



AIDE - MÉMOIRE pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail

Dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires.

AIDE - MÉMOIRE **pour les exploitants** **d'établissements** **de restauration** **et de vente au détail**

Dispositions légales et réglementaires en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction	4
1. Loi sur les produits alimentaires	6
ARTICLES CLÉS DE LA LOI SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES (L.R.Q., CHAPITRE P-29)	
Section 1 de la Loi : Définitions et application	7
Section 2 de la Loi : Dispositions générales	8
Section 3 de la Loi : Enregistrement et permis	10
Section 4 de la Loi : Suspension, annulation ou refus de renouveler le permis	10
Section 5 de la Loi : Inspections et saisies	10
2. Règlement sur les aliments	12
ARTICLES CLÉS DU RÈGLEMENT SUR LES ALIMENTS (R.R.Q., CHAPITRE P-29, R.1)	
Chapitre 1 - Dispositions générales	15
Chapitre 2 - Lieux, opérations, véhicules	17
Chapitre 3 - Conditionnement et vente	23
Chapitre 6 - Viandes propres à la consommation humaine	26
Chapitre 9 - Produits marins	30
Chapitre 11 - Produits laitiers et succédanés de produits laitiers	30

Introduction





L'exploitant d'un établissement de restauration ou de vente au détail joue un rôle de premier plan dans le maintien de la salubrité des aliments. Il a la responsabilité de respecter les lois et règlements applicables au domaine alimentaire et de s'assurer que les produits alimentaires qu'il offre sont de qualité et ne présentent aucun risque pour la santé des consommateurs. Aussi importe-t-il que l'exploitant prête une attention soutenue au respect des exigences légales et réglementaires qui le concernent, notamment à l'égard des activités de préparation d'aliments.

La Loi sur les produits alimentaires et le Règlement sur les aliments contiennent l'ensemble des normes qui concernent les droits d'exploitation des permis, les pouvoirs relatifs aux rappels des aliments et aux saisies d'aliments non conformes, l'inspection, l'aménagement des établissements, etc. Ces règles et normes visent notamment à assurer l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.

L'Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail vise à fournir un outil pour aider les restaurateurs et les détaillants à se conformer à la législation québécoise. Les articles clés qui sont détaillés dans ce document sont extraits de la Loi sur les produits alimentaires (LRQ, chap. P-29) et les règlements qui s'y rattachent. Dans le but de faciliter la consultation, seuls les articles qui intéressent plus particulièrement les responsabilités et les exigences qui sont étroitement liés aux activités de restauration et de vente au détail ont été extraits de la Loi et du Règlement.

Cette législation, administrée par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ), donne au Ministère les moyens d'agir afin de prévenir les toxi-infections alimentaires et de protéger les consommateurs. Il y a lieu de noter que les aliments vendus au détail sont soumis à d'autres lois et règlements, notamment la Loi ou le Règlement sur les aliments et les drogues ou encore la Loi ou le Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation du gouvernement fédéral.

Précisons que l'exploitant qui se livre à des activités de restauration ou de vente au détail d'aliments doit respecter non seulement les articles présentés dans l'aide-mémoire, mais aussi l'ensemble des exigences de la Loi sur les produits alimentaires. Il est de la responsabilité de chaque exploitant de s'assurer du respect des règlements.

Enfin, soulignons que les articles reproduits dans les lignes qui suivent portent les mêmes numéros que ceux qui sont utilisés dans la Loi sur les produits alimentaires. En cas de disparité entre les articles cités dans le présent aide-mémoire et ceux de la Loi sur les produits alimentaires, cette dernière a préséance.

1

Loi sur les produits alimentaires



Articles clés de la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q., chapitre P-29)

Section 1 de la Loi: Définitions et application

L'article 1 définit les termes utilisés dans la Loi. Les paragraphes suivants concernent plus particulièrement les restaurateurs et détaillants.

Article 1.

(...)

b) **«ALIMENT»**: tout ce qui peut servir à la nourriture de l'homme ou des animaux y compris les boissons autres que les boissons alcooliques au sens de la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13);

b.1) **«GLACE»**: la glace utilisée pour la préparation ou la conservation d'un aliment ou destinée à la consommation humaine ou destinée à entrer en contact avec un aliment, avec de l'eau régie par le Règlement sur l'eau potable édicté en vertu de la Loi sur la qualité de l'environnement (chapitre Q-2) ou avec toute boisson alcoolique au sens de la Loi sur la Société des alcools du Québec;

(...)

h) **«VENTE AU DÉTAIL»**: toute vente de produits, à l'exclusion des repas ou collations, faite à un acheteur ou à un usager, pour fins de consommation ou d'usage et non de revente;

i) **«VENTE EN GROS»**: toute vente de produits faite à un acheteur pour fins de revente en état ou après préparation, conditionnement ou transformation;

j) **«DÉTAILLANT»**: toute personne qui fait de la vente au détail;

k) **«RESTAURATEUR»**: toute personne qui sert ou vend des repas ou collations pour fins de consommation et moyennant rémunération, l'exploitant d'un établissement d'enseignement ou de tout établissement régi par la Loi sur les services de santé et les services sociaux (chapitre S-4.2), la Loi sur les services de santé et les services sociaux pour les autochtones cris (chapitre S-5), la Loi sur le système correctionnel du Québec (chapitre S-40.1), le gouvernement, ses ministères et organismes.

Pour l'application de la présente loi, sont assimilées à un aliment l'eau embouteillée, l'eau au volume de même que l'eau destinée à être de l'eau embouteillée ou de l'eau au volume ainsi que l'eau qui sert ou qui est destinée à servir à la préparation ou à la conservation des aliments, dans la mesure où ces aliments ou ces eaux sont destinés à la consommation humaine à des fins promotionnelles ou commerciales. La glace est également assimilée à un aliment.

Section 2 de la Loi: Dispositions générales

Cette section décrit, de façon générale, les responsabilités des exploitants concernant l'hygiène et la salubrité sur les lieux de son exploitation.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'innocuité des produits alimentaires

Article 3. Nul ne peut préparer, détenir en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération, recevoir, acheter pour fins de revente, mettre en vente ou en dépôt, vendre, donner à des fins promotionnelles, transporter, faire transporter ou accepter pour transport, tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à cette consommation, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou qui n'est pas conforme aux exigences de la présente loi et des règlements.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'hygiène et la salubrité des lieux

Article 3.1 L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.

Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

Responsabilités de l'exploitant relatives à l'état des lieux, des véhicules et de l'équipement

Article 3.2 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit :

1° utiliser du matériel ou des installations en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits;

2° utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits;

3° aménager et entretenir les abords de la conserverie, de l'établissement ou du lieu de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés.

Responsabilités de l'exploitant relatives à son personnel et au respect de la réglementation

Article 3.3 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit s'assurer que les personnes présentes dans les aires de manipulation ou d'entreposage des produits, du matériel ou des emballages ou dans les aires de préparation des produits de même que dans un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine respectent les règles d'hygiène et de salubrité prévues par règlement. Il doit également s'assurer que lui-même et son personnel présents dans ces aires et lieu respectent les mesures prévues par règlement.

Responsabilités de l'exploitant relatives aux retraits ou rappels d'aliments

Article 3.4 L'exploitant visé à l'article 3.1 doit retirer ou rappeler tout produit destiné à la consommation humaine qui est impropre à la consommation humaine, qui est altéré de manière à le rendre impropre à cette consommation, dont l'innocuité n'est pas assurée ou dont l'absence d'information ou l'information apparaissant sur le produit ou son emballage n'en permet pas la consommation sécuritaire. À cette fin, cet exploitant doit se doter d'un système de traçabilité conforme aux exigences prescrites par règlement.

Article 3.5 Toute personne qui détient un produit à des fins commerciales, philanthropiques ou de don à des fins promotionnelles faisant l'objet d'un rappel doit s'y conformer.

Responsabilités de l'exploitant relatives aux indications utilisées sur les aliments

Article 4. Nul ne peut faire emploi sur un produit, son récipient, son étiquette, son emballage, sur un écriteau afférent ou dans un document concernant la publicité, la détention, la manutention ou la mise en circulation d'un produit pour la vente, d'une indication inexacte, fautive, trompeuse ou susceptible de créer chez l'acheteur une confusion sur l'origine, la nature, la catégorie, la classe, la qualité, l'état, la quantité, la composition, la conservation ou l'utilisation sécuritaire du produit.

Est assimilée à une indication inexacte, fautive ou trompeuse, l'absence d'indication ou une indication incompréhensible ou illisible sur l'un des éléments mentionnés au premier alinéa.

Section 3 de la Loi: Enregistrement et permis

Cette section prescrit les types d'exploitations qui sont tenus de détenir un permis. Les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail doivent se référer plus spécifiquement aux paragraphes *m* et *n* de l'article 9.

Responsabilités de l'exploitant relatives à la détention d'un permis

Pour plus d'information concernant les permis, il est conseillé de se référer au guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail* au www.mapaq.gouv.qc.ca/permisalimentaire.

Section 4 de la Loi: Suspension, annulation ou refus de renouveler le permis

Cette section indique les conditions pouvant mener le ministre à la suspension, l'annulation ou le refus de renouveler le permis. Pour plus de précisions, se référer à l'article 15 de la Loi sur les produits alimentaires.

Section 5 de la Loi: Inspections et saisies

Cette section décrit les différents outils mis à la disposition du personnel inspecteur afin de veiller à l'application de la Loi et de ses règlements. Elle fait aussi état des responsabilités de l'exploitant lors d'une inspection. En voici quelques extraits. Pour plus de précisions, consulter l'intégralité des articles 33 à 33.9.2, 35 et 36.

L'inspecteur peut, entre autres, dans l'exercice de ses fonctions :

- Procéder à l'inspection des lieux, des locaux, de l'équipement, du matériel, des appareils et de tout produit, animal ou autre objet auxquels s'applique la présente loi;
- Prélever gratuitement des échantillons;
- Ordonner l'immobilisation de tout véhicule servant au transport d'un produit ou d'un animal et en faire l'inspection;
- Prendre des photographies;
- Exiger la communication pour examen, reproduction ou établissement d'extraits, de tout livre, connaissance ou autre document ou dossier, s'il a des motifs raisonnables de croire qu'ils contiennent des renseignements relatifs à l'application de la présente loi ou de ses règlements;
- Saisir tout produit, tout animal ou tout autre objet auquel s'applique la présente loi, s'il a des motifs raisonnables de croire qu'une infraction a été commise à leur égard ou que ce produit est impropre à la consommation humaine, qu'il est altéré de manière à le rendre impropre à la consommation humaine ou que son innocuité n'est pas assurée pour cette consommation ou que ce produit représente un danger pour la vie ou la santé des consommateurs.

De son côté, l'exploitant est responsable :

- D'aider le personnel inspecteur en lui facilitant l'accès au produit ou au lieu;
- De ne pas entraver le travail du personnel inspecteur en tentant de l'induire en erreur ou en refusant de lui obéir.

2

Règlement sur les aliments



Règlement sur les aliments

(L.R.Q., chapitre P-29, R.1)

Le Règlement sur les aliments compte 11 chapitres qui sont eux-mêmes subdivisés en plusieurs sections. Voici les titres de ses 11 chapitres, accompagnés d'un résumé schématique.

Chapitre 1 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

- Application générale et définitions concernant les enregistrements et les différents permis relatifs aux aliments et règlements inhérents.

Chapitre 2 – LIEUX, OPÉRATIONS, VÉHICULES

- Règlements applicables concernant les locaux, les aires ou les véhicules servant à la préparation des produits alimentaires.
- Eau utilisée pour la consommation humaine, les déchets, le matériel, l'équipement.
- Règles applicables pour les manipulateurs d'aliments, formation obligatoire, registres et pièces justificatives.

Chapitre 3 – CONDITIONNEMENT ET VENTE

- Règlements applicables concernant la dénomination et la composition des produits, les récipients et les emballages, les indications et les marques, de même que les distributeurs automatiques et les cantines ambulantes.

Chapitre 5 – ŒUFS EN COQUILLE ET ŒUFS TRANSFORMÉS

- Dispositions générales sur les œufs en coquille.
- Normes relatives à la construction, à l'aménagement et aux activités d'un poste de classement des œufs.
- Entreposage et emballage des œufs en coquille, dispositions relatives aux œufs pondus par une espèce autre que la poule domestique, œufs transformés, qualité, emballage et marquage des œufs, etc.

Chapitre 6 – VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

- Définitions, normes de construction et d'équipement des abattoirs, conserveries de viandes et ateliers de charcuteries à des fins de vente en gros, normes relatives à tous les ateliers.
- Vente au détail et activités de restauration.

Chapitre 7 – VIANDES NON COMESTIBLES

- Dispositions générales concernant les cadavres ou parties d'animaux morts, les sous-produits d'animaux ou de produits carnés, les huiles et les graisses animales. Normes opérationnelles. Emballages et vignettes.
- Dispositions relatives aux viandes impropres à la consommation humaine.

Chapitre 8 – PRODUITS DE L'ÉRABLE ET LEURS SUCCÉDANÉS

- Dispositions générales, normes relatives à l'exploitation d'une érablière, au classement du sirop, aux succédanés, etc.

Chapitre 9 – PRODUITS MARINS

- Dispositions générales, normes relatives à la construction et à l'équipement des établissements de préparation des produits marins et des conserveries de produits marins, normes relatives aux bateaux de pêche, etc.
- Transport des produits marins à destination du marché de consommation (véhicule de transport, matériau, etc.), normes sur les produits marins vivants, etc.

Chapitre 10 – PRODUITS D'EAU DOUCE

- Dispositions générales applicables aux produits d'eau douce, normes de construction et d'équipement d'établissements de préparation et de conserveries de produits d'eau douce, etc.

Chapitre 11 – PRODUITS LAITIERS ET SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

- Dispositions générales et définitions sur les produits laitiers et leurs succédanés, normes de construction, d'aménagement et de fonctionnement d'une ferme laitière ou des usines laitières.
- Normes relatives à la qualité du lait et de la crème crus.
- Dispositions particulières applicables à la préparation de certains fromages au lait cru ou non pasteurisé, normes applicables à la composition des produits laitiers (pourcentage de gras dans le lait, addition de vitamine D, babeurre, yogourt, etc.), étiquetage et emballage des produits laitiers, succédanés de produits laitiers, etc.
- Vente au détail de produits laitiers et de succédanés de produits laitiers dans la restauration.

Dans le but de simplifier la consultation de l'aide-mémoire, les articles des chapitres 5 à 11 qui portent spécifiquement sur les œufs, les viandes, les viandes non comestibles, les produits de l'érable, les produits marins et d'eau douce et les produits laitiers et succédanés, ne sont pas repris dans l'aide-mémoire pour les établissements de détail et de restauration.

Les articles à portée générale se retrouvent déjà dans les chapitres 1 à 3. Certains autres articles du chapitre 6 et 11, spécifiques aux viandes et applicables aux établissements de détail, sont retranscrits en raison de leur pertinence.

Articles clés du Règlement sur les aliments

Chapitre 1 – DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Cette section donne une liste d'expressions règlementées. Le paragraphe qui suit précise les actions reliées à la préparation servant à définir si ces activités sont visées par la réglementation.

1.1.1. Définitions: Dans le présent règlement, à moins que le contexte n'indique un sens différent, les expressions suivantes signifient :

(...)

j) «PRÉPARATION»: 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, torrifier, 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 oeufs 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;

k) (...) Le paragraphe *j* du premier alinéa s'applique également aux fins de la Loi et inclut, pour l'application des paragraphes *m* et *n* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi, maintenir chaud ou froid des aliments à l'exception des boissons, des glaces aromatisées et de la glace.

Exigences relatives aux températures de conservation des aliments

1.4.1. Température de conservation: Le produit doit être maintenu à une température propre à en assurer la conservation.

Le produit altérable à la chaleur à l'exception des fruits et légumes frais entiers doit être refroidi sans retard et maintenu constamment à une température interne et ambiante ne dépassant pas 4 °C jusqu'à sa livraison au consommateur, sauf pendant le temps requis pour l'application d'un procédé de fabrication ou d'un traitement reconnu en industrie alimentaire et qui exige une plus haute température.

Dans le cas d'un produit congelé, la température interne et ambiante doit être d'au plus -18 °C. Dans le cas d'un produit non congelé, la température doit être supérieure au point de congélation du produit.

Les aliments décongelés doivent, dans le cas de vente ou détention en vue de vente en cet état, porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit d'aliments décongelés.

Le produit périssable vendu chaud ou servi chaud au consommateur doit être gardé à une température interne d'au moins 60 °C jusqu'à sa livraison.

Exigences relatives à l'exclusivité de l'utilisation des locaux de préparation

1.4.4. Le local, l'aire, l'équipement, le matériel ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits aux fins de vente, d'exercice de l'activité de restaurateur ou de fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des produits doit servir exclusivement à la préparation de produits.

La préparation de produits aux fins visées au premier alinéa doit en outre se faire ailleurs que dans une cuisine domestique, dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- 1° lorsque la préparation de produits est effectuée aux fins de vente en gros;
- 2° lorsque la préparation de produits est effectuée dans une quantité supérieure à 100 kg/mois;
- 3° lorsqu'il s'agit de produits laitiers autres que ceux visés à l'article 11.1.3 ou de succédanés de produits laitiers.

Le présent article ne s'applique pas aux personnes visées à l'article 1.3.5.C.5.

Exigences relatives aux indications fausses et trompeuses et à la falsification

1.5.1. Prohibition de tromper : Est prohibée toute tromperie ou tentative de tromperie, toute déclaration ou indication fausse, inexacte ou trompeuse, sous quelque forme et par quelque moyen que ce soit :

a) sur la nature, l'état, la composition, l'identité, la provenance, l'origine, l'utilisation, la destination, la qualité, la quantité, la valeur, le prix ou une particularité du produit;

b) sur le lieu, la date ou les procédés de préparation, fabrication, conservation ou conditionnement du produit;

c) sur le mode d'emploi ou de conservation du produit;

d) sur l'identité, les qualités ou aptitudes du producteur, préparateur, fabricant, conserveur, conditionneur, distributeur ou de l'agent de vente ou de livraison du produit.

1.5.2. Falsification et manœuvres prohibées : Est prohibée toute falsification ou tentative de falsification du produit, toute modification frauduleuse de la composition, de la qualité ou de la quantité du produit, toute opération ou manœuvre tendant à masquer la mauvaise qualité du produit, à le présenter sous une apparence trompeuse ou à fausser le résultat du pesage, mesurage, dosage ou de l'analyse du produit, de même que toute indication frauduleuse tendant à faire croire à une opération exacte ou à un contrôle officiel qui n'a pas eu lieu.

Est également prohibée la détention ou la mise en vente ou en circulation, de moyens propres à effectuer telle falsification, modification, opération, manœuvre ou indication.

Exigences relatives à l'absence d'animaux, insectes et rongeurs

2.1.2. Le lieu ou le véhicule doit être exempt de contaminants, de polluants, de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.

Malgré le premier alinéa, toute personne qui accède à l'aire de service au public peut être accompagnée d'un chien lui permettant de pallier un handicap.

Exigences relatives aux supports de rangement

2.1.2.1. Dans un lieu ou un véhicule, les produits non emballés doivent être placés dans des récipients ou contenants à l'exception des fruits et légumes frais lors de leur récolte.

Le lieu doit être muni de supports de rangement sur lesquels les récipients ou contenants de produits doivent être entreposés de façon à ne pas entrer en contact avec le plancher.

Les supports de rangement doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas de supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

Exigences relatives à l'éclairage

2.1.2.2. Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation de produits doit être muni d'un système d'éclairage artificiel d'une intensité lumineuse, à 1 m du plancher, d'au moins 50 décalux et dans les locaux ou aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, ce système doit être d'au moins 20 décalux.

Ce système d'éclairage doit être pourvu, dans les locaux, aires ou véhicules de préparation et dans les locaux ou aires d'entreposage de produits non emballés et d'entreposage du matériel d'emballage, d'un dispositif protecteur empêchant la contamination des produits ou du matériel d'emballage, en cas de bris des éléments du système.

Exigences relatives à l'eau potable et aux installations pour le lavage des mains

2.1.3. Le lieu ou le véhicule doit être aéré, ventilé et disposer :

1° d'eau potable courante chaude et froide;

2° d'un appareil distributeur de savon liquide ou en poudre.

La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.

Le local, l'aire ou le véhicule utilisé pour la préparation des produits doit, en plus, disposer d'un évier, de serviettes individuelles jetables et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.

2.1.3.1. L'eau utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments ainsi que pour le lavage des équipements entrant en contact direct avec les produits doit être de l'eau potable.

Dans le cas de la glace utilisée pour la consommation humaine, la préparation et la conservation des aliments, elle doit provenir d'eau potable et être protégée contre la contamination durant son transport, sa manutention et son entreposage.

Exigences relatives aux installations nécessaires à la réfrigération

2.1.3.2. Le lieu ou le véhicule doit être pourvu des installations, locaux ou compartiments nécessaires pour y maintenir les températures prescrites à l'article 1.4.1 et l'exploitant doit disposer d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C.

Chaque installation, local ou compartiment de réfrigération ou de congélation doit être muni d'un thermomètre ou d'un thermographe en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C qui indique la température la plus chaude de l'endroit.

Exigences relatives aux récipients à déchets

2.1.3.3. Le lieu ou le véhicule doit disposer de récipients pour les déchets, rebuts ou détritrus.

Ces récipients doivent être étanches, non absorbants, rigides et munis d'un couvercle et ne doivent pas être en carton. Ils doivent être lavés ou nettoyés et désinfectés dès qu'ils sont vidés.

Exigences relatives à l'état et la qualité de l'équipement et des matériaux

2.1.4. Les surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits, à l'exception des fruits et légumes frais entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau :

- 1° qui ne peut être corrodé;
- 2° résistant aux opérations de lavage, de nettoyage ou de désinfection;
- 3° non toxique et non en état ou en voie de putréfaction;
- 4° non absorbant et imperméable;
- 5° inaltérable par les produits et fabriqué de façon à ne pas altérer les produits.

Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.

Le matériel et l'équipement fabriqués par assemblage autrement que par soudure ou joint imperméable doivent être démontables et chacun des éléments doit être accessible de façon à en permettre le lavage, le nettoyage, la désinfection et l'inspection.

Le récurage des surfaces du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact direct avec les produits doit se faire au moyen d'un instrument ou tampon non métallique.

Exigences relatives à l'état des locaux

2.1.5. Dans un local ou véhicule utilisé pour la préparation de produits :

1° les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non en état ou en voie de putréfaction et exempts d'aspérités ou d'écailles;

2° les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;

3° les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent être ajustées de façon à empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux y compris les insectes et rongeurs.

Exigences relatives aux marchés publics

2.1.6. Marché public: Les locaux et le matériel d'un établissement de marché public, dont l'exploitant met des emplacements à la disposition de vendeurs de produits, doivent être propres et ce marché doit comprendre :

a) un réseau d'eau potable, chaude et froide, sous pression;

b) un réseau d'évacuation tant des eaux pluviales que des eaux usées. Ce réseau doit être curable et conçu sur le mode séparatif, avec regard de visite, chasses d'eau, bouches siphonides, grilles de protection et intercepteur de solides;

c) des locaux sanitaires comportant des lavabos, distributeurs de savon liquide, dispositifs pour essuyer ou assécher, vestiaires et cabinets d'aisance à la disposition des vendeurs et de leur personnel;

d) un compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement.

Dans le cas où des étals de viandes ou d'aliments carnés y sont installés, l'établissement de marché public, en plus d'être assujéti aux sous-sections 6.4.1 et 6.7.1, doit également comprendre :

a) des postes d'eau chaude et d'eau froide installés et aménagés, à chaque étal, de façon à permettre le lavage ou le nettoyage sous pression des locaux, du matériel et des emplacements, outils ou instruments de travail;

b) un local des machines ou secteur distinct comportant une aire pour l'installation des appareils de chauffage, compresseurs et panneaux de distribution électrique et une aire pour la réparation et l'entretien mécanique de l'équipement.

Exigences relatives à la propreté des locaux, de l'équipement, etc.

2.2.1. Les lieux, véhicules, équipements, matériaux et ustensiles servant à la préparation au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et au service des produits, ainsi que les autres installations et locaux sanitaires, doivent être propres.

Exigences relatives au personnel

2.2.3. Les personnes qui sont en contact avec les produits ou avec le matériel et les équipements eux-mêmes en contact avec les produits, doivent se laver les mains et avant-bras avec de l'eau chaude et du savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur, après avoir fait usage de tabac, s'être rendues aux salles de toilette, avoir manipulé des aliments crus, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les produits.

Dans un local, une aire ou un véhicule utilisé pour la préparation des produits, les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage et en outre, personne ne peut y faire usage de tabac.

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent :

- 1° porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 2° porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 3° porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail;
- 4° (*paragraphe abrogé*);
- 5° ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux;
- 6° s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.

Exigences relatives à la santé du personnel

2.2.3.1. Toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 doit :

- 1° être exempte de toute maladie contagieuse transmissible par les produits;
- 2° être exempte de toute lésion cutanée infectée;
- 3° si elle a une lésion cutanée non infectée ouverte, porter un pansement propre et imperméable;
- 4° si la lésion visée au paragraphe 3 se trouve sur la main, au poignet ou à l'avant-bras, porter un gant propre, imperméable et suffisamment long pour recouvrir intégralement le pansement recouvrant celle-ci et ce gant doit être jeté à chaque fois qu'il est enlevé.

Interdiction relative aux gants de latex

2.2.3.2. Le port de gants faits ou saupoudrés de latex par toute personne visée au premier alinéa de l'article 2.2.3 dans une conserverie, un établissement, un lieu ou un véhicule visé à l'article 33 de la Loi est interdit (...).

Exigences relatives aux produits de nettoyage et d'assainissement

2.2.3.3. Il est interdit d'utiliser tout agent nettoyant, désinfectant ou pesticide qui ne satisfait pas aux normes prévues à la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27) ou par la Loi sur les produits antiparasitaires (L.C. 2002, c. 28) ou qui n'est pas inscrit sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur son site, à l'adresse www.inspection.gc.ca.

Exigences relatives à la prévention de la manipulation des aliments par le public

2.2.4. Les aliments non emballés et détenus pour fins de vente au détail, sauf les fruits et légumes frais et entiers et les aliments en vrac, doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

Exigences à l'égard de la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

Les articles 2.2.4.1 à 2.2.4.9 précisent les responsabilités de l'exploitant concernant les personnes à former, les types de formations et leurs contenus ainsi que les registres de formations. Pour plus d'information à ce sujet, il est également conseillé de se référer au site Internet du MAPAQ au www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene.

Exigences relatives à la tenue de registres des opérations

2.2.5. Registre des opérations: Toute personne tenue de se munir d'un permis ou de s'enregistrer en vertu de la Loi doit tenir des registres et pièces justificatives de ses opérations et les garder à la disposition des inspecteurs.

Ces registres et pièces justificatives doivent indiquer :

- a)* la nature et la quantité des produits achetés ou reçus;
- b)* la date de leur achat ou réception et, dans le cas des mollusques bivalves marins vivants et pour chaque lot, l'espèce, la date de cueillette ou de récolte et la zone ou le secteur de zone d'où provient ce lot;
- c)* les nom et adresse du fournisseur et, dans le cas de l'entreposeur, les nom et adresse de l'entrepositaire ainsi que le numéro correspondant à un même lot de produits entreposés avec mention du numéro de l'estampille dans le cas des viandes et aliments carnés en provenance d'un exploitant autorisé.

2.2.6. De plus, dans le cas de l'entreposeur, du courtier en alimentation ou du détaillant approvisionnant un restaurateur et de toute personne tenue de se munir d'un permis, ces registres et pièces justificatives doivent indiquer :

- a) la nature et la quantité des produits vendus ou livrés;
- b) la date de leur vente ou livraison;
- c) les nom et adresse du destinataire.

Dans le cas de l'entreposeur, ces registres doivent indiquer également le numéro de lot d'où proviennent les produits livrés.

2.2.7. Dans le cas du détaillant ou du restaurateur, les factures peuvent tenir lieu de registres ou pièces justificatives à condition de contenir les mêmes indications que celles requises par les articles 2.2.5 et 2.2.6.

2.2.8. Ces registres, pièces justificatives ou factures doivent être conservés pendant 1 an au moins à compter du jour de la dernière inscription qui y est portée ou de leur rédaction.

Exigences relatives à l'état et à l'identification d'un véhicule

2.3.1. État du véhicule: Tout véhicule lorsqu'il est affecté au transport d'un aliment doit en tout temps, être adapté à cet usage et maintenu dans un état d'entretien, de propreté et de salubrité convenant à la nature du produit transporté.

2.3.4. Prohibition: Est prohibé le transport d'un produit qui n'est pas conditionné, emballé et marqué conformément aux normes prescrites, ou dont le récipient ou l'emballage est défectueux ou mal fermé.

2.3.5. Opérations prohibées: Est prohibé le dépôt ou le transvasement du produit sur la voie publique ou à proximité de cette voie ou dans un endroit exposé au soleil ou aux conditions atmosphériques, ou qui n'est pas à l'abri de toute cause de pollution, de contamination ou de dépréciation pour le produit, le récipient ou l'emballage.

2.3.6. Inscriptions: Tout véhicule affecté à la vente et à la livraison à domicile, à l'établissement d'un détaillant ou d'un restaurateur ou à tout lieu de consommation, doit porter, en caractères indélébiles, lisibles et apparents d'au moins 8 cm de hauteur, sur ses faces latérales, des inscriptions indiquant les nom et adresse de son propriétaire ou ceux du vendeur, fabricant ou préparateur des aliments détenus à bord.

Exigences relatives à la dénomination d'un produit

3.1.1. Dénomination: La dénomination appliquée au produit doit indiquer la nature exacte de ce produit et être applicable à tout produit présentant des caractères analogues. Elle doit être précise et ne prêter à aucune équivoque.

Dans le cas d'un produit artificiel, synthétique, de fantaisie ou d'imitation, la dénomination doit être propre à distinguer nettement celui-ci d'un produit dont il existe un type défini, naturel ou fixé par l'usage.

3.1.4. Composition, particularités: La composition et les particularités du produit doivent être conformes à celles alors prévues pour ce produit sous le régime d'une loi du Québec ou, en l'absence de telle prévision, à celles alors prévues pour ce produit sous le régime de la Loi des aliments et drogues (L.R.C. 1985, c. F-27), de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)) ou de la Loi relative aux aliments du bétail (L.R.C. 1985, c. F-9). Il en est de même de la dénomination et de toute mention qui l'accompagne.

Exigences relatives aux contenants, ustensiles et emballages

3.2.1. Règle fondamentale: Tout récipient, emballage, appareil, dispositif, ustensile ou objet utilisé pour recueillir, mesurer, conserver, transporter, livrer ou servir le produit, doit être propre, le cas échéant aseptique, bien conditionné, apte à résister à l'action éventuelle du produit et à protéger efficacement celui-ci contre tout danger de pollution, de contamination ou d'altération.

Il ne doit pas être susceptible de transmettre au produit un goût, une odeur ou impureté quelconque, ni avoir été exposé à quelque cause d'insalubrité, ni avoir renfermé quelque substance dont le voisinage ou le contact serait de nature à compromettre la qualité ou la salubrité du produit.

3.2.2. Mesurage: Le mesurage du produit doit se faire au moyen d'un instrument de mesure exact et précis.

3.2.3. Le récipient renfermant des conserves doit être complètement étanche et hermétiquement fermé, sans aucun bombement, trace de fuites ou autre signe extérieur susceptible de correspondre à une altération du produit.

Ce récipient doit renfermer seulement la quantité maximale de produit qu'il est possible d'y introduire sans altérer l'aspect, la qualité ou la conservation du produit.

3.2.4. Matériaux de bouchage, pellicules et matières enveloppantes: Les matériaux de bouchage des bouteilles doivent être neufs, sauf s'ils sont de verre ou aussi résistants et faciles à nettoyer que le verre, et être bactériologiquement propres.

Il en est de même des papiers, pellicules, tissus, enduits, matières plastiques, boyaux, vessies et autres matières analogues servant à envelopper, couvrir ou protéger le produit, des sacs ou emballages de papier, de tissu, de matière plastique ou transparente.

Exigences relatives à l'étiquetage

3.3.3. Inscriptions obligatoires: Tout produit conditionné en vue de la vente doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, sur le récipient, l'emballage ou l'enveloppe qui le contient :

- a) les inscriptions nécessaires pour révéler :
 - i. la nature, l'état, la composition, l'utilisation, la quantité exacte, l'origine et toute particularité du produit;
 - ii. les nom et adresse du fabricant, préparateur, conditionneur, emballer, fournisseur ou distributeur;
 - iii. le lieu de fabrication, préparation ou conditionnement du produit;
- b) *(paragraphe abrogé).*

L'énumération des composants doit figurer par ordre d'importance décroissant.

L'indication de poids doit tenir compte de la perte que peut normalement subir le produit après son conditionnement et être exprimée en poids net.

En plus des autres renseignements prévus au présent article, tout contenant, récipient ou emballage de chair de mollusque ou de mollusques bivalves marins offerts en vente vivants doit porter, en caractères indélébiles, très lisibles et apparents, une inscription précisant la zone ou le secteur de zone de cueillette ou de récolte et la date de cueillette ou de récolte afférente à ce lot.

De plus, le contenant, le récipient ou l'emballage de chair de mollusque doit indiquer la date de préparation.

Les quatrième et cinquième alinéas du présent article ne s'appliquent pas aux conserves de mollusques.

3.3.4. Inscription à l'étalage: À l'étalage d'un commerce de vente au détail, le produit, son emballage ou récipient ou un écriteau afférent à un même lot de produits identiques doit porter une inscription qui fait mention :

- a) de la dénomination du produit, lorsqu'il peut y avoir incertitude sur la nature exacte de celui-ci;
- b) de l'indication de l'origine du produit, dans le cas d'un produit agricole qui présente de l'analogie avec un produit agricole du Québec et ne vient pas du Québec;
- c) *(paragraphe abrogé);*
- d) de la zone ou du secteur de zone de cueillette ou de récolte et de la date de cueillette ou de récolte afférentes à un même lot pour les mollusques bivalves marins vivants commercialisés en vrac.

De plus, lorsqu'ils sont commercialisés en vrac, les mollusques bivalves marins vivants du lot exposé doivent tous être du même lot.

3.3.6. Indication de l'origine: L'indication de l'origine d'un produit agricole se fait par l'inscription du nom du pays d'origine ou s'il s'agit d'un produit canadien, du mot «Canada» ou du nom de la province d'origine ou d'une expression ou désignation équivalente.

Le mot «Québec» est exclusivement réservé aux produits agricoles du Québec.

3.3.7. Indications prohibées: Est interdite toute indication ou marque relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, une garantie, une loi ou un règlement, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Est également interdite, sauf dans le commerce pharmaceutique, toute indication de propriétés curatives ou préventives au sujet du produit, à moins qu'elle ne soit autorisée ou prescrite par une loi ou un règlement et ne soit utilisée de la manière et dans les conditions prévues par cette loi ou ce règlement.

Toute indication, expression, appellation, image, marque, publicité ou réclame relative à un contrôle sanitaire ou autre, à un certificat officiel, à une garantie de salubrité, à une inspection d'une autorité publique, à une estampille ou à une légende d'inspection prescrit par une loi ou un règlement, doit être utilisée ou se faire uniquement selon la manière et dans les conditions stipulées par cette loi ou ce règlement.

Exigences relatives aux cantines ambulantes

3.4.7. Cantine ambulante: Un véhicule de fourniture d'aliments connu sous l'appellation générique de «cantine mobile ou ambulante» doit être pourvu :

- a)* d'un lavabo alimenté d'eau chaude et d'eau froide, d'une excellente qualité hygiénique, bactériologique et chimique, en quantité suffisante pour permettre aux manipulateurs d'aliments de se tenir propres ainsi que l'équipement et les ustensiles qu'ils utilisent;
- b)* de savon liquide ou en poudre et de serviettes individuelles placés dans des distributeurs automatiques;
- c)* d'un réfrigérateur mécanique pour les aliments périssables;
- d)* d'un réservoir pour les eaux usées;
- e)* d'un contenant à déchets étanche et fermé;
- f)* d'un thermomètre et d'un thermostat dans le compartiment froid et dans le compartiment chaud.

Chapitre 6 – VIANDES PROPRES À LA CONSOMMATION HUMAINE

Dans le but de simplifier la consultation, seuls certains articles applicables aux établissements de détail sont transcrits dans cette section.

Interdiction relatives aux viandes et aliments carnés

6.4.1.5. Nettoyage, désinfection des instruments et accessoires: Le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes doivent être nettoyés et désinfectés :

- a) à la fin des opérations de la journée; ou
- b) avant d'être réutilisés s'ils sont contaminés.

6.4.1.8. Absence de contact: Les viandes ne doivent pas être en contact avec le sol ou les murs de la pièce. Tous les récipients ou contenants de viandes doivent être placés sur des supports à plus de 10 cm du sol.

6.4.1.13. Prohibitions: Il est interdit :

- a) d'employer pour la préparation ou la conservation des viandes ou aliments carnés, des antiseptiques ou des substances nuisibles ou dangereuses pour la santé;
- b) de faire usage, pour la salaison, d'une saumure altérée ou contaminée;
- c) d'ajouter du sang ou tout additif à la viande hachée;
- d) d'ajouter de la viande de porc à du bœuf ou du veau haché.

Exigences relatives aux règles de provenance des viandes et aliments carnés pour un détaillant

6.5.2.13. Emballage neuf: Tout emballage de viandes ou d'aliments carnés portant la reproduction de l'estampille ou une étiquette ou vignette la reproduisant doit être neuf et être utilisé une seule fois.

6.5.2.26. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant qui fait, même occasionnellement, de la vente en gros à un restaurateur doivent, quelle que soit leur destination, provenir exclusivement :

- a) d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe a du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 (1^{er} suppl.)); et
- b) de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un abattoir ou un atelier dont l'exploitant est un exploitant autorisé ou dans un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

Seul le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique aux viandes de pintade, de faisan, de perdrix ou de caille, alors que seul le paragraphe *b* s'applique aux viandes de caribou.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au lièvre non éviscéré et non dépouillé.

Le paragraphe *a* du premier alinéa s'applique à tout détaillant autre que celui visé à ce premier alinéa.

Toutefois, les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un détaillant ne peuvent provenir :

- a)* d'un autre détaillant;
- b)* de la personne visée à l'article 6.5.2.30;
- c)* de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou
- d)* de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

Exigences relatives aux règles de provenance des viandes et aliments carnés pour un restaurateur

6.5.2.28. Les viandes ou aliments carnés détenus ou utilisés par un restaurateur doivent provenir exclusivement :

- a)* d'un animal abattu dans un abattoir visé au paragraphe *a* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi dont l'exploitant détient un permis en vigueur ou dans un abattoir enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes (L.R.C. 1985, c. 25 [1^{er} suppl.]); et
- b)* de viandes ou parties d'un animal, à l'état naturel ou transformé, traitées, préparées ou conditionnées dans un atelier de charcuterie ou de fabrication de conserves de viandes qui les a reçues exclusivement d'un abattoir ou d'un atelier décrit aux paragraphes *a* et *b* du premier alinéa de l'article 6.5.2.26.

Toutefois, dans le cas du paragraphe *b* du premier alinéa, les viandes ou aliments carnés ne peuvent provenir :

- a)* d'un autre restaurateur;
- b)* de la personne visée à l'article 6.5.2.30;
- c)* de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de vente en gros qui ne détient pas le permis visé au paragraphe *b* du premier alinéa de l'article 9 de la Loi; ou
- d)* de l'exploitant d'un atelier de charcuterie pour fins de fourniture de services moyennant rémunération.

La règle de provenance prévue au premier alinéa ne s'applique pas au caribou.

Cependant, les viandes de caribou doivent provenir d'un caribou :

a) abattu conformément au paragraphe *b* du quatrième alinéa de l'article 6.2.1; et

b) qui a subi une inspection post mortem dans un atelier de charcuterie exploité par un exploitant autorisé ou un atelier enregistré en vertu de la Loi sur l'inspection des viandes.

La section 6.7 concerne les activités de vente au détail, de restaurateur et d'entreposage des viandes et aliments carnés

6.7.1.5. Matériaux des étals et comptoirs: Les étals et comptoirs placés dans ces locaux doivent être en matériau dur, lisse, lavable et non absorbant.

6.7.1.6. Tringles-crochets: Les tringles et crochets servant à suspendre les viandes et abats doivent être en métal inoxydable et placés de telle façon que les viandes fraîches, préparées ou conservées qui y sont suspendues ne touchent ni les murs ni le sol.

6.7.1.7. Tablettes-récipients: Les viandes non suspendues doivent être disposées sur des tablettes en métal inoxydable ou dans des récipients inoxydables propres et lavables.

6.7.1.9. Les viandes ne doivent être exposées en dehors des installations frigorifiques que le temps nécessaire aux opérations de préparation et de découpe.

Les viandes ou les aliments carnés non emballés et détenus pour fins de vente au détail doivent être maintenus à l'abri des manipulations du public.

6.7.1.11. Vente au détail d'aliments: Les entreprises de vente au détail de produits alimentaires détenant des viandes ou aliments carnés doivent répondre aux exigences suivantes:

a) l'emplacement où sont détenus les viandes ou aliments carnés doit être distinct de l'emplacement des autres produits alimentaires;

(...)

Exigences relatives à la vente de viandes sur la voie publique

6.7.1.12. Commerce spécial: Les personnes qui exercent le commerce spécial des viandes ou aliments carnés sur la voie publique ou de porte en porte doivent se conformer aux conditions suivantes :

- a) elles doivent détenir les viandes ou aliments carnés sous réfrigération à une température d'au plus 4 °C jusqu'à leur livraison au consommateur;
- b) ce commerce spécial doit s'exercer au moyen, soit d'une échoppe fermée, étanche, en matériau lisse et lavable, soit d'un véhicule réservé uniquement au transport des viandes ou aliments carnés et qui répond aux exigences de la section 6.8;
- c) les véhicules et échoppes doivent être pourvus d'étals recouverts de plaques lavables et permettant de placer ou d'exposer les viandes à l'abri des manipulations du public.

Exigences concernant la préparation de la viande hachée

6.7.1.14. Hache-viande: Les appareils utilisés à la préparation de la viande hachée sont démontés et nettoyés après chaque jour d'utilisation.

Le hachage des viandes doit se faire uniquement dans la chambre froide.

Exigences relatives à la décongélation de viande ou produits carnés

6.7.1.16. Décongélation: Les viandes ou aliments carnés congelés soumis à un traitement de décongélation doivent :

- a) être décongelés à une température ambiante d'au plus 4 °C;
- b) être maintenus en cet état jusqu'à leur livraison au consommateur; et
- c) porter directement ou sur leur emballage une indication à l'effet qu'il s'agit de produits décongelés.

Chapitre 9 – PRODUITS MARINS

Exigences relatives au vivier et à l'état des produits marins

9.10.1. État: Les produits marins destinés à la vente à l'état vivant doivent être maintenus dans cet état jusqu'à leur livraison à l'acheteur.

9.10.2. Vivier: Le vivier utilisé pour le transport ou la conservation de produits marins vivants destinés à la vente, doit être en matériau imputrescible, imperméable, non toxique, lavable et désinfectable.

Chapitre 11 – PRODUITS LAITIERS ET SUCCÉDANÉS DE PRODUITS LAITIERS

Exigences relatives à la température de conservation de certains produits laitiers

(...)

Les fromages suivants faits de lait pasteurisé dont le taux d'humidité est d'au moins 36% mais d'au plus 44% peuvent être conservés à une température ambiante d'au plus 24 °C durant les 24 heures qui suivent la date de leur préparation à l'usine laitière:

1° le fromage cheddar frais;

2° le fromage cheddar en grains;

3° le fromage non affiné à pâte ferme ou à pâte demi-ferme dont la teneur minimale en matière grasse est de 5%.

RENSEIGNEMENTS UTILES

Pour obtenir de plus amples renseignements, visitez le site Internet du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, au www.mapaq.gouv.qc.ca, ou composez le **1 800 463-5023**.

Photographies : iStockphoto.com

© Gouvernement du Québec

Dépôt légal – 2012

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN 978-2-550-64554-2 (imprimé)

ISBN 978-2-550-64555-9 (PDF)

