

## Le Règlement sur les aliments: des exigences qui s'ajoutent à celles du chapitre III, Plomberie

Le chapitre III, Plomberie du *Code de construction du Québec* (CCQ) précise les exigences minimales en matière de plomberie à l'intérieur de tout bâtiment. Toutefois, pour certains types de bâtiment spécifiques, il existe des exigences supplémentaires encore plus strictes en raison des activités qui s'y déroulent. C'est le cas notamment du *Règlement sur les aliments* (Chapitre P-29, r.1) découlant de la *Loi sur les produits alimentaires* (P-29). Les inspecteurs du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) appliquent ce Règlement dans les bâtiments visés dans le but de protéger la population contre les toxi-infections alimentaires.

Il incombe donc à l'entrepreneur en plomberie d'appliquer ces deux niveaux d'exigences afin de rendre l'installation conforme

non seulement au chapitre III, Plomberie, mais aussi à la réglementation stricte appliquée par le MAPAQ.

La CMMTQ vous présente un tableau récapitulatif des exigences en matière de plomberie pour les lieux visés par le *Règlement sur les aliments*.

### Notes :

- En cas de disparité entre ce tableau et le Règlement, ce dernier a préséance.
- En cas de non-concordance entre une exigence du chapitre III, Plomberie et une du *Règlement sur les aliments*, l'exigence la plus restrictive prévaut.

Exigences particulières	Bâtiments visés	Lieux spécifiques	Articles du Règlement	Exigences complémentaires à certains lieux spécifiques
La température de l'eau aux points de service doit être d'au moins <b>60°C</b> . <sup>1</sup>	Restaurants et tout lieu où on prépare ou détient des produits alimentaires destinés à la vente, à la distribution ou à la fourniture de services moyennant rémunération.	Partout	2.1.3.	IMPORTANT : lors du choix de la tuyauterie d'évacuation, s'assurer de ne pas dépasser la limitation de température maximale spécifiée par le fabricant.
	Industries avicoles	Postes de transformation des œufs	5.7.6.	
	Établissements de préparation ou de conserverie de produits marins	Partout	9.2.4.5.	
La température de l'eau aux points de service doit être d'au moins <b>82°C</b> pour permettre le nettoyage. <sup>1</sup>	Abattoirs, conserveries de viandes ou ateliers de charcuterie pour fin de vente en gros	Partout	6.3.5.5.	IMPORTANT : conformément à l'article 2.4.4.2.1) du chapitre III, l'eau déversée dans le réseau d'évacuation doit être abaissée à une température maximale de <b>75°C</b> . Il faut donc prévoir un moyen de refroidir les eaux usées avant le rejet à l'égout. De plus, lors du choix de la tuyauterie d'évacuation, s'assurer de ne pas dépasser la limitation de température maximale spécifiée par le fabricant.
	Ateliers d'équarrissage	Partout	7.2.24.	
Le local ou l'aire où sont préparés les aliments doit disposer d'eau potable courante chaude et froide, d'un évier et être muni d'un système de récupération ou d'évacuation des eaux usées (ex : avaloir de sol).	Restaurants et tout lieu où on prépare ou détient des produits alimentaires destinés à la vente, à la distribution ou à la fourniture de services moyennant rémunération.	Partout	2.1.3.	

<sup>1</sup> - Considérer les pertes de chaleur occasionnées par la longueur de tuyauterie à partir du chauffe-eau jusqu'aux points de service pour obtenir cette température aux points de service.



Exigences particulières	Bâtiments visés	Lieux spécifiques	Articles du Règlement	Exigences complémentaires à certains lieux spécifiques
Les surfaces ou l'équipement en contact avec les produits alimentaires, autres que les fruits et légumes entiers qui ne font pas l'objet de préparation, doivent être faites d'un matériau anticorrosion et inaltérable par les produits (ex: acier inoxydable).	Restaurants et tout lieu où on prépare ou détient des produits alimentaires destinés à la vente, à la distribution ou à la fourniture de services moyennant rémunération.	Partout	2.1.4.	NOTE: Cette exigence vise toute surface ou équipement qui pourrait se retrouver en contact avec les produits alimentaires; ceci comprend les appareils sanitaires et, dans certains cas, la tuyauterie qui, de par son emplacement, risquerait d'entrer en contact avec les produits alimentaires.
	Industries avicoles	Postes de classement	5.2.7.	
Doit être muni d'un réseau d'eau potable, chaude et froide, sous pression aménagé de façon à permettre le nettoyage des locaux et équipements.	Marchés publics	Partout	2.1.6.a)	
		Étals de viandes ou d'aliments carnés	2.1.7.a)	Des postes d'eau chaude et d'eau froide doivent être installés et aménagés à chaque étal de façon à permettre le nettoyage sous pression des locaux et du matériel de travail.
	Industries avicoles	Postes de classement des œufs	5.2.4.	
		Postes de transformation des œufs	5.7.6.	Des boyaux et becs d'arrosage doivent également être installés au poste pour permettre le nettoyage des équipements.
		Abattoirs, conserveries de viandes ou ateliers de charcuterie pour fin de vente en gros	Partout	6.3.5.4.
Ateliers d'équarrissage	Partout	7.2.23	Les postes d'eau chaude et d'eau froide doivent être aménagés de façon à permettre également de laver ou désinfecter sous pression le matériel de travail et les véhicules de ramassage et récupération.	
Doit être pourvu d'un réseau d'eau potable courante sous pression, chaude et froide.	Usines laitières	Partout	11.5.5.	Ce réseau doit être protégé de toute source de contamination et doit comporter un système de filtration pour éliminer les sédiments de l'eau potable utilisée pour la préparation des produits laitiers. Pour le lavage des locaux et des installations, ce réseau doit également disposer de tuyaux et de becs d'arrosage.
Doit être pourvu d'un réseau séparatif d'évacuation des eaux sanitaires et pluviales. <b>Ce réseau doit être curable et muni de regards de visite, de chasses d'eau, de bouches siphonides, de grilles de protection et d'intercepteur de solide.</b>	Marchés publics	Partout	2.1.6.b)	
	Industries avicoles	Postes de transformation des œufs	5.7.7.	
	Abattoirs, conserveries de viandes, atelier de charcuterie pour fin de vente en gros, établissements de préparation ou de conserverie de produits marins et usines laitières	Partout	6.3.5.6. 9.2.4.6. 9.2.4.10. 11.5.5.	La canalisation des eaux de lavage <b>doit être indépendante</b> de celle évacuant les eaux usées des cabinets d'aisances, des urinoirs et des lavabos. <u>Établissements de produits marins:</u> les ateliers de conditionnement, de saurissage ou d'esturgeons doivent être pourvus <b>uniquement</b> d'un réseau d'évacuation des eaux usées.
Doit être pourvu d'une installation d'épuration des eaux usées conforme à la réglementation en vigueur et, le cas échéant, d'un séparateur (trap) pour le gras organique.	Abattoirs (viandes et volailles)	Locaux d'abattoirs	6.3.1.2. i) et 6.3.2.4. m)	Doit être installée dans un local de produits non comestibles ou à l'extérieur de ce bâtiment.
	Ateliers de charcuterie pour fin de vente en gros	Partout	6.3.3.2. m)	
	Conserveries de viandes		6.3.4.2. j)	
	Ateliers d'équarrissage	Fondoirs, conserveries animale, locaux de dépôts, de désossement, de préparation générale et spéciale	7.2.4., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8., 7.2.9., 7.2.10., 7.2.11.	Doit être installée dans le secteur souillé ou à l'extérieur de l'atelier d'équarrissage.

Exigences particulières	Bâtiments visés	Lieux spécifiques	Articles du Règlement	Exigences complémentaires à certains lieux spécifiques
Le plancher doit être incliné de façon à conduire les eaux de lavage vers un orifice <sup>2</sup> d'évacuation, selon une pente de 20 mm/m.	Abattoirs (viandes et volailles)	Enclos des animaux	6.3.1.5. a), 6.3.2.4. p) et 6.3.5.1. a)	Le plancher doit être en béton. L'orifice d'évacuation doit être muni d'une grille d' <b>au moins 900 cm<sup>2</sup> (139.5 po<sup>2</sup>)</b> et raccordé à un tuyau d'évacuation de <b>4 po minimum</b> .
	Abattoirs, conserveries de viandes ou ateliers de charcuterie pour fin de vente en gros	Partout	6.3.5.1. a)	L'orifice d'évacuation doit être muni d'une grille d' <b>au moins 900 cm<sup>2</sup> (139.5 po<sup>2</sup>)</b> et raccordé à un tuyau d'évacuation de <b>4 po minimum</b> . De plus, si des réservoirs de cuisson sont reliés directement à un système d'évacuation des eaux usées, l'entrée de ce système doit être munie d'un clapet de façon à empêcher le reflux des eaux dans les réservoirs.
		Aire de cuisson	6.3.3.9. et 6.3.5.1. a)	Tous les fumoirs et appareils de cuisson doivent être également munis d'un orifice d'évacuation des eaux de lavage aménagé de façon à les évacuer vers le système d'évacuation des eaux usées.
	Ateliers d'équarrissage	Partout	7.2.21.a)	L'orifice d'évacuation doit être muni d'une grille d' <b>au moins 900 cm<sup>2</sup> (139.5 po<sup>2</sup>)</b> et raccordé à un tuyau d'évacuation de <b>4 po minimum</b> .
Le plancher doit être conçu de façon à empêcher l'accumulation d'eau ou de saletés.	Usines et fermes laitières	Salle de traite	11.5.5.	Ce plancher doit permettre l'évacuation des eaux usées de manière à empêcher les reflux, la propagation des odeurs ou de contaminer la salle de traite.
Les locaux de travail doivent être pourvus de lavabo et autres dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail.	Abattoirs, conserveries de viandes ou ateliers de charcuterie pour fin de vente en gros	Partout	6.3.5.8.	
	Établissements de préparation ou de conserverie de produits marins	Partout	9.2.4.8.	Les lavabos exigés doivent être du type à pédale qui dispensent simultanément ou séparément, de l'eau chaude et de l'eau froide et qui comportent des distributeurs de savon liquide.
Doit être muni de locaux sanitaires comportant des lavabos, distributeurs de savon liquide et de cabinets d'aisances à la disposition des employés.	Marchés publics	Partout	2.1.6.c)	Les locaux sanitaires doivent également prévoir une salle de repos avec fontaine d'eau potable et vestiaires. Les cabinets d'aisances et les lavabos qui les desservent doivent ouvrir directement sur les locaux autres que les locaux de travail (art. 6.3.5.7.)
	Industries avicoles		5.2.1. 4)	
	Abattoirs (viandes et volailles)		6.3.1.2.g) et 6.3.2.4. L)	
	Ateliers de charcuterie pour fin de vente en gros		6.3.3.2.L)	
	Conserveries de viandes		6.3.4.2. i)	
	Ateliers d'équarrissage	Fondoir, conserverie animale, locaux de dépôts, de désossement, de préparation générale et spéciale	7.2.4., 7.2.6., 7.2.7., 7.2.8., 7.2.9., 7.2.10., 7.2.11.	
	Établissements de préparation ou de conserverie de produits marins	Partout	9.2.4.7.	
Une salle de toilette, pourvue d'un lavabo et d'un cabinet d'aisances doit être attenante au local réservé exclusivement à l'inspecteur.	Abattoirs (viandes et volailles)	Partout	6.3.1.2. L)	Ce local doit ouvrir sur les locaux autres que les locaux de travail.
	Ateliers de charcuterie pour fin de vente en gros		6.3.3.2.p)	
	Conserveries de viandes		6.3.4.2. m)	

2 - Ceci pourrait être, par exemple un avaloir de sol.

Exigences particulières	Bâtiments visés	Lieux spécifiques	Articles du Règlement	Exigences complémentaires à certains lieux spécifiques
Alimentation en eau pour appareils particuliers	Abattoirs (viandes et volailles)	Aires principales	6.3.1.7. d) h) j)	Doit être pourvu d'un cabinet de lavage sous pression pour les têtes de bœuf et de cheval, des appareils de lavage sous pression pour les carcasses et pour les aires de saignée et d'éviscération, ces appareils en acier inox : 2 éviers à pédales, 2 stérilisateurs à couteaux et 1 stérilisateur à scie ou 1 appareil à eau chaude pour laver les scies.
		Local d'abattage et de plumaison	6.3.2.6.	Ce local devra être pourvu d'un évier à pédales et d'un stérilisateur à couteaux.
		Local d'éviscération	6.3.2.8.	Ce local devra être pourvu d'une auge munie de jets d'eau, faite en béton et encastrée dans le plancher ou en acier inoxydable et fixée au plancher, afin d'assurer l'écoulement et de prévenir le débordement.
	Ateliers de charcuterie pour fin de vente en gros	Aires principales	6.3.3.7. c)	Il doit y avoir des lavabos avec robinet à pédales, avec eau chaude et eau froide.
		Local d'habillage et d'inspection post-mortem	6.3.3.7.1. c) et d)	Doit être pourvu d'un stérilisateur à couteaux et d'un stérilisateur à scie dans l'aire de dépouillement et d'éviscération et d'un stérilisateur à couteaux dans l'aire d'inspection. Doit aussi être pourvu d'un appareil de lavage sous pression pour les carcasses.
	Conserveries de viandes	Local de fabrication de conserves	6.3.4.3.	Doit être pourvu d'un cuiseur sous pression ou à ébullition si la cuisson ne se fait pas à l'autoclave. Doit également être pourvu d'un ou plusieurs autoclaves, d'un évier à pédales avec stérilisateur à couteaux et d'un appareil pour le nettoyage à la vapeur ou à l'eau chaude chauffée à <b>82°C</b> .
	Abattoirs de volailles et lapins	Local d'échaudage	6.4.3.4.	Un bain d'eau potable constamment renouvelée et maintenue à une température constante entre <b>53°C et 64°C</b> doit être aménagé.

**Note importante:**

Des exigences spécifiques s'appliquent également aux Établissements de préparation et de conserverie de produits d'eau douce ainsi qu'aux érablières, mais par souci d'abrégier le tableau, elles n'y sont pas incluses. Se reporter au Règlement P-29 pour ces établissements spécifiques.

N.B.: Lors d'une consultation postérieure à la date de sa publication, il vous revient de vérifier si la présente fiche a été mise à jour, remplacée ou annulée. Cette fiche explicative ne remplace pas, en tout ou en partie, la réglementation en vigueur, soit le Code de construction du Québec.

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation de la CMMTQ.