

# Chariot mobile de vente d'aliments

## Guide de l'exploitant

*Ce document ne donne aucun conseil juridique et ne fait pas référence du point de vue légal. Les renseignements qui s'y trouvent sont fournis par le ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario à titre d'information seulement. Pour connaître les exigences liées au Règlement de l'Ontario 562, il y a lieu de consulter les textes officiels.*

### Introduction

Le gouvernement a modifié le *Règlement de l'Ontario 562* afin d'élargir la gamme des aliments qui peuvent être vendus dans les chariots mobiles de vente d'aliments.

Le règlement modifié entre en vigueur le 1<sup>er</sup> août 2007.

Cette brochure contient des renseignements de nature générale sur les exigences en matière d'hygiène alimentaire pour les chariots mobiles de vente d'aliments.

### Avant de commencer...

- Prenez connaissance de l'élément le plus important de la loi ontarienne régissant l'hygiène alimentaire – le *Règlement de l'Ontario 562*, pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (en anglais seulement).
- Prenez contact avec votre service de santé publique local afin de vous informer auprès d'un inspecteur sur les exigences relatives à l'exploitation d'un chariot mobile de vente d'aliments.

### Aliments pouvant être vendus sur un chariot mobile de vente d'aliments

#### 1. Aliments prêts-à-manger qui sont préemballés dans un autre dépôt d'aliments

Voici quelques exemples :

- jus de fruits
- boissons gazeuses
- salades et fruits préemballés
- produits de boulangerie ou de pâtisserie et sandwichs préemballés

#### 2. Aliments précuits dans un autre dépôt d'aliments et réchauffés sur le chariot mobile de vente d'aliments

Voici quelques exemples :

- hot dogs
- hamburgers
- pizza
- samosas
- burritos
- rissoles ou friands au bœuf

#### 3. Aliments non susceptibles de présenter un danger\*

Voici quelques exemples :

- pommes de terre frites
- jus de fruits fraîchement pressés
- boissons fouettées sans produits laitiers (fraîchement préparées sur le chariot mobile de vente d'aliments)
- maïs en épis
- fruits entiers

\* Les aliments non susceptibles de présenter un danger peuvent être préparés dans un autre dépôt d'aliments et apportés au chariot mobile de vente d'aliments pour être vendus. Ils peuvent également être préparés sur le chariot mobile de vente d'aliments, dans la mesure où cela se fait de façon sécuritaire et salubre, afin de prévenir la contamination.

## Aliments ne pouvant être vendus sur un chariot mobile de vente d'aliments

Voici quelques exemples d'aliments qui ne peuvent être vendus :

- Aliments préparés à la maison
- Aliments susceptibles de présenter un danger\* préparés sur place

Voici quelques exemples :

- produits laitiers (laits frappés et boissons fouettées aux produits laitiers, par exemple)
- viande, poisson, fruits de mer et volaille

\* Définition d'« aliment susceptible de présenter un danger » en fin de brochure.

## À titre d'information

Vous pouvez présenter une demande à l'attention du médecin hygiéniste local en vue de vendre des aliments qui ne sont pas inclus dans les catégories autorisées décrites ci-dessus.

## Hygiène des mains et des ustensiles

Nettoyez-vous bien et fréquemment les mains. Faites-en de même pour votre surface de travail ainsi que votre matériel.

Vous devez consulter les exigences relatives au *Règlement 562* qui s'appliquent à votre situation et qui concernent la nécessité d'avoir un évier ou un lavabo.

Dans presque tous les cas où de la nourriture est préparée et manipulée, un lavabo avec de l'eau courante chaude et froide, une distributrice de savon ou de détergent et des serviettes en papier jetables doivent être accessibles sur place. De plus, lorsqu'on doit nettoyer à la main des ustensiles servant à la préparation ou à la manipulation des aliments sur place, un évier à deux ou trois cuves est exigé pour les laver, les rincer et les désinfecter.

## Contrôle de la température

Un bon contrôle de la température est essentiel à la bonne conservation des aliments. Gardez les aliments hors de la zone de danger ! La zone de danger, où les bactéries prolifèrent rapidement, se situe entre 4 °C (39 °F) et 60 °C (140 °F). Vous devez consulter les exigences particulières relatives à la température précisées dans le *Règlement 562*

qui s'appliquent aux aliments et aux boissons que vous vendez.

### Les aliments froids doivent rester froids !

La température interne des aliments réfrigérés susceptibles de présenter un danger doit être maintenue à 4 °C (39 °F) ou moins.

### Les aliments congelés doivent rester congelés !

La température des aliments devant être vendus congelés doit être maintenue à -18 °C (0 °F) ou moins.

### Les aliments chauds doivent rester chauds !

La température des aliments chauds doit être maintenue à au moins 60 °C (140 °F).

### Réchauffement des aliments susceptibles de présenter un danger

Lorsque vous réchauffez des aliments susceptibles de présenter un danger, la température de réchauffement doit correspondre à la température de cuisson initiale, comme précisé dans le *Règlement 562*.

## Exigences se rapportant particulièrement aux chariots mobiles de vente d'aliments

- Articles jetables :** Les chariots mobiles de vente d'aliments ne doivent utiliser que des articles à usage unique (tels que des fourchettes, des couteaux et des cuillères jetables).
- Auvent :** Durant le service, les chariots mobiles de vente d'aliments doivent être entièrement protégés par un auvent fait d'un matériau résistant à la corrosion, non absorbant et facilement lavable.
- Eau propre :** Les chariots mobiles de vente d'aliments doivent disposer de suffisamment d'eau propre pour assurer l'exploitation dans des conditions sanitaires. Le réservoir d'approvisionnement en eau doit être muni d'une jauge avec un indicateur facile à lire permettant de déterminer le niveau d'eau du réservoir.
- Eaux usées :** Les chariots mobiles de vente d'aliments doivent être munis d'un réservoir à eaux usées, muni d'une jauge avec un indicateur facile à lire, afin de collecter les eaux usées pendant l'exploitation du chariot mobile de vente d'aliments.

## Transport des aliments

Les aliments doivent être transportés de façon à maintenir les températures exigées et prévenir la contamination.

## Étiquetage des aliments

- Les exigences de la réglementation concernant l'étiquetage des aliments vendus sur les chariots mobiles de vente d'aliments sont les mêmes que celles qui s'appliquent à tous les dépôts d'aliments, comme prévu par le *Règlement 562*.
- Pour en savoir plus sur les exigences de la réglementation de l'étiquetage des aliments, rendez-vous sur le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) [www.inspection.gc.ca/francais/tocf.shtml](http://www.inspection.gc.ca/francais/tocf.shtml), ou contactez l'ACIA directement au 1 800 667-2657.

## Glossaire

«**Aliment**» : Aliment ou boisson destiné à l'alimentation humaine, y compris un ingrédient d'un aliment ou d'une boisson destiné à la même fin.

«**Dépôt d'aliments**» : Lieu où du lait ou des aliments sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manipulés, étalés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente, à l'exclusion d'une résidence privée.

«**Aliment susceptible de présenter un danger**» : Aliment susceptible de servir de support à la croissance d'organismes pathogènes ou à la production de toxines par ces organismes.

«**organisme pathogène**» : Tout agent pathogène (bactérie, virus, protozoaire, moisissure ou parasite, etc.) ou leurs sous-produits qui peuvent causer des maladies dans certaines conditions.

«**Aliment non susceptible de présenter un danger**» : Aliment qui n'est pas susceptible de servir de support à la croissance d'organismes pathogènes ou à la production de toxines par ces organismes.

«**Article jetable**» : récipient ou ustensile qui ne peut être utilisé qu'une fois pour le service ou la vente d'aliments.

### «**Chariot mobile de vente d'aliments**» :

dépôt d'aliments situé sur un chariot installé temporairement dans un lieu public, à partir duquel les aliments sont vendus ou offerts à la vente pour consommation immédiate.

«**Lieu public**» : Lieu, à l'intérieur ou à ciel ouvert, auquel le public a accès ou dans lequel il est invité, de façon explicite ou implicite, qu'il y ait des droits d'entrée ou non.

## Renseignements complémentaires

Vous pouvez obtenir un exemplaire du *Règlement 562* (en anglais seulement) en téléphonant à Publications Ontario au 416 326-5300, ou sans frais au 1 800 668-9938. Le Règlement peut également être consulté (en anglais seulement) sur Lois-en-ligne : [www.e-laws.gov.on.ca/index.html](http://www.e-laws.gov.on.ca/index.html)

Les bureaux de santé publique offrent aux personnes dont le travail consiste à manipuler des aliments des cours qui portent sur les pratiques d'hygiène alimentaire dans le but de prévenir les maladies d'origine alimentaire. Contactez le bureau de santé publique de votre localité pour savoir s'il offre des cours de formation sur l'hygiène alimentaire.

Pour avoir des renseignements de nature générale sur l'hygiène alimentaire, demandez un exemplaire de la brochure du ministère de la Santé et des Soins de longue durée intitulée *L'hygiène alimentaire* à votre bureau de santé publique ou rendez-vous sur le site Web du ministère [www.health.gov.on.ca](http://www.health.gov.on.ca).

Coordonnées des bureaux de santé publique :