

Exigences à l'égard des services d'alimentation temporaires exploités dans le cadre d'événements spéciaux

Événement : _____ Nom des services : _____

Personne-ressource : _____ Téléphone : _____

Télec. : _____ Courriel : _____

Menu : _____

Les présentes exigences visent les activités de cuisson tenues dans le cadre d'événements qui se déroulent en plein air, tels que les festivals et les activités de collecte de fonds.

Il faut obtenir une autorisation avant d'entreprendre les activités. Un permis pour événement spécial doit être remis au Bureau de santé du district de North Bay-Parry Sound au moins 15 jours avant l'événement.

Avis important

Dans les cas où des aliments dangereux sont préparés avant l'événement (p. ex. faire rôtir du bœuf ou préparer des cigares au chou), la préparation doit se faire dans une cuisine inspectée (p. ex. restaurant, club ou église) par le Bureau de santé du district de North Bay-Parry Sound ou un autre organisme de santé. Une maison privée n'est **pas** un établissement faisant l'objet d'inspections.

La préparation d'aliments sur les lieux de l'événement se limite au réchauffage, au maintien au chaud ou au froid et à l'assemblage final du produit.

- Tous les services d'alimentation exploités dans le district de North Bay-Parry Sound doivent respecter les exigences du règlement n° 562 visant les services d'alimentation de l'Ontario de 1990, tel qu'il a été modifié en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.
- Les aliments et les surfaces de préparation des aliments doivent être protégés, par des auvents, contre la contamination.
- Pour les besoins du lavage des mains, il doit y avoir un bac à un compartiment destiné à cette fin, stratégiquement situé dans l'aire d'assemblage des aliments. Ce bac doit être approvisionné en eau potable courante chaude et froide, sous pression mécanique ou par gravité. Il doit y avoir près du bac destiné au lavage des mains un distributeur de savon liquide et des serviettes jetables à usage unique. Les eaux usées seront éliminées de façon sanitaire. Bien qu'on encourage l'utilisation de solutions désinfectantes pour les mains, celles-ci ne remplacent pas le lavage des mains.
- Il doit y avoir un évier à deux compartiments, approvisionné en eau potable courante chaude et froide, sous pression mécanique ou par gravité, pour les besoins du lavage et de la désinfection des ustensiles et des surfaces de travail. Il devrait y avoir au moins quatre ustensiles propres et enveloppés prêts à être utilisés au début de chaque journée d'exploitation. Les ustensiles utilisés doivent être remplacés par des ustensiles propres au moins toutes les deux heures ou s'ils deviennent contaminés (p. ex. si on les échappe).
- Les surfaces avec lesquelles les aliments sont en contact doivent être faites de matières lisses et non absorbantes de qualité alimentaire.
- Conformément au *Code du bâtiment* et au règlement n° 562 visant les services d'alimentation de l'Ontario de 1990, les préposés doivent avoir accès à des toilettes.
- Le manipulateur d'aliments doit respecter les règles d'hygiène, c'est-à-dire bien se laver les mains, ne pas fumer, porter des vêtements propres et se couvrir les cheveux.

- Les condiments doivent être disponibles sous forme d’emballage-portion ou être protégés au moyen de contenants avec couvercle.
- Tous les aliments doivent arriver à l’emplacement prêts à assembler (c.-à-d. pas de tranchage, de découpage ou de lavage sur place).
- Les aliments exposés doivent être préemballés, rangés dans des armoires, couverts et protégés contre toutes sources possibles de contamination.
- Tous les produits alimentaires doivent être fournis par des sources approuvées (inspectées), à savoir des magasins d’alimentation commerciaux et institutionnels ou des restaurants.
- Tous les aliments dangereux doivent être conservés aux températures suivantes :
 - 18 °C sous zéro (0 °F) ou moins dans le cas des aliments surgelés;
 - 4 °C (40 °F) ou moins dans le cas des aliments réfrigérés;
 - 60 °C (140 °F) ou plus dans le cas des aliments à garder au chaud.

*Il faut faire cuire les aliments jusqu’à ce qu’ils atteignent une température interne d’au moins 74 °C (165 °F).

*Il faut utiliser un thermomètre à sonde pour vérifier la température interne des aliments.

- Chaque glacière doit être munie d’un thermomètre à lecture précise.
- Il faut maintenir à une température d’au plus 4 °C (40 °F) ou d’au moins 60 °C (140 °F) les aliments qui doivent être transportés.
- Les tables à vapeur, les contenants à isolation thermique ou les éléments chauffants peuvent être utilisés pour garder les aliments au chaud pourvu qu’ils maintiennent le produit à au moins 60 °C (140 °F).
- Les produits alimentaires et le matériel doivent être entreposés à au moins 6 pouces (15 cm) du sol.
- Toutes les surfaces de travail avec lesquelles les aliments ne sont pas en contact doivent être nettoyées régulièrement avec de l’eau potable et du détergent.
- Il doit y avoir sur place un agent pour désinfecter les surfaces. On recommande une solution de 100 ppm à base d’agent de blanchiment ménager et d’eau dans un vaporisateur. Une concentration de 100 ppm équivaut à 1 cuiller à soupe par gallon d’eau ou à 5 ml par litre d’eau.

Pour en savoir plus long, communiquez avec l’inspecteur de la santé publique au numéro ci-dessous.

Inspecteur : _____ Exploitant : _____

Date : _____ Date : _____

Révisé en août 2010

Bureau de North Bay
681, rue Commercial
North Bay ON P1B 4E7
Tél. : 705 474-1400
Télé. : 705 474-9481

Bureau de Burk’s Falls
1 800 563-2808

Bureau de Parry Sound
70, rue Joseph, bureau 302
Parry Sound ON P2A 2G5
Tél. : 705 746-5801
Télé. : 705 746-4601

Appels sans frais : 1 800 563-2808

www.healthunit.biz