

Fiche d'information – Vendre des produits alimentaires dans les marchés publics – Façon de procéder

Les marchés publics connaissent un regain de popularité et une croissance considérable partout dans la province. Cela a donné lieu à des changements importants dans l'offre de produits : alors qu'auparavant on offrait uniquement des produits frais provenant de la ferme ou des produits alimentaires traditionnels, comme des fruits, des légumes et des produits de boulangerie-pâtisserie, on offre maintenant une grande variété de produits alimentaires.

C'est la Division de la salubrité des aliments et de la surveillance du ministère de l'Agriculture de la Nouvelle-Écosse qui est chargée d'inspecter tous les lieux, temporaires ou permanents, où des aliments sont préparés ou servis au public. C'est une responsabilité imposée par la loi provinciale sur la protection de la santé (*Nova Scotia Health Protection Act*) et le règlement sur la salubrité des aliments (*Food Safety Regulations*).



- Veuillez lire les lignes directrices sur la salubrité des aliments pour les marchés publics. Vous les trouverez en ligne à <http://www.gov.ns.ca/agri/foodsafety/policies/publicmarketguide.shtml> (en anglais seulement).
- Déterminez si le produit que vous avez l'intention de vendre est inscrit à l'annexe A, B ou C. Communiquez avec un spécialiste de la salubrité des aliments si vous n'êtes pas certain. Il existe différentes lignes directrices pour différents produits alimentaires.
- Si vous avez besoin d'un formulaire pour vendre des produits dans un marché public, allez à <http://www.gov.ns.ca/agri/foodsafety/applications.shtml> (en anglais seulement) sous le volet marchés publics (Public Markets).
- Si les exigences concernant l'équipement ne peuvent pas être respectées au marché, la préparation des aliments inscrits à l'annexe A doit se faire dans un endroit approuvé par le spécialiste de la salubrité des aliments, en suivant des pratiques saines et acceptables pour la manipulation des ingrédients et des aliments. Pour plus d'information sur l'approbation des cuisines, consultez la fiche de renseignements *Approbation des cuisines*.
- Il faut suivre une formation en hygiène alimentaire si vous comptez servir des aliments inscrits à l'annexe A. Un cours sur la manipulation des aliments n'est pas obligatoire pour les aliments inscrits à l'annexe A qui sont préemballés

commerciallement, notamment la viande et le poisson inspectés et préemballés ainsi que les œufs. La formation sur la salubrité des aliments est recommandée pour tous les vendeurs dans les marchés publics. Pour connaître les dates auxquelles se donne le cours sur la manipulation des aliments, allez à <http://www.gov.ns.ca/agri/foodsafety/foodsafetycourse.shtml> (en anglais seulement).

- Communiquez avec l'organisateur du marché public où vous avez l'intention de vendre vos produits pour discuter de ce dont vous avez besoin comme installation.
- Après avoir reçu le formulaire de demande, un spécialiste de la salubrité des aliments communiquera avec vous pour discuter de votre demande et des questions de manipulation des aliments spécifiques à ce que vous comptez offrir.

À bientôt au marché!

Pour plus d'information sur la salubrité des aliments, communiquez avec le spécialiste de la salubrité des aliments de votre région ou consultez la page sur la salubrité des aliments du site Web du ministère de l'Agriculture à <http://www.gov.ns.ca/agri/foodsafety>.

