



---

# **Guide d'interprétation des critères d'inspection pour les locaux mobiles destinés aux aliments**

**2024**

Département de santé  
Direction de la santé publique

## **Guide d'interprétation des critères d'inspection pour les locaux mobiles destinés aux aliments**

Le présent document doit être utilisé pour compléter les informations disponibles dans le [Guide de l'inspecteur de la santé publique sur l'inspection des locaux destinés aux aliments](#) pour traiter les particularités concernant les exigences et les activités des locaux mobiles destinés aux aliments.

Tous les locaux mobiles destinés aux aliments doivent respecter le *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*.

Les locaux mobiles destinés aux aliments sont limités aux activités de la classe 3 et de la classe 4.

### **Locaux mobiles destinés aux aliments**

Les locaux mobiles destinés aux aliments sont définis comme des locaux autonomes et itinérants destinés aux aliments à partir desquels des aliments sont préparés et proposés au public (gratuits ou non).

Ils doivent :

- pouvoir être tirés ou déplacés facilement d'un endroit à l'autre (p. ex. remorque, chariot, véhicule);
- pouvoir être déplacés sans l'aide d'un camion de remorquage, d'une remorque à plateau ou de tout autre véhicule commercial semblable;
- prendre la forme d'une installation assemblée ou construite de manière permanente et dont le fonctionnement n'exige que peu ou pas d'assemblage;
- permettre la préparation de tous les aliments à l'intérieur des locaux. Du matériel de cuisson (p. ex. barbecue, gril plat) qui n'est pas fixé de manière permanente aux locaux mobiles destinés aux aliments peut être utilisé pour compléter le matériel existant, sous réserve de ce qui suit :
  - un poste de lavage des mains est situé à côté ou à une distance raisonnable du poste de cuisson (p. ex. 4,5 m ou 15 pi);
  - les Services de protection de la santé ont approuvé l'utilisation du matériel auxiliaire;
- pouvoir fonctionner indépendamment de tout raccordement\* :
  - par exemple, une source d'énergie;
  - un réservoir de stockage d'eau potable et un réservoir de stockage des eaux usées séparés à bord, équipés de jauges facilement lisibles ou transparents, de manière à ce que le niveau des réservoirs puisse être déterminé.

\* Les locaux mobiles destinés aux aliments peuvent être temporairement raccordés à un service pour un événement ou un endroit précis, mais ils doivent toujours être en mesure de fonctionner indépendamment de tout raccordement si nécessaire.

\*\* Les locaux mobiles destinés aux aliments qui seraient considérés comme des locaux qui effectuent une « manipulation limitée » sont les suivants :

- Manipulation et distribution limitées des aliments uniquement – locaux qui distribuent des produits préemballés ou qui préparent et distribuent des produits non emballés et non potentiellement dangereux (p. ex. maïs soufflé, barbe à papa, mini-beignes, nachos [croustilles et sauce au fromage], bretzels, churros) OU qui distribuent uniquement (c.-à-d. aucune préparation) des boissons et des aliments chauds et froids non emballés (p. ex. pizzas et produits de boulangerie).
- Menu restreint/transformation et manipulation limitées des aliments : locaux qui préparent et distribuent des aliments non potentiellement dangereux et des aliments potentiellement dangereux (p. ex. hot dogs, petites saucisses, hamburgers précuits, sandwiches, soupes, chilis, falafels, wraps et cafés spéciaux). Aucune cuisson de protéines crues (p. ex. viande).

### **Demande – Renseignements supplémentaires sur les locaux mobiles destinés aux aliments**

Outre les documents intitulés « **DEMANDE DE PERMIS POUR LES LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS** » et « **Demande pour les locaux destinés aux aliments – pièces justificatives** », le demandeur d'un permis pour les locaux mobiles destinés aux aliments doit joindre à sa demande les pièces justificatives ci-dessous. Les demandes seront seulement examinées après l'obtention de tous les renseignements.

- Le plan d'étage des locaux mobiles destinés aux aliments doit aussi inclure les éléments suivants :
  - l'emplacement du réservoir de stockage d'eau potable et du réservoir de stockage des eaux usées;
  - l'emplacement du système d'eau chaude et du système mécanique de mise sous pression de l'eau;
  - l'emplacement des zones de stockage à sec, de stockage des aliments et de stockage des produits chimiques, le cas échéant.
- L'endroit où les locaux mobiles destinés aux aliments seront entreposés de façon sécuritaire et où ils seront nettoyés, le cas échéant.
- Les endroits où les locaux mobiles destinés aux aliments seront en exploitation ainsi que la date et l'heure.
- Les heures d'ouverture consécutives prévues (durée d'ouverture au cours d'une journée).

- Le numéro de la plaque d'immatriculation des locaux mobiles destinés aux aliments.
- Les détails sur la manière dont les locaux mobiles destinés aux aliments peuvent être facilement tirés ou déplacés.
- Les détails sur le système d'alimentation en eau potable chaude et froide des locaux mobiles destinés aux aliments :
  - la capacité du réservoir;
  - la preuve que le réservoir est approuvé pour le stockage d'eau potable;
  - la façon dont le réservoir est rempli;
  - le nettoyage et la désinfection du réservoir;
  - la façon dont le niveau du réservoir peut facilement être déterminé;
  - le type d'unité de chauffage de l'eau chaude.
- Les détails sur le système de stockage des eaux usées des locaux mobiles destinés aux aliments :
  - la capacité du réservoir;
  - la preuve que le réservoir est approuvé pour le stockage des eaux usées;
  - la façon dont le niveau du réservoir peut facilement être déterminé;
  - le système de prévention des débordements;
  - la façon et l'endroit où les eaux usées seront éliminées d'une manière et à une fréquence approuvées et hygiéniques.

Remarque : En raison de l'infrastructure (p. ex. taille de la cuisine, réfrigération), un inspecteur en santé publique (ISP) peut imposer des limites quant au type et au volume d'aliments qui peuvent être préparés dans les locaux mobiles destinés aux aliments. Si l'ISP constate l'existence d'articles au menu ne faisant pas partie de la demande approuvée et qu'il estime que ces articles pourraient entraîner un risque pour la santé, il peut prendre des mesures appropriées pour atténuer les risques.

**Le tableau suivant présente les éléments supplémentaires de l'annexe B qui s'appliquent aux locaux mobiles destinés aux aliments.**

Critères d'évaluation

<b>1 ALIMENTS</b>		
<b>1.1 Source approuvée (Locaux mobiles destinés aux aliments)</b>		
Les aliments doivent être préparés dans les locaux mobiles autorisés destinés aux aliments.  Remarque : Le matériel de cuisson (p. ex. barbecue, gril plat) qui n'est pas fixé de manière permanente aux locaux mobiles destinés aux aliments peut être utilisé pour compléter le matériel existant.	Ma, Cr	23(a)(b)
<b>2 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</b>		

<b>2.5 Entreposage frigorifique (espace) (Locaux mobiles destinés aux aliments)</b>		
Le type et la capacité de réfrigération des locaux mobiles destinés aux aliments doivent être suffisants pour satisfaire aux besoins des locaux. (Fonctionnement en mouvement)	Ma, Cr	31(a) (b) 28
<b>7 ÉQUIPEMENT ET USTENSILES ALIMENTAIRES</b>		
<b>7.1 Équipement alimentaire (conception, construction, installation et entretien) (Locaux mobiles destinés aux aliments)</b>		
Les locaux mobiles destinés aux aliments doivent être des locaux assemblés ou construits de manière permanente et dont le fonctionnement n'exige que peu ou pas d'assemblage.	Mi, Ma,	17(a)
Les locaux mobiles destinés aux aliments doivent être entretenus de sorte à contrôler efficacement l'entrée d'insectes et de ravageurs.	Mi, Ma,	36(a)
Les locaux mobiles destinés aux aliments (et leurs ouvertures vers l'extérieur) doivent être conçus de manière à ce qu'on puisse les fermer hermétiquement et les sceller à l'aide d'un matériau solide pour empêcher l'entrée de poussières et de fumées dans l'aire de préparation des aliments lorsqu'ils sont en mouvement.	Mi, Ma,	28 36(a) 26(a)
Les locaux mobiles destinés aux aliments (p. ex. chariots à hot dogs) ou le matériel de cuisson (p. ex. barbecue, gril plat) qui n'est pas fixé de manière permanente aux locaux doivent comporter un toit pour protéger les aliments des éléments météorologiques et du risque de contamination par les oiseaux ou d'autres risques en hauteur.	Mi, Ma	26(a)
Les locaux mobiles destinés aux aliments (p. ex. chariots à hot dogs) ou le matériel de cuisson (p. ex. barbecue, gril plat) qui n'est pas fixé de manière permanente aux locaux doivent être équipés de barrières supplémentaires, si nécessaire, pour prévenir le risque de contamination des aliments par la poussière, les mouches ou d'autres contaminants.	Mi, Ma	26(a)
Les locaux mobiles destinés aux aliments, lorsque nécessaire, doivent être en mesure de poursuivre leurs activités à l'aide d'une source d'énergie indépendante (p. ex. générateur ou batterie) d'une capacité suffisante selon la nature des services alimentaires, la taille des locaux et la durée d'exploitation.	Mi, Ma, Cr	17(c) 31(b)
<b>7.5 Ustensiles et vaisselle (Locaux mobiles destinés aux aliments)</b>		
Les locaux mobiles destinés aux aliments doivent uniquement fournir à leurs clients des articles, des ustensiles et de la vaisselle à usage unique.	Mi, Ma,	34
<b>9 INSTALLATIONS SANITAIRES</b>		
<b>9.2 Postes de lavage des mains (Locaux mobiles destinés aux aliments)</b>		

Dans le cas du matériel de cuisson (p. ex. barbecue, grill plat) qui n'est pas fixé de manière permanente aux locaux mobiles destinés aux aliments, il faut un poste de lavage des mains à côté ou à une distance raisonnable du poste de cuisson (p. ex. 4,5 m ou 15 pi).	Cr	17(i)
<b>11 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS</b>		
<b>11.1 Eau (qualité et quantité) (Locaux mobiles destinés aux aliments)</b>		
L'eau utilisée dans les locaux mobiles destinés aux aliments et l'eau à bord de ceux-ci doit être potable.	Ma, Cr	17(d)
Le réservoir de stockage d'eau potable des locaux mobiles destinés aux aliments doit pouvoir fournir de l'eau potable chaude et froide en quantité suffisante pour satisfaire aux besoins opérationnels. Voici les indications générales relatives au format : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fonctionnement normal : 130 L</li> <li>○ Manipulation limitée** : 36 L</li> </ul>	Ma, Cr	17
Le réservoir de stockage d'eau potable des locaux mobiles destinés aux aliments doit être rempli d'eau potable provenant d'une source approuvée. On doit pouvoir le vider à l'extérieur des locaux mobiles destinés aux aliments.	Ma, Cr	17(d)
Le réservoir de stockage d'eau potable des locaux mobiles destinés aux aliments doit se trouver à bord des locaux.	Ma, Cr	17(d)
Le réservoir de stockage d'eau potable des locaux mobiles destinés aux aliments doit être non corrosif et de grade alimentaire.	Ma, Cr	17(a)(b)(d)
Le réservoir de stockage d'eau potable des locaux mobiles destinés aux aliments doit être équipé de jauges faciles à lire ou être transparent, de manière à ce que le niveau du réservoir puisse être déterminé.	Mi, Ma	17(d)
Le réservoir de stockage d'eau potable des locaux mobiles destinés aux aliments doit pouvoir être facilement vidé et nettoyé.	Mi, Ma	17(b)(d)
Les locaux mobiles destinés aux aliments doivent être équipés d'un chauffe-eau ou d'un dispositif semblable qui permet de chauffer activement l'eau chaude en quantité suffisante pour satisfaire aux besoins opérationnels.	Ma, Cr	17(d)
Le bouchon ou le bec de remplissage du réservoir de stockage d'eau potable doit être inviolable, verrouillé ou protégé d'une manière quelconque contre le vandalisme.	Ma, Cr	26(a)
Tous les tuyaux et conduites d'eau utilisés pour remplir le réservoir de stockage d'eau potable des locaux mobiles destinés aux aliments doivent être affectés à l'utilisation d'eau potable (National Sanitation Foundation-NSF) et entreposés de sorte à éviter toute contamination.	Mi, Ma	17(c)(d)
Les tuyaux doivent être équipés de dispositifs anti-refoulement.	Ma, Cr	17(j)
<b>11.2 Élimination des eaux usées (Locaux mobiles destinés aux aliments)</b>		

Le réservoir de stockage des eaux usées des locaux mobiles destinés aux aliments doit être fermé et avoir une capacité supérieure de 25 % à celle du réservoir de stockage d'eau potable. Voici les indications générales relatives au format : <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fonctionnement normal : 163 L</li> <li>○ Manipulation limitée** : 45 L</li> </ul>	Mi, Ma	17(d)
Le réservoir de stockage des eaux usées des locaux mobiles destinés aux aliments doit être entreposé à bord des locaux.	Ma, Cr	17(e)
Le réservoir de stockage des eaux usées des locaux mobiles destinés aux aliments doit être non corrosif.	Mi, Ma	17(a)(e)
Le réservoir de stockage des eaux usées des locaux mobiles destinés aux aliments doit être équipé de jauges facilement lisibles ou être transparent, de manière à ce que le niveau du réservoir puisse être déterminé.	Mi, Ma	17(d)
Le réservoir de stockage des eaux usées des locaux mobiles destinés aux aliments doit être équipé d'un drain bien situé pour permettre une vidange et un nettoyage faciles dans un service d'égout sanitaire ou un autre point de collecte des eaux usées approuvé. On doit pouvoir le vider à l'extérieur des locaux mobiles destinés aux aliments.	Mi, Ma, Cr	17(b)(e)
Il faut éliminer les eaux usées générées par les locaux mobiles destinés aux aliments dans un endroit approuvé.	Ma, Cr	17(e)
Lorsque des locaux mobiles destinés aux aliments sont raccordés directement à un système d'approvisionnement en eau approuvé (au lieu d'utiliser un réservoir de stockage d'eau potable), ils doivent aussi être raccordés directement à un service d'égout sanitaire ou disposer d'autres moyens pour empêcher le retour ou le débordement des eaux usées.	Mi, Ma, Cr	17(e)
Les eaux usées des locaux mobiles destinés aux aliments ne doivent pas entraîner de danger pour la santé.	Ma, Cr	<i>6 Loi sur la santé publique</i>