



GUIDE D'APPLICATION DU RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS

Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires



© Gouvernement du Québec

Dépôt légal : 2009

ISBN 978-2-550-56306-8 (imprimé)

ISBN 978-2-550-56307-5 (en ligne)

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION	2
2. ÉTABLISSEMENTS VISÉS PAR LE RÈGLEMENT	3
2.1 Établissements totalement exemptés	3
2.2 Établissements visés par une formation différente ou adaptée	3
3. OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT EN VERTU DE LA RÉGLEMENTATION	4
3.1 Obligations de tous les exploitants, à l'exception de ceux ayant droit à une exemption partielle ou totale	4
3.2 Établissements avec permis	5
3.3 Établissements avec ou sans permis	5
3.4 Ressources intermédiaires, ressources de type familial et résidences pour personnes âgées	5
3.5 Responsables des services de garde en milieu familial régis par la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance	6
3.6 Établissements en contexte d'aide alimentaire	6
4. PROGRAMME DE FORMATION OBLIGATOIRE EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES	7
4.1 Compétences visées	7
4.2 Modes de formation proposés	8
4.3 Reconnaissance des acquis	8
4.4 Formation de trois heures et demie exigée pour certains types d'établissements	9
5. AMENDES PRÉVUES DANS LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES	10
ANNEXE 1 Définitions	12
ANNEXE 2 Établissements exemptés	14
ANNEXE 3 Clientèle visée et services offerts dans un contexte d'aide alimentaire	15
ANNEXE 4 Application dans le cas de la désignation d'un gestionnaire pour 12 établissements ou plus	16
ANNEXE 5 Types d'établissements alimentaires qui possèdent ou non un permis de MAPAQ	18
ANNEXE 6 Modèle de registre	20

N. B. : Le masculin est utilisé sans aucune discrimination et uniquement dans le but d'alléger le texte.

1. INTRODUCTION

En 2008, le gouvernement du Québec a modifié le **Règlement sur les aliments** (R.R.Q., c. P-29, r.1) afin de rendre obligatoire la formation en hygiène et salubrité alimentaires, et favoriser ainsi l'acquisition de bonnes pratiques en matière d'innocuité des aliments. Cette nouvelle norme est **en vigueur depuis le 21 novembre 2008**, mais les établissements qui étaient **déjà en activité le 20 novembre 2008 ont jusqu'au 21 novembre 2009 pour s'y conformer**.

Depuis 1990, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) gère le Programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires. Jusqu'à la mise en vigueur du règlement modifié, cette formation était suivie sur une base volontaire. Elle a été rendue obligatoire après le dépôt, à l'Assemblée nationale en juin 2004, d'un rapport sur les nouveaux enjeux liés à la sécurité des aliments ainsi qu'à la suite de consultations menées auprès des principaux acteurs du secteur alimentaire.

La réglementation relative à la formation en hygiène et salubrité alimentaires contribuera à améliorer les normes actuelles afin que l'ensemble des consommateurs puissent se procurer des aliments manipulés d'une façon sécuritaire. Elle rejoint également les attentes des exploitants de l'industrie alimentaire qui sont préoccupés par la confiance des consommateurs envers leurs produits et soucieux de la sécurité des aliments qu'ils vendent.

Le présent document décrit les modalités d'application du règlement et s'adresse plus particulièrement aux exploitants d'établissements alimentaires. Il présente les types d'établissements visés, les exemptions qui existent, les obligations des exploitants pour se conformer aux exigences réglementaires et les choix qui s'offrent à eux. Il fournit une brève description de la formation obligatoire, précise les personnes autorisées à donner cette formation, le personnel visé ainsi que les moyens mis en place pour attester qu'une personne a reçu la formation.

2. ÉTABLISSEMENTS VISÉS PAR LE RÈGLEMENT

De façon générale, l'ensemble des établissements alimentaires sont visés par ce règlement, qu'ils possèdent ou non un permis du MAPAQ, qu'ils appartiennent au secteur public ou privé, ou qu'ils soient à but lucratif ou non. Dans le présent guide, l'expression « établissement alimentaire » désigne tout lieu où l'on prépare des aliments pour la consommation humaine en vue de la vente ou de leur service moyennant rémunération, à l'exclusion des établissements où se fait uniquement la manipulation d'aliments préemballés (emballés en usine) qui ne requièrent pas d'être conservés au chaud ou au froid.

Par ailleurs, certains établissements alimentaires sont totalement exemptés de l'application de ce règlement. D'autres sont exemptés partiellement, mais ils doivent respecter des exigences réglementaires différentes et adaptées à leur situation particulière.

2.1 Établissements totalement exemptés

Les établissements, personnes ou exploitants qui sont totalement exemptés de l'application du règlement et les motifs de leur exemption sont présentés à **l'annexe 2**.

2.2 Établissements visés par une formation différente ou adaptée

Les établissements, personnes ou exploitants visés par une formation différente ou adaptée à leur situation particulière ont droit à une exemption partielle. Il s'agit :

- de la personne responsable d'une ressource intermédiaire ou d'une ressource de type familial du réseau de la santé et des services sociaux ainsi que l'exploitant d'une résidence pour personnes âgées qui héberge **de quatre à neuf personnes**;
- de la personne responsable d'un service de garde en milieu familial régi par la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et qui accueille **neuf enfants et moins**;
- des établissements en contexte d'aide alimentaire (voir la liste à **l'annexe 3**).

Les particularités réglementaires qui concernent ces établissements sont énoncées à l'article 2.2.4.8 de la section 2.2 du chapitre 2 du Règlement sur les aliments.



3. OBLIGATIONS DE L'EXPLOITANT EN VERTU DE LA RÉGLEMENTATION

3.1 Obligations de tous les exploitants, à l'exception de ceux ayant droit à une exemption partielle ou totale

L'exploitant de l'établissement alimentaire doit :

- désigner une personne à titre de gestionnaire d'établissement qui assure le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires;

Le MAPAQ considère que, pour assurer le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, un même gestionnaire peut superviser au plus 12 établissements appartenant à un même exploitant ou à un regroupement d'exploitants légalement constitué. Lorsqu'une personne est chargée de superviser plus de 12 établissements, le MAPAQ **recommande** à l'exploitant concerné de l'aviser de cette situation afin que le Ministère s'assure de l'efficacité du système de contrôle mis en place dans ses établissements. Le gestionnaire désigné peut être considéré dans le calcul du 10 % du personnel affecté à la préparation des aliments pour un des établissements qu'il supervise. De plus, chaque établissement doit s'assurer de respecter l'option choisie (voir exemples à l'annexe 4).

- choisir entre les deux options suivantes :
 - assurer la présence d'une personne formée **en tout temps** (manipulateur d'aliments ou gestionnaire), qui est responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité **lorsque des aliments sont préparés ou manipulés**,
 - former 10 % des membres du personnel affecté à la **préparation d'aliments**, y compris le gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité (voir exemples à l'**annexe 1**). Il est à noter que le choix de cette option n'impose pas l'obligation d'assurer la présence sur place et en tout temps de personnel formé pendant les activités de préparation d'aliments;

Dans le présent guide, conformément au règlement, l'appellation « **manipulateur d'aliments** » ou « **manipulation des aliments** » réfère à toute personne affectée à la préparation d'aliments, y compris le maintien chaud ou froid. On entend par « **personnel affecté à la préparation des aliments** » toute personne qui entre en contact direct avec les aliments, sauf les serveurs, la personne qui transporte l'aliment d'un point à un autre ainsi que le personnel d'un entrepôt grossiste et du distributeur grossiste.



- s'assurer que le personnel désigné pour l'établissement a reçu la formation requise en fonction de l'option choisie, soit une formation de 12 heures pour le gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité et une formation de 6 heures pour les manipulateurs d'aliments.

Il est à noter que la personne qui, avant la mise en vigueur du règlement, le 21 novembre 2008, avait déjà obtenu un certificat en hygiène et salubrité alimentaires destiné au manipulateur d'aliments ou au gestionnaire d'établissement est réputée être titulaire de l'attestation de formation prévue dans le présent règlement.

- tenir un registre sur les lieux d'exploitation dans lequel sont inscrits :
 - le nom et le numéro d'attestation de formation du gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires,
 - le nombre de personnes affectées à la manipulation des aliments,
 - le nom et le numéro d'attestation de ceux qui ont réussi la formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement.

Un modèle de registre est présenté à titre indicatif à l'**annexe 6**.

3.2 Établissements avec permis

Au moment de la demande de permis puis à chaque modification, l'exploitant doit fournir au MAPAQ le nom et le numéro d'attestation du gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires.

Sur le formulaire de demande de permis, l'option choisie est demandée à des fins statistiques.

3.3 Établissements avec ou sans permis

Lors de l'inspection, l'exploitant doit fournir au MAPAQ les renseignements suivants :

- le nom et le numéro d'attestation du gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires;
- l'option choisie.

Le registre et l'information requise doivent être à la disposition des inspecteurs.

L'**annexe 5** présente les différents types d'établissements alimentaires qui possèdent ou non un permis du MAPAQ.

3.4 Ressources intermédiaires, ressources de type familial et résidences pour personnes âgées

La personne responsable d'une ressource intermédiaire ou d'une ressource de type familial, ou l'exploitant d'une résidence pour personnes âgées qui héberge **de quatre à neuf personnes**, doit :

- désigner un gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires;

- s'assurer que ce gestionnaire reçoit la formation d'une durée de trois heures et demie prévue pour ce type d'établissement;
- choisir l'une des deux options suivantes, soit assurer en tout temps la présence d'une personne formée ou former 10 % des membres du personnel (trois heures et demie de formation). Il est à noter que la personne formée à titre de gestionnaire responsable correspond à l'option du 10 %;
- conserver sur les lieux de l'établissement une copie de la lettre confirmant que la personne responsable a suivi avec succès la formation de trois heures et demie.

Pour tous les autres établissements de ce genre qui hébergent plus de neuf personnes, ce sont les obligations énoncées au point 3.1 qui s'appliquent.

3.5 Responsables des services de garde en milieu familial régis par la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance

Les responsables des services de garde en milieu familial régis par la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et qui accueillent **neuf enfants et moins** doivent :

- désigner un gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires;
- s'assurer que ce gestionnaire reçoit la formation d'une durée de trois heures et demie prévue pour ce type d'établissement;
- choisir l'une des deux options suivantes, soit assurer en tout temps la présence d'une personne formée ou former 10 % des membres du personnel (trois heures et demie de formation). Il est à noter que la personne formée à titre de gestionnaire responsable correspond à l'option du 10 %;
- conserver sur les lieux de l'établissement une copie de la lettre confirmant que la personne responsable a suivi avec succès la formation de trois heures et demie.

Pour tout autre établissement offrant des services de garde, ce sont les obligations énoncées au point 3.1 qui s'appliquent.

3.6 Établissements en contexte d'aide alimentaire

Le contexte particulier dans lequel ces établissements évoluent a nécessité la préparation d'une formation adaptée à leur situation, en collaboration avec le ministère de la Santé et des Services sociaux. Cette formation est sous la responsabilité des directions de santé publique dans toutes les régions du Québec et respecte des modalités particulières d'application¹. Elle est donnée par des formateurs ayant obtenu une attestation de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA). **L'annexe 3** précise les types d'établissements et de services visés.

Lors de l'inspection, les obligations concernant la formation en hygiène et salubrité alimentaires pourront faire l'objet d'une vérification.

1. Un organisme en contexte d'aide alimentaire peut s'adresser à sa direction régionale de santé publique pour connaître les modalités particulières d'application dans sa région.



4. PROGRAMME DE FORMATION OBLIGATOIRE EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

La formation en hygiène et salubrité alimentaires est assurée par des formateurs ayant obtenu une attestation de formation de l'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe. Ces derniers peuvent donner la formation aux gestionnaires responsables du contrôle de l'hygiène et de la salubrité dans les établissements alimentaires ainsi qu'aux manipulateurs d'aliments.

La formation prévue est d'une durée minimale de :

- 12 heures pour le gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires;
- 6 heures pour le manipulateur d'aliments.

Pour recevoir l'attestation de formation qui leur sera délivrée par le MAPAQ, les participants doivent obtenir une note de passage de 60 % à l'examen préparé par l'ITA et administré par le formateur. En cas d'échec, ils ont la possibilité de passer à nouveau l'examen de l'ITA dans les 90 jours suivant cet échec.

4.1 Compétences visées

La formation pour les gestionnaires responsables du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires permet de développer les compétences suivantes :

- Maintenir un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments :
 - analyser les situations à risque dans son établissement;
 - mettre en place des procédures afin de mieux gérer les risques;
 - apporter rapidement les correctifs nécessaires en cas de non-conformité;
 - assurer la formation du personnel sur les règles d'hygiène et de salubrité alimentaires;
 - connaître les compétences que doivent posséder les manipulateurs d'aliments.

La formation pour les manipulateurs d'aliments est axée sur l'acquisition des compétences suivantes :

- Manipuler les aliments de façon à en préserver les qualités et l'innocuité :
 - reconnaître sa part de responsabilité à l'égard de la manipulation des aliments et de leur innocuité;
 - appliquer les bonnes pratiques et respecter les exigences relatives à la manipulation des aliments.

4.2 Modes de formation proposés

La formation est offerte selon trois formules :

- formation donnée par un formateur de l'entreprise ayant obtenu une attestation de l'ITA² et une autorisation du MAPAQ;
- formation donnée par un formateur indépendant ayant obtenu une attestation de l'ITA et une autorisation du MAPAQ (pour consulter la liste des formateurs reconnus : www.mapaq.gouv.qc.ca/formateurs;
- formation de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ) offerte en ligne au www.ithq.qc.ca/hygienesalubrite pour les gestionnaires et les manipulateurs d'aliments (disponible uniquement pour la restauration et le commerce de détail). L'ITHQ est responsable de faire passer l'examen aux participants de son cours en ligne (examen préparé par l'ITA, campus de Saint-Hyacinthe).

4.3 Reconnaissance des acquis

Une personne qui a reçu une formation pouvant être jugée équivalente peut faire reconnaître ses acquis en passant l'examen de l'ITA³. Elle doit d'abord présenter une demande écrite à l'Institut, campus de Saint-Hyacinthe, accompagnée d'une preuve de formation ou d'expérience de travail. À la suite de l'analyse effectuée par l'ITA et après en avoir reçu l'autorisation, elle doit se présenter à un examen selon l'une des trois formules suivantes :

- par l'intermédiaire d'un formateur ayant obtenu une attestation de l'ITA et une autorisation du MAPAQ;
- en s'adressant à l'un des bureaux régionaux du Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA);
- en communiquant avec le bureau du Service d'inspection des aliments de la Ville de Montréal.

Si la personne échoue à cet examen, elle devra suivre la formation en hygiène et salubrité alimentaires avant de pouvoir repasser l'examen en vue d'obtenir l'attestation de formation.



2. Pour connaître les modalités de formation et d'agrément des formateurs, communiquer avec la Direction de la formation continue de l'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe.

3. Pour faire une demande de reconnaissance des acquis, communiquer avec la Direction de la formation continue de l'Institut de technologie agroalimentaire, campus de Saint-Hyacinthe. Les coordonnées se trouvent à la section « Pour en savoir plus ».

4.4 Formation de trois heures et demie exigée pour certains types d'établissements

Une formation d'une durée de trois heures et demie est exigée pour les types d'établissements qui doivent respecter des exigences réglementaires différentes et adaptées comme celles décrites au point 2.2.

Les points abordés lors de cette formation sont les suivants :

- les températures de conservation des aliments;
- les méthodes de travail pour éviter la contamination des aliments;
- les principes généraux d'hygiène applicables par toute personne qui est en contact avec les aliments ou avec le matériel ou les équipements qui entrent en contact avec les aliments;
- les procédures de nettoyage et d'assainissement du matériel et des équipements;
- les sources environnementales de contamination des aliments.

Il n'y a pas d'examen après cette formation. Toutefois, elle doit être donnée par une personne autorisée⁴ par le MAPAQ.

Il est à noter que les personnes qui ont déjà obtenu une attestation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'établissement n'ont pas à suivre cette formation.



4. Les formateurs reconnus par l'ITA sont automatiquement habilités à donner cette formation et à assurer la surveillance lors de l'examen pour les personnes qui désirent recevoir l'attestation; il est également possible de convenir des modalités particulières avec le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale.

5. AMENDES PRÉVUES DANS LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES

L'exploitant qui donne une indication fausse ou trompeuse est passible d'une amende de 500\$ à 3000\$ et, en cas de récidive, de 1500\$ à 9000\$.

L'exploitant qui ne remplit pas les conditions de son permis est passible d'une amende de 1000\$ à 6000\$ et, en cas de récidive, de 3000\$ à 18000\$.

L'exploitant qui est titulaire d'un permis, ou qui est tenu de l'être, et qui enfreint les dispositions relatives aux registres est passible d'une amende de 1000\$ à 6000\$ et, en cas de récidive, de 3000\$ à 18000\$.

Dans le cas où les activités ne sont pas exercées en vertu d'un permis, l'exploitant est passible d'une amende de 250\$ à 2000\$ et, en cas de récidive, de 750\$ à 9000\$.

L'exploitant qui enfreint les dispositions relatives à la formation minimale en hygiène et salubrité alimentaires est passible d'une amende de 500\$ à 3000\$ et, en cas de récidive, de 1500\$ à 9000\$.



POUR EN SAVOIR PLUS

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Site Internet: www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene

Courriel: dga@mapaq.gouv.qc.ca

Téléphone: 418 380-2120 ou 1 800 463-5023 de 8 h 30 à 16 h 30 durant les jours ouvrables

Institut de technologie agroalimentaire Campus de Saint-Hyacinthe

Direction de la formation continue

Site Internet: www.ita.qc.ca/Fr/formationcontinue/perfectionnement/alimentaire/

Courriel: formation.continue@mapaq.gouv.qc.ca

Téléphone: 450 778-6504 ou 1 888 353-8482

Ville de Montréal Division de l'inspection des aliments

Site Internet: www.ville.montreal.qc.ca/

Téléphone: 514 280-4300

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale a conçu d'autres outils concernant la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires. Ces publications s'adressent notamment aux manipulateurs d'aliments et aux gestionnaires responsables du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires.

Pour consulter ces outils, rendez-vous dans le site Internet du MAPAQ à l'adresse www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.

ANNEXE 1

DÉFINITIONS

Manipulateur d'aliments

Dans le présent guide, conformément au règlement, les termes « **manipulateur d'aliments** » ou « **manipulation des aliments** » réfèrent à toute personne affectée à la préparation d'aliments, y compris le maintien chaud ou froid. On entend par « **personnel affecté à la préparation d'aliments** », toute personne qui entre en contact direct avec les aliments, sauf les serveurs, la personne qui transporte l'aliment d'un point à un autre ainsi que le personnel d'un entrepôt grossiste et du distributeur grossiste.

Heures d'activité

On entend par « heures d'activité », les heures où est effectuée la préparation des aliments.

Préparation

La notion de préparation telle que définie par le Règlement sur les aliments P-29, chapitre 1, Dispositions générales, article 1.1.1.j) ainsi que le dernier paragraphe de k), est la suivante :

« 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, moudre, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments, 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 ».

De plus, dans le commerce de détail et la restauration, le « **maintien chaud ou froid des aliments** », à l'exception des boissons, des glaces aromatisées et de la glace, est également considéré comme de la préparation d'aliments aux fins de l'application des exigences réglementaires sur la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires. Dans ce règlement, le maintien chaud ou froid est considéré comme une préparation parce qu'il exige la maîtrise de plusieurs bonnes pratiques d'hygiène associées notamment au maintien des aliments à la température de conservation requise ainsi qu'à la réception et à la rotation des produits.



Option qui consiste à former 10 % des membres du personnel

Voici quelques exemples afin de préciser la notion du 10 % :

1. Pour respecter les exigences de l'option du 10 %, un établissement alimentaire qui a entre 1 et 14 employés affectés à la préparation d'aliments doit former au minimum :
 - un gestionnaire (12 heures de formation).
2. Un établissement alimentaire qui a entre 15 et 24 employés affectés à la préparation d'aliments doit former au minimum :
 - un gestionnaire (12 heures de formation);
 - un autre employé (formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'une durée respective de 6 et 12 heures).
3. Un établissement alimentaire qui a 80 employés affectés à la préparation d'aliments doit former au minimum :
 - un gestionnaire (12 heures de formation);
 - 7 autres employés (formation de manipulateur d'aliments ou de gestionnaire d'une durée respective de 6 et 12 heures).

ANNEXE 2

ÉTABLISSEMENTS EXEMPTÉS

Établissements exemptés	Justification
Ateliers d'équarrissage ou de récupération des viandes	Les produits ne sont pas destinés à la consommation humaine.
Usines laitières	Elles ont déjà l'obligation de former leur personnel en hygiène et salubrité alimentaires en vertu de l'article 8.1 de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29).
Transporteurs de lait ou de crème, de la ferme d'un producteur laitier à une usine laitière	Le transport se fait par une personne qui possède un certificat pour la collecte du lait et de la crème à la ferme.
Personne qui exploite un établissement agréé en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (Loi révisée du Canada (1985), chapitre 25, 1 ^{er} supplément)	Les activités de ces établissements sont de juridiction fédérale; l'exemption de formation est prévue par l'article 2.2.4.9.
Événements spéciaux (articles 1.3.5.B.1 et 1.3.5.C.1 du paragraphe 4)	Les activités de préparation d'aliments dans ces établissements sont de courte durée.
Producteur agricole et pêcheur commercial (article 1.3.5.B.5.)	Une exemption est prévue par l'article 2.2.4.9. Cette exemption concerne le producteur agricole qui prépare des produits de l'érable, des produits apicoles ou des œufs de consommation en coquille, ou qui maintient chaud ou froid des fruits et légumes frais entiers provenant exclusivement de sa ferme et qui les vend au détail sur le site de son exploitation. Elle concerne également le pêcheur commercial titulaire d'un permis prescrit qui prépare ses produits, les maintient froids et les vend au détail sur les lieux du débarquement.
La personne responsable d'une ressource intermédiaire ou d'une ressource de type familial du réseau de la santé et des services sociaux ainsi que l'exploitant d'une résidence pour personnes âgées qui héberge trois personnes et moins (2.2.4.8)	Ces établissements sont considérés comme des milieux familiaux et ne sont pas visés par l'obligation de formation.



ANNEXE 3

CLIENTÈLE VISÉE ET SERVICES OFFERTS DANS UN CONTEXTE D'AIDE ALIMENTAIRE

Critères d'admissibilité aux formations d'hygiène et de salubrité dans un contexte d'aide alimentaire pour les organismes communautaires et caritatifs :

Seuls sont assujettis aux normes réglementaires de formation les établissements où les activités s'effectuent moyennant rémunération ou s'il y a vente (le montant peut être très minime ou symbolique; il peut s'agir de frais d'admission ou d'inscription).

Le personnel des établissements qui ne sont pas visés est toutefois fortement invité à suivre cette formation. Bien que les établissements où l'on fait exclusivement des dons ne peuvent être poursuivis pour défaut de respecter les articles 2.2.4.2 à 2.2.4.3, ils pourraient être poursuivis en vertu d'autres dispositions pour non-application des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires.

CLIENTÈLE VISÉE

Personnes vivant de l'insécurité alimentaire

ORGANISMES ADMISSIBLES

Tout organisme offrant des services d'aide alimentaire

SERVICES

- Banque alimentaire
- Cantine ou casse-croûte à l'intérieur d'un organisme
- Collation
- Comptoir alimentaire
- Cuisine collective
- Cuisine créative
- Dépannage alimentaire
- Distribution alimentaire
- Épicerie communautaire
- Groupe d'achat
- Jardin communautaire ou collectif
- Paniers de Noël
- Popote roulante
- Repas communautaire
- Repas du dîner, du midi ou dîner collectif
- Restaurant populaire
- Soupe populaire
- Traiteur

ORGANISMES NON ADMISSIBLES

- Activité de financement aléatoire (ex. : scouts)
- Réseau scolaire : services de garde, Club des petits déjeuners du Québec, centres de la petite enfance, activités de financement

ANNEXE 4

APPLICATION DANS LE CAS DE LA DÉSIGNATION D'UN GESTIONNAIRE POUR 12 ÉTABLISSEMENTS OU PLUS

Le MAPAQ considère que, pour assurer le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, un même gestionnaire peut superviser au plus 12 établissements appartenant à un même exploitant ou à un regroupement d'exploitants légalement constitué. Dans un tel cas, l'exploitant doit en informer par écrit le Service des permis.

Situation 1

Dans une chaîne ou une bannière comptant 12 établissements et appartenant à un même exploitant ou à un regroupement d'exploitants légalement constitué, trois ou quatre employés par établissement sont affectés à la préparation d'aliments.

Au moins les personnes suivantes doivent être formées :

- un gestionnaire pour les 12 dépanneurs; ce gestionnaire peut être inclus dans le calcul du 10 % pour un des 12 établissements sous sa responsabilité;
- un manipulateur d'aliments ou un gestionnaire pour chacun des 11 autres établissements afin de respecter les exigences de l'option qui consiste à former 10 % des membres du personnel.

Donc, il doit y avoir un gestionnaire responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et 11 personnes formées (manipulateur ou gestionnaire).



Situation 2

Dans une chaîne ou une bannière comptant 100 établissements et appartenant au même exploitant ou à un regroupement d'exploitants légalement constitué, le nombre de personnes affectées à la préparation d'aliments par établissement varie. Il y a 60 établissements qui ont entre 1 et 14 employés et les 40 autres embauchent de 15 à 24 personnes.

Au moins les personnes suivantes doivent être formées :

- un gestionnaire pour 12 établissements; ce gestionnaire peut être inclus dans le calcul du 10 % pour un des 12 établissements sous sa responsabilité. Pour les 100 établissements, l'exploitant doit désigner au moins 9 gestionnaires.
- Pour les 60 établissements ayant entre 1 et 14 employés, il faut former au moins une personne (manipulateur ou gestionnaire) par établissement pour se conformer aux exigences de l'option qui consiste à former 10 % des membres du personnel; donc, 60 personnes doivent suivre la formation (manipulateur ou gestionnaire).
- Pour les 40 établissements ayant entre 15 et 24 employés, il faut former au moins 2 personnes (manipulateur ou gestionnaire) par établissement pour se conformer aux exigences de l'option qui consiste à former 10 % des membres du personnel; donc, 80 personnes doivent suivre la formation. Si les 9 gestionnaires sont inclus dans le calcul du 10 % pour 9 des 40 établissements, il faut former 71 personnes (manipulateur ou gestionnaire).

Donc, il doit y avoir 9 gestionnaires responsables du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires et 131 personnes formées (manipulateur ou gestionnaire).

ANNEXE 5

TYPES D'ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES QUI POSSÈDENT OU NON UN PERMIS DU MAPAQ

Catégories d'établissements	Types d'établissements
Transformation	Abattoir Atelier d'abattage et éviscération de produits de pêche Atelier de conditionnement de produits de pêche Charcuterie Conserverie de produits de pêche Conserverie de produits végétaux Usines de préparation de produits frais, congelés, semi-conserves Usine de salage et de séchage de produits de pêche Découpe à forfait Usine de succédanés de produits laitiers Apiculteur conditionneur Biscuiterie, boulangerie ou pâtisserie Café, thé, infusion et tisane Chocolaterie et confiserie Conditionneur de miel Confiture, sirop et garniture Amuse-gueules et croustilles Érablière (conditionneur) Usine d'emballage de glace Fabrique de boissons gazeuses Fabrique de produits de l'érable Fabrique de succédanés de produits de l'érable Fabrique de jus et de boissons (non gazeuses) Fruits et légumes découpés prêts à l'emploi Marinades et produits fermentés Noix et arachides Pâtes alimentaires Produits congelés et déshydratés Produits à base de protéines végétales Produits diététiques (substituts de repas) Préparation d'ingrédients alimentaires Usine d'embouteillage d'eau Etc.

Catégories d'établissements	Types d'établissements
Restauration	Brasserie Bar Cafétéria Cafétéria des institutions d'enseignement Camp de vacances Centre d'accueil Centre de la petite enfance Garderie Hôpital Restaurant Local de préparation d'aliments Traiteur Auberge de jeunesse Gîte touristique Cabane à sucre – restaurant Cantine mobile Camp/pourvoirie Casse-croûte Restaurant à service rapide Restaurant où l'on prépare des mets à emporter Résidence pour personnes âgées Taverne Centre d'accueil (de 4 à 9 résidents) Ressource intermédiaire (de 4 à 9 résidents) Ressource de type familial (de 4 à 9 résidents) Responsable des services de garde (9 enfants et moins) Etc.
Vente au détail	Boucherie Hypermarché Épicerie-boucherie Salle de coupe (abattoir de proximité) Vente de viande à la ferme Producteur agricole de produits de l'érable, de produits apicoles qu'il vend au détail en dehors du site de son exploitation Producteur agricole qui prépare et vend des produits (confiture, tarte, etc.) Charcuterie/fromagerie Bar laitier Boulangerie/pâtisserie de dépôt Distributrice automatique Distributeur vendeur de produits laitiers Vendeur itinérant Club vidéo qui vend du maïs soufflé Préparation de barbe à papa Kiosque à bonbons Etc.

ANNEXE 6

Modèle de registre

Option choisie	Présence d'une personne formée en tout temps sur place (heures d'activité)		
	Formation de 10 % des membres du personnel affecté à la préparation d'aliments (nombre d'employés)		
Nombre d'employés affectés à la préparation d'aliments			
Exigences	Nom et prénom	N° d'attestation	
Gestionnaire désigné			
Type d'attestation		G*	M*
Personnel formé			

* Cette lettre réfère au type d'attestation de formation que possède la personne, soit gestionnaire d'établissement ou manipulateur d'aliments.

Vous pouvez annexer à ce registre la liste (nom et prénom) des employés affectés à la préparation d'aliments. Vous devez toutefois vous assurer que cette liste est mise à jour dès qu'il y a un changement.

Le présent modèle est fourni à titre d'exemple seulement. L'exploitant d'un établissement peut utiliser tout modèle de registre qui contient les renseignements exigés.

