

Demande de permis de construire ou de modifier un bâtiment destiné à servir d'usine laitière pour les usines existantes titulaires d'un permis

Loi sur le lait (L.R.O. 1990, chap. M12, par. 14
(1), (2) et (3)) et Règlement 761

Les champs suivis d'un astérisque rouge (*) sont obligatoires.

Section 1. Renseignements sur le demandeur

Dénomination commerciale de l'usine (selon la demande de permis) *

N° de permis provincial *

N° d'enregistrement fédéral (le cas échéant)

Nom de la personne-ressource *

Prénom de la personne-ressource *

(A) Adresse actuelle

N° d'unité

N° d'immeuble *

Nom de la rue *

Case postale

Ville *

Province *

Code postal *

Numéro de téléphone *

Courriel

(B) Adresse postale

Cochez ici si l'adresse postale (B) est la même que l'adresse actuelle (A)

N° d'unité

N° d'immeuble *

Nom de la rue *

Case postale

Ville *

Province *

Code postal *

Numéro de téléphone *

Courriel

(C) Autres renseignements sur l'usine

Nom de l'inspecteur ou de l'inspectrice de l'ACIA (s'il y a lieu)

De nouveaux produits seront-ils fabriqués à cet emplacement? *

Oui Non

Dans l'affirmative, veuillez préciser : *

L'usine recevra-t-elle du lait cru? *

Oui Non

(D) Espèces animales dont provient le lait (variétés) et volume respectif

(Fournissez le volume total annuel, qui, selon les estimations, sera transformé.) *

Type (variété) de lait *	Volume annuel (litres) *

Type (variété) de lait *	Volume annuel (litres) *

Section 2. Renseignements sur le projet

Des travaux de rénovation seront réalisés dans une aire existante de l'usine. *
(Cochez toutes les cases qui s'appliquent et fournissez de plus amples détails au besoin.)

Remarque : Si le nouveau bâtiment que vous proposez se trouve sur un site distinct de celui de l'usine existante, assurez-vous de remplir [une demande de nouveau permis d'exploitation d'une usine laitière](#).

- Une annexe sera construite à l'usine existante
- Des travaux de rénovation seront réalisés dans une aire existante de l'usine.
- De nouvelles catégories de transformation de produits et/ou des variétés de lait (espèces animales différentes) seront ajoutées.

Dressez la liste des nouvelles espèces.

Dressez la liste des nouveaux produits

Dressez la liste des nouvelles catégories de lait (le cas échéant).
(Pour la liste des catégories de lait, consultez le tableau de la partie 11 du [Règlement 753](#) au www.ontario.ca/laws/regulation/900753 (en anglais seulement), pris en application de la *Loi sur le lait*).

- J'ai joint une lettre de Dairy Farmers of Ontario indiquant le volume de lait alloué, les catégories de lait et le programme dans le cadre duquel le lait est fourni.
- Le lait de vache cru sera un nouvel ingrédient
- Le lait de chèvre cru sera un nouvel ingrédient.

Installation d'équipement de transformation ou modifications aux :

- systèmes de pasteurisation
- autres éléments (liste)

-
- Tout ajout ou remplacement de pièces d'équipement ou de systèmes et toute modification à ceux-ci pourraient avoir une incidence directe sur le risque de contamination de produits fabriqués dans l'usine.

Raison d'être du projet et description des points saillants *

(Si l'espace est insuffisant, veuillez ajouter une pièce jointe sous la section Liste des documents.)

Date de début approximative (aaaa/mm/jj) *

Date d'achèvement prévue (aaaa/mm/jj) *

Dessins et devis requis pour la demande de permis

Vous devez soumettre deux copies des dessins et des devis des modifications ou des travaux de construction proposés. Cochez les cases correspondant aux renseignements ou documents requis, dont fait mention la liste ci-dessous, pour vérifier s'ils sont inclus :

- Un plan de situation indiquant l'emplacement de l'usine par rapport aux autres bâtiments avoisinants ainsi que les activités menées dans ces bâtiments;
- Des dessins à l'échelle de l'usine qui :
 - illustrent le plan d'étage de chaque étage de l'usine, indiquent l'échelle utilisée et comprennent une légende expliquant les symboles utilisés; *
 - montrent que l'usine est suffisamment grande pour que les activités prévues puissent y être menées et que les employés puissent se déplacer facilement à l'intérieur du bâtiment ainsi qu'autour de l'équipement pour assurer le bon déroulement des activités de transformation de même qu'un nettoyage et une désinfection appropriés de l'équipement et des installations; *
 - présentent les détails des espaces intérieurs, dessinés à l'échelle; *
 - indiquent l'utilisation ou la fonction des zones et montrent qu'il y a une séparation adéquate entre les activités incompatibles, idéalement menées dans des pièces distinctes – p. ex. maintenir la zone du lait cru et les procédés connexes séparés de la zone du lait pasteurisé et des procédés connexes; *
 - montrent la circulation des personnes dans l'usine par rapport à la circulation des ingrédients pour les étapes de transformation, d'emballage, d'entreposage et de distribution; *
 - indiquent la température désirée dans chaque chambre d'affinage ou de maturation et chaque entrepôt frigorifique, le cas échéant;
 - montrent et identifient clairement tous les points d'accès de l'extérieur (portes et fenêtres) ainsi que toute autre ouverture donnant sur l'extérieur (p. ex. orifices de cloison et ventilateurs d'extraction); *
 - indiquent l'emplacement des portes intérieures et des séparations entre les pièces; *
 - montrent les principales pièces d'équipement et leur emplacement; *
 - montrent les caractéristiques de l'équipement, le diagramme de la tuyauterie et de l'instrumentation (p. ex. pour un nouveau système à haute température courte durée), le cas échéant;
 - indiquent l'emplacement des drains et la pente du plancher vers les drains; *
 - montrent que les joints entre les planchers et les murs sont concaves et scellés; *
 - indiquent l'emplacement des appareils d'éclairage dans toute l'usine ainsi que l'intensité lumineuse dans chaque zone (lux); *
 - indiquent l'écoulement de l'air entre les zones où la pression est élevée et celles où la pression est faible *
 - identifient les zones où le risque de contamination des produits est élevé; *
 - montrent les pédiluves ou les dispositifs à mousse désinfectante de plancher, les éviers pour le lavage des mains, les toilettes, les zones d'accès restreint et les autres mécanismes de contrôle visant à prévenir la contamination croisée entre les employés et les objets qui circulent dans l'usine; *
 - montrent le poste de réception et les conduites de circulation des produits, le cas échéant.

Remarque : Les renseignements ci-dessus peuvent être fournis à l'aide de plusieurs dessins de plans d'étage, s'il y a lieu, ou dans un document sommaire.

Rappel : Remplissez toutes les sections qui s'appliquent et fournissez les pièces jointes requises. L'inspecteur itinérant nommé en vertu de la *Loi sur le lait* (inspecteur de la salubrité des aliments) peut effectuer une visite sur place pour obtenir des précisions ou d'autres renseignements. Il pourra ensuite faire une recommandation à la personne désignée comme chef en vertu de la *Loi sur le lait*.

Section 3. Renseignements supplémentaires

(A) Responsable du projet :

Prénom et nom ou dénomination commerciale *

(B) Ingénieurs-conseils :

Veillez indiquer la société d'experts-conseils, la société contractante et le fournisseur d'équipement avec lesquels vous ferez affaire.

Dénomination commerciale *

(C) Entrepreneur principal :

Prénom et nom ou dénomination commerciale *

(D) Fournisseur(s) de l'équipement :

Dénomination commerciale *

Section 4. Déclaration

La construction ou la modification décrite dans cette demande ne peut être amorcée avant la réception d'un permis du ou de la chef en vertu de la *Loi sur le lait*.

Une fois que votre demande de permis de construire ou de modifier un bâtiment a été approuvée, tout changement aux renseignements soumis avec celle-ci doit être examiné avec un inspecteur de la salubrité des aliments, et ce, avant de l'apporter, car cela pourrait avoir une incidence sur le permis final à délivrer. Il est à noter que si les modifications visées par la présente demande sont apportées conjointement avec un changement touchant le permis, elles ne peuvent être introduites tant que le ou la chef n'a pas approuvé le changement touchant le permis.

Tous les renseignements et les documents justificatifs exigés pour cette demande sont recueillis et seront utilisés pour vérifier l'admissibilité à une modification de permis de construire ou de modifier un bâtiment destiné à servir d'usine, conformément au Règl. de l'Ont. 761 – Laits et produits du lait (*Loi sur le lait*) ainsi qu'à l'ensemble de la *Loi sur le lait*. Ils pourront être utilisés à des fins de délivrance d'un permis modifié conformément au règlement susmentionné ainsi qu'à des fins d'application et administratives générales en vertu de la *Loi sur le lait*.

Une fois que tous les champs pertinents sont remplis et que toutes les pièces justificatives sont jointes, veuillez cliquer sur le bouton Soumettre au bas du formulaire de ce formulaire de demande. Vous recevrez une confirmation par courriel à l'adresse électronique de votre exploitation, que vous avez fournie dans la section 1 du formulaire.

Remarque : La confirmation n'inclut que le formulaire de demande soumis (aucune pièce jointe).

Si vous avez d'autres questions, veuillez communiquer avec l'Unité des programmes d'inspection à dairyfoodsafety@ontario.ca. Dans le cadre de notre politique d'accessibilité pour les services à la clientèle, vous pouvez aussi communiquer avec le Centre d'information agricole au 1-877-424-1300 ou, par courriel, à ag.info.omafra@ontario.ca si vous avez besoin de ces renseignements dans un format de rechange.

Je soussigné(e) déclare que les renseignements fournis dans le présent formulaire sont, à ma connaissance, vrais et exacts.*

Prénom et nom *

Titre

Date (aaaa/mm/jj) *

Pour présenter cette demande par la poste, veuillez envoyer le formulaire rempli et les documents à l'appui à :

Chef (*Loi sur le lait*), Direction de l'inspection de la salubrité des aliments

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales

1 Stone Road West, 5^e étage North West

Guelph ON N1G 4Y2