

SERVICES D'ALIMENTATION AMBULANTS

DÉFINITION

Un service d'alimentation ambulant désigne un dépôt mobile de préparation d'aliments que l'on peut facilement tirer ou déplacer d'un endroit à un autre et qui peut fonctionner de manière indépendante, sans branchement. Les aliments qui y sont préparés sont ensuite vendus au grand public.

REMARQUE

Un service d'alimentation que l'on ne déplace pas régulièrement ou que l'on laisse au même endroit durant plus d'une semaine est considéré comme un service d'alimentation stationnaire. Les dépôts d'aliments stationnaires doivent être reliés à un système d'approvisionnement en eau et disposer d'un système approuvé d'élimination des eaux usées. Le personnel doit avoir accès à une toilette qui est conforme à la réglementation sur les services d'alimentation. Si la toilette se trouve à l'extérieur, l'employeur doit avoir en sa possession une entente écrite autorisant le personnel à l'utiliser. L'entente est vérifiée par l'inspecteur en santé publique.

EXIGENCES

Tous les services d'alimentation ambulants doivent respecter ces exigences minimales :

VÉHICULE

- Les portes et fenêtres menant à l'aire de préparation des aliments devraient être munies de moustiquaires et lors des déplacements, les portes et fenêtres fermées hermétiquement à l'aide de matériaux solides afin d'empêcher la poussière et les vapeurs de s'infiltrer dans l'aire de préparation des aliments.
- Le compartiment du chauffeur devrait être complètement séparé de l'aire de préparation des aliments. Si le compartiment est muni d'une porte, celle-ci devrait être fabriquée en matériau massif et disposée de fermeture automatique.
- Le service doit être muni d'un réservoir d'eau potable non corrosif et facilement lavable (sans danger pour la consommation humaine et exempt de micro-organismes néfastes). L'approvisionnement en eau doit être suffisante pour se laver les mains, préparer la nourriture et nettoyer l'équipement. Si l'eau n'est pas fournie par la municipalité, elle doit faire l'objet d'une analyse bactériologique à intervalles réguliers. Les résultats de l'analyse doivent être conservés sur place et fournis, sur demande, à l'inspecteur en santé publique.

- Le service doit être muni d'un réservoir distinct pour recueillir les eaux usées, qui sont rejetées selon une méthode autorisée et hygiénique.
- Les réservoirs contenant l'eau potable et les eaux usées doivent être tous les deux dotés de jauges faciles d'utilisation qui permettent de déterminer les niveaux de liquide à l'intérieur.
- Pour le lavage des mains, le service doit offrir un évier avec eau chaude et eau froide sous pression, savon liquide et essuie-mains dans un distributeur d'essuie-mains.
- Le service doit offrir un évier double, avec eau chaude et eau froide sous pression, pour laver, rincer et désinfecter l'équipement et les ustensiles de service qui entrent en contact avec la nourriture.
- L'équipement et les ustensiles doivent être solidement construits, bien ajustés, en bon état et faciles à nettoyer et à désinfecter.
- L'équipement et les ustensiles en contact avec la nourriture doivent être résistants à la corrosion et être non toxiques, sans fissures et maintenus dans un état de propreté et de salubrité jugés satisfaisants.
- On doit prévoir des installations pour réfrigérer et congeler les aliments jugés à risque.
- Chaque réfrigérateur ou congélateur doit être équipé d'un thermomètre facile à lire et précis.
- Pour entreposer la nourriture, des tablettes et étagères doivent être installées à au moins 15 cm (6 pi) au-dessus du sol.
- L'aire de cuisson doit être bien ventilée. Le système de ventilation doit être entretenu de manière à prévenir les risques pour la santé. La construction de la hotte d'aspiration doit être approuvée par le service des incendies.
- L'éclairage doit être suffisant et adéquat pendant les heures d'ouverture du service.
- Le plancher, les murs et le plafond doivent être fabriqués en matériau facile à nettoyer. Dans l'aire de manipulation de la nourriture, le plancher et les revêtements de planchers doivent être lisses, hermétiques et non absorbants.
- Des poubelles doivent être fournies sur place.
- Si le service dispose d'une toilette pour les employés, celle-ci doit respecter la réglementation sur les services d'alimentation.

MANIPULATION SÉCURITAIRE DE LA NOURRITURE

- La nourriture doit être préparée et servie par des personnes qui sont sur les lieux.
- Toutes les personnes qui manipulent de la nourriture doivent se laver les mains à l'eau et au savon avant de commencer à travailler, après avoir utilisé la toilette, après avoir manipulé des déchets ou de l'argent et aussi souvent que nécessaire pour garder leurs mains propres.
- Tous les aliments doivent provenir d'une source commerciale dûment inspectée et être conformes aux normes sur la sécurité alimentaire (p. ex. viandes et volaille inspectés, œufs classés, lait pasteurisé, etc.).
- Tous les glaçons doivent être fabriqués avec de l'eau potable.
- Les aliments doivent être entreposés à au moins 15 cm (6 po) au-dessus du sol.
- Les aliments crus doivent être séparés des aliments prêts-à-manger pendant l'entreposage et la manutention.
- Les aliments jugés à risque doivent être transportés, entreposés et conservés à des températures adéquates. Les aliments froids doivent être réfrigérés à une température de 4 °C (40 °F) ou moins, les aliments congelés à une température de -18 °C (0 °F) ou moins et les aliments chauds à une température d'au moins 60 °C (140 °F). Des thermomètres à sonde doivent être disponibles et utilisés pour vérifier la température interne des aliments chauds ou froids à risque.
- La nourriture doit être manipulée à l'aide d'ustensiles (p. ex. ustensiles à salade, spatules, fourchettes, cuillers) afin de prévenir tout contact direct entre les mains et les aliments cuits ou préparés.
- Les condiments comme la moutarde, le ketchup et le sucre devraient être offerts dans des sachets individuels ou dans un contenant qui les protège de la contamination (p. ex. contenant à pompe ou flacon souple).
- On doit servir les aliments avec des couverts jetables (p. ex. assiettes, fourchettes, cuillers, tasses). Il est interdit de réutiliser les couverts jetables.
- On doit se servir d'un évier double ou de deux éviers : le premier compartiment ou évier pour laver et rincer et le deuxième compartiment ou évier pour désinfecter les ustensiles de service. Voir le document ci-joint « Méthode de lavage MANUEL (2 éviers) ».
- Des réactifs (p. ex. bandelettes d'analyse du niveau de chlore) pour vérifier la concentration de désinfectant doivent être disponibles.
- Le personnel doit disposer de torchons pour nettoyer et désinfecter les surfaces en contact avec la nourriture et les conserver dans une solution désinfectante.
- Toutes les personnes qui manipulent de la nourriture doivent porter des vêtements propres et retenir leurs cheveux à l'aide d'un filet, d'une casquette ou d'un foulard.
- Il est interdit de fumer dans tout endroit où l'on entrepose, prépare ou sert de la nourriture.
- Les produits chimiques toxiques doivent être rangés séparément de la nourriture. Les contenants de chlore ou de produits chimiques doivent porter une étiquette qui indique clairement leur contenu.
- Toutes les viandes doivent être cuites à point et réchauffées aux températures minimales suivantes pendant au moins 15 secondes:

Aliments à risque	Température
Volaille, en entier.....	82°C (180°F)
Volaille, hachée ou en morceaux - comprend les mélanges de viandes hachées qui contiennent de la volaille ..	74°C (165°F)
Mélanges alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments à risque (p. ex. un ragoût)	74°C (165°F)
Porc et produits dérivés du porc.....	71°C (160°F)
Viandes hachées ne contenant pas de volaille.....	71°C (160°F)
Poisson.....	70°C (158°F)

Nous encourageons vivement les personnes qui participent à la préparation et à la vente de nourriture au public à suivre notre programme de formation sur la sécurité alimentaire. Pour des détails, contactez le Bureau de santé de l'est de l'Ontario au 613-933-1375 ou au 1 800 267-7120. Vous pouvez aussi visiter notre site Web au www.BSEO.ca.