

MAPAQ

**L'alimentation, un élément clé
du modèle d'habitation communautaire pour
personnes âgées**



Salubrité des aliments et permis alimentaires

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries
et de l'Alimentation du Québec
(MAPAQ)

Plan de la présentation

- MAPAQ – Mission et mandat
- Inspection des aliments
- Points de contrôle
- Responsabilités des établissements alimentaires
- Permis
- Formation en hygiène et salubrité alimentaires
- Réglementation
- Documentation

MAPAQ

- Mission : Favoriser la prospérité du secteur bioalimentaire et veiller à la qualité des aliments dans une perspective de développement durable.
- Un des mandats: Contribuer à la protection de la santé publique et à l'amélioration de la santé animale en exerçant une surveillance de toute la chaîne bioalimentaire.

Inspection des aliments

- Évaluation de chaque établissement alimentaire en utilisant une méthode d'inspection basée sur les risques à la santé;
- Vérification des conditions et des bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité dans l'établissement;

Inspection des aliments

- Approche préventive visant à favoriser la responsabilisation des exploitants d'établissements alimentaires;
- Application de la réglementation :
 - [Loi sur les produits alimentaires](#) (R.L.R.Q., chapitre P- 29)
 - [Règlement sur les aliments](#) (c. P-29, r.1)
 - Règlement sur les eaux embouteillées (c. P-29, r.2)
 - Règlement sur le remboursement des coûts d'inspection permanente (c. P-29, r.4)

Méthode d'inspection

- Évaluation et classement des établissements en fonction du risque;
- Détermination de la fréquence d'inspection;
- Priorisation des interventions en fonction du risque.



Méthode d'inspection

23 points à maîtriser

Matière

Méthode

Main-d'oeuvre

Matériel

Milieu

Points de contrôle

Matière

- Température:
 - Aliments réfrigérés : T° maximale de 4°C
 - Aliments congelés : T° de -18°C
 - Aliments maintenus chauds : T° minimale de 60°C
 - Lors de la livraison, les aliments doivent être maintenus à la T° de conservation requise
 - Contrôler les T° à l'aide d'un thermomètre fiable



Points de contrôle

Matière

- Innocuité des aliments
- Provenance / Origine
- Étiquetage (si vente au détail)
- Renseignement sur les allergènes



Points de contrôle

Méthode

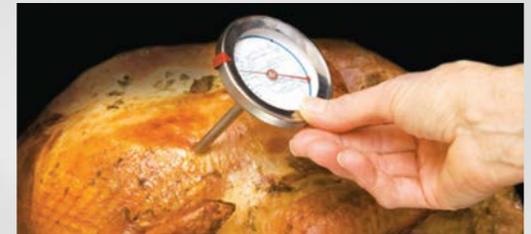
- Temps d'attente des aliments potentiellement dangereux à la T° ambiante le plus court possible
- Méthodes de préparation sécuritaires afin d'éviter les risques de contaminations croisées
- Décongélation selon les méthodes prévues



Points de contrôle

Méthode

- Cuisson sécuritaire
- Refroidissement rapide de 60°C à 4°C (selon les délais sécuritaires)
- Réchauffage : T° interne de 63°C durant 3 minutes ou 74°C durant 15 secondes.
- Nettoyage / Assainissement
- Registres de contrôle



Points de contrôle

Main-d'oeuvre

- Comportement hygiénique
- Lavage de mains
- Installations de lavage de
- Tenue vestimentaire
- État de santé des manipulateurs et blessures
- Déplacements



Points de contrôle

Matériel

- L'équipement, les ustensiles et les emballages servant à la préparation des aliments doivent être:
 - propres et en état de fonctionnement;
 - conçus pour cet usage;
 - résistants aux opérations de nettoyage et d'assainissement;
 - démontables et accessibles pour le nettoyage et l'assainissement.

Points de contrôle

Milieu

- L'environnement (intérieur et extérieur) ne doit pas être une source de contamination des aliments.
- Les éléments suivants doivent être gérés:
 - Déchets à l'intérieur et à l'extérieur du bâtiment;
 - Entretien des murs, planchers, plafonds à l'intérieur du bâtiment;
 - Ouvertures permettant l'entrée des insectes et rongeurs;
 - Approvisionnement en eau potable.

Points de contrôle

- Certains produits peuvent représenter des risques particuliers s'ils sont fabriqués sans mesure de contrôle des étapes de leur fabrication, par exemple :
 - Semi-conserves
 - Conserves
- Référence : [Votre carnet d'information - Fabrication de semi-conserves.pdf](#)



Rapport d'inspection

- Outil de communication du risque

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec
Sous-Ministère à la santé animale et à l'inspection des aliments

RAPPORT D'INSPECTION

Date: 2014-05-30 Heure d'arrivée: 14:27 Numéro du rapport d'inspection: 2461815

Exploitant: ETABLISSEMENT RESTAURANT
Établissement: Sans objet
Bannière: Sans objet
Responsable: **Exemple**
Adresse de l'établissement:
Raison de la visite : visite régulière (01)
Numéro de dossier:

ÉVALUATION DE LA CHARGE DE RISQUE	
Charge de risque précédente:	Charge de risque actuelle: Moyenne
Avis: L'évaluation de la charge de risque actuelle est une appréciation des conditions dans cet établissement au moment de l'inspection. L'exploitant est responsable en tout temps du contrôle des risques reliés à ses opérations.	

Loi sur les produits alimentaires (P-29)

Les situations marquées d'un astérisque (*) sont prioritaires et représentent un risque supérieur pour la santé des consommateurs. Veuillez sans plus tarder prendre toutes les mesures nécessaires pour vous assurer que les règles décrites ci-dessous sont respectées.

ÉVALUATION DU RISQUE À LA SANTÉ		
No	Règle(s)	Constation de non-conformité(s) et action(s) exécutée(s)
1 *	Conserver les aliments dans des emballages bien fermés.	Aliment non protégé / Produits carnés / Poulet / Contenants de poulet cuit non recouverts dans la chambre froide. / Mauvaise méthode d'entreposage cessée

Établissements alimentaires

- Responsabilité de chaque intermédiaire de la chaîne agroalimentaire:
 - Préparation sécuritaire des aliments pour préserver la santé des consommateurs et prévenir les toxi-infections alimentaires;
 - Contrôle des opérations pour assurer le respect de l'hygiène des lieux et du personnel;
 - Contrôle de la qualité et de la salubrité des aliments.

Atteinte des objectifs en matière de sécurité des aliments

- Qualité et salubrité des matières premières, des ingrédients et des produits finis;
- Méthodes de préparation des manipulateurs d'aliments adéquates;
- Formation en hygiène et salubrité des manipulateurs et gestionnaires;
- Installations, équipements et environnement de travail appropriés.

Permis

Vente en gros

- Préparer des produits dans un but de revente
- Vente de produits à un détaillant, restaurateur, un distributeur, ou une autre entreprise **au Québec** pouvant revendre

[Permis pour la vente en gros de produits carnés¹](#)

[Permis pour la vente en gros de produits marins](#)

[Permis pour la vente en gros de produits laitiers](#)

(1) Est considéré comme un produit carné tout aliment dont un des ingrédients est de la viande de toute espèce animale (bœuf, porc, poulet, veau, etc.), sauf les poissons et autres produits marins ou d'eau douce.

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.

Si vous effectuez à la fois de la restauration et de la vente au détail, vous devez choisir le secteur qui représente votre principale activité et demander le permis qui y correspond.

Permis

Vente directe au consommateur

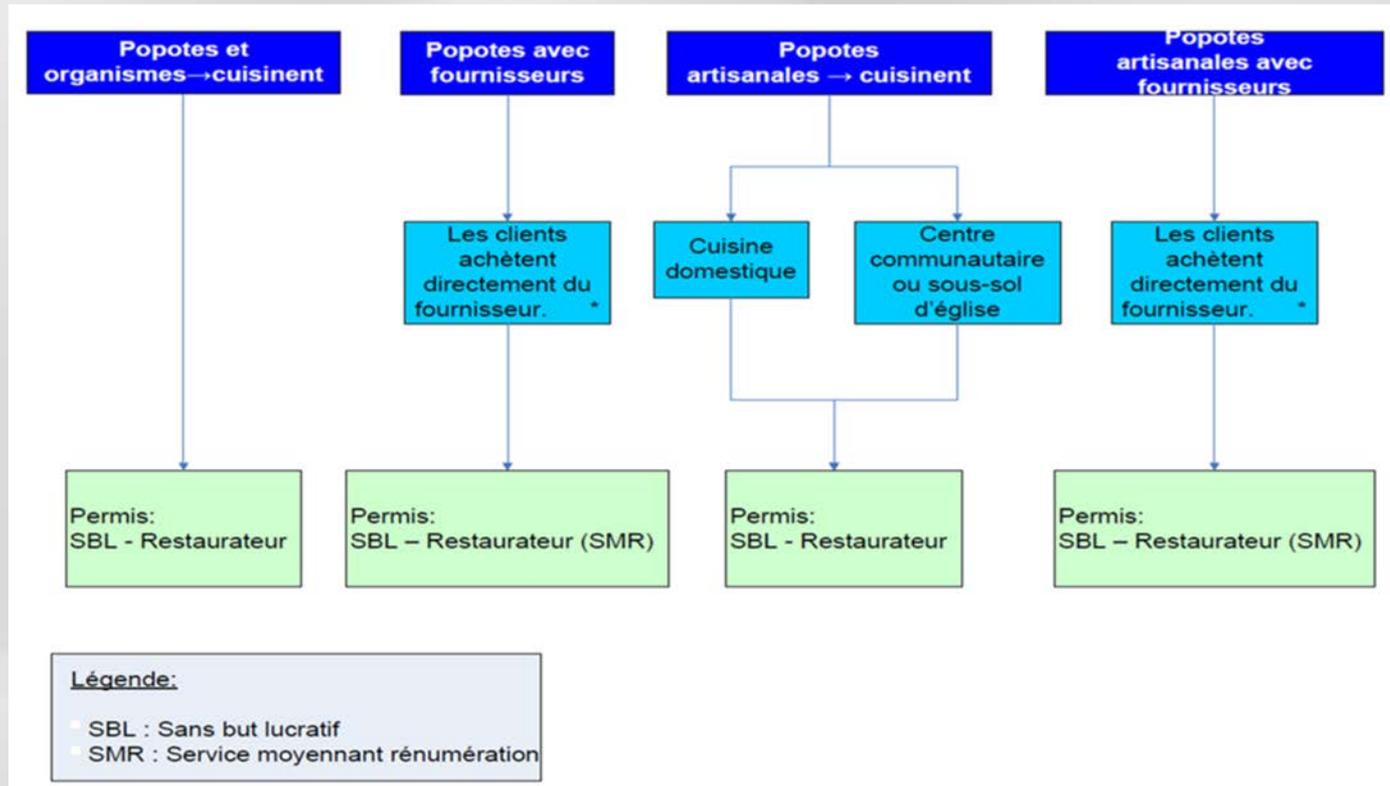
Sans but lucratif

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 autre 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.

Permis – Popotes roulantes



Permis – Règles de provenance

- Vente en gros : toute vente de produits aux fins de revente
- Vente d'aliments carnés :
 - Détaillant  Restaurateur
 - Détaillant  Détaillant
 - Restaurateur  Restaurateur
 - Restaurateur  Détaillant
 - Charcuterie de gros  Restaurateur; détaillant

Formation en hygiène et salubrité alimentaires

- Les popotes roulantes sont assujetties aux exigences relatives à la formation en hygiène et salubrité alimentaires:
 - Formation adaptée répondant aux exigences réglementaires
 - Inscription : www.vivresansfaim.com
(liste des Directions de santé publique)
 - Information: www.mapaq.gouv.qc.ca/contextedaide

Formation en hygiène et salubrité alimentaires

- Formation de gestionnaire :
 - destinée à la personne responsable du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou à tout autres employé qui a la responsabilité de la préparation ou de la manipulation des aliments dans l'établissement.
 - Durée : 14 heures

Formation en hygiène et salubrité alimentaires

- Personnes ayant obtenu leur attestation de gestionnaire d'établissement alimentaire :
 - ont accès au matériel mis au point pour animer la formation « Sensibilisation aux bonnes pratiques en hygiène et salubrité pour les organismes caritatifs »
 - peuvent alors donner cette formation aux personnes affectées à la préparation d'aliments, au nettoyage et à l'assainissement du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments.

Réglementation

- [Loi sur les produits alimentaires RLRQ, chapitre P-29](#)
- [Règlement sur les aliments RLRQ, chapitre P-29, r.1/](#)

Documentation

- [Formation en hygiène et salubrité pour les organismes communautaires et caritatifs qui offrent des services d'aide alimentaire.pdf](#)
- [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.pdf](#)

Documentation

- [Votre carnet d'information : Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires.pdf](#)
- [Votre carnet d'information : Les allergies alimentaires.pdf](#)
- [Thermoguide.pdf](#)
- [Affiche Lavage des mains.pdf](#)

Merci de votre attention !

Photographies :

iStockphoto

Éric Labonté, Direction des communications

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Téléphone : 1 800 463-6210

Courriel: permislegers@mapaq.gouv.qc.ca

Site internet : www.mapaq.gouv.qc.ca

Étiquetage d'aliments : demandes-etiquetage@mapaq.gouv.qc.ca