

# DOCUMENT

## D'INFORMATION

JUIN 2013

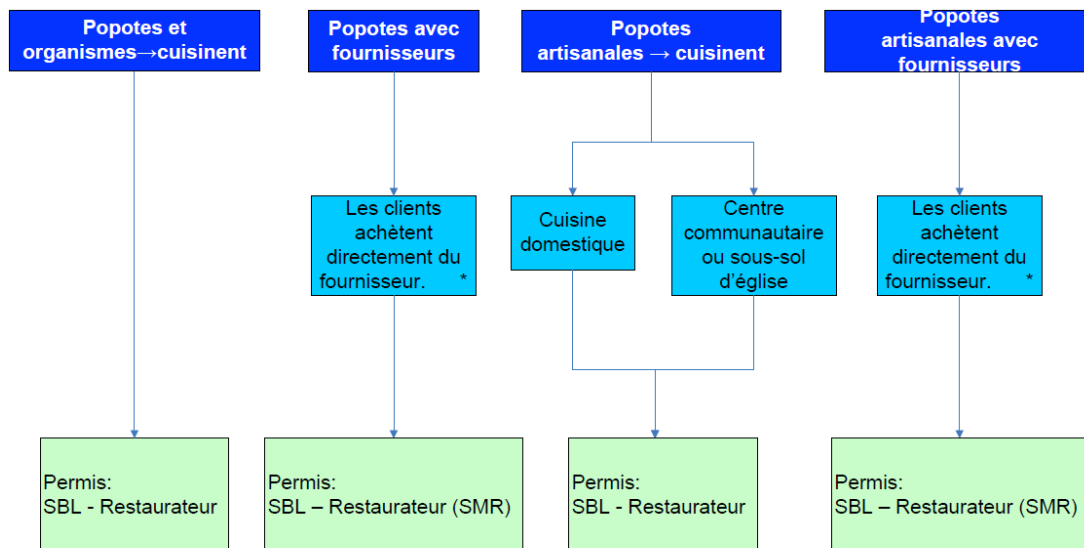
DESTINÉ AUX MEMBRES DU GROUPEMENT DES

### MISE EN CONTEXTE

Ce document s'adresse aux organismes qui prennent part au Regroupement des popotes roulantes. Il couvre certains éléments de la réglementation qu'ils doivent respecter, tels que les permis, l'étiquetage, l'inspection et la formation obligatoire.

### TYPE DE PERMIS REQUIS PAR ACTIVITÉ POUR LES POPOTES ROULANTES

Le tableau suivant indique le permis requis selon le type d'activités réalisé par la popote roulante ou l'organisme :



**Légende:**

- SBL : Sans but lucratif
- SMR : Service moyennant rémunération

## COÛTS DES PERMIS

Pour l'année 2013, le permis « restaurateur » ou « restaurateur — service moyennant rémunération » de catégorie sans but lucratif est de 33 \$ annuellement, sans frais d'ouverture de dossier. Ce coût est indexé chaque année selon l'indice des prix à la consommation.

## TYPE DE PERMIS REQUIS POUR LES FOURNISSEURS

Les fournisseurs sont des entreprises chez qui l'on se procure des produits tels qu'un traiteur, un centre d'hébergement et de soins de longue durée (CHSLD) ou une épicerie par exemple. Ces fournisseurs doivent eux aussi être titulaires d'un permis conforme selon les activités qu'ils réalisent. Par exemple, lorsqu'une popote roulante offre des mets préparés par un traiteur, deux distinctions sont à faire :

1. Si le client de la popote roulante commande directement du fournisseur (traiteur, autre popote, CHSLD, etc.), ce dernier n'aura pas besoin d'un permis de vente en gros puisqu'il transige avec le consommateur. La popote roulante ne fait qu'assurer la livraison des repas.
2. Si la popote roulante achète des produits chez un fournisseur et les vend à ses clients, ce dernier aura besoin d'un permis de vente en gros puisqu'il transige directement avec l'organisme.

Il est possible de consulter la liste des établissements détenteurs d'un permis de vente en gros à l'adresse suivante : [www.mapaq.gouv.qc.ca/listeetablissements](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/listeetablissements)

*\*À noter que les popotes roulantes qui assurent la livraison des repas peuvent faire le montage des assiettes et des repas avant d'effectuer la livraison aux clients.*

## INSPECTION

Pour assurer la sécurité des consommateurs, les inspecteurs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation évaluent les établissements alimentaires du Québec en utilisant une méthode basée sur les risques pour la santé, communément appelée « la méthode des 5M ». Cette méthode peut aussi aider les manipulateurs d'aliments à mémoriser les bonnes pratiques en matière d'hygiène et de salubrité.

- Matière : vise la température de conservation, la provenance ainsi que l'étiquetage des aliments;
- Méthode de travail : vise les risques de contamination, les méthodes de préparation, le temps de préparation, le refroidissement, le réchauffage, le nettoyage et l'assainissement, les registres d'opération;
- Main-d'œuvre : vise le lavage des mains, le comportement, la tenue vestimentaire ainsi que la formation des manipulateurs des aliments;
- Matériel : vise la propreté ainsi que l'état et le fonctionnement des équipements et des emballages;
- Milieu : vise l'environnement de l'aliment, la présence d'animaux, d'insectes, etc., les sources environnementales de contamination et l'approvisionnement en eau potable.

Le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires a été créé pour notamment aider les organismes, tels que les popotes roulantes, à se conformer aux bonnes pratiques exigées par le Règlement.

## ÉTIQUETAGE

L'activité des popotes roulantes qui est de servir des repas ou collations à la demande des clients n'est pas visée par les exigences d'étiquetage puisque dans ces circonstances, ces aliments ne sont pas considérés comme préemballés.

Cependant, si la popote roulante fait la vente au détail des aliments préemballés (ex. : cretons mis en portion dans un contenant), ceux-ci doivent porter sur leur emballage en caractères indélébiles et lisibles les informations suivantes :

- nom usuel;
- liste des ingrédients (par ordre décroissant), ainsi que leurs constituants;
- allergènes alimentaires et les sources de gluten, soit dans la liste des ingrédients ou à la fin de celle-ci (avec la mention « Contient... »). Les allergènes alimentaires à déclaration obligatoire sont les suivants :
  - noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches ou noix);
  - arachides;
  - graines de sésame;
  - blé ou triticales;
  - œufs;
  - lait;
  - soja;
  - produits de la mer (poisson, crustacés, mollusques);
  - graines de moutarde;
  - sulfites.
- quantité exacte;
- nom et adresse du préparateur;
- date d'emballage et la durée de conservation de l'aliment dans le cas d'un produit préemballé, dont la durée de conservation est de 90 jours ou moins;
- étiquetage nutritionnel s'il y a une allégation à titre d'exemple « sans sodium ». La liste des exemptions se trouve à la section 5.3 du *Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments*, accessible par le lien électronique suivant : [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)

## IDENTIFICATION DU VÉHICULE

Il est prévu par le Règlement que tout véhicule affecté à la vente et à la livraison des aliments doit porter des inscriptions indiquant le nom et l'adresse du préparateur des aliments détenus à bord. Toutefois, considérant que les popotes roulantes effectuent seulement la livraison de repas sans qu'il n'y ait de vente à partir du véhicule de livraison, les exigences d'identification ne s'appliquent pas.

## FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

Les popotes roulantes et les organismes qui s'y rattachent ont la responsabilité de se conformer à la réglementation relative à la formation en hygiène et salubrité alimentaires. Compte tenu du contexte particulier de ces organismes, le MAPAQ et le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) ont conjointement adapté à cette clientèle un contenu répondant aux exigences réglementaires. Cette formation, d'une durée de 14 heures, aborde les mêmes thèmes que la formation habituelle, mais explore et approfondit certaines notions propres aux situations des organismes en contexte d'aide alimentaire. La direction de santé publique de votre agence de la santé et des services sociaux est en mesure de vous informer des possibilités de formation dans votre région.

De l'information sur le sujet est disponible à l'adresse suivante : [www.mapaq.gouv.qc.ca/contextedaide](http://www.mapaq.gouv.qc.ca/contextedaide)

## DOCUMENTATION DISPONIBLE

Les publications suivantes fournissent de plus amples renseignements concernant l'innocuité des aliments. Il est possible de les consulter sur le Web à l'adresse suivante : [www.mapaq.gouv.qc.ca](http://www.mapaq.gouv.qc.ca) ou de les commander gratuitement.

- *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires (nouvelle édition disponible à l'été 2013);*
- *Votre carnet d'information : nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires (nouvelle édition disponible à l'été 2013);*
- *Votre carnet d'information : les allergies alimentaires (nouvelle édition disponible à l'été 2013);*
- *Thermoguide;*
- *Affiche du lavage des mains.*

## POUR PLUS D'INFORMATION

Pour obtenir de plus amples renseignements concernant la Loi sur les produits alimentaires, l'hygiène et la salubrité alimentaires ou les permis alimentaires, vous pouvez communiquer avec la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments du MAPAQ au 1 800 463-5023 ou par courriel à l'adresse suivante : [dgsaia@mapaq.gouv.qc.ca](mailto:dgsaia@mapaq.gouv.qc.ca)