

Lignes directrices pour l'exploitation d'un service alimentaire temporaire

Introduction

Les présentes lignes directrices décrivent les exigences relatives à l'exploitation d'un service d'alimentation temporaire au Yukon. Elles expliquent la marche à suivre pour présenter une demande de permis ainsi que les normes en matière de manipulation des aliments, d'hygiène et de gestion de l'eau et des déchets applicables aux événements.

Ces lignes directrices s'appliquent à quiconque prépare, manipule ou sert des aliments lors d'une foire, d'une activité communautaire, d'un festival, d'une journée sportive ou d'un rassemblement similaire.

Approbation

- Une demande de [permis d'exploitation d'un service d'alimentation temporaire](#) doit être soumise au Service d'hygiène du milieu au moins 2 semaines avant le premier jour d'exploitation.
- Une agente ou un agent du Service fera l'examen de votre demande et vous délivrera un permis si elle satisfait aux exigences.
- Vous ne devez pas commencer l'exploitation avant d'avoir un permis.
- Vous devez avoir une copie de votre permis sur place pendant l'exploitation.
- **Service d'alimentation temporaire (durée du permis) :** Service d'alimentation temporaire dont l'existence se limite à la durée de validité du permis (ex. un barbecue pendant le festival Rendezvous).
- **Service d'alimentation temporaire (lieu approuvé) :** Service d'alimentation temporaire installé dans un lieu fixe approuvé par le Service d'hygiène du milieu (ex. la cuisine d'une église).

Définitions

- **Aliment non potentiellement dangereux :** Aliment qui n'est pas susceptible de favoriser la croissance de microorganismes pouvant rendre malade et qui a généralement un pH de 4,6 ou moins ou une activité de l'eau de 0,85 ou moins.
- **Aliment potentiellement dangereux :** Aliment ou boisson contenant du lait, des produits laitiers, des œufs, de la viande, de la volaille, du poisson, des fruits de mer ou tout autre ingrédient susceptible de favoriser la croissance de microorganismes pouvant rendre malade.
- **Exploitant :** Personne responsable de l'exploitation d'un service d'alimentation temporaire.
- **Service d'alimentation temporaire :** Lieu de restauration en exploitation pour un maximum de 20 jours par année lors de foires, de carnivals, de cirques, de journées sportives, d'expositions publiques ou d'autres rassemblements publics.
- **Aménagement et exploitation d'un service d'alimentation temporaire (durée du permis)**
 - Un service d'alimentation temporaire (durée du permis) doit être aménagé de façon à protéger les aliments de toute contamination.
 - Une tente ou une autre forme d'abri (toit et plancher) pourrait être exigée. Discutez de votre projet avec une agente ou un agent du Service avant de commencer l'aménagement.
 - Toutes les surfaces de préparation doivent être lisses, imperméables et faciles à nettoyer (ex. tables et comptoirs).
 - Les glacières et les réfrigérateurs doivent tenir les aliments potentiellement dangereux à 4 °C (40 °F) ou moins.
 - Les congélateurs doivent tenir les aliments potentiellement dangereux à -18 °C (0 °F) ou moins.
 - Les réchauds doivent tenir les aliments potentiellement dangereux à 60 °C (140 °F) ou plus.
 - Stockez tous les aliments à au moins 15 cm (6 po) du sol, y compris les aliments dans des boîtes, des contenants en plastique ou des glacières.

Exploitation d'un service d'alimentation temporaire (lieu approuvé)

Avant d'exploiter un service d'alimentation temporaire (lieu approuvé), il faut vérifier que :

- les lieux sont propres, salubres et en bon état;
- l'équipement, en particulier les réfrigérateurs, les congélateurs et les réchauds, est en bon état de marche.

Approvisionnement en eau

- L'approvisionnement en eau chaude doit être suffisant pour le nettoyage et le lavage des mains.
- Au besoin, une agente ou un agent du Service peut demander un test de la qualité bactériologique de l'eau avant son utilisation.

Toilettes et lavage des mains

Toilettes

Sur les lieux, il doit y avoir des toilettes en nombre suffisant pour la taille de l'événement.

Respectez les minimums suivants :

- Jusqu'à 50 personnes : 2 toilettes
- Jusqu'à 100 personnes : 3 toilettes
- Entre 100 et 400 personnes : 3 toilettes par tranche de 100 personnes
- Plus de 400 personnes : communiquez avec le Service d'hygiène du milieu

Si vous prévoyez utiliser des toilettes portables, tenez compte du nombre de personnes attendues et de la fréquence des pompages.

Lavage des mains

- Sur place, il doit y avoir au moins un lavabo plus un autre lavabo par deux toilettes.
- Les lavabos doivent faire couler de l'eau potable chaude, et il doit y avoir du savon liquide et des essuie-mains en papier à proximité.
- Un lavabo distinct faisant couler de l'eau potable chaude et ayant du savon liquide et des essuie-mains à proximité doit se trouver dans l'aire de préparation des aliments.

Des lingettes jetables et du nettoyant à mains sans eau pourraient être acceptables pour la clientèle, mais pas pour le personnel. Vérifiez auprès d'une agente ou un agent du Service avant utilisation.

Égouts et gestion des eaux usées

- L'exploitant doit veiller à la collecte et à l'élimination en règle des déchets liquides.
- S'il n'y a pas de raccordement au système d'égout sur place, il faut installer un réservoir ou un autre réceptacle. Les eaux usées doivent s'écouler dans un égout sanitaire ou un autre système d'élimination des eaux usées approuvé.

Gestion des déchets solides

- Un nombre adéquat de poubelles doit être mis à la disposition du personnel et de la clientèle dans les aires de préparation et sur le site en général.

Formation sur la salubrité des aliments

- Il est recommandé que tous les exploitants et leur personnel suivent une formation reconnue sur la salubrité des aliments (ex. FOODSAFE) ou consultent le guide sur la salubrité alimentaire intitulé *Food Safety Code of Practice for Canada's Foodservice Industry* avant d'exploiter un service d'alimentation temporaire.

Choix des aliments

Tous les aliments potentiellement dangereux servis ou vendus doivent provenir de sources approuvées.

Les aliments non potentiellement dangereux suivants peuvent être préparés à domicile sans permis :

- compote de pommes;
- fudge, caramel anglais et bonbons durs;
- pain, baniques et petits pains (sans produits laitiers, fromage ou autre garniture dangereuse);
- tartes au beurre;
- gâteaux, brioches à la cannelle, brownies et muffins (glaçage au sucre seulement, pas de garniture fouettée ou contenant des produits laitiers);
- maïs soufflé;
- produits céréaliers secs;
- nouilles sèches faites uniquement avec de la farine (pas de nouilles à base d'œufs);
- chocolat;

- biscuits et carrés aux Rice Krispies;
- fruits secs;
- fruits et légumes frais entiers;
- tartes et pâtisseries aux fruits;
- miel et sirop pasteurisés;
- confitures, gelées, légumes marinés et relish ayant un pH de 4,6 ou moins.

Stockage des aliments

- Stockez la nourriture de façon à éviter la contamination (poussière, saleté, pluie, insectes ou clientèle).
- Couvrez les aliments (contenants alimentaires ou écrans de protection sanitaire).
- Conservez les aliments potentiellement dangereux à des températures égales ou inférieures à 4 °C (40 °F) ou égales ou supérieures à 60 °C (140 °F).
- Utilisez un thermomètre précis pour surveiller la température des aliments.

Préparation et manipulation des aliments

- Les aliments potentiellement dangereux doivent être préparés sur place ou à un endroit approuvé par une agente ou un agent du Service d'hygiène du milieu. Il est interdit de préparer des aliments potentiellement dangereux à domicile.
- Un thermomètre précis doit être utilisé pour assurer le respect des températures suivantes pour les aliments potentiellement dangereux :
 - lors de la cuisson, la température interne doit atteindre au moins 84 °C (185 °F) pour la volaille et 74 °C (165 °F) pour tous les autres aliments;
 - lors du refroidissement, la température interne doit passer de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) en moins de 2 heures, puis de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) en moins de 4 heures.
- Les aires de préparation des aliments doivent être propres et aménagées de façon à prévenir toute contamination.
- Un désinfectant approuvé (ex. eau de Javel ou solution aqueuse) doit être à disposition pour nettoyer la vaisselle et les surfaces en contact avec les aliments.

- Les ustensiles et l'équipement doivent être propres, en bon état et rangés adéquatement.
- Dans les services d'alimentation temporaires (durée du permis), les aliments doivent être servis avec de la vaisselle et des ustensiles jetables qui ne doivent pas être réutilisés.
- Les personnes qui manipulent des aliments doivent :
 - adopter de bonnes pratiques d'hygiène personnelle;
 - porter des vêtements propres;
 - porter un filet à cheveux ou un couvre-chef propre;
 - ne pas fumer en manipulant des aliments;
 - éviter de porter des bijoux;
 - bien se laver les mains avant de toucher des aliments ou de l'équipement, ainsi que dès que leurs mains sont contaminées.
- Les personnes qui ont une maladie transmissible par la nourriture ou les boissons ne doivent pas manipuler les aliments.
- Il est interdit pour des animaux ou des membres du public de pénétrer dans les aires de préparation ou de stockage.

Renseignements

Service d'hygiène du milieu

2 Hospital Road
Whitehorse (Yukon) Y1A 3H8

Téléphone : 867-667-8391

Téléphone (sans frais au Yukon) :

1-800-661-0408

Télécopieur : 867-667-8322

Courriel : environmental.health@yukon.ca