

LIGNES DIRECTRICES POUR LES REVENDEURS DE VIANDE

Conformément à la réglementation en application de la Loi sur la santé publique, les colporteurs, courtiers ou revendeurs de viandes et de produits à base de viande doivent détenir un permis délivré par un inspecteur de la santé publique.

Aux fins des présentes lignes directrices, un « **revendeur de viande** » désigne un tiers qui vend de la viande et des produits à base de viande provenant d'une usine approuvée de transformation de la viande.

REMARQUE : Nul ne peut colporter ou vendre à la criée de la viande non inspectée.

Le présent document n'est qu'un guide. L'inspecteur de la santé publique peut exiger le respect d'exigences supplémentaires en vertu du Règlement sur les denrées alimentaires 338/88R (Loi sur la santé publique).

LIGNES DIRECTRICES POUR LES REVENDEURS DE VIANDE

1. Définitions

« **établissement de manutention des aliments** » sont compris [...] les endroits, lieux, constructions ou véhicules où des aliments sont, selon le cas : (a) fabriqués, transformés, préparés, emballés, entreposés ou manutentionnés; (b) vendus ou offerts en vente.

« **viande** » Toutes les parties, y compris les viscères, des bovins, ovins, porcins, chevaux, volailles et autres animaux d'abattage, à l'exclusion du poisson, qui sont destinées à la consommation humaine.

« **usine de transformation de la viande** » Établissement commercial dont les activités consistent, en tout ou en partie, à couper, transformer, emballer ou entreposer de la viande et des produits à base de viande.

« **produits à base de viande** » Aliments destinés à la consommation humaine dont l'un des composants est de la viande.

« **abattoir** » Lieux, constructions ou véhicules où sont abattus ou éviscérés, ou les deux, des bovins, des ovins, des porcins, des chevaux, de la volaille ou d'autres animaux, à l'exclusion du poisson, pour la consommation humaine ultérieure. Sont toutefois exclus les locaux servant à l'abattage sur demande de volaille non inspectée.

« **viande non inspectée** » Viande qui n'a pas été inspectée et approuvée dans un établissement au sens de la Loi sur l'inspection des viandes (Canada) ou dans un abattoir exploité en conformité avec un permis délivré en vertu du Règlement sur les denrées alimentaires.

2. Enregistrements et permis

- Tous les revendeurs de viande doivent détenir un permis valide délivré annuellement par un inspecteur de la santé publique.
- Avant d'obtenir un permis d'exploitation, l'exploitant doit au préalable enregistrer son établissement de manutention des aliments au moyen d'une formule approuvée (voir l'annexe A), comme l'exige le Règlement sur les denrées alimentaires 339/88R.
- Tous les enregistrements initiaux doivent décrire en détail où et comment la viande sera entreposée et transportée (le cas échéant) et préciser où auront lieu l'abattage, la transformation et l'emballage de la viande ou des produits à base de viande.

3. Provenance des produits

- L'animal doit avoir été abattu dans un abattoir inspecté par le gouvernement.
- **Nul ne peut colporter ou vendre à la criée de la viande non inspectée.**
- Toute la viande et tous les produits à base de viande doivent provenir d'une usine approuvée de transformation de la viande.
- Tous les produits de viande doivent être transformés, découpés et emballés dans une usine approuvée de transformation de la viande.
- **Un revendeur de viande ne doit ni remballer ni découper ni transformer des produits à base de viande.**

4. Entreposage et vente

- Toutes les viandes et tous les produits à base de viande destinés à la vente doivent être entreposés dans un réfrigérateur ou un congélateur distinct et désigné à cette fin.
- Le réfrigérateur ou le congélateur utilisé pour l'entreposage des produits doit être séparé de tout logement privé, maintenu dans un état salubre, exempt d'organismes nuisibles et construit solidement.
- Le réfrigérateur ou le congélateur ne doit pas se trouver dans un bâtiment ou un lieu incompatible avec un entreposage sans danger de la viande.
- Il est fortement recommandé que toutes les viandes et tous les produits à base de viande soient mis en vente à l'état congelé afin de garantir la salubrité et la qualité des aliments et de prolonger leur durée de conservation.
- Si un revendeur de viande choisit de proposer des produits frais (non congelés) à ses clients, ceux-ci doivent être conservés en permanence à une température inférieure ou égale à 5 °C, conformément à la réglementation. Il est de la responsabilité du revendeur de viande de s'assurer que la fraîcheur et la qualité de ses produits ne sont pas compromises du fait qu'ils ne sont pas congelés.
- REMARQUE – Lorsqu'un revendeur de viande n'exerce que la fonction de courtier entre une usine approuvée de transformation de la viande et le client, les dispositions sur l'entreposage ne s'appliquent pas et le permis doit en faire mention.
- Pour obtenir un complément d'information sur les exigences de séparation, veuillez consulter l'alinéa 1(iv) des lignes directrices ministérielles n° HPU12-05 « *Guideline for the Design, Construction and Reconstruction of a Food Handling Establishment* » (en anglais seulement), qui peuvent être téléchargées ici : www.manitoba.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/index.fr.html.

5. Transport et étalage

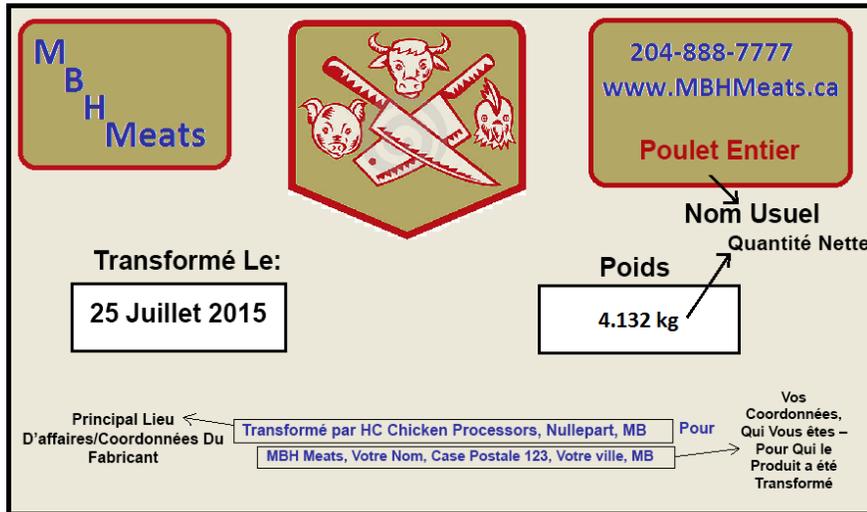
Il est fortement recommandé que toutes les viandes et tous les produits à base de viande soient transportés et étalés à l'état congelé. De plus, tous les produits doivent être protégés de la contamination en tout temps.

Sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique, une réfrigération mécanique est nécessaire durant le transport et l'étalage des produits. Il incombe à l'exploitant de veiller à ce que toutes les viandes, tous les produits à base de viande et tous les aliments potentiellement dangereux soient maintenus en permanence à une température égale ou inférieure à 5 °C/41 °F.

6. Documentation et étiquetage

- Les reçus détaillés de l'usine approuvée de transformation de la viande ou de l'abattoir approuvé doivent être conservés pendant au moins deux ans et être présentés sur demande à un inspecteur de la santé publique.
- Chaque emballage individuel de produit doit être étiqueté conformément à la Loi sur les aliments et drogues et à la Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation, administrées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Voici ce qui doit figurer sur chaque étiquette :
 1. Nom usuel
 2. Quantité nette (poids)
 3. Nom et principal lieu d'affaires
 4. Étiquetage nutritionnel, le cas échéant
 5. Liste des ingrédients, le cas échéant

Exemple:



Pour obtenir de plus amples renseignements et des détails sur les exigences en matière d'étiquetage obligatoire, consultez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) à www.inspection.gc.ca ou joignez directement l'ACIA à :

Agence canadienne d'inspection des aliments
269, rue Main, bureau 613
Winnipeg (Manitoba)
R3C 1B2
204 259-1400

Pour un complément d'information, communiquez avec l'inspecteur de la santé publique de votre région ou consultez le site Web de la Section de protection de la santé à manitoba.ca/healthprotection.

VEUILLEZ COCHER L'UNE DES CASES SUIVANTES:

- ENREGISTREMENT DE BASE
 NOUVEAU PROPRIÉTAIRE
 NOUVELLE CONSTRUCTION
 TRAVAUX DE RÉFECTION IMPORTANTS

(Si l'exploitation est nouvelle, veuillez préciser la date d'ouverture) _____

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE: _____

ADRESSE MUNICIPALE: _____ **VILLE:** _____ **CODE POSTAL:** _____

TÉLÉPHONE: (____) _____ **TÉLÉCOPIEUR:** (____) _____ **ADRESSE DE COURRIEL:** _____

ADRESSE POSTALE DE L'ENTREPRISE: _____

LA MÊME QUE CELLE INDIQUÉE CI-DESSUS
 AUTRE ADRESSE POSTALE (c.-à-d. boîte postale): _____

VILLE: _____ **PROVINCE:** _____ **CODE POSTAL:** _____

PROPRIÉTAIRE LÉGAL DE L'ENTREPRISE: (Propriétaire ou entreprise demandant le permis)

Nom de l'entreprise _____
 Société en nom collectif _____
 Sole Proprietorship _____ **N° de permis de conduire** _____

ADRESSE MUNICIPALE: _____ **VILLE:** _____ **CODE POSTAL:** _____

PROVINCE: _____ **TÉLÉPHONE:** (____) _____ **NO DE TÉLÉPHONE CELLULAIRE:** (____) _____

ADRESSE DE COURRIEL: _____ **PERSONNE-RESSOURCE SUR PLACE:** _____

CERTIFICAT EN MANIPULATION DES ALIMENTS: OUI NON Si oui, date de délivrance: _____

Le certificat en manipulation des aliments n'est PAS exigé à l'extérieur de la ville de Winnipeg, mais il est recommandé.

PLAN SOUMIS: (obligatoire pour les nouvelles constructions ou les travaux de réfection importants) OUI NON

Il convient de fournir un schéma détaillé montrant les aires affectées à la préparation, à la transformation, à l'entreposage et au service des aliments, les salles de toilette, les installations de réfrigération, la disposition du matériel, ainsi qu'une liste du matériel et des matériaux de construction utilisés dans les aires affectées à la préparation des aliments.

LE MENU PROPOSÉ EST FOURNI: OUI NON

DATE

SIGNATURE DU PROPRIÉTAIRE/REPRÉSENTANT

Réservé à l'administration: (COCHER LA CASE APPROPRIÉE)

Service alimentaire permanent:

<input type="checkbox"/>	Salle de banquet	<input type="checkbox"/>	Débit de boissons/bar-salon	<input type="checkbox"/>	Traiteur	<input type="checkbox"/>	Concession/Kiosque	<input type="checkbox"/>	Comptoir déli
<input type="checkbox"/>	Établissement/caféteria	<input type="checkbox"/>	Comptoir de commandes à emporter	<input type="checkbox"/>	Restaurant (n ^{bre} de places _____)	<input type="checkbox"/>	Service saisonnier	<input type="checkbox"/>	Autre (Veuillez préciser) _____

Cantine ambulante :

<input type="checkbox"/>	Camion-café	<input type="checkbox"/>	Magasin	<input type="checkbox"/>	Chariot de cuisine de rue	<input type="checkbox"/>	Unité autonome – Menu complet	<input type="checkbox"/>	Unité autonome – Menu restreint
--------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------------	--------------------------	---------------------------------

Vente au détail d'aliments :

<input type="checkbox"/>	Boulangerie-pâtisserie	<input type="checkbox"/>	Salle de banquet	<input type="checkbox"/>	Boucherie	<input type="checkbox"/>	Concession (sans préparation)	<input type="checkbox"/>	Dépanneur Magasin	<input type="checkbox"/>	Autre (Veuillez préciser) _____
<input type="checkbox"/>	Poissons et fruits de mer	<input type="checkbox"/>	Banque alimentaire	<input type="checkbox"/>	Épicerie	<input type="checkbox"/>	Colporteur	<input type="checkbox"/>	Détaillant de glace	<input type="checkbox"/>	

VEUILLEZ RENVoyer LA FORMULE D'INSCRIPTION À: healthprotection@gov.mb.ca