

GUIDE D'OBTENTION D'UNE LICENCE D'EXPLOITATION – LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

1. REMPLIR UNE DEMANDE

- Procurez-vous une copie du formulaire de demande à un bureau de Service Nouveau-Brunswick ou en ligne à www.snb.ca.
- S'il s'agit d'une demande pour laquelle il y a des droits à payer, joignez au formulaire de demande dûment rempli les droits exigés et toutes les pièces jointes (le cas échéant) et présentez le tout de l'une des façons suivantes :
 - en vous présentant au bureau de SNB le plus près
 - en ligne à www.snb.ca
 - en appelant la ligne sans frais de TéléServices SNB au 1-888-762-8600
 - par courrier postale à l'adresse suivante :
SNB / Demande de licences – Santé
140, boulevard Alison
Case postale 1998
Fredericton (Nouveau-Brunswick) E3B 5G4

Remarque 1 : Si vous effectuez le paiement en ligne, remplissez le formulaire en ligne et faites suivre les autres renseignements requis à l'inspecteur de santé publique ou agroalimentaire (consultez le tableau à la fin du présent guide pour connaître les personnes avec qui communiquer).

- Les demandes pour lesquelles il n'y a aucun droit à payer peuvent seulement être présentées par courrier électronique, par courrier postal, par télécopieur ou en personne à l'un des bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé dont les coordonnées se trouvent à la fin du présent guide. Vous pouvez présenter les pièces jointes relatives à la demande de la même façon.
- Le dossier de votre demande ne sera complet que lorsque vous aurez présenté toutes les pièces jointes nécessaires au bureau régional de la Direction de la protection de la santé (voir la section 4).
- Les plans pour la construction devraient être approuvés par l'inspecteur avant le début des travaux pour éviter les recoupements et les dépenses supplémentaires.
- Un plan d'étage **doit** être approuvé avant de délivrer une licence.
- Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet des documents supplémentaires de la part de l'inspecteur en santé publique ou des services agroalimentaires qui étudiera votre demande, communiquez avec le bureau de la Direction de la protection de la Santé de votre région.

2. COÛTS DES LICENCES

	Classe 3	Classe 4	Classe 5	Classe 3 à 5 à but non lucratif
Licence pour les locaux destinés aux aliments	50 \$	265 \$	350 \$	0 \$
Locaux destinés aux aliments dans un marché public - en exploitation 160 jours par année ou plus	50 \$	265 \$		
Locaux destinés aux aliments dans un marché public - en exploitation moins de 160 jours par année	0 \$	0 \$		
Locaux temporairement destinés aux aliments	0 \$	0 \$		0 \$
Acériculteurs			50 \$	
Abattoir			600 \$	
Laiterie			1 050 \$	

3. TYPES DE LICENCES – DIFFÉRENTES CLASSES DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Classe 3

Les locaux destinés aux aliments où des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, étalés, distribués, vendus ou offerts pour la vente sans préparation ni transformation sur place.

Des aliments potentiellement dangereux sont la forme ou l'état d'un aliment qui peut encourager la croissance de micro-organismes pathogènes ou la production de toxines.

Exemples d'aliments non potentiellement dangereux	Exemples d'aliments potentiellement dangereux
<ul style="list-style-type: none"> • Fruits et légumes entiers, crus et non coupés • Miel • Confitures et gelées • Pains et petits pains • Pâtisseries – muffins, biscuits, tartes et tartelettes aux fruits, excluant les gâteaux fourrés à la crème et les tartes et tourtes à la viande • Bonbons durs et fudge • Cornichons et relish • Produits de l'érable • Sauce aux pommes • Tout autre aliment qu'un inspecteur de la santé publique considère comme non susceptible de présenter un danger 	<ul style="list-style-type: none"> • Viandes et produits carnés • Poissons, crustacés et fruits de mer • Volaille • Œufs • Pâtisseries et tartes fourrées à la crème • Fruits et légumes coupés

Exemples de locaux destinés aux aliments inclus dans cette classe :

- Entrepôts de nourriture, incluant les entrepôts frigorifiques et les chambres de congélation
- Certains dépanneurs
- Certaines épicerie – les sections où des aliments comportant un risque éventuel sont entreposés, sans préparation ni cuisson
- Marchands ambulants de poisson
- Certains marchands dans un marché public

Classe 4

Les locaux destinés aux aliments où les aliments sont préparés ou transformés sans abattage, ni pasteurisation, ni traitement thermique, dans le cas de la viande ou du poisson, pour la vente ou la consommation sur place ou ailleurs, mais non destinés à la distribution en gros.

Exemples de locaux destinés aux aliments inclus dans cette classe :

- Service de restauration (restaurant/comptoir offrant des mets à emporter) non destiné à la distribution en gros
- Épicerie (sections où les aliments sont préparés et cuits)
- Boulangerie avec service au comptoir seulement
- Dépanneur (où il y a de la préparation d'aliments)
- Atelier de traiteur
- Cantine mobile
- Services alimentaires institutionnels
- Service alimentaire en milieu industriel

- Bar laitier (lait frappé, crème glacée molle, etc.)
- Boucherie
- Poissonnerie
- Marchand préparant et servant sur place, dans un marché public, des aliments comportant un risque potentiel
- Soupe populaire
- Camion cantine
- Certains organismes sans but lucratif
- Auberges ou hôtels (incluant un déjeuner qui comprend une préparation et des aliments potentiellement dangereux et un dîner et un souper préparés)
- Certains stands alimentaires temporaires à l'occasion de foires, de festivals et d'autres activités

Classe 5

Les locaux destinés aux aliments où les aliments sont transformés pour la vente directe ou la vente en gros, ou les aliments préparés pour la vente en gros incluant un abattoir.

Exemples de locaux destinés aux aliments inclus dans cette classe :

- Abattoir
- Boulangerie avec réseaux de distribution
- Restaurant avec réseaux de distribution (c.-à-d. préparation d'aliments (sandwichs, hamburgers, etc.) vendus en gros à l'extérieur
- Conserverie
- Usine fromagère
- Atelier de salage du poisson
- Usine d'embouteillage de boissons
- Usine d'embouteillage d'eau

4. PIÈCES JOINTES OBLIGATOIRES

Le dossier de votre demande ne sera complet que lorsque vous aurez présenté toutes les pièces jointes nécessaires au bureau régional de la Direction de la protection de la santé le plus près.

- **Remarque** : Si vous êtes un **marchand de produits alimentaires dans un marché public**, veuillez consulter les *Lignes directrices du Nouveau-Brunswick pour les locaux destinés aux aliments dans les marchés publics* pour des renseignements sur les pièces jointes que vous devez fournir.
- **Remarque** : Si vous exploitez un local temporairement destiné aux aliments, veuillez consulter les *Lignes directrices du Nouveau-Brunswick pour les locaux temporairement destinés aux aliments lors d'activités temporaires* pour des renseignements sur les pièces jointes que vous devez fournir.

Les pièces jointes suivantes doivent accompagner **toutes** les nouvelles demandes (si cela est pertinent) :

1. Dans le cas d'un **organisme à but non lucratif**, pièces justificatives confirmant le statut de l'organisme. Le numéro d'enregistrement approprié, les documents, etc.
2. Un plan d'étage illustrant l'emplacement de l'équipement et le diagramme des opérations.
3. Les dates et heures d'exploitation prévues des locaux destinés aux aliments (indiquant aussi l'endroit dans le cas d'un événement temporaire ou d'une cantine mobile, d'un véhicule ambulante).
4. Exemples des menus qui y seront offerts, le cas échéant.
5. Détails liés à l'expérience du requérant dans l'exploitation d'un local destiné aux aliments ou tout autre document démontrant que celui-ci dispose de la formation ou des connaissances nécessaires pour exploiter le service de façon sécuritaire. Soumettre un énoncé d'expérience et toutes les attestations de formation suivies en sécurité alimentaire.
6. Si les établissements ont un approvisionnement en eau privé, ils doivent soumettre un test d'eau dont les résultats pour les bactéries et les paramètres inorganiques sont satisfaisants. L'établissement sera soumis à une évaluation de risque avant l'émission de la licence finale pour établir la fréquence minimale d'échantillonnage d'eau et pour remettre un plan d'échantillonnage que l'exploitant devra suivre.
7. Les détails de la formation qui a été ou sera donnée aux employés. Fournir les renseignements sur toute formation en sécurité alimentaire suivie par les employés, sur les certificats en sécurité alimentaire des employés accessibles dans l'établissement si exigé.
8. Les détails liés aux procédures et aux pratiques d'hygiène à suivre par les employés des locaux destinés aux aliments et à une politique sur la santé du personnel. Par exemple : les détails des exigences pour le lavage des mains pour les employés (qui, quoi, quand, où, comment et pourquoi), le travail avec une blessure, le travail tout en étant malade, quand s'abstenir du travail, la déclaration des maladies, etc.
9. La documentation contenant les détails liés à la façon dont on compte veiller à la propreté et à la désinfection des lieux, de l'équipement et des ustensiles, ainsi de même qu'à l'élimination de tous les déchets. Les procédures de désinfection doivent être décrites en détail. Un horaire de désinfection doit être soumis et devrait inclure les détails de fréquence (quotidienne/mensuelle/annuelle), les méthodes et les personnes responsables de remplir ces tâches.
10. Si les locaux sont raccordés à un réseau d'évacuation des eaux usées privé, indiquer le type de système utilisé, le nombre total de places assises disponibles dans le local et le nombre total de personnes travaillant pendant chaque période de travail.

11. Pour une licence de classe 4 ou 5, la documentation sur les procédures de manipulation du demandeur doit être fournie pour les aliments potentiellement dangereux. Ces procédures concernent notamment les méthodes de décongélation (le cas échéant), les températures de cuisson et de conservation et les techniques de refroidissement. Vous devez fournir suffisamment d'information pour permettre à un inspecteur de la santé publique de faire une évaluation des risques des méthodes utilisées.
12. Pour une licence de la classe 4, depuis le 1^{er} juillet 2012, vous devez preuve de la formation et de la certification relative à la manipulation des aliments, et respect des exigences suivantes : au moins une personne détenant un certificat devra être présente en tout temps dans la zone de l'établissement où les aliments sont préparés **et** le gérant de l'établissement devra détenir un certificat confirmant qu'il a suivi avec succès un programme de formation à la manipulation des aliments répondant aux exigences des paragraphes 39(1) et 39(2) du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*.
 - Pour obtenir davantage de renseignements sur les programmes de formation et d'agrément approuvés en matière de salubrité alimentaire, prière de consulter le site Web suivant :
http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/milieux_sains/content/formation_et_accréditationdespreposesalamanipulationdesaliments.html
13. Pour les **abattoirs**, les types d'animaux abattus.
14. Tous autres renseignements exigés par le ministère pour évaluer la demande.

REMARQUES :

- Le permis n'est pas transférable. Lorsqu'il y a changement d'exploitant, une nouvelle demande doit être soumise et tous les documents afférents doivent aussi être soumis à nouveau pour le dossier.
- Dans le cas d'une nouvelle construction, il faudra aussi contacter le bureau local de la commission d'aménagement du district.

Les demandes pour lesquelles il n'y a aucun droit à payer peuvent être présentées avec la documentation à l'appui par courrier électronique, par courrier postal, par télécopieur ou en personne à l'un des bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé.

Bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé		
165, rue St. Andrew Bathurst (N.-B.) E2A 1C1 Téléphone : 506-549-5550 Télécopieur : 506-547-2332	113, rue Roseberry, bureau 202 Campbellton (N.-B.) E3N 2G6 Téléphone : 506-789-2549 Télécopieur : 506-759-6648	295, boulevard Saint-Pierre Ouest Caraquet (N.-B.) E1W 1A4 Téléphone : 506-394-4728 Télécopieur : 506-726-2493
121, rue de l'Église Edmundston (N.-B.) E3V 3L3 Téléphone : 506-737-4400 Télécopieur : 506-737-4495 (Comprend la région de Grand-Sault)	300, rue St. Mary's, bureau 1400 Fredericton (N.-B.) E3B 2S4 Numéro sans frais : 1-844-553-2830 Téléphone : 506-453-2830 Télécopieur : 506-453-2848	1780, rue Water, bureau 300 Miramichi (N.-B.) E1N 1B6 Téléphone : 506-778-6765 Télécopieur : 506-778-6756
81, rue Albert, bureau 301 Moncton (N.-B.) E1C 1B3 Téléphone : 506-856-2814 Télécopieur : 506-869-6122	55, rue Union Case postale 93 Saint John (N.-B.) E2L 3X1 Numéro sans frais : 1-888-652-1333 Téléphone : 506-658-3022 Télécopieur : 506-643-7894	239B, boulevard J.D. Gauthier Shippagan (N.-B.) E8S 1N2 Téléphone : 506-394-4728 Télécopieur : 506-336-3068
3520, rue Principale Tracadie (N.-B.) E1X 1C9 Téléphone : 506-394-4728 Télécopieur : 506-394-3858		

Adresses électroniques des régions de la Direction de la protection de la santé	
Région centrale	FoodLicenceCentral.LicenceAlimentsCentrale@gnb.ca
Région de l'Est	FoodLicenceEast.LicenceAlimentsEst@gnb.ca
Région du Nord	FoodLicenceNorth.LicenceAlimentsNord@gnb.ca
Région du Sud	FoodLicenceSouth.LicenceAlimentsSud@gnb.ca

Pour les demandes de renseignements portant seulement sur les laiteries ou les abattoirs, veuillez communiquer avec l'inspecteur des services agroalimentaires de votre région :

Inspecteurs régionaux des services agroalimentaires				
Ministère de la Santé Laboratoire des produits laitiers du N.-B. 850, chemin Lincoln Édifice du milieu Fredericton (N.-B.) E3B 5H1 506-453-5916	Ministère de la Santé 25, place Cartier Bureau 153 Richibucto (N.-B.) E4W 5R5 506-523-7727	Ministère de la Santé 824, route 108 Saint-André (N.-B.) E3Y 3H5 506-475-7866	Ministère de la Santé 30, avenue Moffett Sussex (N.-B.) E4E 1E8 506-432-7512	Ministère de la Santé 81, rue Albert Moncton (N.-B.) E1C 1B3 506-856-2671