aux renseignements paraissant dans le formulaire.
- Ayez à la portée de la main le **numéro de dossier** et le **code d'accès** qui figurent à la **section C** du formulaire de renouvellement que vous avez reçu.
- Assurez-vous d'avoir en main votre **carte de crédit** (Visa, MasterCard ou American Express).
- Rendez-vous à l'adresse <http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Restauration/md/Services/Renouvellement/> et suivez les instructions.



QUI DOIT AVOIR UN PERMIS ?

Les activités suivantes nécessitent l'obtention d'un permis :

- « **Restaurateur** », à savoir toute personne qui sert ou vend des repas ou des collations à des fins de consommation et moyennant rémunération ;
- « **Vente au détail** », c'est-à-dire toute activité de préparation de produits alimentaires en vue de les vendre au détail, précisément à des fins de consommation et non pas de revente ;
- « **Fourniture de services moyennant rémunération** », soit toute activité de préparation d'aliments, telle que la découpe de viande à forfait, effectuée dans un lieu pour des consommateurs et moyennant rémunération.

Pour obtenir un permis, vous devez disposer d'un lieu ou d'un véhicule conforme aux exigences réglementaires et réservé spécifiquement aux usages mentionnés précédemment.

IMPORTANT

Au Québec, toute personne qui produit, transforme ou manipule un aliment a la responsabilité de s'assurer que le produit offert soit de qualité et sans danger pour la santé des consommateurs, car certains procédés de transformation comportent des risques et ils doivent être mis en œuvre de façon rigoureuse.

FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Le règlement qui rend obligatoire la formation en hygiène et salubrité alimentaires est entré en vigueur le 21 novembre 2008 et tout nouvel établissement ayant ouvert ses portes après cette date doit s'y conformer. Les établissements qui étaient déjà en activité au 21 novembre 2008 ont un an pour se plier aux nouvelles exigences réglementaires, soit jusqu'au 21 novembre 2009.

Le nouveau règlement s'applique à tous les établissements où l'on prépare des aliments en vue de les vendre ou de les servir (établissements de transformation alimentaire, de vente au détail, de restauration et de services connexes en alimentation) qu'ils soient ou non titulaires d'un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation.



LES CATÉGORIES DE PERMIS

Il existe diverses catégories de permis :

- **Pour les détaillants**
 - La catégorie « **Préparation générale** » a trait à l'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se font des activités de préparation d'aliments ;
 - La catégorie « **Maintenir chaud ou froid** » concerne l'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule destiné à des activités consistant uniquement à maintenir chauds ou froids des aliments, sans faire d'autre préparation ;
- **Pour les restaurateurs**
 - La catégorie « **Préparation générale sans buffet** » se rapporte à l'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se font des activités de préparation d'aliments ;
 - La catégorie « **Préparation générale avec buffet** » a trait à l'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule où se font des activités de préparation d'aliments permettant au consommateur de se servir en mode libre-service ;
 - La catégorie « **Maintenir chaud ou froid sans buffet** » concerne l'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule destiné à des activités consistant uniquement à maintenir chauds ou froids des aliments, sans faire d'autre préparation ;
 - La catégorie « **Maintenir chaud ou froid avec buffet** » a trait à l'exploitation d'un lieu ou d'un véhicule destiné à des activités consistant uniquement à maintenir chauds ou froids des aliments, permettant au consommateur de se servir en mode libre-service ;
- La catégorie « **Sans but lucratif** » se rapporte exclusivement aux détaillants et aux restaurateurs qui exploitent leur savoir-faire et les ressources dont ils disposent dans des activités à caractère religieux, philanthropique, charitable, scientifique, artistique, social, professionnel, sportif ou autre du même ordre et qui utilisent les gains qu'ils réalisent exclusivement au profit de ces activités ;
- La catégorie « **Événements spéciaux** » autorise la personne titulaire du permis à exploiter un lieu ou un véhicule où se font des activités de préparation d'aliments en vue de les vendre ou de les servir, moyennant rémunération, lorsque cette personne exerce ces activités pendant une période de 30 jours consécutifs ou moins.



LA « PRÉPARATION » SELON LE RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS

Le Règlement sur les aliments (chap. P-29) définit la « préparation » comme suit :

- « 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, de même que maintenir chaud ou froid, 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 œufs 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. »

QU'EST-CE QU'ON ENTEND PAR « BUFFET » ?

Un « buffet » consiste en la vente en mode libre-service d'aliments en vrac non emballés et destinés à être consommés sur place, à l'exception des boissons, des soupes, des 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 et les comptoirs à crème glacée où le consommateur est à même de se servir.

À PROPOS DE L'UNITÉ DE MAINTIEN CHAUD OU FROID

Le tarif de base du permis, ainsi qu'il est indiqué dans le formulaire, se rapporte aux cinq premières unités de maintien chaud ou froid. Un coût additionnel doit être calculé pour chacune des unités supplémentaires.

Une unité de maintien chaud ou froid est un appareil, un contenant ou toute autre installation conçu pour maintenir chaud un aliment à une température égale ou supérieure à 60 °C ou pour maintenir froid un aliment à une température égale ou inférieure à 13 °C et qui contient des aliments offerts aux consommateurs en mode libre-service. N'est pas considéré dans le calcul du nombre d'unités de maintien chaud ou froid un appareil, un contenant ou toute autre installation qui maintient froids uniquement des fruits ou des légumes frais entiers, coupés, pelés, râpés ou tranchés.

Il est possible d'obtenir les renseignements qui permettent de déterminer le nombre d'unités dans un établissement en consultant le site Internet www.mapaq.gouv.qc.ca, à la section « Permis », ou en téléphonant au 1 800 463-6210.

EXEMPTION

Les personnes suivantes sont exemptées de l'obligation d'avoir un permis :

- La personne qui exploite une garderie ;
- Le producteur agricole visé par la Loi sur les producteurs agricoles (LRQ, chap. P-28) qui fait la préparation des produits de l'érable, des produits apicoles ou des œufs de consommation en coquille ou qui maintient froids des fruits et des légumes frais entiers, provenant exclusivement de son exploitation, et les vend au détail sur les lieux de son exploitation ;
- Le pêcheur commercial titulaire du permis visé dans la Loi sur les pêches (LRC, 1985, chap. F-14) qui effectue la saignée, l'éviscération, le lavage de produits d'eau douce ou de produits marins ou les maintient au froid et les vend au détail au lieu de débarquement.



INFORMATION

Outre les permis nécessaires à la vente au détail et à la restauration, d'autres permis sont exigés pour la transformation d'aliments destinés à la vente en gros.

Pour information, vous pouvez communiquer avec le Service des permis :

Par téléphone :

Du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 16 h 30 :

418 380-2130 (région de Québec)

1 800 463-6210 (sans frais)

Par courriel :

dga@mapaq.gouv.qc.ca

Par la poste :

Service des permis

Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage

Québec (Québec) G1R 4X6

Site Internet :

www.mapaq.gouv.qc.ca

Also available in English

**Agriculture, Pêcheries
et Alimentation**

Québec 