

## Exigences en matière de documentation

### De quels renseignements ai-je besoin sur place?

Pour tous les aliments (exception faite des fruits et légumes frais, des œufs, de la viande, du poisson et de la volaille crus) se trouvant sur place, utilisés dans la préparation, servis ou vendus, vous avez besoin :

- d'une **liste d'ingrédients** et
- d'un **tableau canadien de la valeur nutritive**.

### Quelles sources d'information un agent d'hygiène du milieu (AHM) accepte-t-il?

- l'étiquette alimentaire originale du produit;
- une fiche signalétique du produit provenant de votre fournisseur; ou
- une base de données électronique.

**INGRÉDIENTS:** POTATOES, SAFFLOWER AND/OR SUNFLOWER OIL, SEA SALT.  
**INGRÉDIENTS :** POMMES DE TERRE, HUILE DE CARTHAME ET/OU HUILE DE TOURNESOL, SEL MARIN.

### Nutrition Facts Valeur nutritive

Per 18-20 chips (40 g)  
pour 18-20 croustilles (40 g)

Amount Teneur	% Daily Value % valeur quotidienne
------------------	---------------------------------------

**Calories / Calories** 210

**Fat / Lipides** 13 g **20 %**

Saturated / saturés 1 g **5 %**  
+ Trans / trans 0 g

**Cholesterol / Cholestérol** 0 mg

**Sodium / Sodium** 160 mg **7 %**

**Carbohydrate / Glucides** 22 g **7 %**

Visitez [www.restricttransfat.ca](http://www.restricttransfat.ca) (en anglais) ou composez le **8-1-1** pour parler à un diététiste de HealthLink BC. Des services de traduction sont disponibles au 8-1-1.

## Lorsqu'un agent d'hygiène du milieu (AHM) fait une inspection sur les gras trans, comment est-ce que je lui fournis les renseignements exigés?

Si tous vos produits comportent une étiquette avec un tableau canadien de la valeur nutritive et une liste d'ingrédients, il vous suffit de montrer votre réserve, votre réfrigérateur ou votre congélateur à l'AHM. Ce dernier inspectera un groupe choisi d'aliments et de boissons qui peuvent contenir des gras trans produits industriellement.



## Qu'arrive-t-il si un de mes produits ne comporte pas d'étiquette?

Demandez à votre fournisseur/fabricant de vous donner une fiche signalétique du produit. Gardez-en des copies à portée de main, dans un cahier à anneaux ou sous forme électronique, pour pouvoir la montrer à votre AHM.



## **Mon restaurant fait partie d'une chaîne qui a participé à la vérification centrale de la documentation sur les gras trans. Ai-je toujours besoin d'avoir les renseignements sur place?**

Oui. Il faut garder les renseignements sur tous les aliments sur place. De plus, vous pouvez aussi conserver sur place une copie de la lettre de vérification que votre siège social vous aura envoyée.