

« **COMMERCE AMBULANT** », tel que l'entend le *Règlement sur les établissements de restauration et les débits de boissons*, qui découle de la *Loi sur la santé publique*, signifie toute cantine, automobile, camion, carriole ou véhicule quelconque utilisé pour servir de la nourriture.

« **ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX** » désigne tous les aliments qui favorisent la croissance rapide et progressive de microorganismes potentiellement infectieux. Ces aliments comprennent : le lait ou les produits laitiers, les œufs, la viande, la volaille, le poisson, les fruits de mer ainsi que les aliments qui contiennent ces produits.

« **NETTOYER** » signifie enlever la nourriture, la saleté et autres matières étrangères au moyen d'un produit chimique nettoyant et détergent approprié. L'étape de nettoyage précède celle de la désinfection.

« **DÉSINFECTER** » signifie utiliser une source

de chaleur ou un produit chimique pour nettoyer les surfaces en contact avec les aliments afin de réduire les microorganismes à un niveau qui ne présente pas de risque. Pour ce faire, il faut utiliser une solution désinfectante approuvée. La solution doit être renouvelée régulièrement.

« **LIEU DE RANGEMENT ET D'ENTRETIEN** » signifie l'**endroit approuvé** où une **carriole** est rangée, nettoyée, entretenue et approvisionnée avant et après son utilisation. On trouve à cet endroit un appareil de réfrigération mécanique; des surfaces imperméables et lisses et de l'équipement faciles à nettoyer; un évier de nettoyage double en métal inoxydable, approvisionné d'eau courante chaude, et froide; du matériel d'entreposage adéquat pour protéger les aliments des risques de contamination. Si la carriole ne peut être rangée au lieu prévu, elle doit être entièrement recouverte d'une bâche lavable et imperméable et être rangée de manière à être à l'abri des risques de contamination.

MARCHE À SUIVRE POUR QU'UN VÉHICULE DE COMMERCE AMBULANT SOIT APPROUVÉ

1. Avant d'acheter, de construire ou de rénover le commerce ambulant, veuillez remettre un plan de conception et de construction ou un dessin détaillé du commerce ambulant ainsi que le menu proposé au Service d'hygiène du milieu. Le plan doit montrer clairement la disposition des pièces d'équipement, la tuyauterie, les matériaux pour la finition ainsi que les éléments détaillés du lieu de rangement et d'entretien. Vous pouvez consulter un agent du Service d'hygiène du milieu, au besoin.
2. Une fois que votre commerce est prêt à entrer en service, veuillez remplir et déposer le présent formulaire de demande de permis d'exploitation d'un commerce ambulant, soumettre un échantillon d'eau provenant des robinets de la carriole ou du véhicule au laboratoire d'analyse de l'eau potable du Service d'hygiène du milieu et obtenir un rendez-vous pour l'inspection initiale.
3. Prendre note que l'approbation donnée par le Service d'hygiène du milieu n'implique pas que le commerce ambulant respecte les règlements municipaux ou autres, et qu'il incombe au demandeur d'obtenir toutes les autorisations nécessaires pour l'exploitation d'un commerce ambulant (ex. service d'incendie, permis de construction ou bureau des véhicules automobiles).

DEMANDE			
Motif de la demande :		<input type="checkbox"/> Nouveau commerce <input type="checkbox"/> Renouvellement de permis <input type="checkbox"/> Changement de propriétaire <input type="checkbox"/> Autre _____	Date d'ouverture proposée AAAA/MM/JJ
COORDONNÉES			
Nom du propriétaire ou de l'exploitant		Téléphone	Courriel
Adresse du propriétaire			Code postal
RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE			
Nom de l'établissement ou nom commercial		Raison sociale de l'entreprise	
Téléphone	Télécopieur	Courriel	
Numéro de série du véhicule		Endroit(s) où le véhicule est en service	
Adresse du lieu de rangement et d'entretien ou du lieu d'entreposage			
Source d'eau potable (préciser la source approuvée)			
Élimination des eaux usées (préciser la source approuvée)			
Articles au menu			
Signature de demandeur			Date AAAA/MM/JJ
<input type="checkbox"/> Des photos détaillées de l'intérieur et de l'extérieur du commerce sont jointes à la présente demande.			

Chaque commerce ambulant où l'on vend de la nourriture doit faire l'objet d'une inspection et avoir reçu un permis d'exploitation délivré par un agent du Service d'hygiène du milieu. Le permis doit être affiché bien en vue sur les lieux du commerce. Le permis n'est valide que pour l'année en cours et n'est pas transférable.

Les renseignements personnels sont recueillis en vertu de la Loi sur la santé et la sécurité publiques en vue de protéger la santé publique et celle des personnes. Il est possible d'avoir accès à ces renseignements en vertu de la Loi sur l'accès à l'information et la protection de la vie privée. Veuillez adresser toute question relative à la collecte de ces renseignements à la direction du Service d'hygiène du milieu, au 867-667-8391.

Dans le présent document, les expressions désignant des personnes visent à la fois les hommes et les femmes.

LISTE DE VÉRIFICATION

Tous les commerces ambulants doivent se conformer aux règlements d'application de la *Loi sur la santé publique*.

INDIQUEZ LA CONFORMITÉ AUX DIVERSES DISPOSITIONS EN COCHANT LES CASES CORRESPONDANTES (EN CAS DE NON-CONFORMITÉ, NE PAS COCHER). SI UNE DISPOSITION NE S'APPLIQUE PAS À VOTRE TYPE DE COMMERCE, INSCRIVEZ « S. O. ».

DISPOSITIONS GÉNÉRALES VISANT TOUT TYPE DE VÉHICULE

- Le commerce ambulant est entièrement autonome et facile à déplacer. Tous les éléments qui le composent sont assemblés ou fixés de façon permanente sur ce dernier.
- Tous les aliments sont préparés à bord du véhicule ou dans un établissement inspecté et approuvé pour le service de nourriture. Tous les aliments, y compris la glace, proviennent d'une source approuvée. Il est interdit d'utiliser ou de vendre des aliments préparés à la maison.
- Toutes les surfaces (murs, plafond, plancher, comptoirs, tiroirs, armoires) sont faites de matériaux lisses, durables, non absorbants, de couleur pâle et exempts de fentes et de joints mal scellés.
- Les appareils de réfrigération peuvent maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température de 4 °C (40 °F) ou moins en tout temps. **Les exigences en matière de réfrigération sont indiquées plus loin sous chaque type de commerce ambulant.**
- On dispose d'un ou de plusieurs appareils de conservation des aliments chauds pouvant maintenir la nourriture à une température interne de 60 °C (140 °F) ou plus, en tout temps, pour la conservation des aliments potentiellement dangereux.
- Des thermomètres précis sont utilisés afin d'assurer le maintien de températures adéquates pour la réfrigération des aliments froids et la conservation des aliments chauds.
- Le véhicule dispose d'un approvisionnement suffisant en eau potable provenant d'une source approuvée et peut alimenter les robinets en eau chaude, et froide, sous pression. La température de l'eau chaude est d'au moins 43 °C (110 °F).
- Le réservoir d'eau potable est en matériau de qualité alimentaire. Il a été nettoyé conformément aux lignes directrices pour le nettoyage et la désinfection des réservoirs d'eau, au moins une fois par an.
- Tous les tuyaux servant au remplissage du réservoir d'eau ou des conduites d'eau reliant le réservoir d'eau potable aux robinets sont de qualité alimentaire. Ces tuyaux sont utilisés exclusivement pour remplir le réservoir et gardés à l'abri des risques de contamination quand on ne s'en sert pas.
- Chaque année, des échantillons d'eau sont prélevés à partir des robinets du véhicule et soumis à une analyse bactériologique avant le début des activités d'exploitation ainsi que sur demande d'un agent du Service d'hygiène du milieu.
- Le réservoir d'eaux usées possède une capacité excédant d'au moins 23 litres (5 gal. imp.) celle du réservoir d'eau potable du véhicule, et tous les éviers y sont raccordés directement. L'évacuation des eaux usées se fait dans un système d'égouts approuvé (jamais dans un égout pluvial).
- On trouve près de l'évier réservé au lavage des mains un distributeur de serviettes de papier et un distributeur de savon pour faciliter le lavage des mains.
- Des conteneurs à rebuts adéquats sont présents et les ordures sont éliminées de manière appropriée.
- Seuls des ustensiles jetables (qui ne seront pas réutilisés) sont offerts pour la consommation d'aliments et de boissons. Avant leur utilisation, ceux-ci sont rangés de manière hygiénique.
- Toute personne qui manipule des aliments :
 - observera des mesures d'hygiène personnelle adéquates;
 - portera des vêtements et des chaussures propres;
 - s'assurera que ses cheveux sont retenus par un filet, un chapeau ou un élastique (cheveux longs).
- Le matériel servant à la préparation des aliments de même que les surfaces de travail seront nettoyés et désinfectés régulièrement. Les produits nettoyants et désinfectants seront à portée de main.
- Tous les aliments doivent être à l'abri des risques de contamination.

1. CARRIOLES À USAGE RESTREINT

- La carriole à usage restreint n'offre que des boissons et des aliments

préemballés (ex. produits de boulangerie, glaces de fantaisie), et ce, pendant moins de quatre heures par jour. Seules les carrioles à usage restreint peuvent être exemptées de se conformer aux exigences relatives à l'eau potable, aux eaux usées et aux éviers réservés au lavage des mains. Toutes les autres dispositions générales AINSI QUE les dispositions visant les carrioles s'appliquent aux carrioles à usage restreint.

- Tous les aliments vendus à bord d'une carriole à usage restreint seront préparés à l'avance dans des installations approuvées à cette fin.

2. CARRIOLES

- Pour pouvoir exploiter une carriole, il peut être nécessaire de disposer d'un « lieu de rangement et d'entretien ». Cet endroit doit respecter les exigences en matière de nettoyage et de sécurité alimentaire selon les directives d'un agent du Service d'hygiène du milieu (voir les définitions plus haut).
- La carriole offre **uniquement des aliments non potentiellement dangereux ou des aliments prêts-à-servir non potentiellement dangereux** (ex. hot-dogs, saucisses précuites du commerce ou galettes de steak haché précuites du commerce). Aucune préparation d'aliments n'est faite sur les lieux; on ne fait que réchauffer des aliments déjà préparés. **Les viandes crues ou autres aliments potentiellement dangereux non prêts-à-servir sont interdits dans les carrioles.**
- La carriole est munie d'un évier réservé au lavage des mains, lequel est raccordé à la tuyauterie et au système de récupération des eaux usées.
- Les aliments doivent en tout temps être à l'abri des risques de contamination. Au besoin, selon le type de carriole, le matériel et les aliments seront protégés par un parasol, un auvent, une housse ou des couvercles, et des pare-haleine seront utilisés.
- On dispose d'un système de réfrigération pouvant maintenir les aliments à une température ne dépassant pas 4 °C (40 °F). Bien qu'il soit préférable d'utiliser un système de réfrigération mécanique (alimenté au propane, au moyen d'une batterie ou d'un générateur), il est acceptable d'utiliser des sachets réfrigérants ou de la glace, à condition que les aliments soient maintenus en tout temps à 4 °C (40 °F) ou moins.
- Lorsque des sachets réfrigérants ou de la glace sont utilisés comme moyen de réfrigération :
 - Les aliments sont conservés dans des contenants étanches de qualité alimentaire.
 - Les contenants alimentaires sont complètement entourés de glace ou de sachets de réfrigération.
 - Les aliments ne sont pas en contact direct avec la glace ou l'eau.
 - La glace provient d'une source approuvée.
 - La glacière doit être munie d'un système de drainage (raccordé au réservoir d'eaux usées) pour permettre l'évacuation de l'eau glacée.

3. COMMERCE AMBULANTS (VÉHICULES MOTORISÉS)

- Le véhicule est muni d'au moins un évier double en métal inoxydable pour le lavage, le rinçage et la désinfection des ustensiles et de l'équipement.
- Le véhicule est muni d'un évier réservé au lavage des mains et raccordé à la tuyauterie et au système de récupération des eaux usées.
- Toutes les ouvertures (c.-à-d. les portes et les fenêtres) sont munies de moustiquaires adéquatement installées et les aires de service sont munies d'un panneau coulissant.
- Un système de ventilation motorisé, des filtres et des conduits d'aération sont installés de manière à évacuer les odeurs de cuisson, la vapeur, les émanations et les fines particules de graisse produites par les grils, friteuses et autres appareils de cuisson.
- Les appareils de réfrigération mécanique peuvent maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température de 4 °C (40 °F) ou moins en tout temps.
- Le véhicule est muni d'une source d'énergie sécuritaire et suffisante pour assurer le fonctionnement de l'équipement et maintenir les températures adéquates de réfrigération et de conservation des aliments chauds.

Évaluation effectuée le (date) : _____

par : _____

La responsabilité de s'assurer que les boissons et les aliments offerts à la vente sont salubres et libres de tout ce qui pourrait causer des maladies ou des dommages physiques aux consommateurs incombe entièrement au marchand.

Service d'hygiène du milieu
2 Hospital Road, Whitehorse (Yukon) Y1A 3H8
Tél. : 867-667-8391 • Téléc. : 867-667-8322
Courriel : environmental.health@gov.yk.ca
Sans frais : 1-800-661-0408, poste 8391

Revu par : _____ (agent). Le (date) _____

Permis d'exploitation :

- d'une carriole à usage restreint
- d'une carriole
- d'un commerce ambulant (véhicule motorisé)
- soumis aux conditions suivantes : _____