LISTE DES DIRECTIVES POUR L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE TEMPORAIRE

☐ Une application pour une licence temporaire doit être soumise à un inspecteur de la Protection de la santé avec un schéma indiquant clairement les équipements. L'application doit être soumise au Ministère de la santé, Protection de la santé, 30 jours précédents l'évènement, sinon l'application risque d'être refusée.

☐ Tout service alimentaire temporaire devra préalablement être approuvé par le Ministère de la santé, Protection de la santé. La licence d'exploitation de l'établissement alimentaire temporaire devra être affichée à la vue du public durant les heures d'opération.

☐ Les aliments doivent provenir d'une source approuvée et conforme aux normes fédérales et provinciales. Les aliments destinés à l'évènement ne peuvent être préparés ni entreposés dans des résidences.

☐ L'eau potable doit provenir d'une source approuvée. Si l'approvisionnement en eau potable provient d'un puits privé, un test d'analyse bactériologique acceptable est nécessaire avant le début des opérations. Les tuyaux d'arrosage ou autres raccords doivent être désinfectés avant de les raccorder à l'approvisionnement en eau potable.

☐ La glace doit provenir d'une source approuvée, doit être distribuée de façon à réduire la manipulation et doit être entreposée de manière à éviter la contamination.

<u>Équipements</u>

☐ Chaque unité de réfrigération, congélation et réchaud doivent être dotés d'un thermomètre.

☐ Les ustensiles de table et les récipients à boisson doivent être jetables.

☐ Un assainisseur devra être disponible pour assainir les surfaces de travail ainsi que l'équipement. L'assainisseur peut être du chlore à 100 ppm ou quats à 200 ppm (½ c. à thé de javel dans une bouteille vaporisateur de 1 litre d'eau).

☐ Linge à laver et/ou éponge pour nettoyer et assainir l'équipement et les aires de préparation. Ne pas utiliser le même linge pour nettoyer et assainir afin de conserver la bonne concentration de l'assainisseur.

☐ Savon liquide et serviette jetable pour le lavage des mains.

☐ Détergent, désinfectant et sceau disponible pour le lavage.

☐ Contenant à glace et cuillère à glace, au besoin.

☐ Les condiments doivent être conservés de manière sanitaire, par exemple dans un récipient à pompe ou des emballages jetables ou selon une méthode approuvée par le Ministère de la Santé.

Pratiques sanitaires

☐ Les aliments froids doivent être entreposés, transportés et maintenus à 4˚C ou 40˚F, les aliments chauds doivent être entreposés, transportés et maintenus à 60˚C ou 140˚F.

☐ Les aliments doivent être entreposés sur des étagères à six pouces du sol.

☐ Les aliments doivent être entreposés dans des contenants pour aliment qui sont maintenus propres et en bon état muni de couvercle ajustable.

☐ Quantité adéquate d'eau potable pour le lavage des mains, la préparation des aliments et le nettoyage de l'équipement.

☐ Les stations de lavage des mains doivent être situées convenablement pour chaque vendeur d'aliments et être munies de savon liquide et d'essuie-mains jetables; ou tout autre méthode approuvée au préalable par le Ministère. Un désinfectant pour les mains est requis pour chaque vendeur.

☐ L'eau usée qui n'est pas déchargées dans une fosse septique ou dans l'égout municipale doit être entreposées dans des récipients imperméables munis d'un couvercle ajustable. Les récipients devront être vidés quotidiennement ou autant souvent que nécessaire de manière à empêcher de créer une nuisance ou de poser un risque à la santé publique des gens.

☐ Les déchets doivent être entreposés dans des contenants étanches et non-absorbants munis de couvercles ajustés. Les déchets doivent être ramassés quotidiennement ou aussi souvent que nécessaire. Grand sac à déchets en plastique disponible en quantité suffisante.

☐ La présence d'insecte et de rongeur doit être contrôlée.

☐ Interdit de fumer, de consommer de la nourriture ou de la boisson dans la section de préparation des aliments ainsi que dans la section ou seront servi la nourriture.

☐ Évitez tout contact inutile avec la nourriture pendant la préparation et son service.

☐ Les surfaces de contacts comme les tables de travail, poêle doivent être protégés contre la contamination par des consommateurs, de la poussière ou de tout autre source de contamination.

☐ Les surfaces de contacts des aliments et des équipements doivent être maintenus propres et assainis. L'assainisseur doit être disponible dans une bouteille muni d'un vaporisateur.

Hygiène personnelle

☐ Toutes les personnes qui préparent, manipulent ou servent de la nourriture doit : avoir une bonne hygiène personnelle, absent de maladie contagieuse, ne pas avoir de coupure infecté sur les mains ou tout autre problème de la peau qui pourrait contaminer la nourriture.

****Tous les opérateurs et employés doivent se conformer aux conditions exigées par le Ministère de la santé, Protection de la santé pour réduire le risque à la santé publique. ****

Les établissements alimentaires temporaires seront sujets à une inspection durant la préparation du repas et pendant l'évènement pour s'assurer que toutes les directives sont respectées.