

ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX AVIS DU FOURNISSEUR D'ALIMENTS TEMPORAIRE

Chaque fournisseur d'aliments doit remplir et retourner le formulaire au Bureau de santé de l'est de l'Ontario (BSEO) **au moins 30 jours avant l'événement**. Il est impossible pour nous de garantir le traitement des avis reçus moins de 30 jours avant l'événement. Seuls les fournisseurs d'aliments autorisés par le BSEO peuvent participer à l'événement.

L'avis dûment rempli peut être soumis par :

Courriel : specialevents@eohu.ca

Télécopieur : 613-933-7930

La poste : Bureau de santé de l'est de l'Ontario, 1000 rue Pitt, Cornwall (Ontario) K6J 5T1

IMPORTANT : Un formulaire séparé doit être présenté pour chacune des installations alimentaires (camion-restaurant, stand d'alimentation, kiosque, table, etc.) que vous exploiterez à l'événement.

RENSEIGNEMENTS SUR LE FOURNISSEUR

Nom de l'entreprise/des installations : _____

Adresse d'affaires : _____

Nom du propriétaire/exploitant : _____

N° de téléphone du propriétaire/exploitant : _____

Courriel du propriétaire/exploitant : _____

Plus récente participation à un événement dans la région cette année (date et lieu) :

Aurez-vous plus d'une installation à cet événement? Oui Non



TRANSPORT ET PRÉPARATION DES ALIMENTS

Où les aliments sont-ils préparés? _____

Si des aliments sont préparés dans un endroit autre qu'à l'événement, veuillez répondre aux cinq questions suivantes :

Nom des installations où les aliments sont préparés : _____

Adresse des installations : _____

Ces installations sont-elles inspectées? Oui Non

ATTENTION – Fournisseurs provenant de l'extérieur de la région desservie par le BSEO :

Le plus récent rapport d'inspection est annexé : Oui Non S/O

Si vous avez répondu « Non », veuillez expliquer la raison pour laquelle le plus récent rapport d'inspection n'est pas joint à la demande : _____

Comment les aliments à risque à garder au froid sont-ils transportés? _____

Comment les aliments à risque à garder au chaud sont-ils transportés? _____

CONSERVATION DES ALIMENTS ET CUISSON SUR LES LIEUX

Comment les aliments à risque froids sont-ils conservés sous 4 °C/40 °F?

Comment les aliments à risque chauds sont-ils conservés au-dessus de 60 °C/140 °F?

Comment les aliments seront-ils cuisinés? _____

POSTE DE LAVAGE DES MAINS

Un poste de lavage des mains séparé utilisé exclusivement pour se laver les mains doit être disponible dans toutes les installations où des produits alimentaires sont préparés ou des emballages de produits alimentaires ouverts sont manutentionnés.

INSTALLATIONS DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

Comment les ustensiles seront-ils lavés, rincés et désinfectés? _____

SERVICES D'ASSAINISSEMENT

Comment les eaux usées sont-elles évacuées? _____

Comment les ordures sont-elles éliminées? _____

INTERDICTION DE FUMER/VAPOTER

Est-ce que des panneaux d'interdiction de fumer/vapoter sont installés dans tous les endroits où la nourriture ou les boissons sont servies, vendues ou offertes?

Vous pouvez commander des enseignes d'interdiction de fumer/vapoter du site Web de commande d'enseignes exigées par la Loi favorisant un Ontario sans fumée du BSEO, accessible au www.bseo.ca/affiches-sfoa.

