Ontario

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

Demande de permis de construire ou de modifier un bâtiment destiné à servir d'usine laitière pour de nouveaux demandeurs

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) *

Nom de la personne-ressource *	Prénom de la personne-ressource *

Titre

Numéro de téléphone *	Courriel

Section 2. Renseignements sur le projet

Fournissez de plus amples détails au besoin; cochez toutes les cases qui s'appliquent. *

☐ Je confirme après vérification que les renseignements soumis pour ma demande de nouveau permis d'exploitation d'une usine laitière sont exacts et qu'ils peuvent être utilisés pour cette demande de permis également

☐ Il s'agit d'un projet menant à l'obtention d'un nouveau permis d'exploitation d'une usine laitière, qui prévoit :

- ☐ La construction d'un nouveau bâtiment
- ☐ La rénovation d'un bâtiment existant

  Utilisation actuelle du bâtiment ou, si celui-ci est vide, ancienne utilisation :

  _____

- ☐ L'équipement sera : ☐ entièrement neuf ☐ usé/remis à neuf ☐ les deux
- ☐ La transformation à l'exploitation agricole

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 dans le 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; *

 © Imprimeur du Roi pour l'Ontario, 2022

- ☐ 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 principal 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; *
- ☐ 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 encore dans un document sommaire.

Rappel : Prenez soin de remplir toutes les sections qui s'appliquent et de fournir 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 :

Veuillez 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 proposée ou la modification décrite dans cette demande ne peut être amorcée avant la réception d'un permis de la personne désignée 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 l'exploitation d'une usine ne peut commencer tant que le ou la chef n'a pas délivré un permis d'exploitation d'une usine laitière.

Tous les renseignements et les documents justificatifs exigés pour cette demande sont recueillis et seront utilisés pour vérifier l'admissibilité à un 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 d'application et administratives générales en vertu de la *Loi sur le lait*.

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, 5e étage North West
Guelph ON N1G 4Y2

Sauvegarder Imprimer Effacer