

# Processus d'obtention d'un permis provincial et exigences en matière de construction à remplir par les établissements de transformation des aliments



**Le présent document contient des renseignements généraux à l'intention de quiconque propose de construire ou de rénover un établissement de manutention des aliments.**

Tous les établissements de transformation des aliments doivent détenir un permis d'exploitation et satisfaire aux exigences du [Règlement sur les denrées alimentaires](#). Si vous envisagez de devenir exploitant, nous vous encourageons à communiquer avec nous dès les premières étapes de votre projet afin que nous puissions en prendre connaissance. Nous pourrions aussi effectuer une évaluation sur place de votre bâtiment pour déterminer ce que vous devrez faire pour le rendre conforme aux exigences réglementaires.

Communiquez avec Salubrité et inspection des aliments Manitoba à [foodsafety@gov.mb.ca](mailto:foodsafety@gov.mb.ca) ou téléphonez au 204 795-8418 pour démarrer.

En faisant appel aux services d'un agent hygiéniste dès les premières étapes de votre projet, vous économiserez du temps et de l'argent. Ces services sont gratuits.

## Comment obtenir un permis d'exploitation

- Vous devez soumettre un [formulaire d'enregistrement en ligne](#) ou remplir un [formulaire d'enregistrement téléchargeable](#) (PDF).
- Un agent hygiéniste communiquera avec vous et vous aidera dans vos démarches pour obtenir un permis.
- Le permis d'exploitation d'un établissement alimentaire est gratuit.
- Le formulaire d'enregistrement doit comprendre un plan d'étage et une description des produits.

## Considérations liées au plan d'étage

Veuillez fournir un plan d'étage renfermant les renseignements suivants :

- schéma des opérations et circuits empruntés par les employés
- utilisation prévue de chaque zone
- emplacement des murs, des portes, des convoyeurs, des réfrigérateurs, des congélateurs, des siphons de sol, des éviers à trois compartiments, des installations de lavage des mains, des salles de repos du personnel, des salles de toilette, des zones d'entreposage, des bureaux, des zones d'expédition et de réception, des zones de vente au détail et des zones où se trouvent les pièces d'équipement de grande taille

Remarque – Le respect des codes du bâtiment locaux et provinciaux (p. ex. code de plomberie, code des incendies) s'impose également. Veuillez communiquer avec l'organisme pertinent pour obtenir plus de détails.

## Description du produit

Veuillez fournir un document sur le ou les produits à fabriquer et les détails s'y rattachant, y compris les renseignements suivants :

- ingrédients et agents technologiques
- allergènes alimentaires
- mesures de contrôle du processus (p. ex. durée et température de cuisson, pasteurisation)
- conditionnement
- entreposage (p. ex. réfrigération, durée de conservation)
- expédition

## Conception et aménagement des établissements

Idéalement, les établissements alimentaires doivent être conçus pour assurer l'acheminement unidirectionnel des aliments et éviter ainsi toute contamination croisée. Par exemple, l'ordre d'acheminement des aliments devrait être le suivant : réception, transformation, emballage, entreposage et expédition. Les zones ou procédés incompatibles, en particulier les zones où sont entreposés des produits chimiques et où est effectué le lavage, doivent être raisonnablement séparés des zones de transformation des aliments.

## Exigences relatives à la construction

### 1. Structure

#### Le bâtiment doit être

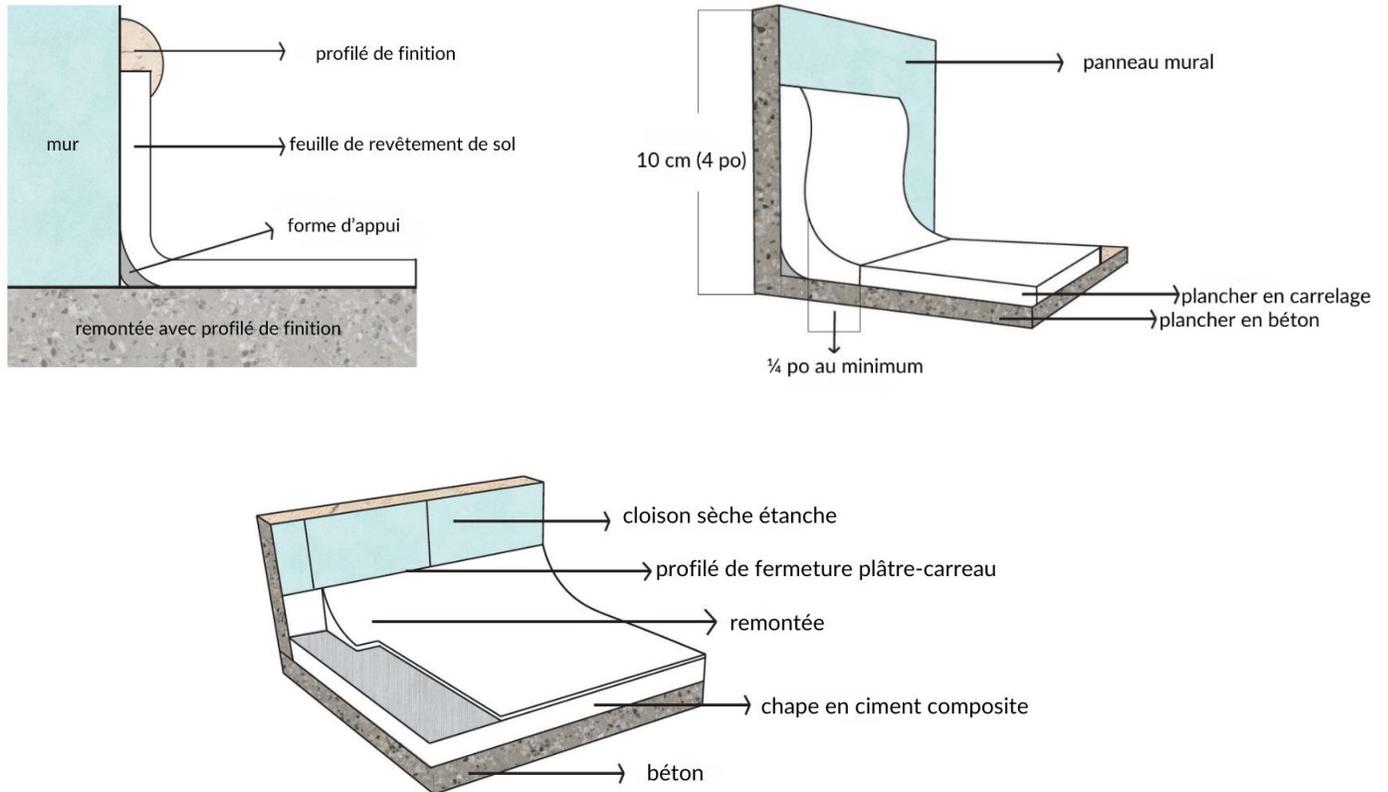
- construit solidement et être éloigné de contaminants externes possibles;
- d'une taille suffisante pour abriter les ingrédients, les matériaux d'emballage, les produits finis, les pièces d'équipement et les diverses activités nécessaires à l'exploitation d'un établissement de transformation des aliments;
- être suffisamment hermétique pour empêcher l'entrée d'organismes nuisibles.

#### Planchers

- Les planchers et les revêtements de sol de toutes les zones de transformation et d'entreposage des aliments, des zones de lavage et des réfrigérateurs-chambres doivent être faits d'un matériau lisse, imperméable et durable, et ils doivent être exempts de joints ou pourvus de joints scellés.
- Tous les joints entre les murs et les planchers des zones de transformation des aliments et des zones de lavage des pièces d'équipement et des ustensiles doivent être concaves et scellés.

- Tous les planchers des salles de toilette doivent être faits de matériaux imperméables et durables, et tous les joints entre les murs et les planchers doivent être concaves et scellés.
- Les planchers situés dans les zones de traitement par voie humide doivent être en pente et dotés d'un siphon de sol.

### Exemples de revêtements de sol approuvés et de remontées appropriées



### Murs, cloisons et plafonds

- Les murs, cloisons et plafonds des zones de transformation des aliments, des zones de lavage (pièces d'équipement et ustensiles) et des réfrigérateurs-chambres doivent avoir un fini lisse non absorbant et facilement nettoyable.
- Le bois non verni n'est pas une finition acceptable pour les étagères, les plafonds et les murs.
- Les montants et les solives doivent être couverts et non exposés dans les réfrigérateurs-chambres ainsi que dans les aires affectées à la préparation des aliments ou au lavage des pièces d'équipement et des ustensiles.
- Lorsqu'un plafond suspendu est utilisé, les systèmes de suspension doivent être non perforés et revêtus de plastique, ou leur fini doit être non absorbant et lavable.

## Exemples de surfaces murales approuvées

	Béton étanche (p. ex. époxyde ou résine)	Cloison sèche étanche (p. ex. peinture époxy ou peinture au latex)	Plastique/fibre de verre	Acier inoxydable
Zone de traitement par voie humide	X		X	X
Zone de traitement par voie sèche	X	X	X	X
Zone de lavage de la vaisselle	X		X	X
Zone d'entreposage à sec	X	X	X	X
Salles de toilette	X	X	X	X
Réfrigérateur-chambre	X		X	X

## 2. Octroi de licences aux établissements faisant partie d'un logement privé

Si vous envisagez d'installer votre établissement alimentaire dans un logement privé, assurez-vous que votre municipalité approuve votre projet et que les conditions suivantes sont respectées.

- Les aires d'entreposage des aliments, de cuisson et de lavage des pièces d'équipement doivent être séparées du logement privé.
- La porte de l'établissement doit être munie d'un système de fermeture automatique.
- L'établissement ne doit pas être utilisé à d'autres fins (p. ex. dormir, entreposer des objets personnels).
- Seules les personnes chargées de la mise en œuvre des activités d'exploitation sont autorisées à l'intérieur de l'établissement.
- Les animaux ne sont pas autorisés à l'intérieur de l'établissement.

## 3. Conception et installation de l'équipement

- Tout l'équipement de cuisine doit être de qualité commerciale, et il est préférable qu'il soit certifié par NSF International.
- Avant son utilisation, l'équipement non certifié par NSF International doit être soumis à l'approbation d'un agent hygiéniste, qui s'assurera qu'il convient à l'usage auquel il est destiné.
- Une pièce d'équipement lourde, de grande taille ou non facilement déplaçable devrait être sur roues.
- L'équipement qui n'est pas sur roues et qui n'est pas facilement déplaçable doit être scellé au plancher ou être pourvu de pattes d'une hauteur minimale de 15 cm (6 po) par rapport au niveau du plancher. Il doit aussi être disposé de façon à permettre l'accès à tous ses côtés aux fins du nettoyage.
- Tout équipement sur table ou comptoir non facilement déplaçable et non scellé directement sur une table ou un comptoir doit être pourvu des pattes suffisamment hautes pour permettre un nettoyage adéquat entre l'équipement et la table ou le comptoir.

## 4. Éviers et installations de lavage des mains

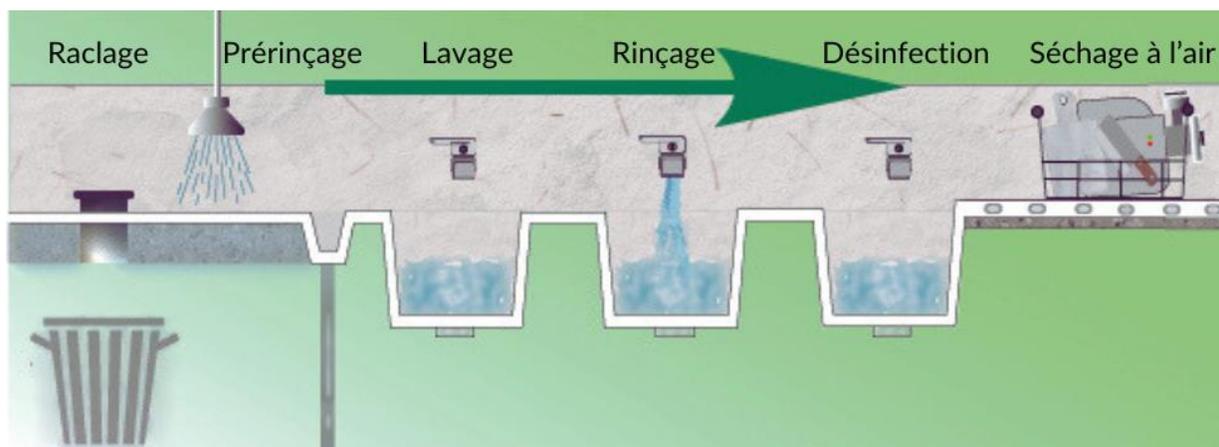
### Installation de lavage des mains

- Une installation de lavage des mains distincte, donnant accès à de l'eau potable chaude et froide, doit être placée à un endroit stratégique dans la zone de préparation des aliments. Selon la taille de la zone de transformation des aliments, une ou plusieurs installations de lavage des mains supplémentaires peuvent être nécessaires.
- Une installation de lavage des mains située dans une salle de toilette n'est pas comptée comme l'une des installations de lavage des mains d'une zone de transformation des aliments.
- Le robinet idéal pour le lavage des mains est un robinet mains libres ou un robinet à manette unique.
- Les installations de lavage des mains doivent être équipées :
  - d'un distributeur de savon;
  - d'essuie-tout à usage unique ou d'un séchoir;
  - d'une poubelle.

### Évier à trois compartiments

- Un évier à trois compartiments d'une taille suffisante pour nettoyer et désinfecter correctement les ustensiles et l'équipement est requis, sauf autorisation contraire de l'agent hygiéniste.
- Dans la zone de lavage, il doit y avoir suffisamment d'espace entre l'équipement propre et l'équipement sale pour éviter tout contact entre ceux-ci et toute contamination croisée.
- Les égouttoirs ou supports sont obligatoires, et ceux-ci doivent être non corrodables, à autodrainage et suffisamment grands pour permettre un séchage à l'air libre adéquat des ustensiles et des pièces d'équipement propres.

### Marche à suivre pour utiliser un évier à trois compartiments



## Lave-vaisselle

- Lorsqu'un lave-vaisselle automatique est utilisé, il doit être de qualité commerciale, certifié par NSF International (ou équivalent) et approuvé par un agent hygiéniste.
  - Les lave-vaisselle commerciaux doivent comporter un cycle d'assainissement chimique ou à haute température.

Les séparateurs ou intercepteurs de graisse qui sont utilisés dans les éviers de lavage d'ustensiles doivent être de taille appropriée, conformes au Code de plomberie du Manitoba et placés de manière à être accessibles aux fins du nettoyage et de l'entretien.

## Évier de conciergerie

- Un évier de conciergerie distinct est recommandé pour le remplissage des seaux de nettoyage et le vidage des eaux usées de nettoyage afin d'éviter la contamination des aliments et des aires de lavage.

## 5. Aire d'entreposage

- Une aire d'entreposage adéquate est exigée pour protéger en tout temps les aliments de la contamination.
- Les unités (p. ex. étagères, supports ou palettes) utilisées pour l'entreposage des aliments, des récipients alimentaires et des pièces d'équipement devraient se trouver à 15 cm (6 po) du plancher. Les étagères doivent être placées à au moins 30 cm (12 po) des murs pour faciliter l'accès au plancher et vérifier visuellement que celui-ci est propre et exempt de signes de la présence d'organismes nuisibles.
- Le réfrigérateur et le congélateur utilisés sont suffisamment grands pour maintenir les aliments potentiellement dangereux à 4 °C (40 °F) ou moins et pour conserver les aliments congelés à l'état congelé.
- Le matériel de réfrigération doit être stratégiquement placé dans un endroit situé près des aires de préparation des aliments et éloigné de sources de chaleur extrême comme les fours.
- Un local est requis pour permettre l'entreposage et la séparation d'articles différents les uns des autres tels que les produits alimentaires, les pièces d'équipement et les produits de nettoyage.
- Les employés doivent avoir à leur disposition des installations adéquates, comme des casiers ou des vestiaires, pour le rangement de leurs vêtements et d'autres articles personnels.
- Un local est aussi recommandé pour l'entreposage des articles peu utilisés.

## 6. Système de ventilation et ventilateur d'extraction

- Un système de ventilation adéquat est nécessaire dans tous les établissements de transformation des aliments, et ce système doit répondre aux exigences du Code du bâtiment du Manitoba.

- Lorsque des vapeurs chargées de graisse sont produites (p. ex. par une friteuse ou un équipement de type similaire), l'établissement doit être équipé d'un ventilateur d'extraction conforme au Code du bâtiment du Manitoba et au Code de prévention des incendies du Manitoba, et il doit être approuvé par l'organisme local compétent.

## 7. Éclairage

- Un éclairage dirigé et à haute intensité est nécessaire pour faciliter la mise en œuvre des activités de nettoyage; une intensité d'éclairage d'au moins 215 lux est requise dans les zones suivantes :
  - aires de transformation des aliments
  - aires de lavage
  - aires d'entreposage à sec
  - salles de toilette
- Tous les dispositifs d'éclairage installés dans des locaux où se trouvent des aliments, des emballages alimentaires et des pièces d'équipement doivent être incassables ou couverts afin de protéger les produits contre les éclats et les bris de verre.
- Dans les réfrigérateurs-chambres et les congélateurs-chambres, une intensité d'éclairage d'au moins 108 lux est requise.

## 8. Toilettes

- Les installations sanitaires doivent être équipées d'une cuvette et d'un lavabo et répondre aux exigences du Code du bâtiment du Manitoba.

## 9. Installations de collecte des déchets

- Des poubelles doivent être prévues à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.
- Les poubelles doivent être durables, faciles à nettoyer, à l'épreuve des rongeurs, et elles doivent être en nombre suffisant pour le volume de déchets générés.

## 10. Eau

- Lorsqu'un établissement de transformation des aliments n'est pas alimenté par un réseau d'alimentation en eau municipal visé par une licence d'exploitation et que sa source d'eau est un puits, celui-ci doit être visé par une licence d'exploitation en tant que réseau d'alimentation en eau semi-public conforme aux exigences de la Loi sur la qualité de l'eau potable et de son règlement d'application.
- L'établissement de transformation des aliments doit disposer d'une quantité d'eau chaude suffisante pour le nettoyage.

## 11. Évacuation des eaux usées

- L'établissement de transformation des aliments doit être raccordé à un réseau d'égouts municipal ou à un autre système de traitement des eaux usées pour lequel une licence a été délivrée en vertu de la Loi sur l'environnement.

Pour obtenir un complément d'information sur les exigences à respecter, communiquez avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse [foodsafety@gov.mb.ca](mailto:foodsafety@gov.mb.ca) ou consultez notre site Web à [manitoba.ca/agriculture/foodsafety](http://manitoba.ca/agriculture/foodsafety).

Un permis sera délivré une fois qu'une inspection aura été menée, que tous les travaux de construction seront terminés et que les exigences réglementaires auront été satisfaites.

Le présent document est fourni à titre indicatif. L'agent hygiéniste peut exiger le respect d'exigences supplémentaires en vertu du Règlement sur les denrées alimentaires.