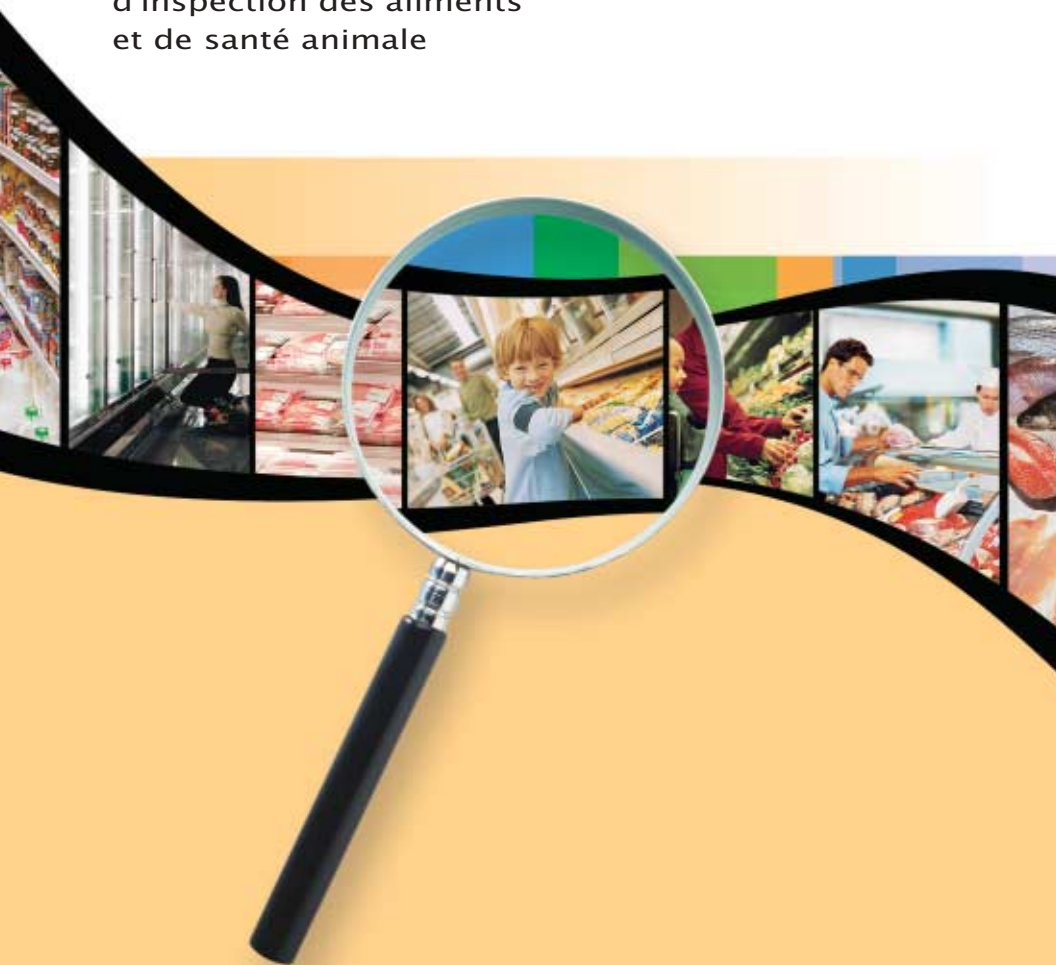


# LES UNITÉS DE MAINTIEN CHAUD OU FROID

et le calcul des droits exigibles  
pour certains permis

Centre québécois  
d'inspection des aliments  
et de santé animale



## Objectif

Le monde de l'alimentation évolue constamment. La superficie et la polyvalence des établissements de même que la diversité des produits font en sorte que les entreprises sont exposées à de nouveaux risques. Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale adapte donc ses façons de faire afin de demeurer efficace et de faire face à cette nouvelle dynamique.



Dans le but de prendre en considération à la fois les préoccupations du gouvernement et celles des entreprises alimentaires, une stratégie conjointe a été élaborée qui tient compte, notamment, de l'intégration d'une partie des coûts de l'innocuité dans les coûts d'exploitation des entreprises.

Le Règlement sur les aliments a été modifié afin d'inclure la notion de risque dans le calcul des droits exigibles pour certains permis.

Le coût du permis des catégories « préparation générale » et « maintenir chaud ou froid » est dorénavant ajusté en fonction du nombre d'unités de maintien chaud ou froid accessibles aux consommateurs.

***Cet ajustement s'applique uniquement à partir de la sixième unité.***

Pour établir le montant de l'ajustement, il faut déterminer le nombre d'unités de maintien chaud ou froid qui se trouvent dans un lieu. Le présent document explique la méthode utilisée pour déterminer ce nombre. Une fois le calcul effectué, il faudra reporter le nombre d'unités établi dans le formulaire de demande ou renouvellement de permis.

## Définition

***Les unités visées sont les appareils, les contenants ou toutes autres installations conçus 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 contiennent des aliments offerts en libre-service aux consommateurs.***



## Exemptions

Les installations suivantes ne doivent pas être prises en compte dans le calcul servant à déterminer les droits exigibles pour l'obtention d'un permis :

- Les installations qui ne sont pas accessibles au public ;
- Les installations contenant exclusivement des aliments non altérables à la chaleur, par exemple des boissons gazeuses, des eaux pétillantes ou des eaux plates ; des boissons alcoolisées à plus de 0,5 % ; des sucettes glacées ou de la barbotine ; de la glace ;
- Les installations contenant exclusivement des fruits et légumes frais entiers, coupés, pelés, râpés ou tranchés ;
- Les installations de maintien chaud ou froid qui se trouvent dans les chambres des établissements d'hébergement touristique.

## Méthode de calcul

La méthode de calcul utilise deux paramètres différents selon que la hauteur de l'installation de maintien chaud ou froid est inférieure ou non à 1,5 mètre (environ 5 pieds). Dans le cas où l'installation est d'une hauteur **égale ou supérieure à 1,5 mètre**, c'est la longueur de celle-ci qui sera utilisée pour déterminer le nombre. Par contre, si l'unité a une hauteur **inférieure à 1,5 mètre**, c'est l'aire de la surface réfrigérée qui sera utilisée pour effectuer le dénombrement.



### 1 Installation d'une hauteur égale ou supérieure à 1,5 mètre (mesure par la longueur)

Dans ce cas-ci, c'est la longueur de l'installation qui sert à déterminer le nombre. Il a été convenu d'utiliser comme unité de mesure la longueur moyenne des installations de réfrigération, soit 3,65 mètres (12 pieds).

#### Deux situations peuvent se présenter :

- A** Lorsque l'installation mesure 3,65 mètres ou moins, elle correspond à **une** unité de maintien chaud ou froid et est comptabilisée comme telle.
- B** Lorsque l'installation mesure plus de 3,65 mètres de long, elle peut correspondre à **plus d'une** unité de maintien chaud ou froid. Pour établir le nombre d'unités auquel elle correspond, il faut **calculer la somme, en mètres**, de la longueur de tous les côtés accessibles et **diviser cette somme par 3,65 mètres**. Si le résultat obtenu comporte une fraction décimale, il faut arrondir la fraction de 0,5 ou plus au nombre entier supérieur.



## 2 Installations de moins de 1,5 mètre de hauteur (mesure par la surface)

Si l'installation a une hauteur **inférieure** à 1,5 mètre, c'est l'aire de la surface réfrigérée qui sera utilisée pour effectuer le dénombrement. Deux situations peuvent se présenter selon que l'aire est supérieure à 3,35 m<sup>2</sup> ou non.

*L'aire de 3,35 m<sup>2</sup> correspond à une installation de 3,65 m de long (12 pieds) sur 0,915 m de large (3 pieds).*



### A L'installation équivaut à **une** unité de maintien chaud ou froid

Lorsqu'une installation de ce type présente une surface ayant une aire de 3,35 m<sup>2</sup> ou moins, elle correspond à **une** unité de maintien chaud ou froid et sera comptabilisée comme telle.



### B L'installation peut équivaloir à **plus d'une** unité de maintien chaud ou froid

Lorsque l'aire totale de la surface en mètres carrés de l'installation ou du regroupement des installations juxtaposées est supérieure à 3,35 m<sup>2</sup>, l'**aire totale** doit être **divisée par 3,35 m<sup>2</sup>** afin de déterminer le nombre d'unités de maintien chaud ou froid. Si le résultat comporte une fraction décimale, il faut arrondir la fraction de 0,5 ou plus au nombre entier supérieur.



## Exemples

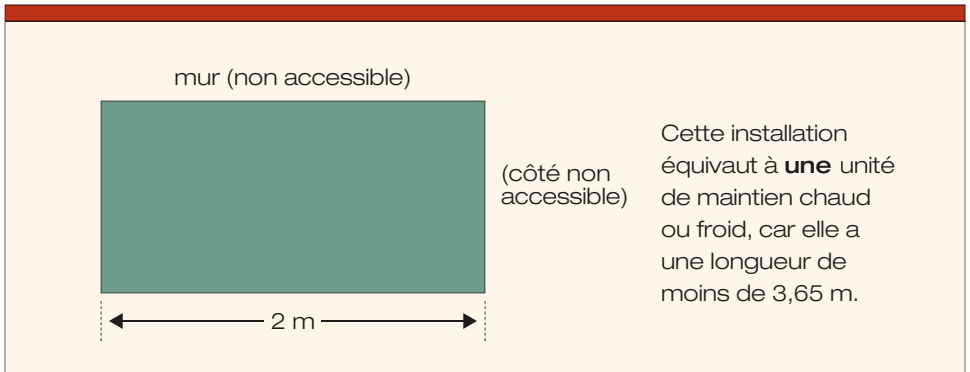


Figure 1 : Vue de dessus d'une installation ayant une hauteur de 1,5 m ou plus et mesurant moins de 3,65 m de longueur

Si un réfrigérateur ou une chambre froide accessible au public contient à la fois des aliments et de la bière, la longueur à calculer sera celle de toute l'installation.

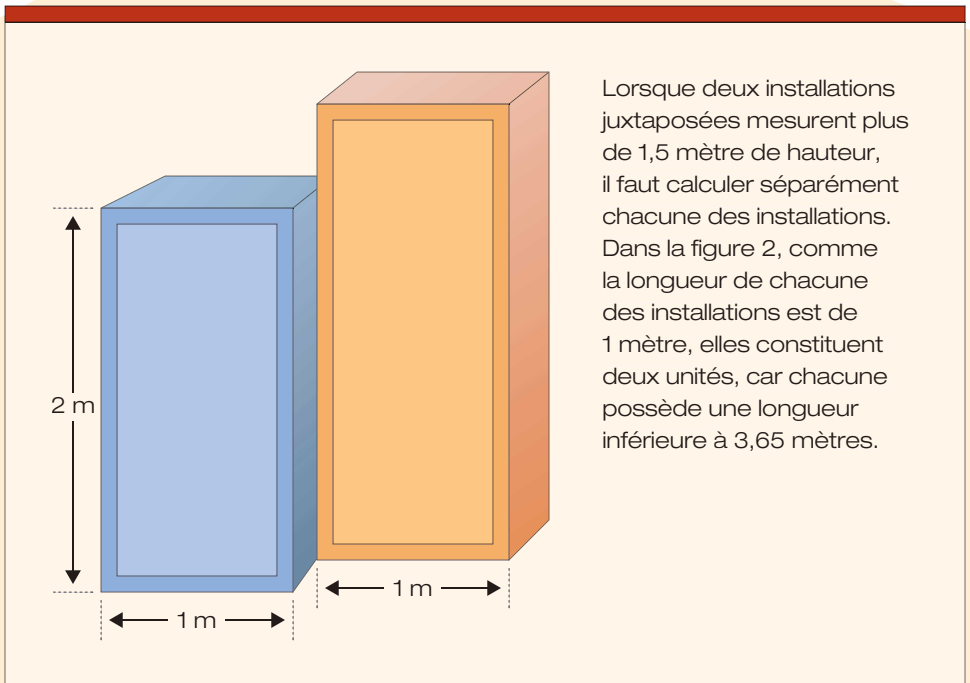
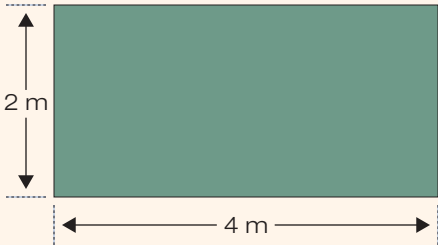


Figure 2 : Deux réfrigérateurs juxtaposés

## Installations de moins de 1,5 mètre de hauteur (mesure par la surface)

### Forme rectangulaire ou carrée

La surface se calcule facilement en multipliant la largeur par la longueur de l'unité. Dans le cas d'un carré, ces deux cotés sont égaux.

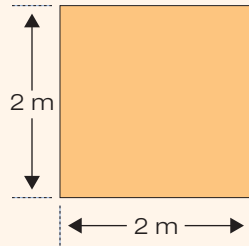


L'aire d'un rectangle =  
largeur x longueur

$$2 \times 4 = 8 \text{ mètres carrés} = \mathbf{2 \text{ unités}}$$

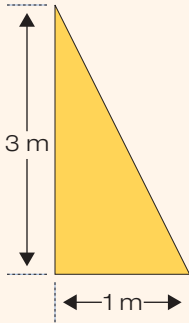
L'aire d'un carré = côté x côté

$$2 \times 2 = 4 \text{ mètres carrés} = \mathbf{1 \text{ unité}}$$



### Forme triangulaire

Dans le cas d'un triangle il suffit de multiplier la longueur du côté le plus court par la longueur du deuxième côté le plus court et de diviser le résultat par 2.



**L'aire d'un triangle-rectangle =  
côté le plus court x côté intermédiaire ÷ 2**

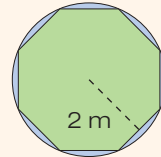
$$(1 \times 3) \div 2 = 1,5 \text{ mètre carré} = 1 \text{ unité}$$

### Forme circulaire, hexagonale, octogonale ou autre

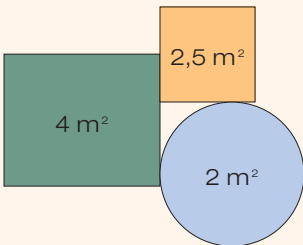
Pour faciliter le calcul des formes hexagonales ou des autres configurations du même genre, comme on peut les associer à un cercle, on utilisera la formule servant à déterminer l'aire d'un cercle, soit 3,1416 multiplié par le rayon au carré. Pour simplifier le calcul, la formule utilisée sera celle-ci :

**L'aire = 3,1 x rayon<sup>2</sup>**

$$3,1 \times 2^2 = 12,4 \text{ mètres carrés} = 4 \text{ unités}$$



### Exemple illustrant un regroupement d'installations



Pour ce regroupement de trois installations, le nombre d'unités de maintien chaud ou froid est de 4 m<sup>2</sup> (surface du rectangle) + 2,5 m<sup>2</sup> (surface du carré) + 2 m<sup>2</sup> (surface du cercle) = 8,5 m<sup>2</sup> ÷ 3,35 m<sup>2</sup> (unité de mesure) = 2,5 unités. Comme il y a une fraction, le nombre doit être arrondi à l'entier supérieur, ce qui donne 3 unités.

Figure 3 : Regroupement d'installations



Pour plus ample information au sujet de la sécurité des aliments  
ou pour connaître les exigences en matière d'inspection, consultez  
le **Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale** :

**Téléphone : 1 800 463-5023**

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

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

**Agriculture, Pêcheries  
et Alimentation**

**Québec**

