Taste of the Caribbean
All Vendors Rules & Regulations

*****Any violations of these rules and regulations shall be fined immediately and/or the vendor will be forced to shut down and leave the premises. *****

Vendor Staff

1. Each vendor is allowed a maximum of 6 staff on-site at any given time.
2. Staff inside the booth must be working at all times, if on break they must exit into the general area.

Security & Health

1. Vendors' staff must use only the assigned "**Vendor Entrance**" for all purposes.
2. All vendors' staff may be searched by festival security every time they enter the site(s).
3. All food may be searched before it is allowed on the site(s).
   PLEASE ENSURE THERE IS A PROPER UTENSIL TO CHECK POTS OF FOOD
4. All Vendors MUST meet the security requirements of the City of Montreal Fire Dept. **(SIM)**; 1 Kitchen Fire-Extinguisher (food vendors only) + 1 Regular Fire Extinguisher.
5. Food vendors MUST meet the health requirements of the city of Montreal Health Dept. (**MAPAQ**)

Parking

1. The parking area does not belong to the festival nor the Old-Port; it is a separate parking corporation operating independently **(Regular price is $45 at the machine during festival days; FREE under 15min for deliveries only)**.
2. **No vehicles will be allowed on-site after 10:00 AM during festival operational days.**

Garbage and Waste Disposal

1. Food vendors are required to provide their own 80L or bigger garbage bags and bins.
2. All garbage is to be placed in sealed garbage bags **BEHIND THEIR BOOTH**, whereupon festival staff will remove them periodically. Vendors must maintain a clean area in and around their booths.
3. Food vendors are required to provide Disposal Barrels/Containers for Oil, Grease and Grey Water, if necessary. **DO NOT DUMP OIL OR GREASE ON GRASS OR IN THE WATER**. **A $2,000 FINE IS ENFORCED**.
4. Food Vendors **must take their oil and grease back with them**, as needed.

Electrical

1. Booths will receive the following amount of electricity and plugs:
   Food Vendors
   • light bulb (please bring your own extension cord)
   • 3 circuits of 15 Amps each
   All Other Vendors
   • light bulb (please bring your own extension cord)
   • 1 circuit of 15 Amps
2. Additional outlets may be ordered IN ADVANCE WITH THE FESTIVAL**.**

Set-up and Clean-up

1. Setup day is on **Wednesday according to the specific allotted times provided**
2. Teardown is on **Monday 6am-5pm** (no security after 10am)
3. Vendors will be allowed one (1) small vehicle access to the site (**not on the grass**) for set-up according to the following schedule:
   Every day between 6:00 AM - 10:00 AM
4. All vehicles MUST be off-site by the above deadlines or be subject to a **$200 + Tow truck fees**.

5. All booths must be inspected by the assigned festival staff member with the post-event checklist and signed by the vendor before a vendor is allowed to leave the site.
6. Vendors are responsible for any damage and/or loss of any festival materials provided for your booths including but not limited to tables, chairs, flooring, tents, lighting, and cables.
7. Vendors are not allowed to exceed the confines of their allotted booth space without prior consent from the festival.

Other

1. **Food Vendors are PROHIBITED from selling any beverages of any kind, bottled or non-bottled, with the exception of freshly squeezed exotic juices only. Any vendor caught selling beverages on-site will receive one warning followed by immediate booth closure. Vendors are PROHIBITED from selling any type of alcohol and will have their booth immediately shut down, without warning, no refunds, no return the following year.**
2. Please be sure to have the necessary staff, trolleys and/or carts to transport any food or merchandise on to the site(s) throughout the day. The festival staff and/or golf carts **WILL NOT** be available to assist.
3. Any and all persons or items brought on site are there at the discretion of the festival and may be removed or denied entry at discretion of the festival, if deemed at risk of safety violations.
4. Any special requests must be submitted in writing/email a minimum of one (1) month in advance of the festival in order to be considered.
5. The festival reserves the right to change the rules and regulations at any time during the festival, with proper warning and awareness of the vendors, if it is necessary in order for proper management of the event as a whole and/or if the venue and/or the city of Montreal requires it.
6. No plastic tablecloth or any inflammable items allowed in food booths.
7. BBQ propane tank has to be placed 10' ft (3 meters) away from the BBQ. Proper extension is necessary.
8. **All vendors must have a professional-looking banner and sign for their booth. No exceptions.**
9. All vendor signage **MUST** be **bi-lingual and professional-looking**.

***Food Vendors Are Required to Provide:**

1. **Small water mobile tank for washing hands/equipment with soap** (access to Hot water and a large sink will be provided by the festival in a designated area nearby). **DO NOT DRAIN OIL OR GREASE IN SINK OR STREET MANHOLE. A $2,000 FINE IS ENFORCED.**
2. All serving, cooking, heating and refrigeration equipment, etc.

Consequences of Violation of Rules and Regulations

1. The festival, the City of Montreal, the Old Port Authority of Montreal; all reserve the right to issue the following infractions for violations of these stated rules and regulations:
    - a fine of up to $50 will be imposed for any infraction relating to a booth, unless it involves vandalism, in which case the fine may be calculated by the tent rental company;
    - immediate closure of booth
    - removal and prohibition of staff from festival site

Exigences de sécurité pour les événements spéciaux

Guide pour l'installation de tentes et équipements de cuisson

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars. 2025

Sylvain Piteau, agent technique, section 6
Mathieu Leclair, agent technique, SUES

Objectifs

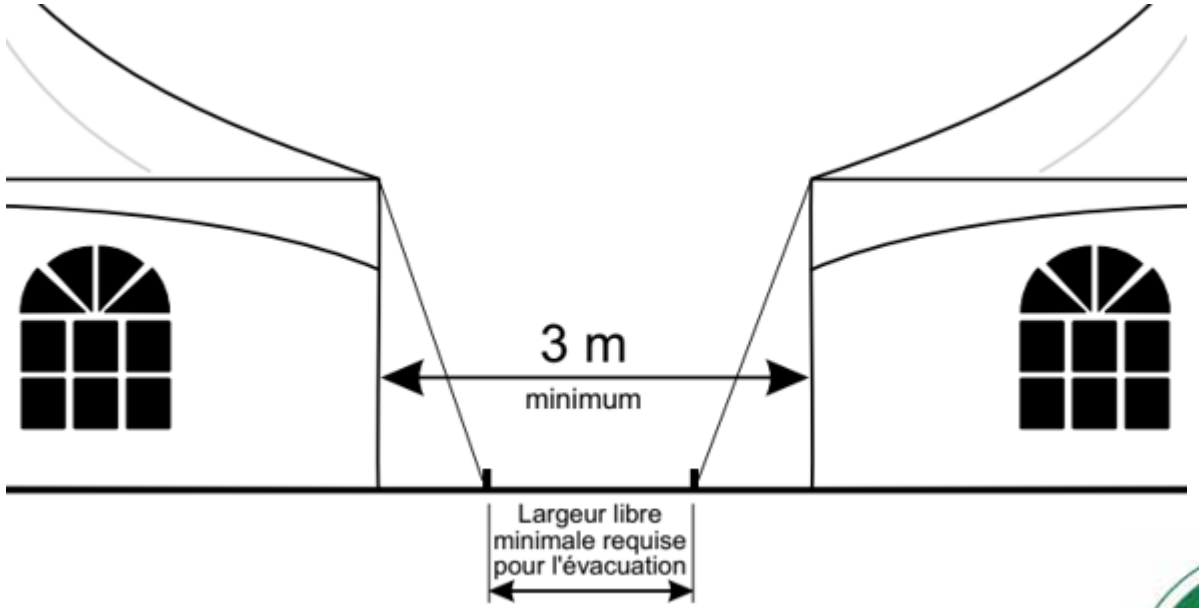
Guider et aider le promoteur au montage de site accueillant des tentes ou structures ainsi que des équipements de cuisson, le tout en lien avec la règlementation en vigueur.

Tentes et structures

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Tentes et structures

Toute tente ou structure gonflable recevant du public et/ou comportant un risque particulier (ex; cuisson, ateliers, matières dangereuses, électricité…) doit être distante d'au moins 3 m de tout autre élément physique (tente, structure gonflable, structure autoportante, bâtiment, etc.) et être conforme aux distances limitatives prévues par le Code de construction du Québec (CCQ) en vigueur.



Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

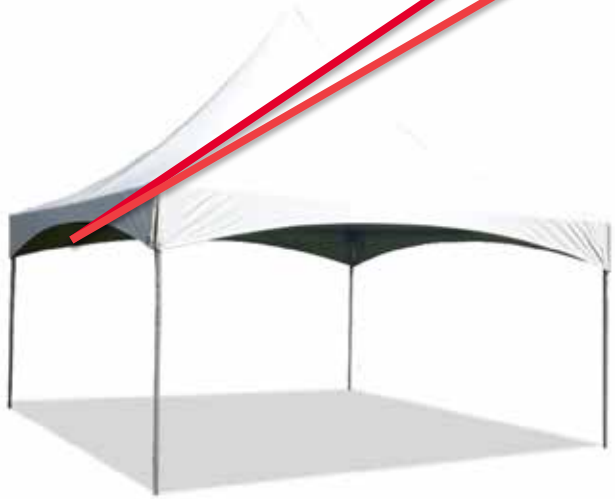
Tentes et structures

Toute tente, structure gonflable, bâche doit être conforme à la norme CAN/ULC-S109-M «Essais de comportement au feu des tissus et pellicules ininflammables » ou à la norme NFPA-701 « Standard Methods of Fire Tests for Flame-Resistant Textiles and Films »

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Tentes et structures

Toute tente, structure gonflable, bâche doit être conforme à la norme CAN/ULC-S109-M «Essais de comportement au feu des tissus et pellicules ininflammables » ou à la norme NFPA-701 « Standard Methods of Fire Tests for Flame-Resistant Textiles and Films »



Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Tentes et structures

Les éléments structuraux (poteaux, cordages, sangles, ancrages et autres) d'une tente ou structure gonflable doivent être assujettis solidement au sol selon les recommandations du manufacturier.

CONFORME

CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Tentes et structures

Les tentes doivent être installées sur un terrain qui est exempt de tout matériau inflammable ou de toute végétation susceptible de propager le feu. Ce terrain doit inclure la dimension de la tente ainsi qu'un espace d'une largeur de 3 m sur toute sa périphérie.

NON CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Tentes et structures

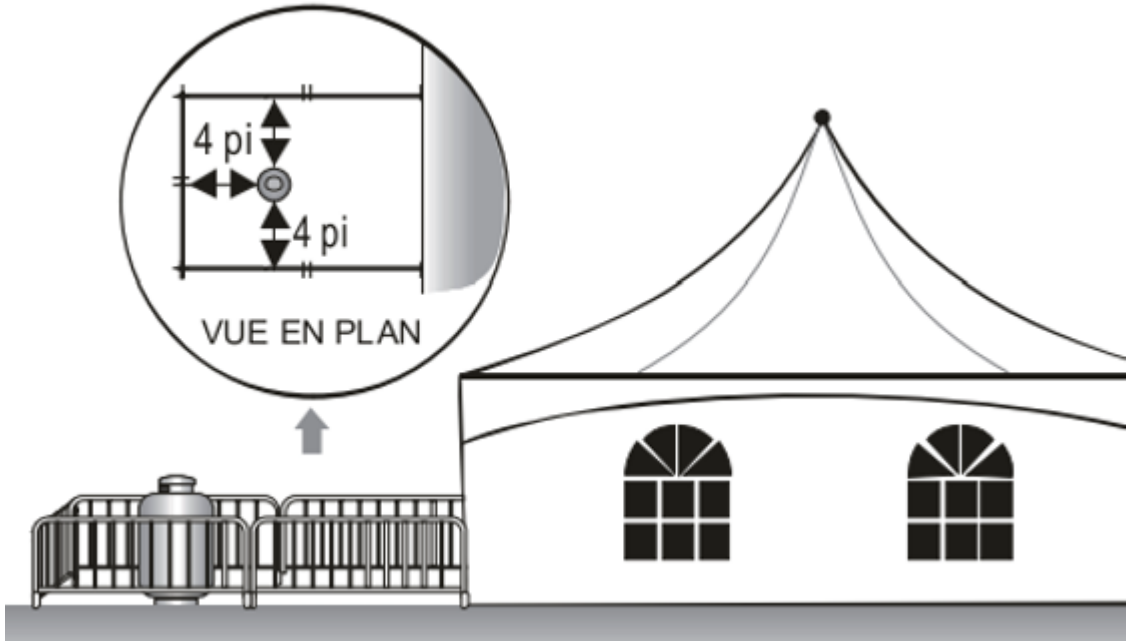
Les matériaux utilisés pour la décoration des tentes ou structures gonflables doivent satisfaire à l'essai d'exposition à la flamme d'allumette de la norme NFPA 705-2009. Les plantes en plastique sont interdites sauf si démontré qu'elles respectent la règlementation.

NON CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Tentes et structures

Les bouteilles de propane utilisées lors d'événements doivent être inaccessibles au public en plus d'être installées à l'extérieur de celles-ci et distancées de 3 mètres de la tente. Les bouteilles doivent toujours être en position debout, reposer sur une base solide incombustible de niveau et être attachées. De plus, les bouteilles doivent être en bon état et usagées de moins de 10 ans.



CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Tentes et structures

Les bouteilles de propane utilisées lors d'événements doivent être inaccessibles au public en plus d'être installées à l'extérieur de celles-ci et distancées de 3 mètres de la tente. Les bouteilles doivent toujours être en position debout, reposer sur une base solide incombustible de niveau et être attachées. De plus, les bouteilles doivent être en bon état et usagées de moins de 10 ans.

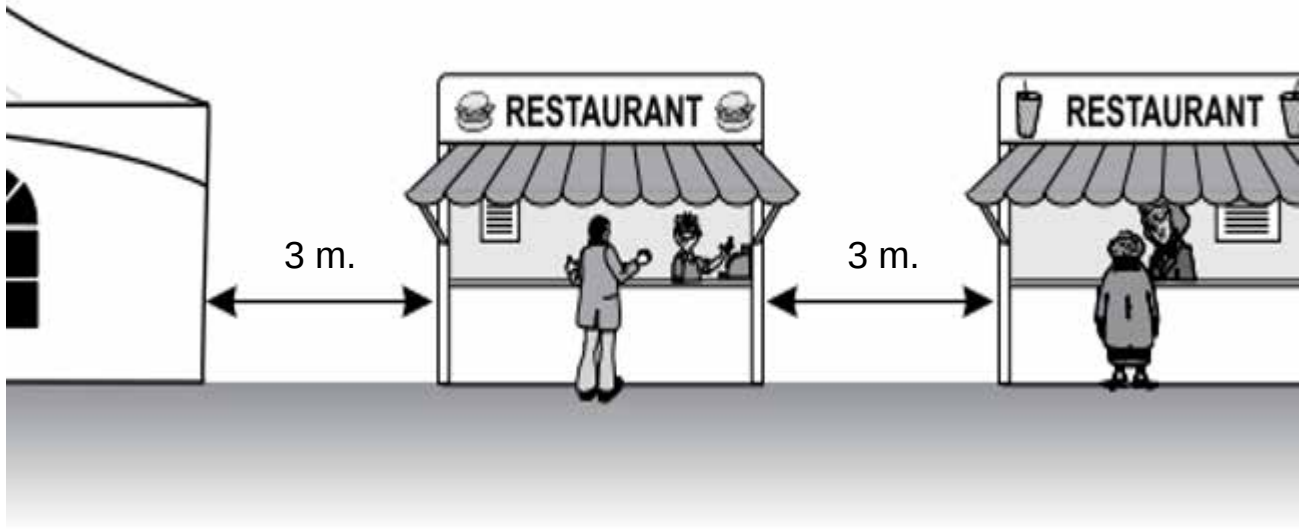
Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Tout kiosque ou tente utilisé pour la cuisson d’aliments doit être installé à une distance d’au moins 3 mètres les unes des autres **OU** de toute autre tente ou structure.



CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Tout kiosque ou tente utilisé pour la cuisson d’aliments doit être installé à une distance d’au moins 3 mètres les unes des autres **OU** de toute autre tente ou structure.

NON CONFORME

NON CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

L’utilisation d’appareils non-homologués ou les installations comportant un risque sont interdits.

NON CONFORME

Friture dans un chaudron + bruleur

NON CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Un maximum de 2 paniers servant à la friture des aliments est permis sans système de protection à l’intérieur d’un même kiosque, d’une tente où le public **n’est pas** admis.

1 friteuse X 2 paniers = 2 paniers

CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Les appareils de cuisson comportant des paniers servant à la friture des aliments et utilisés à l’intérieur d’un kiosque/tente doivent être protégés par un système d’extinction spécial conforme et ce, lorsque le nombre total de paniers servant à la friture dans le kiosque est supérieur à **deux**.

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Un maximum de 2 paniers servant à la friture des aliments est permis à l’intérieur d’un même kiosque, d’une tente où le public **n’est pas** admis.

+

2 friteuses X 2 paniers = 4 paniers

NON CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Un maximum de 2 paniers servant à la friture des aliments est permis à l’intérieur d’un même kiosque, d’une tente où le public **n’est pas** admis.

3 friteuses X 2 paniers = 6 paniers

NON CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Les appareils de cuisson comportant des paniers servant à la friture des aliments et utilisés à l’intérieur d’un kiosque/tente doivent être protégés par un système d’extinction spécial conforme et ce, lorsque le nombre total de paniers servant à la friture dans le kiosque est supérieur à **deux**.

2 friteuses X 2 paniers + système extinction =

CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Disposer d’un extincteur portatif d’un modèle approuvé ayant une classification «3A-10BC» près de l’appareil de cuisson ainsi qu’un extincteur de classification « K » près des friteuses.

CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Tout réchaud utilisant du combustible ne doit pas être déposé sur une nappe de papier ou une pellicule plastique. L’entreposage des produits combustibles à même l’espace public doit être limité au volume approprié **d’une journée d’opération.**

NON CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Cuisson d’aliments

Tout réchaud utilisant du combustible ne doit pas être déposé sur une nappe de papier ou une pellicule plastique. L’entreposage des produits combustibles à même l’espace public doit être limité au volume approprié **d’une journée d’opération.**

CONFORME

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Conclusion

Ce document se veut être un guide explicatif servant à aider les promoteurs pour l'implantation de tentes et kiosques alimentaires de manière à respecter la règlementation en vigueur et faire la distinction entre ce qui est conforme et ce qui est non-conforme. Il se veut un résumé des points les plus importants de la règlementation. En aucun cas ce document a une portée règlementaire et il n'a pas pour effet de limiter les exigences de toute autre loi ou disposition règlementaire.

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Références

- Règlement RCG 12-003
- Règlement 12-005
- Régie du bâtiment du Québec
- Norme CAN/ULC S109-M
- Code de construction du Québec
- NFPA 701
- NFPA 705

Direction de la prévention et gestion intégrée des risques – mars 2025

Sylvain Piteau, agent technique, section 6
Mathieu Leclair, agent technique, SUES

OUTDOOR COOKING

These requirements come from the Montreal Fire Department and the MAPAQ.

Tents and awnings

- Mandatory use of a marquee or canopy certified as "fireproof" and specially designed for outdoor cooking.
- Positioned at a minimum of **3 meters (10 feet) from a building.**
- Permission to use a cooking appliance under a tent with 50% of the wall surface open.
- Maintain a clear space of at least 2 feet between the closed side of the tent and the cooking appliance.

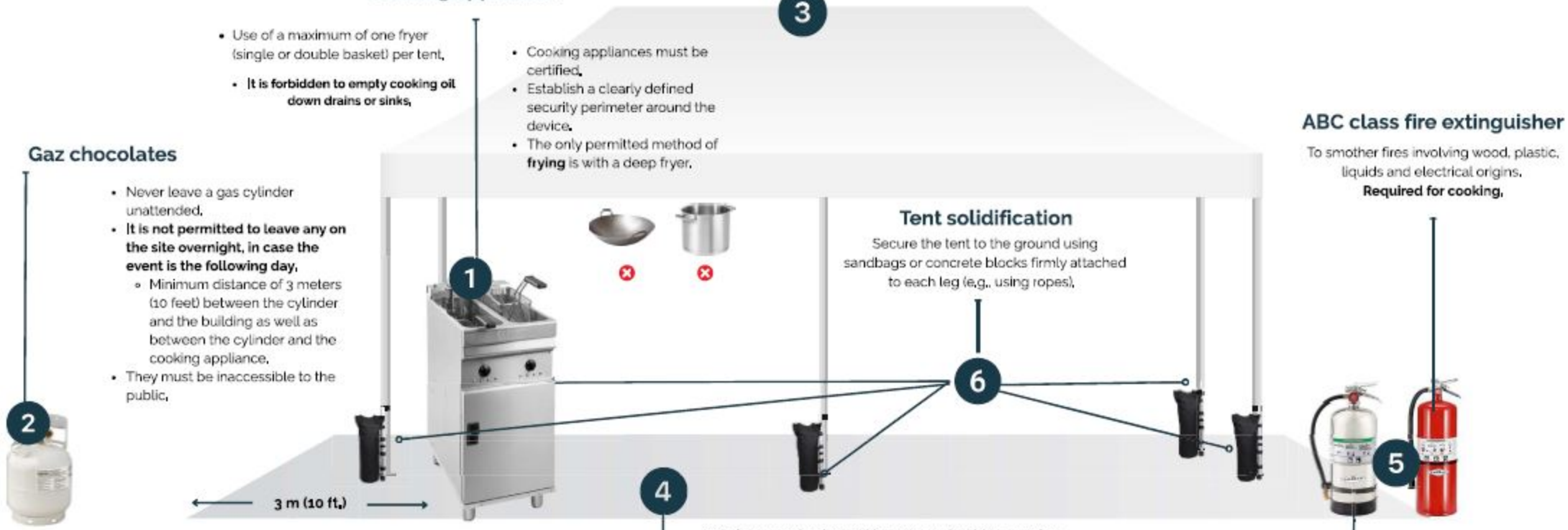
Additional charges will be applied if there are oil stains on the floor.

Cooking appliances

- Use of a maximum of one fryer (single or double basket) per tent.
- **It is forbidden to empty cooking oil down drains or sinks.**
- Cooking appliances must be certified.
- Establish a clearly defined security perimeter around the device.
- The only permitted method of **frying** is with a deep fryer.

Gaz chocolates

- Never leave a gas cylinder unattended.
- **It is not permitted to leave any on the site overnight, in case the event is the following day.**
  - Minimum distance of 3 meters (10 feet) between the cylinder and the building as well as between the cylinder and the cooking appliance.
- They must be inaccessible to the public.



Tent solidification

Secure the tent to the ground using sandbags or concrete blocks firmly attached to each leg (e.g., using ropes).

ABC class fire extinguisher

To smother fires involving wood, plastic, liquids and electrical origins.
Required for cooking.

Non-slip and stain-resistant mat

- **Mandatory** under the cooking area and within a two-foot perimeter around it to protect against any risk of splashing.
- It is forbidden to substitute the mat with unfolded cardboard boxes or sheets of plywood.

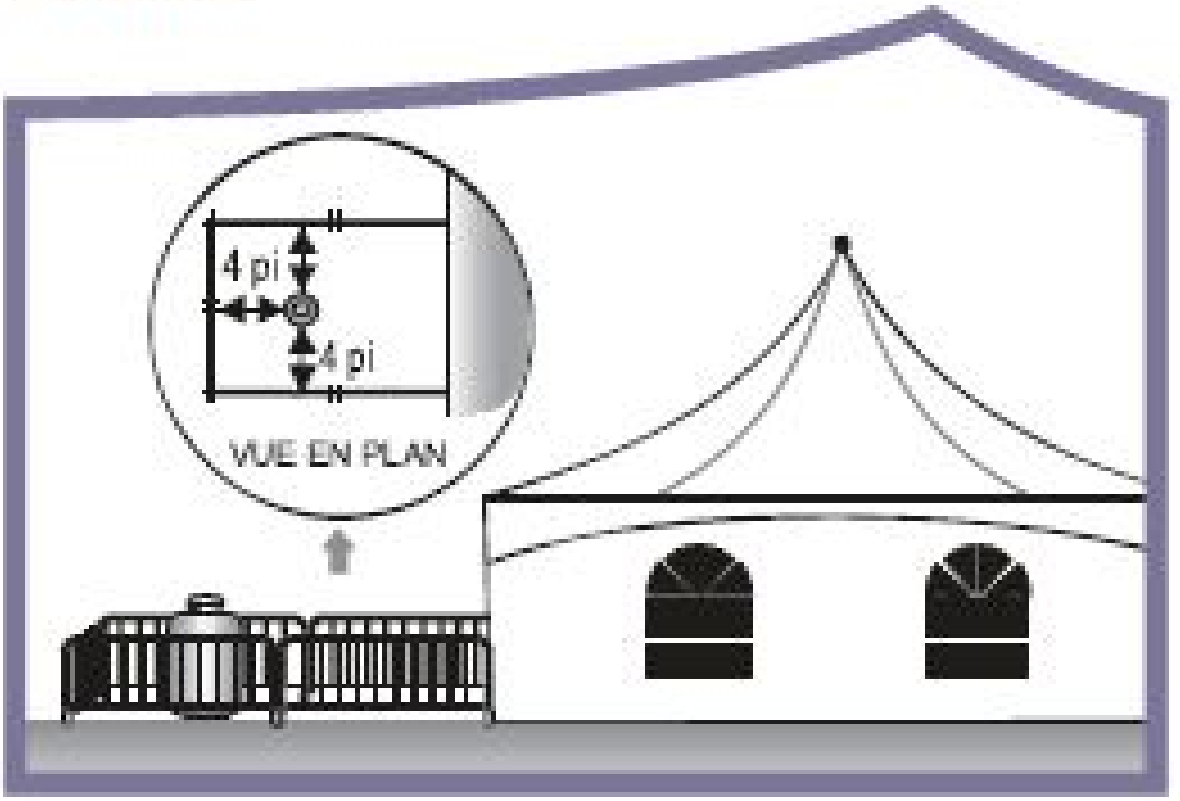
Using a roll of roofing underlayment cut into appropriate sections and tuck tape to secure it to the ground is highly recommended. Your logistics coordinator can advise you on where to find the necessary equipment.

Class K fire extinguisher

To extinguish extremely hot oil and grease fires.
Required for frying.

Contrôle d'accès à l'équipement

Les bouteilles de propane doivent être protégées contre toute manipulation. Une clôture, de type antiémeute ou de type chantier doit former une enceinte qui s'appuie à la paroi de la tente de façon à empêcher la circulation entre les bouteilles et la structure. Un dégagement d'au moins 4 pi (1,2 m) doit être respecté entre la clôture et les bouteilles de propane.



Des panneaux portant la mention **Défense de fumer** doivent être affichés bien en vue, à tous les endroits servant au stockage des bouteilles de propane.

Il faut s'assurer de ne pas placer les appareils au gaz ou les bouteilles de propane là où ils peuvent bloquer ou entraver l'accès à une issue.

Schedule C – Guide for the Operators

This guide must be provided to all those responsible for temporary catering services (hereinafter the "Operator").

Regulation

No person may, without holding a permit in force, operate a place, or a vehicle, where food is prepared for retail sale, or where services are provided for remuneration in respect of food intended for human consumption.

The Operator must obtain all required permits and comply with applicable laws and regulations in force.

In general, the Operator should refer to the City of Montreal Directive on salubrity at temporary food stands or booths.

Waste waters

Waste waters must be discharged only at locations identified by a Company representative.

Waste

The Operator premises or vehicle must have containers in sufficient quantity for the disposal of waste, scrap or refuse and recycling.

Such containers must be watertight, non-absorbent, rigid, with a cover, and must not be made of cardboard and must be odorless. They must be cleaned and disinfected as soon as they are emptied.

Waste storage rooms and containers must be emptied, cleaned and disinfected as often as necessary.

Chemicals

All chemicals, cleaning, disinfecting products and other toxic substances kept on service premises and/or stored must be used in accordance with the regulations in force on the labels or manufacturer's specifications.

Tents

There shall be no cooking device or combustion appliance in a tent where the public is admitted.

Aesthetics

The Operator and the Producer agree to design their facilities in an aesthetically acceptable manner, ensuring that all production areas, storage areas, and technical zones are hidden from public view. This obligation includes the use of partitions, mesh, or any other appropriate device to preserve the visual appearance and the quality of the experience offered to visitors.

Additional speaker in the Operator's booths

The Operator must comply with the sound limits set by the organizer. A company representative reserves the right, at any time, to ask the exhibitor to lower the volume or to stop all sound emission completely, without prior notice.

Specific Measures

Additional specific measures may be requested from the Operator at the discretion of the Company.

Food inspection division
827, boul. Crémazie East, office 301
Montreal (Quebec) H2M 2T8
Telephone: (514) 280-4300
Fax: (514) 280-4318
inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

MANDATORY HYGIENE AND SAFETY RULES TO PREVENT FOOD POISONINGS IN TEMPORARY FOOD STANDS

Construction: The stand must be installed on a site free from any source of contamination. It must be located on a floor paved or asphalted, well drained and kept clean. If it is installed on grass, it shall be fitted with a raised ground floor covering the full surface of the stand. The stand must have a roof and walls in order to protect the interior against dust and rain. Outdoor cooking equipment should be covered with a canopy or other device and comply with the requirements of the Montreal fire department.

Water: The stand must have access to potable running water hot and cold in sufficient quantity for the preparation of food, washing of equipment and utensils as well as hand washing. The plumbing should be connected to an evacuation of wastewater.

Electricity: Each stand must be provided with electricity through a generator in continuous operation and with sufficient capacity for the proper functioning of all devices and equipment.

Cleaning and sanitation: The stand must have a sink for cleaning and sanitation of equipment and utensils. A shared location reserved for the cleaning and sanitation of equipment and utensils can be authorized for the use of several stands. Cleaning and sanitation products must be available in sufficient quantity within the food stands. Working surfaces, equipment and reusable utensils should be cleaned and sanitized every day of operation or after contamination and be kept clean.

Food protection: Equipment (tables, containers, utensils, and cutting boards) in contact with food, must be made of a smooth, easily washable, none toxic material and in good condition. These surfaces must be free from loose particles, or cracks. Food containers must not be placed directly on the ground. In order to prevent the risk of cross-contamination, clean and disinfect the facilities, work surfaces and utensils coming into contact with raw foods of animal origin before using them for the preparation of cooked or ready to eat foods. Self-service foods must be offered in individual packaging or placed in dispensers that do not allow the reintroduction of pathogens by the consumer. Unpackaged foods must be protected from the manipulation of the public.

Food origin: All foods must come from approved sources (retailers, restaurants or inspected distributors). It is best to prepare food in one's restaurant and only assemble, maintain hot or cold and serve the food at the stand, to minimize risks and speed up service.

Food storage temperatures: (for food such as meat, poultry, fish, dairy products, seafood, eggs, cut melons, prepared vegetables, cooked cereal, cooked rice or cooked food made from these foods). Perishable foods, served cold, must be kept constantly, except during their preparation, at an internal and ambient temperature not exceeding **4 ° C (40 ° F)**. Do not defrost food at room temperature. Hot food must be cooled down quickly. Hot perishable foods, transported, sold or served hot, must be kept at an internal temperature of at least **60 ° C (140 ° F).** The temperature of these foods must be verified with a reliable thermometer. The stand must be provided with

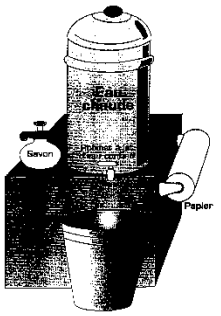
proper equipment such as refrigerators, freezers and hot tables, to maintain the food temperatures prescribed above.

Cooking: When cooking, foods must reach the following minimum internal temperatures:

- 74 ° C (165 ° F) poultry
- 68 ° C (155 ° F) all meat except poultry, minced pork
- 63 ° C (145 ° F) beef, veal, lamb, fish, seafood

Reheating: Cooked foods, that have been cooled down and reheated in order to be kept warm, must be reheated at a temperature of 74 ° C (165 ° F) or more. The reheating must be done within 2 hours.

Hand washing: Each stand where unpackaged food is handled shall be provided with water, soap and individual towels. At a minimum, the stand must have a 19 liter (5 gallon) tank of warm water for hand washing and a waste water bucket. Food handlers should wash their hands after smoking, using the washrooms, before starting work and whenever they have contaminated their hands. Hands must be dried using individual paper towels.



Staff hygiene: food handlers must:

- wear a hat or hairnet that entirely covers their hair;
- wear a beard guard that completely covers their beard;
- wear proper working clothes;
- should not wear nails polish and jewelry;
- should not smoke or consume foods in the food preparation area

Staff should not handle food if they show symptoms of vomiting, diarrhea, fever, jaundice or sore throat with a fever. Any injury to the hand must be covered with a waterproof bandage and a clean glove.

Waste: There must be a sufficient number of containers for waste disposal. These containers must be dry, clean, and should not be made of cardboard. The disposal must be done as often as necessary.

Permit: Each stand operator that prepares or keeps hot or cold food for sale must have a permit from the Department of Agriculture, Fisheries and Food of Quebec. During the event, the permit must be available on site. For more information on the cost of the permit, the operator must communicate with the food inspection division of Montreal.

Les stands alimentaires **temporaires**

Même si les activités qui sont menées ne sont que temporaires, les éléments essentiels à respecter en matière d'innocuité, de salubrité et d'hygiène sont les mêmes pour tous les types d'établissement. Ces éléments sont regroupés en fonction de leur rapport avec l'un des cinq éléments suivants (les « **5 M** ») :

Matière

Méthode

Main-d'œuvre

Matériel

Milieu

Québec

Certaines exigences doivent être respectées lorsque des stands alimentaires temporaires sont aménagés. Comme il est de la responsabilité des exploitants d'offrir aux visiteurs des aliments qui allient fraîcheur et innocuité, certains éléments particuliers sont à surveiller afin de contribuer à la sécurité des aliments présentés aux consommateurs.

Le stand alimentaire est une construction légère et ouverte, érigée dans un endroit public ou privé et destinée à servir de lieu pour la préparation, la vente ou le service d'aliments. Le stand est considéré comme temporaire quand des activités ne s'y déroulent que pour un temps limité.

Un permis est nécessaire pour préparer ou pour garder chauds ou froids des aliments en vue de les vendre ou de les servir. L'original du permis doit se trouver au stand et être en tout temps à la portée des intéressés. Pour obtenir plus d'information au sujet du permis, on peut appeler le 418 380-2130 ou le 1 800 463-6210.

Matière

Les aliments potentiellement dangereux sont sujets notamment à la croissance des bactéries pathogènes et ils doivent être maintenus aux températures suivantes :

- Entre 0 °C et 4 °C pour tous les aliments réfrigérés ;
- À 60 °C et plus pour les aliments vendus ou servis chauds ;
- À –18 °C pour les aliments congelés.

La température des aliments doit être vérifiée à l'aide d'un thermomètre à tige fiable et préalablement assaini.

Tous les aliments servis au stand doivent provenir de sources reconnues. À ce propos, des registres ou des pièces justificatives doivent en tout temps être à la disposition des inspecteurs.

Des étiquettes portant les renseignements obligatoires, notamment la liste des ingrédients et le mode de conservation, doivent être apposées sur les emballages des aliments préemballés destinés à la vente.

Méthode

Les aliments non emballés doivent être protégés de la contamination par le public. À cet égard, l'emploi d'un pare-haleine peut être utile. Les emballages et les ustensiles à usage unique doivent également être protégés de la contamination que pourrait causer le public.

Nettoyage et assainissement

Le nettoyage et l'assainissement sont deux étapes à la fois distinctes et indissociables : le nettoyage vise à déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces entrant en contact avec les aliments ; l'assainissement permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre des microorganismes sur les surfaces.

Il faut nettoyer et assainir adéquatement l'équipement, le matériel, les ustensiles et les surfaces de travail après avoir manipulé des aliments crus tels que la viande et avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger. Nettoyage et assainissement doivent être faits à l'aide de produits reconnus dans l'industrie alimentaire.

La décongélation

La décongélation peut être effectuée selon l'une des trois méthodes suivantes :

- Au réfrigérateur, à une température située entre 0 °C et 4 °C ;
- Au four traditionnel, en combinant la décongélation et la cuisson ;
- Au four à micro-ondes, en faisant suivre la cuisson immédiatement.

La cuisson

L'aliment doit atteindre une température de cuisson sécuritaire. La précuisson de la viande est interdite.

Le refroidissement

Le refroidissement des aliments potentiellement dangereux doit s'effectuer le plus rapidement possible. La température interne de l'aliment doit passer de 60 °C à 4 °C en moins de six heures ; toutefois, à l'intérieur de ce délai, il faut que la température interne passe de 60 °C à 21 °C en moins de deux heures. Pour réussir cette opération, il suffit de diviser les aliments en portions plus petites ou de les mettre dans des contenants peu profonds, puis de les réfrigérer.

Le réchauffage

Les aliments potentiellement dangereux qui ont déjà été cuits et refroidis doivent être réchauffés rapidement de manière que la température interne du produit soit d'au moins 63 °C pendant 3 minutes ou de 74 °C pendant 15 secondes. Au four à micro-ondes, pour que le réchauffage soit sécuritaire, il faut que l'aliment atteigne une température de 74 °C dans toutes ses parties.

Main-d'œuvre

Les personnes affectées à la préparation des produits alimentaires ou encore au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail et se couvrir entièrement les cheveux. Ces personnes ne doivent porter aucun vernis à ongles, ni montre, ni bague, ni boucles d'oreilles ni d'autres bijoux. Elles doivent être exemptes de toute lésion cutanée infectée et de toute maladie contagieuse transmissible par les produits.

Ces personnes doivent se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau courante tiède et du savon liquide avant de commencer à travailler, après avoir mangé ou fumé, après être allées aux toilettes et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les produits, notamment après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Dans l'aire réservée à la préparation des produits, il importe que les mains soient bien asséchées à l'aide de serviettes de papier individuelles jetables. En outre, personne ne peut faire usage de tabac dans cet espace.

Matériel

Les surfaces de l'équipement, du matériel, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact avec les aliments doivent être propres, non toxiques, dures et exemptes d'aspérités ou de fissures. De plus, chacun des éléments doit être conçu de façon à permettre le nettoyage et l'assainissement.

Milieu

Le stand doit être installé dans un endroit exempt de toute source de pollution ou de contamination. À l'extérieur, le stand doit être muni d'un toit étanche afin de prévenir toute contamination par les intempéries. Les murs et le plafond doivent être durs, lavables et lisses. Le plancher doit être non absorbant et lavable et ne présenter aucune fissure.

Il faut garder les ordures dans des contenants propres non absorbants. L'enlèvement des déchets doit être fait aussi souvent que nécessaire.

Le stand doit disposer d'une eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour la préparation des aliments. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C. Soulignons que l'évier doit être muni d'un robinet mélangeur et que la plomberie doit être raccordée à un système d'évacuation ou de récupération des eaux usées.

Aide-mémoire

Éléments à vérifier

Les aliments

Température de conservation

- ☐ De 0 °C à 4 °C au réfrigérateur
- ☐ À –18 °C au congélateur
- ☐ À 60 °C au réchaud

Origine des produits

- ☐ Factures

Étiquetage obligatoire (En outre :

- ☐ Liste des ingrédients
- ☐ Date de péremption (« Meilleur avant »)
- ☐ Mode de conservation)

Thermomètres dans tous les éléments de l'équipement qui l'exigent ☐

Les méthodes de travail

La décongélation ☐

La cuisson ☐

Le refroidissement

☐ De 60 °C à 21 °C ☐ De 21 °C à 4 °C

Le réchauffage

- ☐ 74 °C durant 15 secondes
- ☐ À 63 °C durant 3 minutes

Le nettoyage et l'assainissement

☐ Savon ☐ Assainisseur

Contamination des aliments ou emballages

- ☐ Articles emballés ou protégés
- ☐ Articles soulevés du sol

Le personnel

Installations de lavage des mains

- ☐ Savon liquide
- ☐ Serviettes individuelles jetables

Tenue vestimentaire

- ☐ Vêtements propres à usage exclusif
- ☐ Bonnet ou résille et cache-barbe

État de santé et blessures ☐

Le matériel (équipement et ustensiles)

Propreté ☐

État ou nature du matériel ☐

L'environnement

Absence de source de contamination ou de pollution ☐

Approvisionnement en eau chaude et en eau froide

☐ Eau chaude à 60 °C ☐ Robinet mélangeur

Divers

Le permis du MAPAQ est affiché à la vue du public ☐

Notes

Pour obtenir de plus amples renseignements sur la sécurité des aliments, communiquez avec le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale :

Téléphone : **1 800 463-5023**

Courriel : **dga@mapaq.gouv.qc.ca**

Site Internet : **www.mapaq.gouv.qc.ca**

Agriculture, Pêcheries et Alimentation
Québec

BarretteCommunication.com

08-0016

REMPLISSEZ LE FORMULAIRE SUIVANT (VOUS POUVEZ ENREGISTRER LES DONNÉES SAISIES DANS CELUI-CI). TOUTEFOIS, VOUS DEVEZ REMPLIR **LA SECTION 4 - CALCUL DU COÛT DU PERMIS À LA MAIN.**

MARCHE À SUIVRE :

INSCRIVEZ À L'ÉCRAN LES RENSEIGNEMENTS DEMANDÉS DANS LES SECTIONS 1, 2, 3, 5 ET 6.

IMPRIMEZ LE FORMULAIRE ET REMPLISSEZ LA SECTION 4 À LA MAIN.

Agriculture, Pêcheries et Alimentation Québec

DEMANDE DE PERMIS SANS BUT LUCRATIF ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Numéro de permis (réservé à l'administration)

SECTION 1 - RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE

1. Nom de l'entreprise

2. Numéro de téléphone de l'entreprise
Ind. Numéro - Poste

3. Si vos activités de préparation alimentaire se déroulent dans un local, veuillez inscrire l'adresse du local.
(a) Le numéro civique (b) Le nom de la rue, de l'avenue, du boulevard, etc. (c) La ville (d) Le code postal

4. Si vos activités de préparation alimentaire se déroulent dans un véhicule, veuillez inscrire le numéro de la plaque d'immatriculation.

5. Date de début des activités
(année / mois / jour)

SECTION 2 - RENSEIGNEMENTS SUR LE DEMANDEUR DE PERMIS

6. Cochez l'énoncé qui correspond à votre situation et fournissez le renseignement demandé.

☐ Si vous demandez un permis en tant que personne physique qui exploite une entreprise, inscrivez votre nom : _____

☐ Si vous demandez un permis en tant que personne morale (une société, une coopérative ou une entreprise individuelle) qui exploite une entreprise, inscrivez le nom de votre compagnie : _____

7. Numéro d'entreprise du Québec (NEQ)
(obligatoire pour les personnes morales)

8. Numéro de téléphone (si différent du point 2)
Ind. Numéro - Poste

9. Adresse de correspondance (si vos activités se déroulent dans un véhicule ou si l'adresse de correspondance est différente de celle inscrite au point 3)
(a) Le numéro civique ou la case postale (b) Le nom de la rue, de l'avenue, du boulevard, etc. (c) La ville (d) Le code postal (e) La province (f) Le pays

SECTION 3 - CHOIX DE LA CATÉGORIE DE PERMIS

10. Indiquez la nature de vos activités ainsi que la catégorie de permis que vous voulez obtenir.
Pour choisir le permis qui correspond à vos besoins, référez-vous au guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail*.

A. Choisissez la nature de votre permis selon l'activité principale que vous effectuez :

☐ Restauration ☐ Vente au détail

B. Choisissez la catégorie de permis que vous voulez obtenir :

Catégories	Tarifs de base
☐ Sans but lucratif	38 $ par année
☐ Événements spéciaux	38 $ pour la première journée + 9 $ par jour additionnel

SECTION « SANS BUT LUCRATIF » DESCRIPTION DE L'ACTIVITÉ

Veuillez, en quelques mots, décrire votre activité :

Les demandes incomplètes ne seront pas traitées et vous seront retournées.

Suite au verso >

VOUS DEVEZ REMPLIR CETTE SECTION À LA MAIN.

SECTION 4 - CALCUL DU COÛT DU PERMIS

11. Si vous demandez un permis Sans but lucratif, rendez-vous à la case 11A.
Si vous demandez un permis Événements spéciaux, rendez-vous à la case 11B.

A. Si vous demandez un permis Sans but lucratif, inscrivez 38 $ sur votre chèque.

B. Si vous demandez un permis Événements spéciaux, déterminez le montant que vous devrez payer pour obtenir votre permis en effectuant le calcul ci-dessous :

Durée de l'événement Du _____ au _____

Tarif de base **38 $** pour la première journée

Coût pour les jours additionnels
Pour savoir comment calculer le coût des jours additionnels, référez-vous à la section « Événements spéciaux » du guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail* (page **12**).

Nombre de jours additionnels : _____ x 9 $ = _____ $

TOTAL À PAYER _____ $

Le montant inscrit sur votre formulaire doit être le même que celui sur votre chèque.
Le permis n'est ni remboursable ni transférable.

SECTION 5 - EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES À RESPECTER POUR OBTENIR UN PERMIS

12. Cochez les exigences réglementaires que vous vous engagez à respecter en ce qui concerne l'aménagement sanitaire de votre établissement ou de votre véhicule et inscrivez les renseignements relatifs à la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.

Pour obtenir plus d'information sur les exigences réglementaires, référez-vous à la page **16** du guide *Demande de permis de restauration et de vente au détail.*

Exigences relatives à l'aménagement sanitaire des lieux et des véhicules

- ☐ Disposer d'une installation réservée à la préparation d'aliments.
- ☐ Disposer d'un évier dans l'aire, le local ou le véhicule de préparation.
- ☐ Disposer d'eau potable courante froide et chaude (60 °C ou plus).
- ☐ Disposer d'un distributeur à savon liquide ou en poudre et de serviettes jetables.
- ☐ Disposer d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées.
- ☐ Disposer d'un système de ventilation adapté aux activités d'exploitation.
- ☐ Disposer d'un récipient pour les déchets.

Exigences relatives à la formation en hygiène et salubrité alimentaires
Le demandeur d'un permis Événements spéciaux n'est pas tenu de suivre la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires. Vous pouvez donc vous rendre directement à la section 6.

Nom du gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires

Numéro de l'attestation du gestionnaire

SECTION 6 - DÉCLARATION

13. Je déclare que tous les renseignements inscrits sur ce formulaire sont vrais.

Pour les demandeurs de permis Sans but lucratif :
Je déclare que les profits amassés grâce aux activités pour lesquelles je demande un permis alimentaire seront utilisés exclusivement à des fins non lucratives.

Nom du demandeur | Signature | Date (année / mois / jour)

Veuillez envoyer à l'adresse ci-dessous :

- **votre paiement sous forme de chèque, de mandat postal ou de mandat bancaire.**
  Pour ce faire, libellez votre chèque ou votre mandat à l'ordre du : MINISTRE DES FINANCES.
- **votre formulaire de demande de permis dûment rempli et signé.**

Permis alimentaires
Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation
200, chemin Sainte-Foy, 11e étage
Québec (Québec) G1R 4X6

Si vous avez besoin de plus d'information, visitez notre site Web au **www.mapaq.gouv.qc.ca** ou composez sans frais le **1 800 463-6210**.

Réservé à l'administration

18-0053