



# Guide de base pour établissements alimentaires

## Un guide pour démarrer un établissement alimentaire à l'Île-du-Prince-Édouard

### Mon entreprise est-elle un établissement alimentaire?

Un établissement alimentaire est un lieu où des aliments sont :

- fabriqués, transformés ou préparés;
- emballés, stockés ou manipulés;
- distribués ou transportés; ou
- servis, mis en vente ou vendus, y compris dans un distributeur automatique de denrées alimentaires.

Un établissement alimentaire peut être :

- un restaurant, une salle à manger, un café, un camion de restauration ou un comptoir de mets à emporter;
- un dépanneur ou une épicerie;
- un traiteur, une boulangerie de détail ou un vendeur de viande;
- une brasserie, une vinerie ou une distillerie;
- un vendeur de produits alimentaires lors d'un marché fermier, d'une foire artisanale, d'un événement spécial ou d'une collecte de fonds.

**Toute personne souhaitant exploiter un établissement alimentaire doit demander un permis pour services alimentaires.**

La [Public Health Act](#) (loi sur la santé publique) et son [règlement d'application](#) décrivent les conditions d'obtention d'un permis. Il est fortement recommandé d'examiner la législation en détail avant de remplir une demande de permis.

### LISTE DE VÉRIFICATION

- Approbation municipale ou provinciale
- Enregistrement de votre entreprise
- Demande à Hygiène de l'environnement
- Fixer une date d'inspection avant l'ouverture
- Passer l'inspection avant l'ouverture
- Ouvrir votre entreprise
- Adopter de bonnes pratiques de sécurité alimentaire

*Des détails supplémentaires sur chaque étape sont présentés dans les pages suivantes*

### Ressources

Hygiène de l'environnement

envhealth@ihis.org 1-800-958-6400

Accompagnatrice d'entreprise de l'Î.-P.-É.\*

businessnavigator@gov.pe.ca

1-833-335-0536

Régie des alcools de l'Î.-P.-É.

infopei@liquorpei.com

902-368-5710

Pour les coordonnées des municipalités, voir l'[annuaire des municipalités](#).

Pour les coordonnées des services de planification provinciaux, voir [Logement, Terres et Communautés](#).

Vous n'êtes toujours pas sûr? Vous avez d'autres questions? Communiquez avec une accompagnatrice d'entreprises\* au 1-833-335-0536 ou envoyez un courriel à l'adresse [businessnavigator@gov.pe.ca](mailto:businessnavigator@gov.pe.ca) pour obtenir de l'aide personnalisée.

# Détails concernant la liste de vérification

## 1. Approbation municipale/provinciale/autre

Assurez-vous que la municipalité ou la communauté dans laquelle sera située votre entreprise a approuvé l'exploitation commerciale prévue. Il **faudra** obtenir l'approbation avant de communiquer avec le bureau de l'hygiène de l'environnement, sans quoi les demandes et les plans **ne seront pas** examinés.

Il vous **faudra** obtenir l'approbation du service d'inspection des incendies de Charlottetown ou de Summerside (si votre établissement se trouve dans ces régions) ou du bureau provincial du commissaire aux incendies (si votre établissement se trouve à l'extérieur des limites de ces villes), ainsi que de la Régie des alcools (si vous allez servir de l'alcool). Voici les coordonnées de ces bureaux :

### Inspection incendie, Charlottetown

83, rue Kent, Charlottetown  
902-629-4083

### Régie des alcools

3, rue Garfield, Charlottetown  
902-368-5710

### Inspection incendie, Summerside

251, rue Foundry, Summerside  
902-432-1224

### Bureau provincial du commissaire aux incendies

31, promenade Gordon, Charlottetown  
902-368-4869

## CONSEIL

Si vous avez l'intention d'emballer ou de vendre des aliments commercialement, ils doivent être bien étiquetés. Pour obtenir plus d'information, veuillez communiquer avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments par téléphone (902-566-7290) ou visitez le site [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca).

## 2. Enregistrement de votre entreprise

Vous devez enregistrer votre entreprise à l'Île-du-Prince-Édouard. Vous pouvez enregistrer une nouvelle entreprise en ligne dans le [Online Corporate Business Registry](#).

Si vous avez besoin d'assistance pour cette étape, communiquez avec l'accompagnatrice d'entreprises de l'Î.-P.-É. au 1-833-335-0536 ou en envoyant un courriel à l'adresse [businessnavigator@gov.pe.ca](mailto:businessnavigator@gov.pe.ca).

## 3. Demande à Hygiène de l'environnement

L'agent d'hygiène de l'environnement **doit** recevoir la demande au moins **2 semaines** avant la date prévue de l'ouverture ou de l'événement.

### La demande doit comprendre ce qui suit :

- le type d'entreprise (p. ex., restaurant, camion de restauration, traiteur, comptoir de mets à emporter, etc.);
- le formulaire de demande dûment rempli, y compris les coordonnées à jour;
- le paiement des frais applicables (les frais pour chaque classe de permis sont indiqués [ici](#));
- un plan d'étage (détails additionnels ci-dessous);
- le menu proposé;
- un plan d'assainissement écrit – un modèle de ce plan se trouve [ici](#);
- une preuve de [formation en sécurité alimentaire](#);
- un échantillon d'eau prélevé au cours des 12 derniers mois (si vous utilisez un puits privé ou un réservoir de retenue); et
- les heures d'ouverture.

### La demande peut être remplie en ligne [ici](#).

*Remarque : Votre demande ne sera examinée que si elle comprend tous les éléments mentionnés ci-dessus.*

Vous n'êtes toujours pas sûr? Vous avez d'autres questions? Communiquez avec une accompagnatrice d'entreprises\* au 1-833-335-0536 ou envoyez un courriel à l'adresse [businessnavigator@gov.pe.ca](mailto:businessnavigator@gov.pe.ca) pour obtenir de l'aide personnalisée.

## Plan d'étage

Veillez à inclure les éléments suivants (le cas échéant) dans le plan d'étage :

### Construction

- Matériaux des plafonds, planchers et murs;
- Dimensions du plancher;
- Drain de plancher;
- Évier de service;
- Évier(s) pour laver les mains;
- Évier(s) pour les chaudrons/préparation;
- Étagères;
- Hottes à aspiration;
- Tablettes et espace d'entreposage à sec;
- Salles de bain;
- Places assises.

### Matériel

- Chambre(s) froide(s) et de congélation;
- Gril et cuisinière;
- Lave-vaisselle et éviers à vaisselle;
- Tables et matériel pour la préparation des aliments;
- Table(s) de buffet;
- Friteuse(s);
- Machine à glace.

## 4. Fixer une date d'inspection avant l'ouverture

Dès que l'agent d'hygiène de l'environnement aura reçu toute la documentation de la demande, il communiquera avec vous pour aborder toute inquiétude ou question. Une date/heure pour l'inspection sera fixée pour une rencontre sur les lieux et pour passer une inspection avant l'ouverture.

## 5. Passer l'inspection avant l'ouverture

Le jour de l'inspection, un agent d'hygiène de l'environnement vous rencontrera sur place pour examiner les locaux et les opérations prévues. La liste de vérification qui suit peut servir de ligne directrice aux fins de cette inspection, mais elle n'est pas exhaustive.

- Les glacières **doivent** être réglées à 4 °C (40 °F) ou moins et être munies de thermomètres.
- Les congélateurs doivent être réglés à -18 °C (0 °F) ou moins.
- Un thermomètre à sonde doit pouvoir mesurer des températures chaudes et froides (0 °C-100 °C) et être facilement calibré.
- Les stations de lavage des mains **doivent** être munies d'eau courante chaude et froide, de savon liquide pour les mains et de papier à main dans un distributeur.
- Les lave-vaisselle **doivent** être fonctionnels, les papiers indicateurs sur les lieux (le cas échéant) et le registre disponible.
- Il doit y avoir un nombre adéquat d'éviers (de taille appropriée) ainsi que le matériel nécessaire pour le lavage de la vaisselle, y compris des grilles de séchage, etc.
- Il doit y avoir un approvisionnement d'eau potable courante chaude et froide sous pression.
- Un agent assainissant pour les surfaces, mélangé à la bonne concentration, **doit** être disponible pour le nettoyage des surfaces de contact alimentaire. Il **doit** aussi y avoir des bandes d'essai.
- Des tabliers ou uniformes ainsi que des filets à cheveux doivent être disponibles pour toutes les personnes qui manipuleront des aliments.
- Si une salle de bain donne directement sur un endroit où des aliments sont servis, la porte **doit** être dotée d'un dispositif de fermeture automatique.

Vous n'êtes toujours pas sûr? Vous avez d'autres questions? Communiquez avec une accompagnatrice d'entreprises\* au 1-833-335-0536 ou envoyez un courriel à l'adresse [businessnavigator@gov.pe.ca](mailto:businessnavigator@gov.pe.ca) pour obtenir de l'aide personnalisée.

- Les salles de bain **ne doivent pas** donner directement sur des salles où des aliments sont préparés ou entreposés.
- La ventilation **doit** bien fonctionner dans la cuisine et dans toutes les salles de bain.
- Il doit y avoir un éclairage adéquat partout. Dans les salles où des aliments sont préparés ou entreposés, les luminaires **doivent** être dotés de couvercles incassables.
- Toutes les surfaces **doivent** être lisses, non absorbantes et lavables.
- Les portes et les fenêtres **doivent** être construites de façon à prévenir l'entrée d'organismes nuisibles et être équipées de moustiquaires si elles sont ouvertes.
- Un plan d'assainissement écrit **doit** être affiché ou présent sur les lieux.

## 6. Ouvrir votre entreprise — Félicitations!

Sur approbation, l'établissement peut ouvrir. Le permis de service alimentaire doit être affiché dans un endroit visible. L'établissement sera ensuite soumis à des inspections régulières aléatoires. Le nombre d'inspections dépend de la cote de risque déterminée par l'agent d'hygiène de l'environnement.

Le détenteur du permis **doit** avoir suivi une formation en sécurité alimentaire. De plus, au moins une personne qui a suivi la formation d'un programme approuvé **doit** être sur les lieux lors des heures d'ouverture. Pour plus d'information sur la formation en sécurité alimentaire, veuillez communiquer avec le bureau de l'hygiène de l'environnement en composant le 902-368-4970 ou le 1-800-958- 6400 (sans frais).

## 7. Adopter de bonnes pratiques de sécurité alimentaire

C'est votre responsabilité de respecter les lois applicables et de vous tenir au courant des changements qui pourraient survenir. Vous devez toujours suivre de bonnes procédures de sécurité alimentaire. Si vous faites des changements au sein de votre entreprise, ils doivent être approuvés au préalable par l'agent d'hygiène de l'environnement.

Il se peut que d'autres réglementations provinciales s'appliquent pour l'exploitation de votre établissement alimentaire. L'accompagnatrice d'entreprises est là pour vous aider. Communiquez avec nous dès aujourd'hui!

Vous n'êtes toujours pas sûr? Vous avez d'autres questions? Communiquez avec une accompagnatrice d'entreprises\* au 1-833-335-0536 ou envoyez un courriel à l'adresse [businessnavigator@gov.pe.ca](mailto:businessnavigator@gov.pe.ca) pour obtenir de l'aide personnalisée.