

Le saviez-vous? Les personnes qui exploitent un local destiné aux aliments sans licence peuvent faire l'objet de poursuites en vertu de la Loi sur la santé publique.

Soyez au fait des trois types de licence d'exploitation de locaux destinés aux aliments!

Classe 3

- Pour les locaux où des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, présentés, distribués, vendus ou offerts à la vente sans qu'il n'y ait de transformation ni de préparation sur les lieux.
- Voici des exemples d'aliments potentiellement dangereux : produits de viande, poisson, volaille, œufs et produits laitiers.



Voici des exemples de locaux : entrepôts, dépanneurs, marchands ambulants de poisson et certains marchands dans les marchés publics.

Classe 4

- Pour les locaux où des aliments sont préparés ou transformés sans qu'il n'y ait d'abattage ni de pasteurisation ou, s'il s'agit de viande ou de poisson, sans qu'il n'y ait de traitement thermique.
- Les aliments doivent être vendus ou consommés sur place ou ailleurs, mais ils ne doivent pas être distribués en gros.



Voici des exemples de locaux : services de restauration, boulangeries, camions de cuisine de rue, services alimentaires institutionnels, certains marchés publics et événements temporaires.

Classe 5

- Pour les locaux où des aliments sont transformés en vue d'être vendus directement aux consommateurs ou d'être distribués en gros, ce qui comprend les abattoirs.



Voici des exemples de locaux : boulangeries avec réseaux de distribution, usines laitières, ateliers de salage du poisson et usines d'embouteillage d'eau.

D'autres éléments sont à prendre en considération:

- Un plan du local doit être approuvé avant la délivrance d'une licence d'exploitation.
- Il est recommandé de faire approuver les projets de travaux de construction par un inspecteur de la santé avant le début des travaux pour éviter l'exécution superflue de mêmes tâches et les dépenses supplémentaires.
- Une licence d'exploitation n'est pas transférable, et une nouvelle demande doit être soumise en cas de changement d'exploitant.
- Le zonage de la propriété doit être vérifié pour s'assurer que vous avez le droit d'ouvrir votre entreprise dans la région que vous avez choisie.
- Aucun local destiné aux aliments ne peut être exploité avant l'obtention d'une licence d'exploitation valide.

Renseignements concernant les demandes de licence:

- De plus amples renseignements et les formulaires de demande figurent sur la page du site Web du GNB sur les licences d'exploitation de locaux destinés aux aliments.
- Les demandes pour lesquelles des droits sont exigés doivent être soumises avec le paiement par l'entremise de Service Nouveau-Brunswick.
- Les demandes pour lesquelles aucun droit n'est exigé doivent être soumises à l'un des bureaux régionaux de la protection de la santé.

Veillez communiquer avec un [bureau régional de la protection de la santé](#) pour obtenir directement de l'aide concernant le processus de soumission des demandes.

Avez-vous toujours besoin d'aide supplémentaire concernant la marche à suivre?

Veillez communiquer avec un [navigateur d'affaires dès aujourd'hui](#)

1 (833) 799-7966 | nav@navnb.ca | ONBCanada.ca/NavNB