

DIRECTIVES D'EXPLOITATION DES ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Bureau de santé Porcupine, Services de santé environnementale, Salubrité des aliments

Si vous prévoyez vendre ou offrir de la nourriture au public lors d'un événement spécial dans la communauté, vous devez en aviser le Bureau de santé Porcupine au plus tard 15 jours avant l'événement. Dès réception du formulaire de demande dûment rempli, un inspecteur de la santé publique l'examinera.

Tous les dépôts d'aliments exploités dans le district desservi par le Bureau de santé Porcupine feront l'objet d'une évaluation des risques et les exigences seront fondées sur le *Règlement de l'Ontario 493/17 : DÉPÔTS D'ALIMENTS*, tel qu'il a été modifié aux termes de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

En plus de soumettre le *Formulaire de demande de permis pour un événement spécial*, les marchands doivent afficher le permis sur place, dans un endroit clairement visible durant l'événement et se conformer aux exigences ci-dessous.

SECTION 1 : PRÉPARATION ET PROTECTION DES ALIMENTS

- a. Les aliments doivent provenir de sources approuvées par les organismes de réglementation fédéral ou provincial ontarien (p. ex., viande, volaille, œufs, produits laitiers et poisson inspectés).
- b. Les aliments doivent être préparés sur place ou hors site dans une installation ayant fait l'objet d'une inspection*. Une maison privée n'est PAS une installation ayant fait l'objet d'une inspection.
- c. Tous les aliments dangereux crus doivent être coupés, hachés et préparés avant l'événement dans une installation ayant fait l'objet d'une inspection; seules les dernières étapes de cuisson peuvent être effectuées sur les lieux de l'événement*.
- d. Il est recommandé de servir des viandes précuites dans la mesure du possible afin de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.
- e. Tous les aliments doivent être protégés contre la contamination par la poussière, les insectes et d'autres contaminants pendant le transport, l'entreposage et l'étalage. Ils doivent être recouverts d'un couvercle ou d'un emballage (aluminium ou plastique).
- f. Les produits alimentaires doivent être entreposés à une distance d'au moins 15 centimètres (6 pouces) du sol.
- g. Pour éviter toute contamination, les aliments dangereux crus doivent être entreposés séparément ou au-dessous des aliments prêts à manger (p. ex., utilisez des contenants ou glacières différents pour les aliments dangereux crus et pour les aliments prêts à manger).
- h. Dans la mesure du possible, tous les aliments doivent être manipulés avec des pinces, cuillères, pelles à pâtisserie, etc. pour éviter de toucher les aliments directement avec les mains.
- i. Les aliments cuits ne doivent PAS être placés dans une assiette ou un contenant ayant déjà servi pour des aliments dangereux crus.
- j. Les condiments doivent être offerts dans des sachets individuels ou dans un contenant qui les protège de la contamination (p. ex., contenant à pompe ou flacon compressible). Il est interdit de servir les condiments dans des contenants ouverts avec des ustensiles. ▶

**Une exemption s'applique aux sociétés d'aide mutuelle, aux organismes religieux et aux clubs philanthropiques (plus de renseignements à la page 5).*

SECTION 1 : PRÉPARATION ET PROTECTION DES ALIMENTS (suite)

- k. Les aliments étalés doivent être préemballés, placés dans une armoire fermée ou recouverts pour les protéger contre les sources possibles de contamination.
- l. Les échantillons offerts aux clients doivent être protégés contre la contamination (fournissez des contenants individuels, des cure-dents ou une cuillère de service individuelle, jetable et à usage unique).

SECTION 2 : CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

- a. Les aliments dangereux froids doivent être transportés, entreposés et étalés à 4 °C (40 °F) ou moins.
- b. Les aliments dangereux surgelés doivent être transportés, entreposés et étalés à -18 °C (0 °F) ou moins.
- c. Les aliments dangereux maintenus au chaud doivent être transportés, entreposés et étalés à 60 °C (140 °F) ou plus.
- d. Les aliments doivent être maintenus à des températures adéquates lors du transport. Utilisez des contenants thermiques isolants avec des blocs-glaces ou des sachets chauffants, de la glace ou un camion frigorifique pour maintenir les aliments dangereux à la température requise.
- e. Les aliments dangereux surgelés doivent être décongelés au réfrigérateur ou sous l'eau froide courante, et NON PAS à la température ambiante.
- f. Tout appareil de contrôle de la température doit être assorti d'un thermomètre (p. ex., appareils pour maintenir les aliments au chaud ou au frais).
- g. Un thermomètre à sonde doit être accessible pour vérifier la température interne de tous les aliments dangereux (chauds et froids). Il est recommandé d'utiliser des tampons d'alcool à usage unique pour nettoyer et désinfecter la sonde du thermomètre après chaque utilisation.
- h. Tous les aliments dangereux doivent être bien cuits et réchauffés aux températures ci-dessous; à moins d'être en mesure de démontrer que vous avez recours à des pratiques sûres fondées sur des preuves et d'avoir reçu l'approbation d'un inspecteur de la santé publique.

ALIMENT	Température interne minimum de cuisson	Température minimum de réchauffage
Volaille (entière)	82 °C (180 °F)	74 °C (165 °F)
Volaille hachée, produits de volaille et morceaux de volaille	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Mélanges alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments à haut risque	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Porc, produits du porc, viandes hachées (autre que la volaille)	71 °C (160 °F)	71 °C (160 °F)
Poisson	70 °C (158 °F)	70 °C (158 °F)
Fruits de mer	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)

SECTION 3 : APPROVISIONNEMENT EN EAU

- a. Seule de l'eau potable (propre à la consommation) doit être utilisée.
- b. Tous les glaçons doivent être fabriqués avec de l'eau potable.
- c. L'installation doit être raccordée à un système d'eau potable ou à un réservoir de conservation d'eau potable.
- d. L'approvisionnement en eau doit être adéquat pour le lavage des mains, la préparation des aliments et le nettoyage de l'équipement.
- e. L'utilisation de tuyaux de qualité alimentaire est recommandée pour le raccord à l'approvisionnement en eau potable.

SECTION 4 : POSTE DE LAVAGE DES MAINS

- a. Chaque dépôt d'aliments temporaire où des produits alimentaires ouverts (y compris des échantillons de nourriture) sont manipulés doit être muni d'un poste de lavage des mains séparé. Celui-ci doit être situé dans un endroit pratique à l'intérieur de l'aire de préparation des aliments.
- b. Les lavabos dans les toilettes ne peuvent pas être utilisés à cette fin.
- c. L'utilisation de désinfectants pour les mains n'élimine PAS l'obligation relative à la présence d'un poste de lavage des mains séparé. Les désinfectants pour les mains ne sont destinés qu'aux personnes qui ne manipulent pas les aliments (p. ex. les caissiers).
- d. L'utilisation de gants jetables n'élimine PAS l'obligation relative à la présence d'un poste de lavage des mains séparé. Les gants jetables peuvent être utilisés de concert avec de bonnes pratiques d'hygiène des mains.
- e. **Pour les événements qui durent deux (2) jours ou moins et au cours desquels des aliments non dangereux seront servis**, un poste de lavage des mains temporaire sera permis. Celui-ci comprend un contenant muni d'un robinet qui peut fournir une alimentation continue en eau tiède, du savon liquide et des serviettes de papier dans un distributeur. Les marchands doivent aussi fournir un contenant pour la collecte des eaux grises.
- f. **Pour les événements qui durent trois (3) jours ou plus ou au cours desquels des aliments dangereux seront servis :**
 - ◆ Un poste de lavage des mains temporaire pourrait être permis. L'utilisation de celui-ci pourrait être autorisée après la réalisation d'une évaluation des risques. Cette évaluation prendra en compte le type de nourriture préparée et le niveau de manipulation des aliments sur place.
 - ◆ Selon les résultats de l'évaluation des risques, une installation plus élaborée pourrait être requise pour le lavage des mains (p. ex. poste de lavage des mains actionné par une pompe à pied alimenté en eau courante, accompagné de savon liquide et de serviettes de papier dans un distributeur).

SECTION 5 : HYGIÈNE PERSONNELLE

- a. Les préposés à la manutention des aliments doivent :
 - ◆ bien se laver les mains avec du savon liquide et de l'eau tiède aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination des aliments et des surfaces en contact avec des aliments;
 - ◆ porter une coiffure qui retient leurs cheveux (p. ex. filet à cheveux, chapeau, écharpe ou visière, filet à barbe);
 - ◆ porter des vêtements propres;
 - ◆ ne pas être malade. AUCUNE personne qui souffre de diarrhée ou de vomissements, présente des symptômes de rhume ou de grippe ou a des plaies ou des coupures non couvertes sur les mains ne doit manipuler la nourriture;
 - ◆ S'ABSTENIR de fumer ou de vapoter à l'intérieur du dépôt d'aliments temporaire.
- b. Si vous portez des gants, vous devez les remplacer lorsque vous changez de tâche et vous laver les mains avant d'enfiler des gants propres et après avoir enlevé des gants sales. Le port des gants ne remplace PAS le lavage des mains.
- c. Dans les endroits où des produits alimentaires ouverts sont manipulés et préparés :
 - ◆ désignez un travailleur de soutien qui ne manipule PAS les aliments pour accomplir notamment les tâches suivantes : vider les poubelles et les contenants d'eaux usées, réapprovisionner le carburant et le savon, laver la vaisselle;
 - ◆ désignez une personne pour manipuler l'argent et les billets. Cette personne ne doit PAS manipuler les aliments. ▶

SECTION 5 : HYGIÈNE PERSONNELLE (suite)

- d. Il est INTERDIT de fumer ou de vapoter dans un lieu public clos ou un lieu de travail clos en vertu de la *Loi favorisant un Ontario sans fumée*.
- e. Des affiches d'interdiction de fumer ou de vapoter sont fournies par le Bureau de santé Porcupine. Pour plus de renseignements ou pour commander des affiches, communiquez avec votre bureau de santé local.

SECTION 6 : LAVAGE DE LA VAISSELLE ET DES USTENSILES

- a. Seuls la vaisselle et les ustensiles à usage unique (p. ex., coutellerie, assiettes et verres en plastique) sont permis. Tous les articles à usage unique doivent être entreposés de façon hygiénique. Il est interdit de réutiliser les articles à usage unique.
- b. Les ustensiles servant à préparer ou à servir les aliments doivent être lavés, rincés et désinfectés dans un évier à deux bacs. Lavez et rincez les ustensiles dans le premier bac, puis désinfectez-les en les immergeant dans une solution chimique dans le deuxième bac. Chaque bac doit être suffisamment grand pour pouvoir immerger le plus grand article ou ustensile.
- c. Lors des événements où l'on sert des aliments non dangereux, il est permis d'utiliser des ustensiles supplémentaires au lieu d'un évier à deux bacs. Ces ustensiles supplémentaires doivent être lavés, rincés et désinfectés selon la méthode de l'évier à deux bacs, puis entreposés de façon à prévenir la contamination durant l'entreposage. Les ustensiles devraient être changés au moins toutes les deux heures ou en cas de contamination.

Une solution de javellisant au chlore peut être utilisée : 100 ppm = 5 mL (1 c. à thé) d'eau de Javel (concentration de 5,25 %) mélangée à 1 litre (4 tasses) d'eau

SECTION 7 : DÉSINFECTION

- a. Toutes les aires de préparation des aliments doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau potable et du détergent avant de les désinfecter.
- b. Il doit y avoir un désinfectant pour désinfecter les surfaces.

Une solution de javellisant au chlore peut être utilisée : 100 ppm = 5 mL (1 c. à thé) d'eau de Javel (concentration de 5,25 %) mélangée à 1 litre (4 tasses) d'eau

- c. Des chiffons d'essuyage pour nettoyer et désinfecter doivent être fournis et entreposés de façon sanitaire.
- d. Les solutions désinfectantes doivent être préparées chaque jour.
- e. Les produits chimiques doivent être entreposés à l'écart des produits alimentaires.
- f. Toutes les bouteilles de produits chimiques doivent être étiquetées correctement.

SECTION 8: STRUCTURE

- a. Toutes les surfaces en contact avec des aliments doivent être lisses, non absorbantes et faciles à laver.
- b. Les dépôts d'aliments temporaires doivent être recouverts (auvent, parasol, tente) pour prévenir la contamination des aliments.

SECTION 9 : GESTION DES DÉCHETS SOLIDES ET LIQUIDES

- a. Une poubelle de taille adéquate avec un couvercle doit être fournie. Elle doit être durable et étanche et il faut la vider régulièrement.
- b. Toutes les eaux usées doivent être vidées dans un contenant couvert et étanche. Les contenants pour les eaux usées doivent être d'une capacité appropriée pour contenir au moins le volume d'eau potable apporté sur le site.
- c. Prenez les dispositions nécessaires pour éliminer les eaux usées de façon hygiénique. Les eaux usées ne doivent pas être déversées sur le sol.

* GROUPES FAISANT L'OBJET D'UNE EXEMPTION

Une exemption est prévue dans le **Règlement visant les dépôts d'aliments** concernant la salubrité alimentaire et le processus d'inspection de la santé publique en ce qui a trait aux événements spéciaux. Cette exemption s'applique aux groupes suivants :

- ◆ sociétés d'aide mutuelle;
- ◆ organismes religieux;
- ◆ clubs philanthropiques.

Les groupes exonérés ont deux options :

Option 1 : Les groupes ne sont PAS TENUS de suivre les *Directives d'exploitation des événements spéciaux* du Bureau de santé Porcupine mais, en vertu du *Règlement visant les dépôts d'aliments*, ils DOIVENT suivre les 1^{re}, 2^e et 3^e exigences ci-dessous afin d'obtenir l'approbation du Bureau de santé pour tenir l'événement.

Option 2 : Les groupes peuvent suivre les *Directives d'exploitation des événements spéciaux* du Bureau de santé Porcupine et faire l'objet d'une inspection comme tous les autres marchands et ainsi être exonérés des 2^e et 3^e exigences.

1^{re} exigence : Aviser le Bureau de santé Porcupine que le groupe prévoit organiser un événement spécial ou y prendre part en remplissant le **Formulaire de demande de permis pour un événement spécial** du Bureau de santé Porcupine et en le soumettant au moins 15 jours avant la tenue de l'événement.

2^e exigence : Afficher un avis (fourni par le Bureau de santé Porcupine) indiquant que leur dépôt d'aliments n'a pas été soumis à une inspection en vertu du *Règlement visant les dépôts d'aliments*.

3^e exigence : Garder une liste (fournie par le Bureau de santé Porcupine) des aliments reçus en don pour l'événement et y inscrire le nom, l'adresse et le numéro de téléphone du donateur.

