



**GUIDE DU**

# **CONSOMMATEUR**

de l'épicerie à la maison



**GUIDE DU**

**CONSOMMATEUR**

de l'épicerie à la maison

## **RÉDACTION ET COORDINATION**

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

## **ÉDITION ET CONCEPTION GRAPHIQUE**

Direction des communications

## **PHOTOGRAPHIES**

Éric Labonté, MAPAQ

iStockphoto

## **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.

## **INFORMATION**

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

Téléphone : 1 800 463-5023

Courrier électronique : [smsaia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:smsaia@mapaq.gouv.qc.ca)

Site Internet : [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal : 2018

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-82836-5 (PDF - 2<sup>e</sup> édition, 2018)

ISBN 978-2-550-66210-5 (PDF - 1<sup>ère</sup> édition, 2013)

---

# TABLE DES MATIÈRES

---

<b>LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET VOUS</b> . . . . .	<b>5</b>
<b>LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES</b> . . . . .	<b>6</b>
<b>L'ACHAT DE VOS ALIMENTS</b> . . . . .	<b>7</b>
<b>L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS</b> . . . . .	<b>8</b>
<b>LES RÈGLES D'HYGIÈNE MINIMALES</b> . . . . .	<b>10</b>
<b>L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b> . . . . .	<b>12</b>
Conseils pour l'entreposage au réfrigérateur . . . . .	12
Conseils pour l'entreposage au congélateur . . . . .	13
Conseils pour l'entreposage au garde-manger . . . . .	14
<b>LA PRÉPARATION DES ALIMENTS</b> . . . . .	<b>16</b>
La décongélation . . . . .	17
La cuisson sécuritaire . . . . .	18
La viande hachée . . . . .	20
Les tartares et sushis . . . . .	21
La cuisson à la mijoteuse . . . . .	22
Le refroidissement . . . . .	23
Le réchauffage . . . . .	23
La contamination croisée . . . . .	24
<b>LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT</b> . . . . .	<b>25</b>
<b>L'INSPECTION DES ALIMENTS</b> . . . . .	<b>26</b>



---

# LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS ET VOUS

---

Les aliments que vous consommez suivent un parcours avant d'arriver dans votre assiette. De la ferme à la table, producteurs, transformateurs, détaillants et restaurateurs ont chacun la responsabilité de veiller à la sécurité des aliments qu'ils préparent.

En tant que consommatrice ou consommateur, vous avez un rôle à jouer dans le maintien de la qualité des produits alimentaires que vous achetez et que vous préparez. Vous devez prendre des précautions lorsque vous entreposez et manipulez vos aliments de façon à en préserver la salubrité.

---

À cet égard, le *Guide du consommateur* présente les bonnes pratiques à privilégier en matière de manipulation des aliments, pour protéger tant votre santé que celle de votre famille et de vos proches. Il se veut un outil utile auquel vous pourrez vous référer.



# LES TOXI- INFECTIONS ALIMENTAIRES

Une toxi-infection alimentaire se caractérise par un ensemble de malaises ressentis par une personne à la suite de l'ingestion d'une eau ou d'aliments contaminés par des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques. Les symptômes peuvent apparaître de quelques heures jusqu'à plusieurs jours après l'ingestion de l'eau ou des aliments contaminés. Ils peuvent prendre la forme de nausées, de vomissements, de crampes abdominales, de diarrhée, de fièvre ou de maux de tête. Toutefois, les conséquences peuvent être plus graves chez les enfants, les femmes enceintes, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli.

Les toxi-infections alimentaires sont généralement causées par des aliments qui ont fait l'objet de mauvaises manipulations qui peuvent être facilement évitées, notamment :

- un entreposage ou une conservation des aliments à des températures inadéquates ;
- des contaminations croisées ou directes ;
- une cuisson insuffisante ;
- un refroidissement inadéquat ;
- un lavage des mains et d'autres habitudes hygiéniques déficients.



# L'ACHAT DE VOS ALIMENTS

Pour favoriser une saine alimentation et limiter le gaspillage alimentaire : établissez, au début de la semaine, une liste de plats principaux pour les prochaines journées. Dressez ensuite une liste d'épicerie selon les repas désirés et tenez-vous-en à celle-ci au moment de choisir les aliments au supermarché. Il va sans dire que faire l'achat d'aliments le ventre vide incite davantage aux coups de tête. Assurez-vous donc d'avoir pris une collation avant de vous rendre au supermarché ou encore allez faire l'épicerie immédiatement après un repas.

Au moment de l'achat, examinez minutieusement les aliments que vous mettez dans votre panier : assurez-vous que leur emballage est intact et que leur aspect est normal. En cas de doute sur la salubrité d'un aliment, abstenez-vous de l'acheter.

La conservation des aliments à une température appropriée relève de votre responsabilité. Ainsi, chez l'épicier, vous devriez idéalement mettre en tout dernier dans votre panier les aliments congelés ou qui doivent être gardés réfrigérés. Assurez-vous également de placer dans votre panier les aliments cuits ou prêts à manger au-dessus des aliments crus. Une fois votre épicerie terminée, si vous prévoyez un délai avant votre retour à la maison, placez les aliments périssables dans une glacière avec de la glace ou des sachets réfrigérants.

Quelques soirs par semaine, au moment de la préparation de vos repas, cuisinez en plus grande quantité, de manière à avoir sous la main des portions supplémentaires pour les dîners à l'extérieur de la maison. Également, accordez-vous un peu de temps la fin de semaine dans la cuisine pour prendre de l'avance (repas à la mijoteuse, riz, pâtes alimentaires, œufs cuits durs, crudités et fruits coupés, muffins).

# L'ÉTIQUETAGE DES ALIMENTS

Tous les produits préemballés doivent porter une étiquette. Celle-ci vous permet de connaître :

- le nom et la nature du produit ;
- sa date limite de conservation\* ;
- la liste de ses ingrédients et de leurs constituants (par ordre décroissant d'importance) ;
- sa quantité ;
- l'origine du produit ;
- Le nom et l'adresse de l'autorité responsable du produit (le fabricant, le préparateur, le conditionneur, l'emballer, le fournisseur ou le distributeur) ;
- 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 »).

Certaines étiquettes peuvent aussi préciser :

- son mode de conservation ;
- son numéro de lot ;
- sa valeur nutritive ;
- sa date d'emballage ;

\* Souvent désignée par l'expression « date meilleur avant », la date limite de conservation indique le moment où la durée de conservation d'un aliment prend fin. La durée de conservation précise la période pendant laquelle un produit préemballé conserve sa fraîcheur, son bon goût, son innocuité et sa valeur nutritive, ainsi que toute autre propriété déterminée par le fabricant. Elle ne s'applique qu'aux aliments dont l'emballage n'a pas été ouvert et qui ont été conservés dans les conditions prévues.

L'inscription de la date limite de conservation est obligatoire pour les aliments dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins.

Pour plus d'information, consultez le site [mapaq.gouv.qc.ca/etiquetage](http://mapaq.gouv.qc.ca/etiquetage)



Il s'avère encore plus important de porter attention aux étiquettes des produits que vous achetez lorsqu'un de vos proches ou de vos invités est allergique à un aliment ou à un ingrédient. Examinez attentivement la liste des ingrédients et informez-vous sur les différentes appellations utilisées pour désigner l'allergène en cause.

Pour plus d'information, visitez la page Web : [www.mapaq.gouv.qc.ca/allergiesalimentaires](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/allergiesalimentaires).

Liste des principaux allergènes :

- Arachides ;
- Noix (ex. : amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes [avelines], noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble, etc.);
- Graines de sésame ;
- Moutarde ;
- Lait ;
- Œufs ;
- Produits de la mer (poisson, crustacés, mollusques) ;
- Soja ;
- Blé ou triticales ;

Autres substances à déclaration obligatoire :

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

# LES RÈGLES D'HYGIÈNE MINIMALES






Au moment de la préparation des aliments, la meilleure façon d'éviter de les contaminer est de suivre rigoureusement des règles d'hygiène minimales :

- Lavez-vous les mains avec du savon avant de manipuler les aliments et chaque fois qu'il y a un risque de contamination (après avoir fumé, avoir éternué, vous être mouché, avoir touché un animal, avoir manipulé de la viande crue, etc.) ;
- Abstenez-vous de manipuler des aliments si vous êtes atteint d'une maladie contagieuse comme une gastro-entérite ;
- Servez-vous d'un ustensile propre plutôt que de vos mains pour manipuler les aliments.



## Se passer les mains sous l'eau ne suffit pas !

Voici comment procéder pour un lavage de main efficace :

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

Souvenez-vous qu'un bon lavage des mains dure au moins **20 secondes**.



# L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

## CONSEILS POUR L'ENTREPOSAGE AU RÉFRIGÉRATEUR

- Éliminez les aliments qui ont une odeur, une texture ou une couleur inhabituelle, ou dont l'aspect est douteux ;
- Placez les aliments dans des contenants étanches afin d'empêcher l'écoulement des liquides (ex. : le jus de volaille ou de viande crue contamine les autres aliments) ;
- Faites régulièrement le lavage de votre réfrigérateur à l'aide d'un détergent, suivi d'un assainissement en utilisant une solution d'eau de Javel ;
- Maintenez les aliments périssables au réfrigérateur entre 0 °C et 4 °C, car à cette température la multiplication des microorganismes est ralentie ;
- Placez un thermomètre dans le réfrigérateur, près de la porte, puisque c'est l'endroit où la température est la plus élevée ;

- Vérifiez la température régulièrement et ajustez-la au besoin ;
- Entreposer les aliments prêts à manger au-dessus des aliments crus.

Il faut appliquer, avec les aliments emballés sous vide, les mêmes précautions qu'avec les autres aliments périssables car, même en l'absence d'oxygène, des bactéries dangereuses pour la santé peuvent se développer.



## CONSEILS POUR L'ENTREPOSAGE AU CONGÉLATEUR

- Congelez les aliments lorsqu'ils sont encore bien frais pour limiter le nombre de bactéries déjà présentes au moment de la congélation ;
- Utilisez des sacs ou des contenants conçus pour la congélation et assurez-vous d'en éliminer l'air de façon à éviter que vos aliments se dessèchent et que leur saveur, leur odeur, leur couleur ou leur texture soient altérées ;
- Maintenez les aliments congelés à  $-18^{\circ}\text{C}$  ou moins, car à cette température la multiplication des microorganismes à l'origine de la dégradation des aliments est arrêtée ;
- Évitez de recongeler un aliment qui a été décongelé sans l'avoir cuit au préalable, car la congélation modifie la texture de l'aliment et cela implique que les microorganismes peuvent alors s'y développer plus rapidement (voir la section La préparation des aliments, à la page 16 pour connaître les bonnes méthodes de décongélation et de cuisson des aliments).



## CONSEILS POUR L'ENTREPOSAGE AU GARDE-MANGER

- Placez vos denrées sèches dans des contenants hermétiques pour les protéger de l'humidité et des contaminations que pourraient causer, par exemple, les insectes et la poussière ;
- Soyez attentif à la mention « Garder réfrigéré après ouverture » que l'on trouve sur certains aliments (lait U.H.T.\*, mayonnaise, sauce à salade, conserves, confiture, sirop, marinades, etc.).

\* Lait de longue conservation stérilisé par un traitement à haute température.



## EN RÉSUMÉ...

ÉTAT DE L'ALIMENT	TEMPÉRATURE DE CONSERVATION	EFFET SUR LA MULTIPLICATION DES MICROORGANISMES
Réfrigéré	Entre 0 °C et 4 °C	La multiplication est ralentie.
Congelé	-18 °C ou moins	La multiplication est arrêtée.

# LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Saviez-vous que les aliments contaminés ne présentent pas toujours des signes de dégradation ? Les micro-organismes à l'origine des toxi-infections ne se voient pas et ne sentent ni ne goûtent rien. Vous devez donc faire preuve de vigilance et faire en sorte qu'ils ne puissent pas se multiplier !

- Lavez les fruits et les légumes avant de les couper, car les microorganismes présents à la surface peuvent entrer à l'intérieur en même temps que le couteau ;
- Conservez les aliments périssables au réfrigérateur jusqu'au moment de leur préparation ;
- Faites mariner les aliments au réfrigérateur ;
- Ne réutilisez pas une marinade ayant servi pour de la viande crue à moins de la faire bouillir.

Après la cuisson ou le réchauffage, maintenez les aliments au chaud, à 60 °C ou plus, jusqu'au moment de les servir.

## Évitez la zone de danger

Dans la zone de danger, située entre 4 °C et 60 °C, les bactéries se développent rapidement. Entre 35 °C et 45 °C, leur nombre peut doubler toutes les 15 minutes. C'est pourquoi les aliments exposés 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 fini de les manipuler.



## LA DÉCONGÉLATION

Ne décongelez jamais un aliment périssable à la température de la pièce. Les surfaces extérieures de l'aliment, qui décongelent en premier, sont alors exposées trop longtemps à des températures propices à la multiplication des bactéries.

Voici quatre modes de décongélation appropriés :

- Au réfrigérateur, entre 0 °C et 4 °C (c'est la façon la plus sécuritaire) ;
- Au four à micro-ondes, en prenant soin d'effectuer la cuisson immédiatement après la décongélation ;
- Au four traditionnel, en même temps que la cuisson ;
- Dans l'eau froide, en veillant à ce que le contenant de l'aliment soit complètement submergé et que l'eau soit changée pour s'assurer qu'elle demeure froide.



## LA CUISSON SÉCURITAIRE

Non seulement la cuisson fait ressortir les qualités gustatives des aliments, mais elle réduit aussi à un niveau sécuritaire les bactéries nuisibles qui peuvent s'y trouver.

Voici quelques recommandations utiles relatives à la cuisson traditionnelle :

- N'interrompez pas la cuisson d'un aliment en vous fiant à son aspect, car il peut paraître cuit et ne pas l'être suffisamment à l'intérieur. Si c'est le cas, le réchauffement en surface aura pour effet d'augmenter rapidement le nombre de bactéries présentes dans l'aliment ;
- Cuissez les aliments jusqu'à ce qu'ils aient atteint les températures internes recommandées dans le tableau de la page suivante. Pour vérifier, insérez un thermomètre jusqu'au milieu de la pièce de viande en évitant de toucher un os ou une couche de gras. Prenez soin de laver et d'assainir votre thermomètre après usage.

Voici d'autres recommandations concernant la cuisson au four à micro-ondes :

- Assurez-vous avant tout que le fabricant du produit recommande ce type de cuisson, car certains produits, comme les croquettes de poulet, doivent être cuits au four traditionnel ;
- Retournez ou remuez régulièrement l'aliment pour répartir uniformément la chaleur ;
- Couvrez l'aliment pour conserver l'humidité à l'intérieur et attendez deux minutes après la cuisson de façon à ce que la chaleur se répartisse uniformément ;
- Utilisez des contenants pour micro-ondes, car certains plastiques ou pellicules d'emballage peuvent fondre à la chaleur.



## TEMPÉRATURES DE CUISSON SÉCURITAIRES

PRODUIT	TEMPÉRATURE INTERNE
<b>VIANDE HACHÉE ET MÉLANGES DE VIANDE (saucisses, boulettes, pains de viande)</b>	
Volaille, viande exotique, gibier	74 °C
Bœuf, veau, agneau, porc, chèvre, cheval	71 °C
<b>COUPES DE VIANDE ET PIÈCES ENTIÈRES</b>	
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
<b>POISSONS ET FRUITS DE MER</b>	
Poissons	70 °C
Fruits de mer	74 °C ou <b>Crustacés</b> : la chair est opaque. <b>Huîtres ou moules</b> : la coquille s'ouvre
<b>ŒUFS</b>	
Œufs entiers	Le blanc et le jaune sont fermes.
Mets à base d'œufs	74 °C



## La viande hachée

Les risques pour la santé associés à la consommation de la viande hachée sont bien connus. Voici quelques conseils concernant sa préparation :

- Ne consommez jamais de viande hachée crue ;
- Pour la cuisson au barbecue, prenez soin de préchauffer l'appareil et évitez de calciner la viande. Le fait que l'extérieur soit brûlé ne signifie pas que l'intérieur est suffisamment cuit ;
- Déposez toujours la viande cuite dans une assiette propre n'ayant pas servie pour la viande crue ;
- Utilisez des ustensiles différents pour la manipulation de la viande crue et de la viande cuite ;
- Évitez de presser la viande avec une spatule durant la cuisson. Ainsi, les sucs resteront à l'intérieur et vous obtiendrez une viande bien cuite, juteuse et savoureuse ;
- Faites preuve de vigilance en tout temps avec les viandes hachées, car les bactéries qui sont présentes à la surface des pièces de viande sont introduites à l'intérieur lorsqu'on effectue le hachage. Pour les détruire, vous devez cuire la viande jusqu'à l'obtention d'une température interne de 71 °C.



## Les tartares et sushis

La consommation de poissons et de viandes crues (tartares, sushis) comporte toujours une part de risque. Les personnes dont le système immunitaire est à risque devraient s'abstenir de consommer ce type de préparation alimentaire.

La viande ou le poisson utilisé doit être d'excellente qualité et le plus frais possible. Il est préférable de demander au boucher ou au poissonnier de préparer la quantité désirée le jour même de la confection du repas. La viande crue devrait être consommée dans les 24 heures suivant sa préparation.

De l'achat jusqu'au service du plat, il faut s'assurer que la viande ou le poisson demeure entre 0 °C et 4 °C. Pour éviter les contaminations croisées au moment de la confection du mets, utilisez des ustensiles et une surface de travail propre.

### Viande :

Utilisez des pièces de viande intactes, non piquées ni attendries; n'utilisez jamais des viandes hachées ni du poulet. Pour diminuer les risques, retirez une mince couche de viande tout autour de la pièce achetée. La pièce de viande doit ensuite être déposée sur une surface de travail propre.

### Poisson :

Les poissons sont des porteurs naturels de différents types de parasites. Lorsque la pièce achetée est destinée à être consommée crue, elle doit franchir une étape de congélation. Certaines espèces de thon ainsi que les poissons d'élevage, comme le saumon, sont exemptés de cette obligation. Il convient donc de vous informer auprès du poissonnier pour déterminer si un poisson est passé ou non par une étape de congélation.

Pour de plus amples renseignements, référez-vous au [www.mapa.qc.ca/poissons](http://www.mapa.qc.ca/poissons).



## La cuisson à la mijoteuse

Voici quelques recommandations concernant l'utilisation de la mijoteuse :

- N'utilisez pas de viande congelée lorsque vous préparez un plat à la mijoteuse. La viande doit être fraîche ou décongelée ;
- Vérifiez les consignes du fabricant qui peuvent s'appliquer en fonction de la grosseur des pièces de viande (ex. : gros rôtis ou volailles entières) ;
- Vérifiez que l'intérieur des aliments atteint bien une température sécuritaire ;
- N'utilisez pas la mijoteuse pour réchauffer des aliments, seulement pour les cuire.

Les aliments dont la cuisson à la mijoteuse a été interrompue en raison d'une panne d'électricité prolongée ne doivent pas être consommés. Il faut les jeter.



## LE REFROIDISSEMENT

Après la cuisson, refroidissez les aliments le plus rapidement possible à 4 °C ou moins. Pour ce faire, voici deux méthodes à votre portée :

- Transférez sans tarder les aliments dans de petits contenants que vous placerez, à demi couverts, au réfrigérateur. Une fois les aliments bien refroidis, couvrez hermétiquement les contenants ;
- Placez les gros contenants d'aliments dans un bain d'eau froide ou glacée. Remuez pour diminuer la chaleur et réfrigérez.

On croit à tort que les aliments surissent lorsqu'on les place encore chauds au réfrigérateur. C'est un problème qui survient plutôt lorsque les aliments prennent trop de temps à refroidir.

## LE RÉCHAUFFAGE

Les restes d'aliments doivent être apprêtés avec précaution. Lorsque vous les réchauffez, utilisez votre thermomètre afin de vous assurer que leur température interne atteint 74 °C.



## LA CONTAMINATION CROISÉE

La contamination croisée se produit, par exemple, lorsque des aliments cuits ou prêts à manger entrent en contact avec un ustensile, une surface de travail ou des mains ayant touché des aliments crus. Seule une cuisson appropriée peut amenuiser et réduire à un niveau sécuritaire la contamination des aliments.

Voici quelques conseils pour atténuer les risques :

- Séparez toujours les aliments crus des aliments cuits ou prêts à manger. Par exemple, abstenez-vous de déposer une laitue (aliment prêt à manger) sur une planche de travail ayant servi à manipuler un aliment cru à moins d'avoir au préalable bien lavé et assaini la planche ;
- Utilisez si possible une planche à découper pour les légumes et une autre pour les viandes crues ;
- Préparez les aliments cuits ou prêts à manger (donc moins sujets à la contamination) avant les aliments crus (qui présentent plus de risques) ;
- Lavez-vous les mains régulièrement avec du savon ;
- Si vous faites une raclette ou une fondue, évitez de déposer dans votre assiette des aliments crus, comme de la viande à fondue ou du poulet, car ceux-ci pourraient contaminer les autres aliments qui s'y trouvent. Utilisez de préférence des ustensiles différents pour manipuler la viande crue et la viande cuite.



# LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT

Le nettoyage et l'assainissement constituent deux opérations bien distinctes, mais indissociables :

- **Le nettoyage** vise à déloger les particules d'aliments et les saletés des surfaces qui entrent en contact avec les aliments ;
- **L'assainissement** permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre de microorganismes présents sur ces surfaces.

Pour obtenir un assainisseur efficace, il suffit de diluer 5 ml d'eau de Javel domestique (hypochlorite de sodium) dans 1 l d'eau. Il faut préparer une nouvelle solution chaque jour.

N'oubliez pas que vos chiffons, torchons et éponges peuvent également « transporter » des microorganismes indésirables. Prenez soin de les laver et de les rincer après chaque usage. Il faut aussi penser à les assainir et à les remplacer régulièrement.

Il est également important que vous laviez et assainissiez fréquemment vos sacs d'épicerie réutilisables.

À la maison, l'utilisation du lave-vaisselle représente un moyen efficace de laver et d'assainir à la fois. Vous pouvez également effectuer ces tâches manuellement :

- Rincez pour enlever les résidus d'aliments ;
- Lavez la vaisselle et le matériel dans une eau chaude et propre additionnée d'un détergent.
- Rincez-les à l'eau.
- Trempez le tout dans une solution contenant un assainisseur tel que de l'eau de Javel.

Ne mettez jamais l'assainisseur en même temps que le détergent.

# L'INSPECTION DES ALIMENTS

Les établissements alimentaires qui mènent des activités de production, de transformation, de distribution, de vente au détail et de restauration sont assujettis à la Loi sur les produits alimentaires. Au Québec, c'est le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) qui est responsable de l'inspection de ces établissements.

La mission du SMSAIA est de veiller à la protection de la santé publique en s'assurant que les lois et règlements en matière d'hygiène et de salubrité soient respectés. À cette fin, ses inspectrices et inspecteurs effectuent régulièrement des vérifications dans les établissements alimentaires. Le SMSAIA s'occupe aussi de gérer les cas de toxi-infections alimentaires, les plaintes relatives à l'hygiène et à la salubrité ainsi que les rappels d'aliments, qui constituent un des mécanismes de contrôle visant à favoriser la détection précoce des problèmes et la mise en œuvre rapide d'actions correctrices.

Pour consulter la liste des établissements ayant fait l'objet d'une condamnation, rendez-vous sur le site Internet du MAPAQ au [www.mapaq.gouv.qc.ca/](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/) condamnations, à la section « Consommation des aliments ».



Vous pouvez aussi obtenir plus d'information sur les rappels d'aliments ou vous abonner au service de rappels par courriel pour recevoir les communiqués à ce sujet à l'adresse **[www.mapaq.gouv.qc.ca/rappelsaliments](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/rappelsaliments)**.

Pour de plus amples renseignements relativement à la sécurité des aliments et aux exigences en matière d'inspection, visitez le site Internet du Ministère au **[www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca)**. Il est également possible de suivre MAPAQaliments sur Twitter à l'adresse **[Twitter.com/MAPAQaliments](https://twitter.com/MAPAQaliments)** ou encore de visionner les vidéos du Ministère sur les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité au **[www.youtube.com/mapaquebec](http://www.youtube.com/mapaquebec)**.

Pour porter plainte ou pour signaler une toxi-infection alimentaire, communiquez avec l'équipe responsable des questions d'hygiène et de salubrité alimentaires au Sous-ministère à la santé animale et à l'inspection des aliments.

- Téléphone : 1 800 463-5023
- Courrier électronique : [smsaia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:smsaia@mapaq.gouv.qc.ca)



