

Votre gouvernement

A stylized fleur-de-lis logo consisting of a dark blue central leaf-like shape with two lighter blue curved shapes on either side, positioned between the words 'Votre' and 'gouvernement'.

Québec 

The word 'Québec' is written in a black serif font, followed by the fleur-de-lis symbol, which is a blue square containing four white fleur-de-lis symbols arranged in a 2x2 grid.



PERMIS ALIMENTAIRES

EXIGENCES LÉGISLATIVES ET RÉGLEMENTAIRES

Walter Rubio-Alvarez
Direction des services aux clientèles
16 décembre 2020

MANDAT DU MAPAQ



Le MAPAQ a le mandat d'exercer une surveillance de toute la chaîne alimentaire aux fins de la protection de la santé publique de même qu'à l'amélioration de la santé et du bien-être des animaux. Il est responsable, notamment, de l'inspection auprès des intervenants de l'agroalimentaire, soit les établissements de :

- Production;
- Transformation;
- Distribution;
- Détail et restauration.

LOI SOUS L'ADMINISTRATION DU MAPAQ

[Loi sur les produits alimentaires](#) (Chapitre P-29)

[Règlement sur les aliments](#) (Chapitre P-29, r.1).

- Règlement sur les eaux embouteillées (Chapitre P-29, r.2).
- Règlement sur l'indication de l'origine des fruits et légumes frais (Chapitre P-29, r.3.1).
- Règlement sur le remboursement des coûts d'inspection permanente (Chapitre P-29, r.4).

[Loi visant la régularisation et le développement d'abattoirs de proximité](#) (Chapitre R-19.1)

INNOCUITÉ DES ALIMENTS



Chapitre P-29, article 3 : Nul ne peut préparer, détenir, donner... des aliments destinés à la consommation humaine si ces aliments :

- Sont impropres à la consommation;
- Leur innocuité n'est pas assurée;
- Ne sont pas conformes aux exigences de la présente loi et ses règlements.

Innocuité Non Assurée et Danger imminent

- Agents microbiens pathogènes (virus, bactéries, moisissures, parasites).
- Substances chimiques.
- Dangers physiques.
- ...

VENTE DE VIANDE À LA FERME



Abattage

Découpe

Transport et
Conservation

Vente

ABATTAGE

Les viandes vendues au détail, que ce soit à l'établissement d'un exploitant agricole ou dans un marché public, doivent provenir exclusivement d'un animal issu d'un:

- Abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale;
- Atelier de préparation de viandes titulaire d'un permis provincial ou d'un agrément fédéral.

ABATTAGE



Ces viandes ne peuvent pas provenir d'un:

- Détaillant ou restaurateur;
- Abattoir de proximité;
- Atelier où l'on assure la fourniture de services de préparation de viandes ou d'aliments carnés moyennant rémunération (ex. : découpes à forfait).

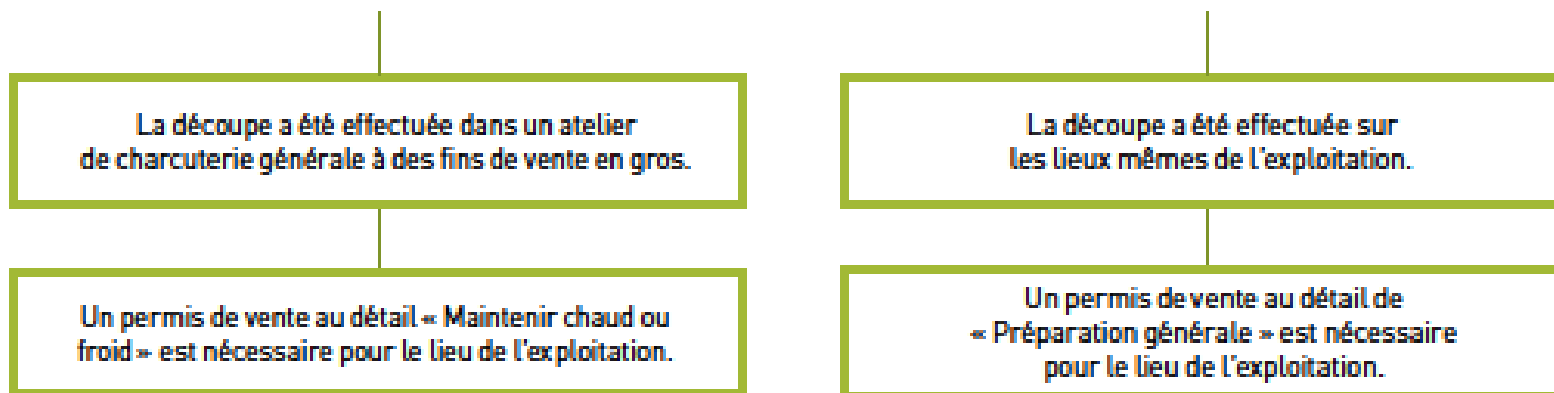
ABATTAGE

- Si le producteur abat lui-même ses bovins à sa ferme ou les fait abattre dans un abattoir de proximité, ce ne sera que pour sa consommation personnelle seulement et non pour la vente au détail de cette viande.
- Le propriétaire d'un abattoir de proximité peut vendre au détail la viande de bovins qu'il a abattu dans ses installations. Toutefois, il a l'obligation d'afficher que la viande vendue provient d'animaux abattus dans un abattoir qui n'est pas sous inspection permanente (provincial ou fédéral).
 - Inscription : « Avis : Des viandes et des aliments carnés en vente ici proviennent d'animaux abattus et transformés sans inspection permanente ».

DÉCOUPE DES VIANDES

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.



Marchés publics – Exigences de commercialisation

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Marche_public.pdf

TRANSPORT ET CONSERVATION



Pendant le transport jusqu'à la ferme et dans le lieu d'entreposage :

- S'assurer de maintenir les viandes ou tout aliment carné entre 0 °C et 4 °C, car à cette température la multiplication des microorganismes est ralentie;
- S'assurer de maintenir les viandes ou tout aliment carné congelés à - 18 °C ou moins, car à cette température la multiplication des microorganismes à l'origine de la dégradation des aliments est arrêtée.

VENTE EN GROS

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.

La découpe a été effectuée dans un atelier de charcuterie générale à des fins de vente en gros.

Si la coupe, la mise sous vide et l'emballage des viandes sont réalisés dans un atelier de préparation (C1), vous n'aurez pas besoin d'un permis de vente en gros de produits carnés lorsque vous les vendrez à d'autres commerces, à condition qu'il n'y ait aucune autre préparation que le maintien au froid de ces viandes.

VENTE EN GROS

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.

Après avoir fait abattre le bœuf dans un abattoir inspecté (provincial ou fédéral), si le producteur fait lui-même la découpe, la mise sous vide et l'emballage des viandes dans ses installations, le permis de vente en gros de produits carnés sera requis. Exigences d'aménagements sont à prévoir pour le respect des locaux obligatoires.

La découpe a été effectuée sur les lieux mêmes de l'exploitation.

Guide - Demande de permis de vente en gros de produits carnés

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/md/Publications/Pages/Details-Publication.aspx?guid=%7bb366dd3b-adeb-42db-8f3b-978412c46869%7d>

VENTE EN GROS

CATÉGORIES DE PERMIS

CHARCUTERIE GÉNÉRALE

Le permis relatif à la charcuterie générale permet tous les types de transformations alimentaires à base de viande, sauf la mise en conserve. Exemples :

- Pâté à la viande
- Sandwich
- Jambon
- Viande fumée
- Saucisson
- Poulet entier
- Sauce à spaghetti
- Terrine
- Charcuterie fermentée ou séchée
- Viande hachée
- Saucisse
- Bouillon de poulet à base de carcasse de poulet
- Coupe de viande fraîche
- Pâtes alimentaires farcies à la viande
- Soupe et sauce à base de viande

CONSERVES DE VIANDE

Le permis relatif aux conserves de viande autorise la mise en conserve de viande et de mets préparés selon un procédé de stérilisation² qui permet de prolonger la durée de vie des produits finis et de les maintenir à la température ambiante.

Guide - Demande de permis de vente en gros de produits carnés

<https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Transformation/md/Permis/Pages/preparation.aspx>

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.

La découpe a été effectuée dans un atelier de charcuterie générale à des fins de vente en gros.

Si la coupe, la mise sous vide et l'emballage des viandes sont réalisés dans un atelier de préparation (C1), seul le permis « vente au détail – maintien chaud ou froid » sera requis.

Guide - Demande de permis de restauration et de vente au détail

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Formulaires/Pages/permisresto_statique.aspx

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

EXEMPLE 5

Vous êtes un exploitant agricole qui vend des viandes issues d'animaux qu'il a élevés et qui ont été abattus dans un abattoir sous inspection permanente de compétence fédérale ou provinciale.

Après avoir fait abattre le bœuf dans un abattoir inspecté (provincial ou fédéral), si le producteur réalise la découpe, la mise sous vide et l'emballage dans ses viandes, le permis de « vente au détail – préparation générale » sera requis.

La découpe a été effectuée sur les lieux mêmes de l'exploitation.

Guide - Demande de permis de restauration et de vente au détail

https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Restauration/md/Formulaires/Pages/permisresto_statique.aspx

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

	VIANDES (DÉCOUPES) ET ALIMENTS CARNÉS
<u>Sur le site d'exploitation</u>	<u>Vente au détail – préparation générale & Formation obligatoire</u> (si la découpe est effectuée sur les lieux d'exploitation) <u>Vente au détail – maintien chaud ou froid</u> (si la découpe est effectuée dans un atelier de charcuterie possédant un permis de vente en gros de produits carnés)
<u>Extérieur du site d'exploitation</u> (marchés publics, événements spéciaux, foires, kiosques temporaires, ...)	Copie du permis

VENTE DIRECTE AU CONSOMMATEUR

Restauration

Préparation d'aliments en vue de les vendre comme repas ou comme collations.

Vente au détail

Préparation de produits alimentaires, autres que des repas et collations.

Sans but lucratif

Pour des organismes qui effectuent des activités de restauration ou de vente au détail dans un but religieux, philanthropique, charitable, scientifique, artistique, social, professionnel, sportif ou autres du même ordre. Ce permis permet de tenir des activités alimentaires dans différents lieux. Une seule demande de permis pour l'ensemble des succursales de votre organisation pour une durée d'un an.

Événements spéciaux

Pour des événements de courte durée (30 jours consécutifs et moins) où s'effectuent des activités de restauration ou de vente au détail.

EXIGENCES

12. Cochez les exigences réglementaires que vous vous engagez à respecter en ce qui concerne l'aménagement sanitaire de votre établissement ou de votre véhicule et inscrivez les renseignements relatifs à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

Pour obtenir plus d'information sur les exigences réglementaires, référez-vous à la page 16 du guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail*.

Exigences relatives à l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules

- Disposer d'une installation réservée à la préparation d'aliments.
- Disposer d'une aire ou d'un local pourvu d'un évier.
- Disposer d'eau potable courante froide et chaude (60 °C ou plus).
- Disposer d'un distributeur à savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables.
- Disposer d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.
- Disposer d'un système de ventilation adapté aux activités d'exploitation.
- Disposer d'un récipient pour les déchets.

Exigences relatives à la formation en hygiène et salubrité alimentaires

Nom du gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires

Numéro de l'attestation du gestionnaire

FORMATION OBLIGATOIRE



La personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaire doit suivre la formation de [gestionnaire d'établissement alimentaire](#).

Exemption :

Sont exemptés de la formation obligatoire, outre les exemptions prévues à l'article 2.2.4.7 du Règlement, les établissements qui ne font uniquement que maintenir des aliments au chaud ou froid dans leur établissement.

Par exemple, les pharmacies ou les producteurs agricoles qui maintiennent des viandes ou aliments carnés au froid, à condition qu'ils n'aient pas préparés eux-mêmes ces viandes ou aliments carnés.

50 %



Un détaillant, détenteur d'un permis de vente au détail, peut vendre des produits carnés uniquement à un restaurateur à hauteur de moins de 50 % des ventes totales de produits carnés et de viandes sans avoir à détenir un permis de vente en gros de produits carnés.

PRÉPARATION D'ALIMENTS VENTE AU DÉTAIL

m) exploiter un lieu ou un véhicule où se fait la préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération relatifs à des aliments destinés à la consommation humaine...

- Lieu : aire, local...

En vue de : permis est exigé pour un lieu même si la vente ne se fait pas à ce lieu.

- Moyennant rémunération : prix, contribution volontaire, profit ou perte...
- Don de nourriture = aucune rémunération = pas de permis.

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, 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 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;

PRÉPARATION



Maintenir chaud ou froid des aliments à l'exception des boissons, des glaces aromatisées et de la glace.

VENTE PAR INTERNET



Plateformes de commerce électronique

- Individuelles.
- Collectives.

Besoin d'un permis de vente au détail – préparation générale parce que vente directe au consommateur.

CONSIGNATION

Lieu de préparation

A

Permis « vente au
détail – préparation
générale »

Adresse du lieu de
préparation

Lieu de consignation

B

Permis « vente au
détail – maintien au
chaud ou au froid »

Adresse du lieu de
consignation

Les produits doivent être étiquetés selon les règles d'étiquetage et
l'adresse du lieu de préparation doit y figurer.

ÉTIQUETAGE

Les produits préemballés doivent porter une étiquette avec les inscriptions suivantes :

- Nom usuel;
- Déclaration de la quantité nette (poids);
- Nom et adresse du principal établissement responsable (adresse physique);
- Liste des ingrédients (y compris les allergènes alimentaires);
- Tableau de la valeur nutritive (TVN) (si applicable, [voir les exemptions](#));
- Date limite de conservation ([si applicable](#)).

Exigences fondamentales concernant l'étiquetage :

<https://www.inspection.gc.ca/aliments/exigences-et-directives/etiquetage/industrie/fra/1383607266489/1383607344939>

Pour la déclaration des allergènes :

<http://www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/l-etiquetage-des-aliments-pour-l-industrie/liste-d-ingredients-et-allergene/fra/1383612857522/1383612932341?chap=2#s7c2>

Création de TVN, détermination de durée de vie, etc. :

Liste de laboratoires et consultants privés :

[Fondation Initia](#)

QUESTIONS SUR LES PERMIS

Direction des services aux clientèles
Service de gestion de la clientèle

restauration et de vente au détail
permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

vente en gros
permisventeengros@mapaq.gouv.qc.ca

