

***Code régissant
la vente au détail des
aliments
et les services
alimentaires***

Mofifié en Septembre 2004

**Groupe de mise en oeuvre du Système canadien
d'inspection des aliments
GMOSCIA**

Table des matières

1.0	Objet et définitions	
1.1	Introduction	Page 1
1.2	Objet	Page 2
1.3	Application	Page 2
1.4	Portée	Page 3
1.5	Principes directeurs	Page 3
1.6	Objectifs	Page 4
1.7	Définitions	Page 5
2.0	Construction, conception et installations	
2.1	Situation et emplacement	Page 11
2.2	Conception des locaux et devis de construction	Page 11
	2.2.1 Conception et aménagement des locaux	Page 11
	2.2.2 Plans et devis de construction	Page 12
2.3	Murs et plafond	Page 12
2.4	Planchers	Page 13
	2.4.1 Aires sèches	Page 13
	2.4.2 Aires humides	Page 13
	2.4.3 Revêtements de sol	Page 14
2.5	Drains de sol	Page 14
2.6	Escaliers, passerelles et mezzanines	Page 15
2.7	Éclairage	Page 16
2.8	Ventilation	Page 17
2.9	Aires d'entreposage	Page 18
2.10	Alimentation en eau et en vapeur	Page 20
2.11	Élimination des eaux usées et des déchets solides	Page 22
2.12	Plomberie	Page 23
2.13	Canalisations aériennes de services publics	Page 23
2.14	Installations pour le lavage des mains	Page 24
2.15	Toilettes et vestiaires	Page 25
2.16	Installations de nettoyage et d'entretien	Page 26
2.17	Logements ou chambres privés	Page 26
2.18	Services alimentaires temporaires et cantines ambulantes	Page 27
	2.18.1 Services alimentaires temporaires	Page 27
	2.18.2 Cantines ambulantes	Page 29
	2.18.3 Camions de ravitaillement	Page 30
2.19	Distributrices automatiques	Page 31
	2.19.1 Aliments liquides et glace	Page 31
	2.19.2 Boissons en libre-service	Page 32
	2.19.3 Boissons dans des contenants en carton	Page 33
	2.19.4 Aliments à faible risque	Page 33

	2.19.5	Aliments potentiellement dangereux	Page 33
	2.19.6	Ouvre-boîtes et dispositifs de brassage	Page 34
	2.20	Ouvertures extérieures	Page 34
3.0		Contrôle des risques de contamination des aliments	
	3.1	Mesures de contrôle	Page 35
	3.1.1	Supervision	Page 35
	3.1.2	Systèmes de gestion	Page 35
	3.1.3	Principes de contrôle	Page 36
	3.1.4	Tenue des dossiers	Page 38
	3.2	Approvisionnement	Page 39
	3.2.1	Sources	Page 39
	3.2.1.1	Sources approuvées	Page 39
	3.2.1.2	Sources non approuvées	Page 39
	3.2.2	Inspection	Page 40
	3.2.2.1	Réception	Page 40
	3.2.2.2	Étiquetage et emballage	Page 40
	3.2.2.3	Mise au rebut	Page 41
	3.3	Contrôle de la température	Page 41
	3.3.1	Aliments congelés	Page 41
	3.3.2	Décongélation	Page 41
	3.3.3	Entreposage au réfrigérateur	Page 42
	3.3.4	Cuisson des aliments crus d'origine animale	Page 42
	3.3.5	Aliments servis chauds	Page 43
	3.3.6	Refroidissement après la cuisson	Page 43
	3.3.7	Réfrigération d'aliments préparés à la température ambiante	Page 44
	3.3.8	Conservation à la température ambiante	Page 44
	3.3.9	Réchauffage d'aliments potentiellement dangereux servis chauds	Page 45
	3.3.10	Réchauffage d'aliments potentiellement dangereux servis immédiatement	Page 45
	3.3.11	Cuisson et réchauffage au four à micro-ondes	Page 46
	3.3.12	Congélation pour la destruction des parasites	Page 46
	3.4	Eau	Page 47
	3.4.1	Eau en contact avec les aliments	Page 47
	3.4.2	Vapeur	Page 47
	3.4.3	Glace utilisée comme ingrédient	Page 47
	3.5	Protection contre la contamination	Page 48
	3.5.1	Contamination microbienne	Page 48
	3.5.2	Contamination physique et chimique, et allergènes	Page 49
	3.6	Emballages	Page 50
	3.6.1	Protection du contenu	Page 50
	3.6.2	Emballages destinés aux aliments	Page 50
	3.6.3	Contenants destinés aux aliments	Page 50
	3.6.4	Emballages réutilisables	Page 51
	3.6.5	Entreposage du matériel d'emballage	Page 51

3.6.6	Emballages récupérables	Page 51
3.7	Transport, entreposage et distribution des produits alimentaires	Page 52
3.7.1	Vérification	Page 52
3.7.2	Unités de transport, d'entreposage et de distribution	Page 53
3.7.3	Manipulation et transfert des aliments	Page 53
3.7.4	Procédés d'entreposage	Page 55
3.7.5	Contrôle de la température	Page 55
4.0	Entretien et assainissement	
4.1	Équipement	Page 57
4.1.1	Emplacement	Page 57
4.1.2	Équipement fixe	Page 57
4.1.3	Conception et construction	Page 58
4.1.4	Surfaces alimentaires	Page 58
4.1.5	Surfaces alimentaires en bois	Page 59
4.1.6	Surfaces non alimentaires	Page 59
4.1.7	Équipement nettoyé en place	Page 59
4.1.8	Filtres et dispositifs d'extraction des graisses	Page 60
4.1.9	Entretien	Page 60
4.1.10	Entretien des plans de coupe	Page 61
4.1.11	Équipement de réfrigération et réchauds	Page 61
4.1.12	Dispositifs de contrôle de la température en verre	Page 62
4.1.13	Contenants destinés aux matières non comestibles et aux déchets	Page 62
4.2	Nettoyage et assainissement	Page 62
4.2.1	Programme d'assainissement écrit	Page 62
4.2.2	Fréquence de nettoyage - Surfaces non alimentaires	Page 63
4.2.3	Fréquence de nettoyage - Surfaces alimentaires	Page 64
4.2.4	Nettoyage du matériel culinaire réutilisable	Page 64
4.2.5	Assainissement de l'équipement, des surfaces alimentaires et des ustensiles	Page 64
4.2.6	Lavage de vaisselle mécanique - Méthodes de désinfection chimique	Page 65
4.2.7	Lavage de vaisselle mécanique - Méthodes d'assainissement à l'eau chaude	Page 67
4.2.8	Lavage de vaisselle à la main	Page 67
4.3	Lutte contre les ravageurs	Page 70
4.3.1	Mesures correctives immédiates	Page 70
4.3.2	Éradication des ravageurs - Méthodes	Page 71
4.3.3	Utilisation de rodenticides et d'insecticides dans des locaux de services d'alimentation	Page 71
4.3.4	Documentation	Page 72
4.4	Utilisation de produits chimiques et toxiques dans des locaux de services d'alimentation	Page 72
4.5	Gestion des déchets	Page 73

4.5.1	Déchets, résidus et matériaux recyclables	Page 73
4.5.2	Eaux usées et autres déchets liquides	Page 73
4.6	Calendriers d'entretien	Page 73
5.0	Hygiène et maladies transmissibles	
5.1	Formation	Page 74
5.2	Vêtements	Page 74
5.3	Tabliers	Page 74
5.4	Cheveux	Page 74
5.5	Habitudes personnelles	Page 74
5.6	Lavage des mains	Page 75
5.7	Effets personnels et bijoux	Page 75
5.8	Maladies	Page 75
5.9	Blessures	Page 76
5.10	Visiteurs	Page 76
6.0	Éducation et formation	
6.1	Programmes d'éducation	Page 77
6.2	Programmes d'éducation obligatoires	Page 77
6.3	Programmes de formation	Page 78
6.3.1	Responsabilité	Page 78
6.3.2	Formation en manipulation des aliments	Page 78
6.3.3	Formation continue	Page 78
6.3.4	Durée de validité des certificats	Page 79
6.4	Composantes des cours de formation en manipulation des aliments	Page 79
6.4.1	Accréditation	Page 79
6.4.2	Contenu des cours	Page 79
6.4.3	Choix des cours	Page 80
6.5	Objectifs d'apprentissage	Page 80
6.5.1	Exploitants	Page 80
6.5.2	Manipulateurs d'aliments	Page 82
	ANNEXE A : Aliments potentiellement dangereux	ii
	ANNEXE B : Contrôle de la durée des traitements thermiques - Aliments crus d'origine animale	vi
	ANNEXE C : ALLERGÈNES ALIMENTAIRES COURANTS	viii
	I. Stratégies de prévention des réactions indésirables	viii
	II. Note préventive à l'intention des consommateurs et des employés des restaurants	x
	ANNEXE D : MANUELS DE RAPPEL	xi
	ANNEXE E : Sources de renseignements	xiii
1.0	Objet et définitions	
1.1	Introduction	

Le système alimentaire canadien est considéré comme l'un des meilleurs au monde pour assurer la salubrité et la qualité des aliments offerts aux consommateurs. Pour conserver notre place de chef de file à ce chapitre, nous devons nous engager collectivement à appliquer les principes éprouvés au cours du siècle à la suite de découvertes théoriques et scientifiques dans le domaine des maladies d'origine alimentaire. L'étude des maladies anciennes et nouvelles, et du rôle joué par les aliments dans la propagation et la transmission de ces maladies, a eu des répercussions considérables sur l'établissement des principales normes visant la salubrité des aliments et sur la nécessité de diverses interventions de nature réglementaire.

L'apparition de foyers d'intoxication alimentaire peut nous affecter tous. Pour certains consommateurs, en particulier pour les enfants d'âge préscolaire, les personnes âgées des établissements de santé, et les personnes souffrant de déficiences immunitaires, les maladies d'origine alimentaire ont des répercussions très graves et peuvent être mortelles. Il est essentiel de procéder à des contrôles rigoureux afin de protéger la santé de la population et l'économie de l'industrie alimentaire canadienne. Parmi les nombreuses répercussions commerciales potentielles des intoxications alimentaires, citons la perte de revenus, le chômage et les litiges, les dommages subis par le commerce et le tourisme par suite de publicité négative, la baisse du moral des employés et l'embarras professionnel.

Les autorités fédérales, provinciales et municipales se sont engagées conjointement à assurer la salubrité des approvisionnements alimentaires pour tous les Canadiens en fournissant un cadre dans **Une ébauche du système canadien d'inspection alimentaire**. Le système canadien d'inspection alimentaire (SCIA) est né de la collaboration de tous les paliers de gouvernement. Il vise à fournir un système intégré d'inspection alimentaire adapté aux besoins des consommateurs et de la communauté. Toutes les autorités sont confrontées au même défi, à savoir continuer de réduire les risques et atteindre l'excellence en matière de salubrité alimentaire tout en permettant à l'industrie alimentaire de s'adapter aux nouvelles technologies et de survivre dans un monde de vive concurrence.

1.2 Objet

Par le truchement du SCIA, le gouvernement et l'industrie ont élaboré un modèle réglementaire, le *Règlement sur la vente au détail des aliments et sur les services alimentaires*, ainsi que le présent Code régissant les activités menées au sein de cette industrie. Les deux documents fournissent un fondement commun de normes et de lignes directrices harmonisées reconnues par le gouvernement, l'industrie alimentaire et les consommateurs.

Parce que la législation canadienne régissant l'industrie alimentaire s'éloigne d'un modèle normatif rigide, le *Règlement* modèle définit, lorsque cela est possible, les résultats ou les attentes axées sur le rendement attendu. Le *Règlement* est complété par un

document plus approfondi, le *Code régissant la vente au détail des aliments et les services d'alimentaires*.

Le *Code* énonce des exigences **modèles** en matière de protection de la santé publique et d'innocuité alimentaire. Il fournit des interprétations pratiques et facilement utilisables et un cadre aux fins de la conformité avec la législation.

Tant le *Règlement sur la vente au détail des aliments et sur les services alimentaires* que le *Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires* s'appuient sur une démarche scientifique éprouvée axée sur le risque. Ce principe fondamental domine les pratiques en matière d'innocuité alimentaire au Canada.

1.3 Application

Étant donné que le *Code* est un **guide d'interprétation** qui explique comment atteindre les objectifs établis dans les *règlements sur les services alimentaires*, il n'est pas destiné à être suivi à la lettre. Le *Code* n'est pas destiné à être utilisé seul, mais conjointement avec les règlements provinciaux et territoriaux connexes, les statuts pertinents, les résultats de recherches et autres ressources documentaires, de manière à fournir les renseignements essentiels pour l'exploitation en toute sécurité des entreprises de vente d'aliments au détail et de services alimentaires.

Compte tenu de l'apparition régulière sur le marché de nouvelles techniques de pointe, les procédés d'exploitation et les normes s'appliquant à l'équipement dans un établissement de services d'alimentation peuvent varier par rapport au *Code*.

Les exploitants de commerces d'alimentation au détail et de services alimentaires peuvent se servir d'autres documents ou méthodes non précisés dans le *Code*, à condition que l'établissement puisse fournir une preuve scientifique pertinente qu'ils sont compatibles avec les objectifs de la réglementation.

1.4 Portée

- a) Le *Code* est axé principalement sur un éventail d'établissements de vente au détail d'aliments et de services alimentaires qui comprennent, à titre indicatif et non exhaustif :
 - i) les restaurants servant des repas complets;
 - ii) les établissements de restauration rapide;
 - iii) les exploitations de services alimentaires dans les établissements, notamment les hôpitaux et les écoles;
 - iv) les boulangeries, les boucheries et les épicerie fines;

- v) les épiceries et les dépanneurs;
- vi) les cantines et les magasins d'alimentation dans les locaux de sociétés de transport;
- vii) d'autres établissements tels que marchés, banques alimentaires et services de restauration mobiles.

Le *Code* ne s'applique pas à certains établissements visés dans le *Règlement sur la vente au détail des aliments et les services alimentaires*. (Voir la partie 2 du *Règlement*.)

- b) Le *Code* fournit des renseignements généraux et des lignes directrices à l'intention des exploitants d'établissements de services alimentaires de l'industrie de l'alimentation au détail et des services alimentaires. Il établit également les objectifs d'apprentissage universels qui permettront de normaliser les cours de formation et examens sur la manipulation des aliments.
- c) Les définitions présentées dans le *Code* sont conformes à celles dans le *Règlement sur la vente au détail des aliments et les services alimentaires* et aux autres dispositions réglementaires en vigueur. (Voir la section 1.7 du présent code.)

1.5 Principes directeurs

- a) La responsabilité d'assurer la salubrité des aliments produits et vendus par les secteurs de l'alimentation au détail et des services alimentaires est assumée conjointement par tous les intervenants tels que les exploitants d'établissement, les travailleurs du secteur de l'alimentation, les organismes de réglementation et les consommateurs.
- b) Le *Code* a été établi en vertu des principes directeurs suivants :
 - i) l'industrie de la vente au détail d'aliments et de services alimentaires a la responsabilité d'assurer la salubrité et la qualité des produits vendus ou servis et, le cas échéant, de fournir un niveau raisonnable d'information descriptive sur les produits pour permettre aux consommateurs de prendre des décisions éclairées;
 - ii) les consommateurs ont le droit d'être informés et la responsabilité de traiter les aliments de la façon appropriée;
 - iii) le gouvernement a la responsabilité :
 - d'établir et de faire appliquer des normes de santé et de sécurité, en fonction de principes scientifiques pertinents d'analyse des risques et de gestion;
 - d'assurer que l'information sur les produits alimentaires fournie par l'industrie est suffisante et exacte;
 - de fournir aux consommateurs et à l'industrie de l'information sur la santé et la sécurité.

1.6 Objectifs

Le principal objectif du *Code* est d'assurer la salubrité des aliments produits, servis et vendus par les secteurs de la vente au détail d'aliments et des services alimentaires. Le *Code* vise aussi la réalisation d'autres objectifs :

- i) l'amélioration des connaissances des pratiques de manipulation des aliments par tous les intervenants;
- ii) une plus grande uniformité dans l'interprétation et l'application des règlements de l'industrie alimentaire par tous les intervenants;
- iii) l'établissement de normes minimales pour la santé et la sécurité alimentaire pour les secteurs de la vente au détail d'aliments et des services alimentaires.
- iv) l'amélioration de la communication entre tous les secteurs de l'industrie et du gouvernement quant aux exigences essentielles visant la sécurité alimentaire, ainsi que de l'engagement à trouver des approches coopératives en matière de gestion du risque;
- v) l'amélioration de l'information relative aux pratiques exemplaires, de manière à compléter les programmes d'inspection industrielle, de vérification et de formation.

1.7 Définitions

Les termes couramment utilisés dans le *Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires* sont définis ci-dessous.

- Loi : la loi sur la santé provinciale ou territoriale applicable;
- Altéré : état d'un produit auquel on a ajouté une substance quelconque susceptible de le rendre nocif pour la santé, de réduire sa valeur nutritive ou d'avoir un effet quelconque sur la santé du consommateur;
- Demandeur : personne qui présente une demande de permis ou de licence;
- Propre : exempt de résidus alimentaires et autres matières étrangères;
- Code : Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires
- Haché fin : réduit en particules minuscules;

1. Objet et définitions

Édition modifiée - Septembre 2004

- Maladie transmissible : maladie humaine, causée par un organisme, un microorganisme ou leurs toxines, transmise directement ou indirectement par une personne ou un animal porteur ou l'environnement;
- Contenant : récipient ou enveloppe de qualité alimentaire employé pour emballer, envelopper, contenir ou recouvrir les aliments;
- Contamination : exposition des aliments à des conditions permettant ou susceptibles de permettre :
- a) l'introduction de matières étrangères, y compris les impuretés, une substance toxique ou des ravageurs;
 - b) l'introduction ou la multiplication de microorganismes ou de parasites provoquant des maladies;
 - c) l'introduction ou la production de toxines;
- Mesures correctives : mesures à prendre en cas d'écart des limites critiques, c'est-à-dire lorsque le point de contrôle critique n'est plus maîtrisé;
- Point de contrôle critique : point, mesure ou procédé que l'on peut contrôler afin de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable un risque pour la santé;
- Limite critique : critère qui doit être respecté pour chaque mesure préventive associée à un point de contrôle critique;
- Équipement : articles utilisés pour l'exploitation d'un établissement de services d'alimentation, notamment cuisinières, fours, friteuses, systèmes de ventilation, trancheuses, broyeurs, malaxeurs, balances, plans de coupe, tables, étagères, réfrigérateurs, congélateurs, éviers, machines à glace, tables roulantes, distributeurs automatiques, lave-vaisselle et systèmes d'éclairage;
- Poisson : poissons à nageoires, ainsi que mollusques et crustacés;
- Nourriture ou aliment : toute substance crue, cuite ou transformée de même que, entre autres, la glace, les boissons ou les ingrédients utilisés ou destinés en tout ou en partie à la consommation humaine;
- Banque alimentaire : organisme sans but lucratif qui

	a) fonctionne dans l'intention exclusive de nourrir les personnes affamées, et
	b) reçoit, détient, emballe, remballe ou distribue des aliments à consommer en dehors des lieux, mais ne transforme pas d'aliments;
Intoxication alimentaire :	maladie causée par l'ingestion d'aliments contenant des agents microbiologiques, chimiques ou physiques nocifs;
Surface alimentaire :	surface d'un équipement ou d'ustensiles avec laquelle la nourriture entre normalement en contact;
Qualité alimentaire :	pour ce qui concerne l'emballage, tout matériau ne violant pas les dispositions de la section 23 du <i>Règlement sur les aliments et drogues</i> . Le document établit (en partie) que personne "ne peut vendre de la nourriture dans un emballage susceptible de laisser pénétrer toute substance pouvant être nocive à la santé du consommateur";
Manipulateur d'aliments :	personne qui manipule des aliments non emballés, du matériel et des ustensiles de cuisine ou des surfaces alimentaires;
Locaux pour services alimentaires :	tout lieu où l'on vend, offre en vente, fournit, manipule, prépare, transforme, emballe, étale, sert, distribue, entrepose ou transporte de la nourriture destinée à la consommation publique;
Retrait d'aliments :	procédure consistant à retirer des aliments ou des produits alimentaires du marché;
Unité de transport des aliments :	véhicules, aéronefs, wagons ferroviaires, navires, conteneurs, boîtes, tanks de réfrigération, remorques et toute autre unité utilisée pour le transport des aliments;
Gibier :	animal dont la viande, comestible, n'appartient pas aux classes telles que bétail, volaille, mouton, porc ou chèvre. Il s'agit notamment du renne, de l'élan, du daim, de l'antilope, du buffle d'Asie, du bison, du lièvre, des oiseaux aquatiques et non aquatiques, des reptiles non aquatiques et des mammifères aquatiques;

Bonnes pratiques d'exploitation :	mesures et méthodes universelles de contrôle des conditions d'exploitation d'un établissement de services d'alimentation, permettant la production d'aliments sains dans des conditions propices (comme l'hygiène personnelle, l'assainissement et la formation des manipulateurs d'aliments);
HACCP :	acronyme de <i>Hazard Analysis Critical Control Point</i> - Système des points de contrôle critiques pour l'analyse des risques; méthode systématique fondée sur les risques appliquée à la fabrication alimentaire, aux fins de l'innocuité;
Plan HACCP :	document qui définit les procédures à suivre pour assurer le contrôle de la salubrité d'un procédé, d'un ingrédient cru ou d'une catégorie de recette particuliers;
Installations pour le lavage de mains :	installations munies : a) d'eau courante chaude et froide, b) de distributeur de savon, c) de distributeur d'essuie-mains ou de papier en rouleau non réutilisables ou de tout dispositif de séchage approuvé par l'organisme de réglementation, d) d'une affiche expliquant les méthodes de lavage;
Risque pour la santé :	toute situation étant ou pouvant être dommageable ou préjudiciable pour la santé publique ou susceptible d'entraver d'une façon quelconque la prévention ou la suppression d'une maladie;
Cantine ambulante :	chariot, comptoir et cantine exploités en un endroit fixe ou selon un parcours quotidien, nettoyés et entretenus à leur base d'exploitation ou de service, où l'on vend ou sert gratuitement de la nourriture au public;
Exploitant :	détenteur d'un permis, propriétaire, locataire ou gérant d'un établissement de services d'alimentation;
Pathogène :	organisme causant des maladies;
Permis :	document délivré par l'organisme de réglementation compétent, qui autorise une personne à exploiter un établissement de services

	alimentaires;
Détenteur de permis :	personne légalement responsable pour exploiter un tel établissement telle que le propriétaire, le représentant du propriétaire, le gérant ou autre détenant un permis valide;
Ravageurs :	tout animal ou arthropode nuisant à l'exploitation ou susceptible de contaminer les aliments ou les surfaces alimentaires d'un local pour services alimentaires, notamment rats, souris, blattes et mouches;
pH :	indice exprimant la concentration en ions d'hydrogène d'une solution à l'aide d'une échelle logarithme négative mesurant le niveau d'acidité ou d'alcalinité d'une solution. Si le pH est inférieur à 7, la solution est acide; si le pH est situé entre 7 et 14, la solution est alcaline. Le pH neutre est celui de l'eau distillée pure, à 7;
Potable :	eau qui est sans danger pour la consommation humaine;
Aliments potentiellement dangereux :	tout aliment consistant en tout ou en partie de lait ou de produits laitiers, d'oeufs, de viande, de volaille, de poisson, de fruits de mer (mollusques et crustacés comestibles) ou de tout autre ingrédient sous une forme susceptible de favoriser la croissance de microorganismes pathogènes ou la production de toxines. Les aliments ayant un Ph de 4,6 ou moins et ceux qui ont une activité de l'eau de 0,85 ou moins ne sont pas visés ;
Volaille :	tout oiseau d'élevage (poulet, dinde, canard, oie ou pintade), mort ou vivant;
Transformation :	processus consistant à préparer les aliments à être consommés; (ceci inclus mais n'est pas limité à) notamment en les lavant, rinçant, décongelant, chauffant, coupant, cuisant, fumant, salant, mettant en conserve, congelant, pasteurisant ou en retransformant des aliments déjà transformés;
Ingrédient cru :	tout aliment à l'état naturel, cru, non cuit, qui entre dans la composition d'un mélange;
Prêts à consommer :	aliments n'ayant pas besoin d'autre préparation avant d'être consommés, si ce n'est le cas échéant d'être lavés, décongelés ou réchauffés;

Résidus :	déchets solides non évacués par le réseau d'évacuation des eaux usées;
Organisme de réglementation	organisme d'exécution municipal, provincial, territorial ou fédéral ayant compétence sur les établissements de services alimentaires aux fins de l'application de la loi et du règlement pertinents ou toute agence ou tout représentant autorisé par cet organisme;
Vente au détail :	vente d'aliments à l'utilisateur final;
Sain :	exempt de contamination;
Assainir ou désinfecter :	traiter par un procédé qui détruit la plupart des microorganismes, y compris ceux qui sont pathogènes. Assainissement et désinfection ont une signification correspondante;
Animal-guide :	tout animal dressé pour aider les personnes handicapées aux termes de la législation provinciale ou territoriale visant les animaux-guides;
Produits de longue conservation :	produits alimentaires ne nécessitant pas la réfrigération (voir Activité de l'eau ci-dessous);
Non réutilisable :	article à usage unique et jetable;
Vaisselle :	ustensiles de table pour manger, boire et servir servant à la consommation et au service tels que couverts, y compris les cuillers, fourchettes et couteaux, plats de service comme saladiers, coupes, saucières et assiettes;
Substances toxiques :	substances qui ne sont pas destinées à être ingérées, comme les nettoyants, désinfectants, pesticides et insecticides, peintures, pétrole, etc.;
Ustensile :	ustensiles de cuisine, vaisselle, verres, coutellerie ou autres articles similaires utilisés pour manipuler, préparer, transformer, emballer, étaler, servir, distribuer, entreposer, contenir ou consommer des aliments;
Distributrice : automatique	appareil de libre-service qui distribue des aliments en vrac ou préemballés, sans devoir être réapprovisionné après chaque opération;
Traiteur bénévole :	membre d'un groupe, d'un organisme ou d'une agence qui se porte

volontaire pour préparer des aliments en vue de fonctions ou de rassemblements;

Activité de l'eau (A_w) : rapport entre la pression relative de vapeur d'eau d'un produit et la pression de l'eau pure à la même température et pression. En règle générale, les produits alimentaires ayant un A_w de moins de 0,85 sont considérés comme étant des produits de longue conservation.

2.0 Construction, conception et installations

2.1 Situation et emplacement

Les locaux abritant des services d'alimentation doivent être choisis de manière à ne pas nuire à l'exploitation dans de bonnes conditions d'hygiène, notamment :

- a) ils ne présentent pas de conflits ou de possibilités de conflits d'utilisation avec les locaux attenants;
- b) ils sont situés à une distance raisonnable des installations d'élimination des déchets, des installations de transformation incompatibles et de tout autre commerce présentant des risques de contamination. En règle générale, on recommande une distance minimale de 30 mètres des sources potentielles de contamination. Toutefois, cette distance peut varier selon la situation ou l'aménagement particulier des locaux.

Raison d'être

Les installations avoisinantes ne doivent pas présenter de risques de contamination des aliments tels que poussière excessive, odeurs nauséabondes, fumée, infestation par des ravageurs, contaminants chimiques et microbiens en suspension dans l'air.

2.2 Conception des locaux et devis de construction

2.2.1 Conception et aménagement des locaux

- a) Les locaux de services d'alimentation doivent être conçus de manière à ce que les aliments transitent dans une seule direction (p. ex., réception, vers l'aire d'entreposage, puis de préparation, puis d'emballage ou de service).
- b) On doit séparer le plus possible les aires ou procédés incompatibles, en particulier les aires de nettoyage et d'entreposage des produits chimiques, des aires de préparation ou de transformation des aliments.

Raison d'être

Les déplacements inutiles d'aliments et du personnel dans des locaux de services d'alimentation augmentent les risques de contamination et doivent par conséquent être évités le plus possible. Lorsque des activités insalubres sont menées à proximité d'activités salubres, les risques de contamination sont augmentés. Des locaux bien conçus et bien exploités permettent de réduire au minimum les risques de contamination des aliments.

2.2.2 Plans et devis de construction

- a) Les plans et les devis de construction respectant l'emplacement, la conception et la construction des installations doivent être approuvés par les autorités de réglementation.
- b) Les plans et les devis pour la rénovation d'installations existantes doivent être soumis à l'approbation des autorités de réglementation seulement lorsque la rénovation concerne des éléments ou de l'équipement faisant l'objet de recommandations dans le *Code*. Les travaux de rénovation mineurs comme l'installation de tablettes dans une salle d'entreposage n'ont pas à être soumis aux autorités de réglementation.
- c) Les "rénovations" aux termes et dans le contexte du paragraphe b) ci-dessus sont celles qui requièrent habituellement un permis de construction émis par la municipalité.

2.3 Murs et plafond

- a) Les murs et plafonds des aires de préparation, de transformation et d'entreposage doivent être ;
 - i) constitués de matériaux lisses, imperméables, lavables et de couleur claire comme des carreaux de céramique, du plâtre, de la brique vernie, de l'acier inoxydable ou d'autres matériaux équivalents;
 - ii) maintenus en bon état;
 - iii) être propres et hygiéniques;
 - iv) exempts de matériaux écaillés;
 - v) exempts de mouchetures et de craquelures.
- b) Les panneaux encastrables des faux plafonds doivent avoir un fini lisse, lavable et imperméable dans les aires de préparation ou d'entreposage des aliments.

Raison d'être

Des murs ou des plafonds au fini lisse sont plus faciles à nettoyer et, pour cette raison, sont plus enclins à demeurer propres. Un fini de couleur claire facilite la diffusion de la lumière et la détection de la saleté, que l'on peut alors facilement corriger.

2.4 Planchers

Les planchers exposés à l'humidité doivent être revêtus de matériaux imperméables, et inclinés afin de permettre le drainage.

Raison d'être

Des planchers convenablement construits facilitent le nettoyage et la désinfection. Des planchers exposés à l'humidité doivent être revêtus de matériaux imperméables afin de prévenir l'absorption d'eau ou de matières organiques, et inclinés afin de prévenir les dépôts de liquides susceptibles d'entraîner la formation d'un environnement malsain.

2.4.1 Aires sèches

- a) Dans les aires de travail où le plancher n'est normalement pas exposé à l'humidité, celui-ci doit être résistant, imperméable, facile à nettoyer et antidérapant.
- b) Les joints des planchers et des murs doivent être concaves. Habituellement, on recommande un espace de 1 mm de largeur au plus.

2.4.2 Aires humides

- a) Dans les aires où le plancher est exposé à l'humidité (comme les aires de préparation ou de transformation des aliments, les chambres froides, les toilettes, et les aires exposées au nettoyage à grande eau ou par pulvérisation), le plancher doit être :
 - i) résistant, facile à nettoyer et antidérapant;
 - ii) fait d'un matériau imperméable pouvant supporter les lavages réguliers comme les carreaux de céramique ou la résine époxyde;
 - iii) muni de joints concaves à la jonction des murs et scellé;
 - iv) lisse pour prévenir les dépôts de liquide;
 - v) suffisamment incliné pour permettre aux liquides de s'écouler dans des drains de taille et de concept adéquats (voir la section 2.5 ci-dessous). En règle générale, on recommande une pente minimale de 2 p. 100 ou plus.
- b) Tous les planchers doivent être maintenus propres et en bon état.
- c) Les paillassons de caoutchouc ou de plastique, à l'exception de la moquette et autres revêtements de sol similaires posés au sol, doivent être conçus de façon à être faciles à enlever, à nettoyer et à désinfecter et faits d'un matériau non absorbant.
- d) Les planchers de sciure de bois ne sont pas acceptables.

2.4.3 Revêtements de sol

On ne doit pas installer de revêtements de sol, comme de la moquette ou autres matériaux similaires, dans les aires de préparation des aliments, les chambres

froides et les congélateurs, le local d'entreposage, les locaux d'entretien ou d'entreposage des déchets, les vestiaires, ou autres pièces exposées à l'humidité ou au lavage. Seuls les planchers des aires de repas et des aires publiques peuvent être revêtus de moquette.

Raison d'être

En maintenant les aires de manipulation des aliments dans de bonnes conditions d'hygiène, on minimise les risques de contamination des aliments par des sources environnantes.

2.5 Drains de sol

- a) Les drains de sol doivent être conformes à tous les codes de plomberie et :
 - i) prévenir efficacement l'accumulation des liquides;
 - ii) être nettoyés régulièrement;
 - iii) situés dans des endroits faciles d'accès et munis de bouchons amovibles posés au ras du sol;
 - iv) munis d'un dispositif antirefoulement.
- b) Des tuyaux de drainage doivent être inclinés, munis de siphons individuels et convenablement ventilés à l'extérieur.
- c) Le système de drainage doit être construit de façon à ce qu'il n'y ait pas de jonction fautive entre les tuyaux d'évacuation et :
 - i) les conduites d'alimentation en eau;
 - ii) les tuyaux des appareils de distribution de produits alimentaires.

Raison d'être

L'accumulation de liquides sur le plancher d'un local de services d'alimentation peut entraîner la formation d'un environnement malsain qui augmente le risque de contamination des aliments. Des drains de sol et des tuyaux d'évacuation bien conçus permettent d'éliminer l'accumulation de liquides.

Les siphons et la ventilation empêchent les gaz viciés et les ravageurs de pénétrer dans les locaux de services d'alimentation. Il est important de séparer les drains de sol des bouches d'égout afin de prévenir la contamination des drains de sol par les matières de vidange, qui peuvent contenir des bactéries pathogènes. La contamination des drains de sol par ces matières augmente les risques de contamination de l'établissement de services d'alimentation.

2.6 Escaliers, passerelles et mezzanines

- a) Les escaliers doivent être :
 - i) situés de façon à minimiser les risques de contamination des aliments;
 - ii) faits de matériaux étanches et faciles à nettoyer.

- b) Les passerelles ou les mezzanines doivent être :
 - i) situées ailleurs qu'au-dessus des aires de préparation des aliments, et éloignées des endroits où les éclaboussures ou égouttures peuvent poser un risque de contamination;
 - ii) faites de maçonnerie ou de structure en métal solides;
 - iii) dans la mesure du possible, munies de rebords de hauteur suffisante pour prévenir la chute de matériaux contaminants sur les surfaces situées au-dessous.

Raison d'être

Les escaliers, les passerelles et les mezzanines situés au-dessus ou à proximité des aires de travail peuvent constituer une source de contamination aux aliments exposés.

2.7 Éclairage

- a) L'éclairage et les appareils d'éclairage doivent être conçus de façon à prévenir l'accumulation de la poussière et être faciles à nettoyer.

- b) Les locaux de services d'alimentation doivent être suffisamment éclairés afin d'assurer la production sanitaire de nourriture et de faciliter le nettoyage. En règle générale, l'intensité lumineuse ne devrait pas être inférieure à :
 - i) 110 lux (à une distance de 89 cm (3 pi) au-dessus du sol) dans les chambres froides, les aires d'entreposage des aliments secs, et les autres aires et locaux durant les périodes de nettoyage;
 - ii) 220 lux (à une distance de 89 cm (3 pi) au-dessus du sol) dans les aires où des produits frais et des aliments emballés sont vendus ou offerts à la consommation, les aires utilisées pour le lavage des mains, la plonge, l'entreposage du matériel et des ustensiles, et dans les toilettes;
 - iii) 540 lux sur la surface où le personnel prépare des aliments potentiellement dangereux non emballés, ou se sert de matériel ou d'ustensiles de cuisine dangereux tels que des couteaux, des trancheuses, des hachoirs ou des scies.

- c) Sauf indication contraire, il faut protéger les ampoules ou appareils d'éclairage d'un revêtement incassable dans les aires où il y a du matériel, des ustensiles, du linge ou des articles jetables ou non réutilisables, exposés aux denrées alimentaires. Il n'est pas nécessaire de protéger les appareils d'éclairage dans les aires destinées uniquement à l'entreposage d'aliments emballés non ouverts lorsque :
 - i) du verre cassé tombant sur un emballage alimentaire ne peut en abîmer le contenu;
 - ii) l'on peut enlever les débris de verre cassé des emballages alimentaires avant qu'ils ne soient ouverts.

- d) Il faut protéger les lampes à infrarouge ou à rayonnement infrarouge du bris par un écran protecteur recouvrant et dépassant l'ampoule, de façon à ce que seul le devant de l'ampoule soit exposé.

Raison d'être

Un éclairage adéquat favorise la propreté en permettant au personnel de déceler plus facilement les endroits sales. Il est primordial de protéger les lampes pour prévenir la contamination des aliments par les morceaux de verre en cas de bris, et ainsi assurer la protection de la santé publique.

2.8 Ventilation

- a) On doit doter les locaux de services d'alimentation d'un système de ventilation naturel ou mécanique adéquat, afin de les maintenir à l'abri de la chaleur excessive, de la buée, de la condensation, des vapeurs, des odeurs désagréables, et de la fumée.

- b) Lorsqu'on utilise des systèmes de ventilation mécaniques, ils doivent être conçus et installés de façon à ce que :
 - i) ils soient en nombre et de capacité suffisants pour prévenir l'accumulation des graisses ou de la condensation sur les murs et le plafond;
 - ii) on puisse enlever facilement les filtres ou autres dispositifs d'extraction des graisses pour les nettoyer ou les remplacer s'ils ne sont pas conçus pour être nettoyés sur place;
 - iii) ils soient munis de systèmes de ventilation par aspiration, qu'ils soient constitués de dispositifs tels que des hottes, des ventilateurs, des filtres de sécurité et des conduits d'évacuation qui permettent de prévenir les dépôts ou gouttes de graisse et de condensation sur les aliments, l'équipement ou les surfaces alimentaires, les ustensiles et le linge, ou les articles jetables ou non réutilisables;

- iv) ils soient dotés de systèmes d'air d'appoint, installés conformément au *Code national du bâtiment*.
- c) Les systèmes de ventilation mécaniques doivent être nettoyés à la fréquence stipulée par les règlements de construction et de prévention des incendies locaux.

Raison d'être

L'air d'un établissement de services d'alimentation doit être de qualité suffisante pour ne pas contaminer l'équipement ou les aliments. L'air vicié, la saleté excessive, les odeurs ou l'accumulation de condensation ou de graisse sont des sources potentielles de contamination des aliments. L'équipement constitué d'un assemblage de pièces, comme les hottes, présente des risques d'incendie.

2.9 Aires d'entreposage

Les installations d'entreposage doivent être adéquates, de sorte que les articles entreposés soient protégés de la contamination par les fuites d'eau, les ravageurs, ou tout autre facteur d'insalubrité.

- a) Des installations adéquates sont essentielles pour l'entreposage de tous les articles nécessaires à l'exploitation de locaux de services d'alimentation, tels que les aliments, les ingrédients, l'équipement et les matériaux non alimentaires comme les ustensiles, le linge, les articles jetables ou non réutilisables, les emballages et les produits chimiques. Les produits alimentaires doivent être entreposés dans une aire distincte.
- b) En règle générale, les critères suivants s'appliquent à toutes les aires d'entreposage :
 - i) un système d'étagères adéquat doit être fourni, de façon à ce qu'aucun article ne soit entreposé sur le sol. Tous les produits alimentaires doivent être entreposés sur des étagères ou des supports fixés au mur ou au plancher à un minimum de 15 cm (6 po) du plancher. Les étagères qui ne sont pas fixées au plancher doivent comporter un espace ouvert d'au moins 20 cm (8 po) entre le plancher et l'étagère pour faciliter le nettoyage. (Les étagères très profondes doivent comporter un plus grand espace.) Les étagères doivent être à une distance d'au moins 5 cm (2 po) du mur pour ne pas obstruer l'accès et faciliter l'inspection visuelle;
 - ii) elles doivent être situées dans un endroit sec, à l'abri des ravageurs;
 - iii) elles doivent être faites de matériaux durables et faciles à nettoyer. Le bois brut n'est pas un matériau de finition acceptable pour les étagères, les

plafonds et les murs.

Nota : Le paragraphe 2.9 (b) ne vise pas les aires d'entreposage de produits alimentaires dans des congélateurs bahuts ou des réfrigérateurs armoires où il est difficile de prévoir un tel espace.

- c) Les installations utilisées pour l'entreposage des aliments, des ingrédients, de l'équipement et des produits non alimentaires tels que les ustensiles, le linge, les ustensiles jetables ou non réutilisables, et les emballages, doivent être conçues et fabriquées de façon à ce qu'elles :
 - i) puissent être nettoyées facilement;
 - ii) soient situées dans un endroit propre et sec;
 - iii) préviennent la pénétration et l'installation des ravageurs;
 - iv) soient propices à la réduction des risques de détérioration des matériaux;
 - v) protègent les aliments contre la contamination durant l'entreposage.

- d) Ces installations ne peuvent être situées :
 - i) dans les aires destinées à l'entreposage du linge sale;
 - ii) dans les vestiaires;
 - iii) dans les toilettes;
 - iv) dans les locaux à ordures;
 - v) dans les locaux d'installations mécaniques;
 - vi) sous les canalisations d'égout non protégées des fuites potentielles;
 - vii) dans la même ou à proximité des produits chimiques ou des pesticides.

- e) On doit entreposer les produits non alimentaires tels que les produits de nettoyage, les désinfectants, les détergents, les pesticides et autres produits similaires dans une aire distincte afin de prévenir les risques de contamination croisée avec les aliments, les ingrédients, les surfaces alimentaires et les produits non alimentaires tels que les ustensiles, le linge, les ustensiles jetables ou non réutilisables et les matériaux d'emballage. En outre, les effets personnels des employés doivent être rangés à l'écart des aires d'entreposage et de préparation de la nourriture.

- f) Les produits recyclables tels que les bouteilles et les canettes doivent être entreposées dans des conditions hygiéniques, de manière à empêcher l'installation de ravageurs.

- g) On peut aussi entreposer sur les lieux des articles non liés directement aux activités, notamment des outils de jardinage, des pesticides pour usage extérieur et du matériel publicitaire (affiches, panneaux, etc.). Ces articles doivent alors être entreposés dans une aire distincte, afin de prévenir les risques de contamination croisée avec les aliments, les ingrédients, les surfaces alimentaires

et les produits non alimentaires tels que les ustensiles, le linge, les ustensiles jetables ou non réutilisables et les matériaux d'emballage.

Raison d'être

L'utilisation d'aires d'entreposage inadéquates peut entraîner la contamination des aliments, des ingrédients alimentaires, de l'équipement et des produits non alimentaires.

En séparant les aliments et le matériel des produits souillés et toxiques, on réduit considérablement les risques de contamination croisée. On peut trouver des renseignements complémentaires sur l'entreposage des produits chimiques et autres matières toxiques en consultant les lignes directrices du Système d'information sur les matières dangereuses utilisées au travail (SIMDUT).

La contamination peut être causée par divers facteurs environnementaux. Par exemple, les condenseurs frigorifiques situés dans des aires d'entreposage de produits alimentaires secs peuvent produire une chaleur susceptible d'endommager de tels produits, y compris les conserves. Les pratiques non hygiéniques des employés peuvent aussi favoriser la contamination.

2.10 Alimentation en eau et en vapeur

- a) Les approvisionnements en eau doivent provenir exclusivement d'une source approuvée, telle que :
 - i) un réseau public de distribution d'eau;
 - ii) un système privé de distribution d'eau, construit, entretenu et exploité conformément aux normes sanitaires, et approuvé par l'organisme de réglementation provincial, territorial ou local.
- b) L'établissement doit être alimenté en eau chaude et en eau froide, à une pression convenable et en quantité suffisante pour répondre à la demande durant les périodes de pointe dans l'ensemble des locaux. L'eau chaude doit être à une température suffisante pour nettoyer et désinfecter.
- c) Les établissements dotés de leur propre système d'alimentation en eau doivent avoir un plan d'analyse de l'eau ainsi qu'un protocole. On doit faire analyser des échantillons d'eau par un laboratoire du gouvernement ou accrédité, à la fréquence jugée nécessaire par l'organisme de réglementation. Les résultats des analyses de l'eau potable doivent être conformes aux normes sanitaires minimales stipulées dans la publication en vigueur intitulée *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada*, de Santé Canada.
- d) L'utilisation d'eau non potable est défendue dans les établissements de services d'alimentation.

- e) Le “*Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d’emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés*”, publié par l’Agence canadienne d’inspection des aliments dresse la liste des produits chimiques approuvés pour le traitement de l’eau potable et de l’eau d’alimentation.

Raison d’être

On doit équiper les locaux d’un système d’alimentation en eau adéquat afin d’assurer l’efficacité du nettoyage et la salubrité des activités de transformation des aliments. L’eau utilisée pour le nettoyage et les autres activités culinaires doit être salubre afin d’éviter la contamination de l’équipement de cuisine et des aliments.

Il est nécessaire d’avoir recours à un réseau de distribution d’eau convenablement construit, entretenu et exploité afin d’assurer que l’eau courante de l’établissement de services d’alimentation n’est pas contaminée.

2.11 Élimination des eaux usées et des déchets solides

- a) Les systèmes d’évacuation des eaux usées doivent être conformes à toutes les normes provinciales / territoriales ou locales.
- b) L’élimination des eaux usées et des déchets solides doit se faire dans des conditions d’hygiène et ne doit pas exposer les locaux ou les produits alimentaires au risque de contamination.
- c) Les récipients à déchets solides entreposés dans les locaux doivent :
- i) être en nombre suffisant, accessibles et vidés quotidiennement ou lorsqu’ils sont pleins;
 - ii) être conçus de façon à ne pas attirer les ravageurs ou à favoriser la contamination en suspension dans l’air;
 - iii) afficher leur contenu;
 - iv) être vidés lorsqu’ils sont pleins, ou au moins une fois par jour.
- d) On doit vider, nettoyer et désinfecter régulièrement les salles d’entreposage des ordures et les poubelles.
- e) Les récipients à déchets solides placés à l’extérieur de l’établissement doivent être :
- i) munis de couvercles et fermés lorsqu’ils ne sont pas utilisés;
 - ii) entretenus de façon à ne pas attirer les ravageurs;

- iii) nettoyés régulièrement et vidés lorsqu'ils sont pleins ou au moins deux fois par semaine.

Raison d'être

L'élimination adéquate des eaux usées et des déchets solides est fondamentale pour prévenir la propagation des agents pathogènes dans les locaux de services d'alimentation. De plus, l'élimination des eaux usées et des déchets solides dans de bonnes conditions d'hygiène, et l'entretien des installations et des récipients à déchets permettent de réduire les risques d'invasion par des ravageurs à l'intérieur et à l'extérieur des locaux.

2.12 Plomberie

- a) La plomberie destinée au transport de l'eau et des déchets doit être approuvée par les autorités provinciales, territoriales ou locales régissant la construction.
- b) Les appareils de filtrage de l'eau, comme les filtres ou paravents à eau, installés sur la tuyauterie d'alimentation d'eau doivent répondre aux exigences de fabrication de l'organisme de réglementation pertinent et être installés conformément aux directives du fabricant. Ils doivent être faciles à démonter pour l'entretien et le nettoyage périodiques.
- c) Afin de prévenir les refoulements par les intercommunications, des dispositifs de prévention d'écoulement anti-retour (p. ex., coupure anti-retour, brise-vide) doivent être installés dans les endroits nécessaires et conformément aux codes de plomberie ou de construction locaux.

Raison d'être

On sait que les intercommunications et les refoulements peuvent contaminer l'eau courante.

2.13 Canalisations aériennes de services publics

- a) Les canalisations de services publics comme les conduites de gaz, d'électricité et d'eau, les canalisations d'égout, ainsi que les tuyaux de chauffage doivent être suspendus loin des aires de préparation des aliments ou des aires où des aliments sont exposés, afin de minimiser les risques de contamination.
- b) Elles ne doivent présenter aucun signe de rouille ou d'écaillage de peinture.

- c) Les canalisations de transport de matières contaminées ou dangereuses et les canalisations d'égout ou de drain de sol doivent être situées à une distance suffisante de tout produit ou surface en contact avec les produits de façon à prévenir tout risque de contamination.
- d) Les canalisations doivent être :
 - i) isolées afin de prévenir la condensation;
 - ii) construites et recouvertes d'un matériau adapté afin de minimiser l'accumulation de la saleté;
 - iii) faciles à nettoyer;
 - iv) étiquetées ou chromocodées.

Raison d'être

La condensation abondante et la poussière excessive sur les canalisations de services publics peuvent constituer une source de contamination lorsque les canalisations sont installées au-dessus des aires de travail ou d'endroits où les aliments sont exposés. La contamination provoquée par les fuites a des conséquences plus importantes dans le cas des conduites transportant des eaux d'égout, des produits chimiques dangereux ou des matières très contaminées.

2.14 Installations pour le lavage des mains

- a) Les aires de préparation des aliments doivent être équipées d'au moins une installation de lavage des mains, laquelle doit être conforme aux exigences du *Code national du bâtiment* jugées nécessaires par l'organisme de réglementation pertinent.
- b) Les installations pour le lavage de mains doivent :
 - i) être situées de façon à être pratiques à utiliser par les employés dans l'aire de préparation des aliments ainsi que dans les aires où les employés manipulent de l'argent et servent de la nourriture;
 - ii) être accessibles en tout temps pour les employés;
 - iii) être utilisées uniquement pour le lavage des mains;
 - iv) être munies de distributeurs de savon jetable après usage et de sèche-mains individuels, comme des distributeurs d'essuie-mains ou de papier en rouleau;
 - v) être alimentées en eau courante froide et eau chaude ou tiède;
 - vi) procurer un débit d'eau adéquat d'au moins 20 secondes dans le cas d'un robinet à fermeture automatique;
 - vii) être munies d'une affiche expliquant les méthodes de lavage;
 - viii) être faciles à nettoyer et maintenues en bonne condition hygiénique.

- c) Sous réserve d'approbation par l'organisme de réglementation, lorsque peu d'aliments sont manipulés ou que les aliments sont peu exposés dans l'établissement, des solutions alternatives peuvent être utilisées (par exemple, les installations utilisées pour d'autres fonctions comme les éviers de plonge et des produits à base d'alcool).

Raison d'être

Essentielle pour l'hygiène personnelle, l'utilisation appropriée des installations pour le lavage des mains réduit les risques de contamination des aliments. En effet, les mains sont porteuses de microbes qui peuvent contribuer à la propagation des intoxications alimentaires.

2.15 Toilettes et vestiaires

- a) Tout établissement de services d'alimentation doit mettre au moins une salle de toilettes, ou plus si l'organisme de réglementation le juge nécessaire, à la disposition des employés. Leur installation doit être conforme aux exigences du *Code national du bâtiment* jugées nécessaires par l'organisme de réglementation.
- b) Les salles de toilettes doivent :
- i) être complètement fermées et munies d'une porte bien jointive qui se ferme automatiquement, sauf pour les salles de toilettes conçues pour des personnes handicapées;
 - ii) être équipées d'un lavabo;
 - iii) afficher bien en évidence les directives de lavage des mains;
 - iv) être bien situées et accessibles en tout temps aux employés pendant les heures de travail;
 - v) être munies de crochets extérieurs pour les tabliers et les sarraus;
 - vi) être faciles à nettoyer, bien ventilées et bien éclairées.
- c) Les salles de toilettes ne doivent pas donner directement sur une aire de préparation ou d'entreposage des aliments, de même que l'accès public aux salles de toilettes ne doit pas nécessiter la traversée des aires de transformation ou de préparation des aliments.
- d) On doit fournir des vestiaires si les employés doivent changer régulièrement de vêtements dans les locaux de services d'alimentation. Les vestiaires doivent être :
- i) faciles à nettoyer;
 - ii) bien ventilés et bien éclairés;
 - iii) être munis de casiers ou d'autres installations convenables pour le rangement des effets personnels des employés; et

- iv) être entourés de cloisons et munis d'une porte pouvant être verrouillée de l'intérieur, à moins que les hommes et les femmes aient accès à des vestiaires distincts.
- e) Toute la plomberie doit être conforme aux dispositions des codes de plomberie provinciaux, territoriaux ou locaux qui s'appliquent

Raison d'être

Il est nécessaire d'avoir des toilettes bien situées et convenablement équipées afin de protéger le matériel, les locaux et les aliments de la contamination fécale qui peut être propagée par les insectes, les mains ou les vêtements. Des toilettes, maintenues propres et en bon état réduisent les risques de propagation de la contamination par de tels moyens.

2.16 Installations de nettoyage et d'entretien

- a) Pour que les normes de nettoyage de l'exploitation puissent être respectées, tout établissement de services d'alimentation doit être doté des installations et du matériel nécessaires, lesquels ne sont pas à proximité des aires de transformation des aliments.
- b) L'évier de service, ou une installation de nettoyage inclinée, muni d'un drain de sol, doit être situé dans un endroit pratique pour le nettoyage des serpillières ou autres accessoires similaires de nettoyage des sols, et pour l'évacuation des eaux usées et autres déchets liquides.
- c) On doit fournir des installations d'entreposage adéquates, selon les besoins, pour ranger les balais, les serpillières, les seaux et autres accessoires de nettoyage lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

Raison d'être

Les déchets liquides provenant du lavage des sols sont contaminés par les microorganismes et la saleté. Un évier de service ou une installation de nettoyage inclinée munie d'un drain permet d'éliminer de façon hygiénique les eaux usées sans contaminer les aliments. Des aires d'entreposage désignées pour les balais, les serpillières, les seaux, etc. permettent d'assurer le nettoyage des locaux en dehors des périodes d'utilisation.

2.17 Logements ou chambres privés

- a) Il ne convient pas d'utiliser un logement ou une cuisine privée comme local commercial de services d'alimentation.
- b) Les logements ou chambres attenants à un local de services d'alimentation doivent être séparés des pièces et aires utilisées pour la préparation ou l'entreposage des aliments par des murs et des portes solides fermant automatiquement.

Raison d'être

En règle générale, les logements et les cuisines privés ne sont pas conçus pour répondre aux exigences commerciales de préparation des aliments ou de protection des aliments contre la contamination. Nombre de municipalités ont des règlements très stricts visant la préparation et l'entreposage d'aliments dans une maison privée.

2.18 Services alimentaires temporaires et cantines ambulantes

Pour diverses raisons, les services d'alimentation temporaires, les cuisines roulantes et les cantines ambulantes présentent des défis en matière de conception et d'équipement. La plupart des autorités compétentes ont des exigences un peu moins élevées pour ce type de services, tout en assurant que les risques pour la santé sont réduits au minimum.

2.18.1 Services alimentaires temporaires

Les services d'alimentation temporaires sont exploités durant des périodes limitées (par ex., activités spéciales, marchés agricoles, concessions à l'occasion de foires et de festivals), habituellement moins de 14 jours annuellement.

Ils doivent se conformer aux règles suivantes :

- a) Les installations doivent être dotées d'un plancher adéquat et d'un toit protégeant la nourriture de la contamination par des facteurs environnementaux tels que la poussière, la pluie, les oiseaux, etc.
- b) Les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés dans des unités de réfrigération mécanique de taille adéquate à 4 °C (40 °F) ou moins ou de congélation à 0 °C (32 °F) ou moins. Les aliments potentiellement dangereux destinés à être vendus congelés (par ex., Les glaces dures et les glaces fantaisies) peuvent être exemptés de la conformité à cette règle, compte tenu de la conservation à des températures adéquates obtenue au moyen de la glace carbonique.

- c) Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont maintenus chauds, les réchauds doivent être en nombre suffisant et assez puissants pour maintenir ces aliments à une température minimale de 60 °C (140 °F).
- d) Un évier à deux cuves en acier inoxydable alimenté en eau chaude et froide doit être fourni. Pour faciliter le lavage et la désinfection du matériel, chaque cuve doit être assez grande pour permettre l'immersion de l'article de matériel ou de l'ustensile le plus grand.
- e) Un bassin distinct pour le lavage des mains alimenté en eau courante chaude et froide, un distributeur de savon et des essuie-mains jetables doivent être fournis. Toutefois, lorsque la nature des services d'alimentation ne nécessite qu'une utilisation minimale de matériel et d'ustensiles pour la préparation et la manipulation d'aliments (par ex., des ustensiles de services), il n'est pas nécessaire de fournir un tel bassin pour le lavage des mains, et l'on peut utiliser l'une des cuves de l'évier à cet effet.
- f) L'alimentation en eau chaude et froide doit être continue. Une pression d'eau adéquate, y compris par alimentation gravitaire, est donc essentielle. Les pompes manuelles ne sont pas acceptables. L'eau chaude doit avoir une température minimale de 43 °C (110 °F).
- g) Des thermomètres servant à mesurer les températures des aliments préparés et entreposés doivent être fournis.
- h) Des mesures visant à protéger la nourriture de la contamination par les éléments doivent être suivies en tout temps.
- i) Une poubelle de taille suffisante munie d'un couvercle doit être fournie.
- j) Les réservoirs d'eau mobiles ou portables sont visés par les règles suivantes :
 - i) Les réservoirs d'eau portables ne doivent être utilisés que pour conserver l'eau potable;
 - ii) les réservoirs d'eau portables doivent être assez grands pour assurer une alimentation adéquate pour le lavage des mains, le nettoyage du matériel et autres activités du même type;
 - iii) les cuves de rétention des eaux usées doivent être assez grandes pour contenir au moins 125 p. 100 du volume d'approvisionnement en eau potable;
 - iv) un site d'évacuation des eaux usées approuvé doit être précisé;
 - v) le réservoir d'eau potable doit être conçu de manière à pouvoir être facilement nettoyé et désinfecté ainsi que rempli et vidangé dans de bonnes conditions sanitaires. En règle générale, les critères de conception devraient comprendre les suivants :
 - le réservoir est placé de manière à ce que l'orifice de drainage en

- permette la vidange complète;
- le réservoir est placé entre le conduit de remplissage et le conduit de vidange;
- lorsque le réservoir est doté d'un orifice d'admission, un bouchon, un joint d'étanchéité et un dispositif permettant de bien fermer le bouchon doivent être fournis. Le bouchon doit être raccordé de manière à recouvrir l'orifice et tourné vers le drain;
- lorsque le réservoir est doté d'une sortie d'air, celle-ci doit être tournée vers le bas et couverte d'un écran ou d'un filtre;
- le conduit de remplissage doit être placé de façon à ce qu'il soit à l'abri des contaminants extérieurs;
- lorsque la pression de l'eau est obtenue à l'aide d'air comprimé, il faut placer dans la bouche d'alimentation en air un filtre entre le compresseur d'air et le système d'eau potable afin d'empêcher la pénétration d'huile ou de vapeur d'huile;
- un tuyau raccordé à l'orifice de drainage du réservoir doit pouvoir être nettoyé et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

Raison d'être

Les services alimentaires temporaires et les cantines ambulantes n'étant offerts que durant de courtes périodes, les autorités locales peuvent assouplir certains des règlements visant les installations de services alimentaires permanentes tels que la plomberie, les salles de toilettes et d'autres spécifications, tout en continuant d'exiger la conformité aux exigences de base visant l'innocuité des aliments, auxquels ces services sont aussi assujettis.

2.18.2 Cantines ambulantes

Les cantines ambulantes dans lesquelles des aliments potentiellement dangereux sont préparés (par ex., les cantines à hot-dogs) sont soumises aux dispositions de la sous-section 2.18.1 ci-dessus de même qu'à celles décrites ci-dessous.

- a) Le réservoir d'eaux usées doit être intégré à la construction de la cantine ou du véhicule.
- b) L'exploitant d'une cantine mobile ne doit pas fumer lorsqu'il mène ses activités d'exploitation.
- c) Le véhicule doit rentrer à sa base d'exploitation où les produits alimentaires peuvent être entreposés de façon sûre et hygiénique, dans des réfrigérateurs au besoin, et où il peut être nettoyé adéquatement. Les exigences relatives au matériel de nettoyage à la base d'exploitation sont les mêmes que celles visant les établissements de services d'alimentation.

- d) Le réservoir d'eau potable doit avoir une capacité minimale de 36 litres.
- e) Les cantines mobiles fermées doivent être ventilées adéquatement de manière à prévenir l'accumulation de fumées, de condensation et d'odeurs.
- f) Les cantines doivent être construites de matériaux résistants et dotées de revêtements imperméables faciles à nettoyer.

Raison d'être

Des produits potentiellement dangereux étant préparés et réchauffés dans les cantines ambulantes, celles-ci doivent être munies d'installations pour le lavage des mains et le nettoyage et la désinfection des ustensiles. L'approvisionnement en eau froide et en eau chaude doit suffire pendant toute une journée.

Les produits alimentaires doivent être ramenés à une base d'exploitation approuvée où ils seront entreposés et protégés des températures inadéquates et de la contamination. Une fois le véhicule rentré à sa base, il convient de le nettoyer convenablement, de même que le matériel qu'il contient.

2.18.3 Camions de ravitaillement

En règle générale, les camions de ravitaillement sont des cantines mobiles qui se déplacent plusieurs fois durant la même journée. Lorsqu'ils préparent ou servent des aliments potentiellement dangereux, autres que des aliments préemballés, les exploitants de ces camions doivent respecter les dispositions visant les cantines mobiles énoncées à la sous-section 2.18.2 ci-dessus. Toutefois, les camions de ravitaillement où ne sont servis que des aliments préemballés (qu'il s'agisse ou non d'aliments potentiellement dangereux) sont visés par les dispositions énoncées ci-dessous.

- a) Des moyens visant à protéger les aliments de la contamination par les éléments doivent être utilisés en tout temps.
- b) Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont servis, ils doivent être conservés dans des unités de réfrigération mécanique à 4 °C (40 °F) ou moins.
- c) Lorsque des réservoirs d'eau potable ou d'eau usé sont fournis, ils doivent être conformes aux normes énoncées au paragraphe 2.18.1(j) ci-dessus.
- d) Le camion de ravitaillement doit rentrer à une base d'exploitation approuvée, aux termes du paragraphe 2.18.2 (d) ci-dessus.

- e) L'exploitant d'un camion de ravitaillement ne doit pas fumer lorsqu'il sert de la nourriture.
- f) La partie du camion de ravitaillement servant à entreposer et à servir des produits alimentaires doit être construite de matériaux résistants et dotée de revêtements lisses et imperméables faciles à nettoyer.

Raison d'être

Les camions de ravitaillement ne servant que des produits alimentaires préemballés, les dispositions visant le lavage des mains peuvent être assouplies. Toutefois, en raison des risques associés à l'absence de réfrigération, les dispositions visant la réfrigération adéquate des produits potentiellement dangereux doivent être entièrement respectées.

2.19 Distributrices automatiques

Bien que les distributrices automatiques soient techniquement considérées comme des « locaux de services alimentaires », les normes en matière de construction et d'équipement de ces appareils ne sont pas aussi rigoureuses que celles qui s'appliquent aux locaux de services d'alimentation complets. Les distributrices doivent néanmoins être conformes à des normes précises d'entreposage et de distribution des aliments en vue de prévenir les dangers pour la santé.

2.19.1 Aliments liquides et glace

Dans le dispositif de distribution ou de vente d'aliments liquides ou de glace non emballés, le tube, le déversoir et l'orifice de distribution doivent :

- a) être munis de dispositifs (tels que des barrières, cloisons ou tabliers de propreté) permettant d'écarter les gouttes de condensation et éclaboussures de l'ouverture du contenant de réception;
- b) être protégés des contacts manuels en étant encastrés, par exemple;
- c) être munis d'un dispositif antivide;
- d) être protégés de la poussière, des insectes, des ravageurs et autres contaminants par une porte à fermeture automatique si l'équipement est :
 - i) situé à l'extérieur et n'est pas protégé des précipitations, des débris soulevés par le vent, des ravageurs et autres contaminants ambiants;
 - ii) utilisé pour les aliments offerts en libre-service en dehors des heures où les distributrices sont sous la surveillance continue d'un employé des services alimentaires.

Raison d'être

Dans le cas des distributrices d'aliments liquides ou de glace, il est important de prévenir la pénétration de la condensation ou des éclaboussures, qui peuvent être contaminées, dans les produits alimentaires. Les surfaces alimentaires qui acheminent les aliments liquides dans un contenant doivent être protégées des contacts manuels afin de prévenir la contamination des produits alimentaires.

Une porte à fermeture automatique sur les machines extérieures ou non surveillées constitue une protection supplémentaire contre la contamination accidentelle ou malveillante.

On peut communiquer avec NSF International (auparavant National Sanitation Foundation) pour obtenir les précisions contenues dans Standard 25 - 1997, Vending Machines for Food and Beverages.

NSF International

P.O. Box 130140, Ann Arbor, Michigan, 48113-0140

***Téléphone : 734 769-8010; numéro sans frais : 888 NSF-9000; télécopieur : 734 669-0196
courriel : info@nsf.org; site web : www.nsf.com***

2.19.2 Boissons en libre-service

- a) L'équipement de distribution des boissons en libre-service doit être conçu de façon à prévenir le contact avec les surfaces en contact avec les lèvres, les verres ou tasses qui sont remplies et :
 - i) le levier ou mécanisme de distribution des aliments;
 - ii) le dispositif de remplissage.

- b) L'équipement de distribution de boisson utilisant un système de gazéification (CO²) doit être doté d'un dispositif anti-retour (clapet de non-retour) empêchant la migration de la boisson gazeuse dans la conduite d'alimentation d'eau en cuivre.

Raison d'être

La conception appropriée du libre-service permet d'éviter la contamination des surfaces en contact avec les lèvres des contenants réutilisables et du matériel de distribution, tout en réduisant les risques de contamination croisée.

Par ailleurs, on a rapporté des cas d'intoxication au cuivre dus à l'ingestion de boissons provenant de distributrices munies de dispositif anti-retour inadéquat.

2.19.3 Boissons dans des contenants en carton

Les distributrices automatiques de boissons dans des contenants en carton doivent être munies de dispositifs de déviation, ou de plateaux ou drains de rétention contre les fuites.

2.19.4 Aliments à faible risque

Les distributrices automatiques d'aliments préemballés qui ne sont pas potentiellement dangereux (p.ex., croustilles, pretzels, etc.) doivent être munies d'une porte à fermeture automatique :

- i) lorsqu'elles sont situées à l'extérieur et qu'elles ne sont pas protégées des précipitations, des débris soulevés par le vent, des ravageurs et autres contaminants ambiants; ou
- ii) lorsqu'elles sont utilisées pour le libre-service d'aliments en dehors des heures où elles ne sont pas sous la surveillance continue d'un employé des services alimentaires.

Raison d'être

Les distributrices automatiques non surveillées ou situées à l'extérieur doivent être munies d'une porte à fermeture automatique afin d'assurer la protection des aliments qu'elles contiennent, de la contamination.

2.19.5 Aliments potentiellement dangereux

Une distributrice automatique d'aliments potentiellement dangereux doit être munie d'une commande automatique qui empêche l'appareil de vendre des aliments en cas de panne d'électricité, de panne mécanique ou autre facteur, qui bloque la régulation de la température interne des aliments aux niveaux prescrits à la section 3.3 du présent code.

NOTA : La commande automatique doit empêcher l'appareil de distribuer des aliments jusqu'à ce qu'il soit réapprovisionné et réparé de façon à assurer le maintien des températures au niveau prescrit.

Raison d'être

Cette disposition s'applique aux dispositifs à « sécurité intégrée » destinés à prévenir la distribution d'aliments potentiellement dangereux ayant été exposés à des températures inadéquates à cause d'une panne d'origine mécanique ou d'électricité.

2.19.6 Ouvre-boîtes et dispositifs de brassage

Les parties coupantes et pointues des ouvre-boîtes situés sur les distributrices

automatiques doivent être protégées du contact manuel, de la poussière, des ravageurs et autres contaminants. Les ouvre-boîtes et les dispositifs de brassage doivent être nettoyés régulièrement.

Raison d'être

Les parties coupantes ou pointues des ouvre-boîtes des distributrices automatiques qui peuvent entrer en contact direct avec les produits en boîte, si elles ne sont pas protégées, peuvent contaminer les produits frais offerts.

2.20 Ouvertures extérieures

- a) On doit protéger les ouvertures extérieures contre la pénétration des ravageurs. Pour ce faire, il faut par exemple :
 - i) boucher les trous et autres fissures du sol, des murs et du plafond;
 - ii) prévoir des portes pleines et bien jointives, qui se ferment automatiquement;
 - iii) prévoir des contre-portes à moustiquaire ouvrant vers l'extérieur et à fermeture automatique.

- b) Lorsque les fenêtres ou les portes sont laissées ouvertes pour la ventilation ou à d'autres fins, les ouvertures extérieures doivent être protégées contre la pénétration des ravageurs par des dispositifs tels que :
 - i) des moustiquaires (on recommande généralement une moustiquaire ayant 16 mailles aux 25 mm (1 po);
 - ii) des rideaux d'air adéquatement conçus et installés;
 - iii) d'autres moyens efficaces pour empêcher la pénétration de ravageurs dans les locaux.

Ces dispositions ne s'appliquent pas lorsque l'emplacement de l'établissement de services alimentaires, les conditions météorologiques ou d'autres conditions préventives découragent les ravageurs.

Raison d'être

Les ravageurs peuvent être porteurs d'organismes pathogènes, internes ou externes. Ces organismes peuvent se propager dans les locaux où les ravageurs sont présents. En protégeant adéquatement les locaux de services d'alimentation contre les ravageurs, on réduit les risques de contamination des aliments et de l'équipement

3.0 Contrôle des risques de contamination des aliments

3.1 Mesures de contrôle

3.1.1 Supervision

- a) L'exploitant d'un établissement de services d'alimentation doit assurer la supervision efficace des activités de son établissement en appliquant des pratiques sûres de manipulation des aliments, en prenant des mesures de protection contre les risques potentiels de contamination alimentaire, et au besoin les mesures correctives appropriées.
- b) Des superviseurs compétents doivent être accessibles en tout temps durant les heures d'exploitation de l'établissement.

Raison d'être

L'efficacité de tout système de gestion est à la mesure de la capacité de l'organisme de l'assurer. Il est essentiel d'avoir du personnel de supervision compétent et accessible durant les heures d'exploitation pour répondre aux diverses préoccupations concernant les risques alimentaires et prendre des mesures correctives.

3.1.2 Systèmes de gestion

L'exploitant d'un établissement de services d'alimentation doit assurer qu'un système de gestion a été mis sur pied et qu'il est appliqué de façon à assurer efficacement le contrôle et à minimiser les risques de contamination des aliments par des agents chimiques, physiques ou biologiques ou des allergènes durant les phases critiques des activités de production des aliments.

Bien que les procédures puissent varier entre différents services d'alimentation, plusieurs semblent contribuer de façon importante à l'intoxication issue d'établissements de restauration. Certains des facteurs qui contribuent de façon plus importante à l'intoxication alimentaire d'aliments en faveur de toxico-infection alimentaire provoquée par des aliments provenant de sources non approuvées comprennent notamment : le refroidissement inadéquat d'aliments cuits; la préparation à l'avance; la contamination des aliments par des travailleurs infectés; le réchauffement inadéquat des aliments qui doivent être gardés chauds; le réchauffement inopportun des aliments; la contamination croisée et la cuisson inadéquate. À ce titre, il importe que les responsables des services de restauration accordent la priorité à leurs ressources pour faire en sorte de régler les problèmes associés aux procédures à risques plus élevés dans leur établissement par le système de gestion décrit à la section 3.1.3.

Raison d'être

Dans tout établissement de services d'alimentation, il est nécessaire d'établir les procédés particuliers qui permettront d'assurer la salubrité des produits. Chaque type de produit possède ses propres caractéristiques, qui sont fondées sur des données scientifiques.

Les dangers biologiques, chimiques et physiques présentés par les produits peuvent varier considérablement d'un produit à l'autre. On doit déterminer les dangers particuliers, c'est-à-dire les facteurs biologiques, chimiques ou physiques, ainsi que les allergènes (voir annexe C) pouvant avoir des effets nocifs sur la santé, au même titre que les mesures préventives de contrôle de ces risques.

3.1.3 Principes de contrôle

- a) Le système de gestion dont il est fait état à la sous-section 3.1.2 doit :
 - i) décrire les points de contrôle critiques dans les étapes de production et de transformation mettant en jeu des ingrédients potentiellement dangereux (y compris les ingrédients crus) pouvant présenter des risques de contamination des produits alimentaires;
 - ii) comporter des limites critiques pour chaque point de contrôle critique;
 - iii) décrire les méthodes pour contrôler régulièrement les points de contrôle critiques;
 - iv) comprendre des mesures et méthodes correctives à appliquer en cas d'écart des limites critiques;
 - v) consigner toutes les exceptions aux méthodes ou aux recommandations ayant des répercussions sur l'innocuité des aliments.

- b) Les principes énoncés ci-dessus concernant l'analyse des risques et l'identification des points de contrôle critique sont des moyens efficaces de contrôler les risques alimentaires, particulièrement dans un établissement de transformation de produits alimentaires. Toutefois, les activités menées dans ce type d'établissement sont très différentes de celles menées dans un établissement de services d'alimentation. Par exemple, ce dernier peut transformer simultanément un grand nombre de produits alors que l'entreprise de transformation ne transforme qu'un ou deux produits à la fois. Ainsi, l'application de ce type de système de gestion aux établissements de services alimentaires peut-il nécessiter des modifications.

Les exigences relatives à l'application de ce type de système de gestion dans un établissement de services d'alimentation font intervenir divers facteurs, notamment :

- i) L'établissement est-il en mesure d'instaurer ce type de système de gestion pour les produits servis? Cela est fonction de divers

facteurs, notamment le niveau d'expertise technique de l'exploitant, le nombre et la variété des mets offerts sur les menus et le type de processus utilisé.

- ii) Quels sont les risques que posent à la santé publique les aliments servis dans ces établissements? Plusieurs facteurs déterminent le niveau de risque, dont :
- Qui sont les principaux clients de l'établissement? Parmi les consommateurs les plus exposés au risque se retrouvent les aînés, les jeunes enfants et les personnes ayant une faible compétence immunitaire. De tels consommateurs ont une résistance plus faible aux intoxications alimentaires, dont les conséquences peuvent s'avérer plus sérieuses.
 - Le type d'activités menées dans l'établissement augmente-t-il le niveau de risque? Les types d'activités susceptibles de présenter des risques élevés comprennent :
 - les établissements à gros volumes d'activités,
 - les cuisines offrant des prestations complètes,
 - les établissements offrant des menus très variés,
 - les établissements préparant des aliments à partir de recettes élaborées ou comportant plusieurs étapes,
 - les services de traiteur.
 - Quel niveau de connaissances sur la sécurité alimentaire possèdent l'exploitant et les manipulateurs d'aliments? Des personnes possédant peu ou pas de connaissances à ce sujet sont susceptibles d'augmenter le niveau de risque de l'établissement.
 - L'établissement est-il doté du matériel nécessaire pour effectuer les types d'activités et traiter adéquatement les volumes d'aliments requis (par ex., matériel de refroidissement, de réfrigération, de réchauffement, etc.)?
 - Les processus utilisés sont-ils connus comme contribuant à des intoxications alimentaires (par ex., refroidissement en vrac, préparation de mets qui seront servis bien plus tard, cuisson en vrac, préparation simultanée de produits crus et cuits, etc.)?

Les établissements présentant des risques élevés peuvent bénéficier du système de gestion décrit au paragraphe 3.1.3 a) ci-dessus.

- c) Dans les établissements où les risques d'intoxication alimentaire sont peu élevés, ou lorsque le coût et les ressources nécessaires à l'instauration de ce système de gestion dépassent les bénéfices, l'exploitant peut instaurer un système de gestion alternatif. Voici quelques exemples :

- **L'exploitant d'un petit établissement offrant un menu limité et où les procédés utilisés sont simples** (par ex., cuisson/service) devrait avoir une bonne connaissance des risques et des points de contrôle critiques des procédés utilisés, de manière à appliquer des mesures de surveillance de ces points de contrôle critique.
- **L'exploitant d'un établissement plus grand offrant un menu plus élaboré** devrait faire en sorte d'offrir des aliments présentant des risques peu élevés, moyens et élevés d'engendrer des intoxications alimentaires. Il devrait consacrer temps et ressources disponibles à la surveillance des points de contrôle critiques des aliments présentant des risques élevés.
- **L'exploitant d'un établissement plus grand offrant un menu et des processus encore plus élaborés**, devrait s'attacher aux processus présentant des risques élevés (par ex., le refroidissement et la cuisson) plutôt que de déterminer les activités à risque pour chaque aliment. La surveillance et le contrôle d'un processus, tel que le refroidissement, font en sorte que tous les aliments dont la préparation fait intervenir ce processus sont manipulés de façon adéquate

Les mesures alternatives proposées ci-dessus ne sont que des exemples de systèmes de gestion pouvant être envisagés. D'autres aussi peuvent s'avérer appropriés. Il n'est pas possible que tous les établissements de services alimentaires adhèrent au même système de gestion. L'objectif d'un tel système est d'assurer le contrôle des risques potentiels dans les établissements de services alimentaires.

Raison d'être

Les exploitants doivent déterminer les étapes de chaque activité nécessitant des contrôles efficaces en vue de supprimer les risques ou de réduire au minimum la probabilité qu'ils présentent. Pour assurer le contrôle des produits potentiellement dangereux à risque élevé, il convient aussi d'établir des limites critiques et un système de surveillance, notamment la tenue de dossiers, ainsi que des mesures correctives à prendre le cas échéant.

Les systèmes de gestion axés sur les risques sont largement acceptés comme outils permettant de contrôler efficacement les risques alimentaires et de réduire le nombre d'intoxications potentielles.

3.1.4 Tenue des dossiers

- a) On doit assurer la tenue des dossiers exigés en vertu de l'alinéa 3.1.3 a) v) et les conserver pendant une période d'au moins trois mois aux fins de contrôle.
- b) On doit conserver les dossiers des mesures correctives appliquées pour régler un incident relié à un danger potentiel pour la sécurité alimentaire, ou à un écart d'un point de contrôle critique, pendant la période déterminée par l'organisme de réglementation compétent.

3.2 Approvisionnement

3.2.1 Sources

3.2.1.1 Sources approuvées

- a) Les aliments et ingrédients alimentaires reçus par un établissement doivent provenir de sources approuvées par l'organisme de réglementation compétent.
- b) Le paragraphe a) vise :
 - i) les aliments et ingrédients alimentaires potentiellement dangereux comme la viande, la volaille, le poisson, les oeufs et le lait ainsi que d'autres susceptibles de donner lieu à la croissance de microorganismes pathogènes ou à la production de toxines;
 - ii) les aliments vendus dans des contenants scellés hermétiquement;
 - iii) le gibier provenant de fermes commerciales à gibier qui élèvent, abattent et transforment le gibier conformément à la réglementation en vigueur.

3.2.1.2 Sources non approuvées

- a) Un établissement de services d'alimentation ne peut utiliser ni offrir pour la consommation humaine des aliments préparés dans un logement privé, ou dans tout autre endroit non approuvé par l'organisme de réglementation compétent.
- b) On ne peut utiliser ni offrir pour la consommation humaine du gibier qui n'a pas été inspecté et approuvé par l'organisme de réglementation compétent.

Raison d'être

Pour recevoir des aliments sains, il faut s'approvisionner auprès de fournisseurs fiables qui respectent les normes d'inspection de l'organisme de réglementation compétent. Ces fournisseurs appliquent des règles de prévention et de contrôle de la contamination des aliments.

3.2.2 Inspection

3.2.2.1 Réception

Les produits alimentaires reçus par un établissement de services alimentaires doivent être inspectés visuellement dès leur réception, et les éléments acceptables doivent être entreposés sans tarder.

3.2.2.2 Étiquetage et emballage

- a) Tous les produits alimentaires reçus doivent être convenablement emballés et étiquetés conformément aux dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.
- b) Ainsi, les conteneurs d'expédition doivent être munis d'une étiquette comportant le nom du produit, sa quantité nette, le nom et l'adresse de la partie responsable et la liste des ingrédients. À l'instar des étiquettes de produits utilisés à des fins commerciales, industrielles ou institutionnelles (c'est-à-dire les produits non vendus directement aux consommateurs), les étiquettes des conteneurs d'expédition n'ont pas à être bilingues. Les renseignements additionnels qui doivent figurer sur l'étiquette sont fonction du type de produit concerné
- c) Les factures, les reçus et l'information codée pertinente au lot doivent être conservés, de manière à assurer le suivi des produits non étiquetés (comme les carcasses, les produits primaires et les produits de boulangerie) ou les lots divisés.
- d) Les étiquettes des fruits de mer doivent être conservées durant une période minimale de 90 jours après utilisation de ces produits.

Raison d'être

L'information codée des lots est essentielle, car elle permet de retracer les produits rappelés. En outre, parce qu'il arrive souvent que les lots soient divisés et que les étiquettes originales soient enlevées, et parce que certains produits sont expédiés sans étiquette (carcasses de boeuf, produits primaires et produits de boulangerie, par exemple) il est important de conserver les factures et les reçus.

3.2.2.3 Mise au rebut

- a) Les produits alimentaires qui ont été inspectés et trouvés sales, conservés à des températures inadéquates, contaminés, endommagés ou insalubres doivent être refusés ou mis de côté et ne doivent pas être offerts à la consommation.
- b) Ces produits peuvent comprendre (entre autres) les suivants :
 - i) les emballages ou les produits alimentaires présentant des signes d'infestation par des ravageurs;
 - ii) des oeufs dont la coquille est fissurée;
 - iii) des boîtes de conserve avariées;
 - iv) des contenants cassés ou des emballages fuyards;
 - v) des contenants dont le témoin d'inviolabilité a été brisé ou retiré.

3.3 Contrôle de la température

Les températures recommandées sont les températures internes des produits.

3.3.1 Aliments congelés

Les aliments congelés doivent être maintenus à une température de 0 °C (32 °F) ou moins. Leur qualité sera maintenue à une température de - 18 °C (0 °F) ou moins.

3.3.2 Décongélation

- a) Les aliments potentiellement dangereux doivent être décongelés rapidement ou de manière à empêcher la multiplication rapide de bactéries pathogènes.
- b) Les aliments peuvent être décongelés :
 - i) sous réfrigération à une température maximale de 4 °C (40 °F);
 - ii) complètement immergés dans l'eau froide;
 - iii) dans le cadre de la cuisson (seulement lorsque la décongélation est prise en compte dans le temps de cuisson);

- iv) au four à micro-ondes.
- c) Lorsque la méthode de décongélation entraîne l'exposition de parties décongelées d'aliments potentiellement dangereux à plus de 4 °C (40 °F), la période durant laquelle ces aliments peuvent rester soumis à cette température, y compris le temps de cuisson ou le temps requis pour ramener les aliments potentiellement dangereux sous cette température 4° C (40° F), ne doit pas dépasser quatre heures.
- d) La seule exception à la méthode décrite ci-dessus et aux températures prescrites concerne la décongélation des fruits de mer prêts à consommer, qui doit être faite à 3,3 °C (38 °F) ou moins durant la décongélation.

Raison d'être

Bien que la congélation empêche la prolifération microbienne dans les aliments, elle ne détruit pas tous les microorganismes. Des méthodes de décongélation inadéquates donnent aux bactéries survivantes la chance de se multiplier et/ou de produire des toxines. La prévention de la multiplication bactérienne et de la production du C. Botulinum dans les fruits de mer nécessite le maintien de ces aliments à une température de 3,3 °C (38 °F) ou moins.

3.3.3 Entreposage au réfrigérateur

Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être entreposés à une température de 4 °C (40 °F) ou moins. Il en va de même pour les produits alimentaires préparés et réfrigérés destinés à être servis froids.

3.3.4 Cuisson des aliments crus d'origine animale

- a) Les aliments crus d'origine animale et les préparations alimentaires contenant des aliments crus d'origine animale doivent être cuits de façon à ce que toutes leurs parties se maintiennent aux températures internes minimales prescrites pendant la durée de cuisson indiquée dans l'Annexe B. Toute autre durée de cuisson ou température jugée équivalente par l'organisme de réglementation compétent est acceptable.
- b) Les aliments crus d'origine animale et les préparations alimentaires contenant des aliments crus d'origine animale doivent être touillés, de manière à assurer que toutes les parties de la nourriture sont exposées aux températures minimales et pendant la durée minimale énoncée ci-dessus.
- c) Lorsque des aliments sont servis crus ou légèrement cuits (comme les huîtres, le steak tartare, le carpaccio, les boissons fouettées contenant des

jaunes d'oeufs, etc.), il convient d'informer le public des risques sanitaires accrus.

Raison d'être

La destruction des microorganismes a lieu sous les températures requises pendant les durées précisées dans l'Annexe B. Les résultats de l'exposition des microorganismes à la chaleur varient selon l'espèce. De même, les caractéristiques des aliments affectent la destruction susceptible de survenir aux températures de cuisson. La chaleur ne pénètre pas tous les aliments aussi rapidement. Un aliment ayant une teneur élevée en gras réduit l'efficacité thermique pour la destruction des microorganismes, alors qu'un taux élevé d'humidité dans le plat de cuisson et dans l'aliment favorise la destruction thermique. En revanche, la cuisson très rapide et à une température très élevée d'un gros rôti entraîne l'assèchement de l'extérieur de la pièce de viande et crée une couche isolante empêchant le centre d'être exposé à une chaleur adéquate. La destruction de tous les pathogènes dans les aliments nécessite l'exposition de toutes les parties de ces aliments aux températures prescrites pendant les durées précisées.

3.3.5 Aliments servis chauds

Les aliments potentiellement dangereux qui ont été préparés, cuits et sont destinés à être servis chauds, doivent être maintenus à une température minimale de 60 °C (140 °F).

3.3.6 Refroidissement après la cuisson

Les aliments potentiellement dangereux cuits qui sont destinés à être servis froids doivent être refroidis de manière à passer de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) ou moins en deux heures, puis de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins en quatre heures, conformément aux paramètres de l'Annexe B.

Raison d'être

Pour prévenir la croissance microbienne, il convient de refroidir assez rapidement les aliments. Le refroidissement prolongé d'aliments potentiellement dangereux est l'un des principaux facteurs régulièrement rapportés d'intoxications alimentaires. Il favorise la multiplication d'une multitude de microorganismes pathogènes pouvant être à l'origine d'intoxications.

La cuisson des aliments selon les normes devrait détruire ou rendre inactifs tous les microorganismes, à l'exception des bactéries sporulées telles que le Clostridium perfringens. Or, faute de mesures appropriées, des bacilles pathogènes comme la salmonelle peuvent s'introduire dans la nourriture une fois qu'elle est cuite. Voilà pourquoi les exigences concernant le refroidissement des aliments sont axées sur les caractéristiques de croissance des organismes qui se multiplient rapidement lorsqu'ils sont exposés à des températures très élevées.

Les grosses pièces de viande telles que rôtis, dindes et les grandes quantités de riz par exemple mettent plus de temps à se refroidir, compte tenu de leur masse et de leur volume. Ainsi, en réduisant les quantités ou la taille des aliments à refroidir dans un contenant individuel accélère-t-on de façon marquée leur refroidissement et réduit-on par le fait même les risques de croissance d'agents pathogènes. Le matériel de réfrigération commercial est conçu pour maintenir les aliments au froid, et non pour refroidir de grandes quantités d'aliments.

3.3.7 Réfrigération d'aliments préparés à la température ambiante

Les aliments potentiellement dangereux préparés à la température ambiante et destinés à être conservés au réfrigérateur avant d'être servis doivent passer de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins en quatre heures selon les indications fournies dans l'annexe B. Cette disposition vise aussi les aliments comportant des ingrédients en conserve ou des aliments reconstitués.

3.3.8 Conservation à la température ambiante

- a) Les aliments potentiellement dangereux destinés à la consommation immédiate peuvent être étalés ou conservés à la température ambiante (non conservés sur de la glace ou d'autres moyens équivalents) pendant deux heures au plus, après quoi ils doivent être jetés.
- b) On doit indiquer sur les aliments auxquels renvoie le paragraphe a) ci-dessus l'heure à laquelle ils ont cessé d'être soumis à un contrôle de la température.

Raison d'être

Les aliments potentiellement dangereux peuvent être laissés sans contrôle de température pendant de courtes périodes, car il ne saurait y avoir de croissance significative de microorganismes ou de production de toxines sur une brève période.

3.3.9 Réchauffage d'aliments potentiellement dangereux servis chauds

- a) Les aliments potentiellement dangereux cuits, puis refroidis pour atteindre 4 °C (40 °F) doivent être réchauffés à 60 °C (140 °F) ou plus de manière à aller au-delà de « la zone dangereuse » (4 °C à 60 °C) - (40 °F à 140 °F) le plus rapidement possible. Ce processus ne devrait pas prendre plus de deux heures. On recommande que les aliments soient réchauffés jusqu'à ce que leur température interne atteigne 74 °C (165 °F).
- b) Les aliments potentiellement dangereux cuits, refroidis pour atteindre 4 °C (40 °F), réchauffés puis refroidis de nouveau pour atteindre 4 °C (40 °F) doivent être réchauffés à 74 °C (165 °F) ou plus et ne pas être soumis plus de deux heures à une température entre 4 °C et 74 °C (40 °F et 165 °F).

Raison d'être

Un réchauffement adéquat permet d'assurer de façon presque certaine la destruction des pathogènes. Il est particulièrement efficace dans la réduction du nombre de bactéries Clostridium perfringens susceptibles de croître dans la viande, la volaille ou la sauce dans les cas où ces produits auraient été conservés inadéquatement. Le temps de génération des bactéries Clostridium perfringens est très court à des températures juste au-dessous de la température des aliments servis chauds.

Les aliments réchauffés sont plus propices que les aliments crus à la prolifération de bactéries pathogènes. Cela est attribuable au fait que les bactéries détériorant les aliments, qui vainquent les organismes pathogènes sur les aliments crus, sont détruites durant la cuisson. Par conséquent, l'exposition d'un aliment à des températures excessives favorise la croissance des organismes pathogènes en l'absence de concurrents.

3.3.10 Réchauffage d'aliments potentiellement dangereux servis immédiatement

- a) Les aliments potentiellement dangereux qui ont été cuits, puis refroidis une fois à 4 °C (40 °F) peuvent être servis immédiatement, sans égard à la température, pourvu qu'ils ne passent pas plus de deux heures entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F).

- b) Les aliments potentiellement dangereux qui ont été cuits, refroidis à 4 °C (40 °F), réchauffés, puis refroidis à 4 °C (40 °F), et qui doivent être servis immédiatement doivent être réchauffés à 74 °C (165 °F) ou plus.

Raison d'être

Bon nombre d'aliments risquent de se détériorer durant la préparation et le service. Tandis que les aliments sont décongelés, cuits, laissés au repos, servis, refroidis et réchauffés, ils passent plusieurs fois par des « zones dangereuses » de température, situées entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F). La durée d'exposition des aliments potentiellement dangereux à ces températures critiques aura également des répercussions sur la durée de vie du produit.

3.3.11 Cuisson et réchauffage au four à micro-ondes

Les aliments potentiellement dangereux cuits ou réchauffés au four à micro-ondes doivent être tournés ou touillés durant tout le processus ou à mi-chemin, de manière à permettre une distribution égale de la chaleur, puis laissés au repos à couvert pendant au moins deux minutes, de manière à obtenir une température interne uniforme.

Raison d'être

L'augmentation rapide de la température des aliments cuits dans un four à micro-ondes n'engendre pas les mêmes effets cumulatifs entre temps de cuisson et température que dans un four traditionnel où les microorganismes sont détruits. Ainsi, pour atteindre le même taux de réussite dans un four à micro-ondes faut-il que les aliments atteignent une température plus élevée.

La cuisson au four à micro-ondes étant susceptible d'être inégale, il est essentiel de mesurer la température interne des aliments à plusieurs endroits une fois que ceux-ci sont sortis du four, de même que de laisser les aliments au repos, de manière à laisser la chaleur s'y répandre uniformément.

3.3.12 Congélation pour la destruction des parasites

- a) Le poisson destiné à être consommé cru, y compris le poisson mariné ou partiellement cuit, doit :
- i) être congelé par le fournisseur de la façon décrite ci-après et provenir du fournisseur à l'état congelé;

- ii) être congelé dans l'établissement de services d'alimentation de la façon décrite ci-après.

- b) Le poisson décrit en a) doit être congelé :
 - i) à -20 °C (-4 °F) ou moins durant sept jours;
 - ii) dans un congélateur à courant d'air à -35 °C (-31 °F) ou moins pendant 15 heures.

Raison d'être

Les aliments d'origine animale sont susceptibles de contenir des microorganismes causant des intoxications alimentaires, notamment des parasites. Ces aliments étant destinés à être consommés crus et n'étant pas soumis au traitement thermique, ils doivent être traités de manière à assurer qu'ils ne sont pas porteurs de ces microorganismes, y compris les parasites. À cet égard, l'exposition des aliments à des températures froides constitue un moyen acceptable en matière de destruction parasitaire.

3.4 Eau

3.4.1 Eau en contact avec les aliments

Seule l'eau potable sous forme liquide, vapeur ou glace peut être mise en contact direct ou indirect avec les aliments durant leur manipulation, leur transformation et leur nettoyage. L'eau potable doit satisfaire les normes énoncées dans les *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada*, de Santé Canada.

3.4.2 Vapeur

L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur ne doit pas entrer en contact avec les aliments ou les surfaces alimentaires.

3.4.3 Glace utilisée comme ingrédient

Seule la glace provenant de l'eau potable peut être utilisée comme ingrédient de tout produit alimentaire. La glace utilisée pour refroidir la surface extérieure des contenants d'aliments ne doit pas être utilisée comme aliment ou ingrédient alimentaire.

3.5 Protection contre la contamination

3.5.1 Contamination microbienne

- a) Dans la mesure du possible, seules les personnes autorisées à manipuler les aliments peuvent avoir accès aux aires de préparation des aliments.
- b) Lorsque le public a accès au libre-service d'aliments autres que des fruits et légumes crus non transformés ou que des aliments sont servis aux clients par un employé de l'établissement, ces aliments doivent être à l'abri de la manipulation et de la contamination par le public grâce à des emballages, des vitrines ou des vitres hygiéniques et des ustensiles de service adéquats, et un système de service efficace doit être fourni.
- c) Les préposés à la manutention des aliments doivent éviter de toucher à mains nues les présentoirs d'aliments prêts à servir et, dans la mesure du possible, utiliser des ustensiles propres et désinfectés comme des pinces de cuisine, des spatules ou autres ustensiles de service et porter des gants jetables.
- d) Les aliments crus ou non transformés doivent être séparés des aliments prêts à servir.
- e) Les fruits et légumes crus doivent être soigneusement lavés à l'eau potable pour les débarrasser des saletés et autres contaminants avant d'être coupés, mélangés aux autres ingrédients, cuits, servis ou offerts pour la consommation humaine sous forme de prêts à consommer. Ces règles ne s'appliquent pas aux fruits et légumes crus entiers que le client se procure au point de vente et qu'il aura à laver.
- f) On doit procéder au nettoyage et à la désinfection des surfaces alimentaires entre les usages conformément aux directives décrites à la section 4 du présent code.
- g) Les aliments ne doivent pas toucher les surfaces, les ustensiles et l'équipement qui n'ont pas été nettoyés et désinfectés conformément aux directives énoncées à la section 4 du présent code.
- h) Seuls des ustensiles propres et désinfectés peuvent être utilisés par les employés qui doivent goûter des aliments, et ils doivent être immédiatement nettoyés et désinfectés après l'opération et avant une autre opération de même type.

- i) Les aliments qui ont été achetés et retournés au détaillant ou à l'établissement de services alimentaires ne peuvent pas être revendus à un autre consommateur, à moins qu'il ne s'agisse d'aliments présentant peu de risques ou séjournant toujours dans leur emballage d'origine (par exemple, emballages portions, craquelins, condiments).
- j) Les aliments préparés et les légumes crus réfrigérés ne doivent pas être placés sous de la viande crue et du poisson.

Raison d'être

L'industrie alimentaire est toujours confrontée au risque que les aliments servis puissent porter atteinte à la santé des employés ou des clients. Les microbes sont présents partout. Les microorganismes pathogènes présentent le plus grand danger, car ils causent des intoxications alimentaires. Des politiques et méthodes adéquates de prévention de la contamination permettent de faire obstacle à ces microorganismes.

3.5.2 Contamination physique et chimique, et allergènes

- a) L'exploitant d'un établissement de services d'alimentation doit veiller à ce que les aliments soient entreposés, étalés, préparés et servis de façon à prévenir leur contamination.
- b) Les produits non alimentaires doivent être entreposés dans les aires désignées, loin de tous les aliments, appareils et ustensiles culinaires ou surfaces alimentaires.
- c) Les exploitants d'établissements de services d'alimentation doivent connaître les allergènes alimentaires courants qui peuvent être mortels. Lorsqu'un client pose des questions sur la présence d'allergènes dans un produit alimentaire, il est recommandé de lui remettre une liste des ingrédients (p. ex., à partir de la recette, de l'emballage principal ou de tout emballage utilisé) et de lui conseiller de s'adresser à son médecin. L'Annexe C fournit des renseignements sur les allergies alimentaires les plus communes.
- d) Les aliments ne doivent contenir que les additifs alimentaires approuvés, dans les quantités prévues aux termes de la *Loi sur les aliments et drogues*.

3.6 Emballages

3.6.1 Protection du contenu

Les emballages de produits alimentaires doivent être en bon état et protéger l'intégrité de leur contenu afin de prévenir tout dommage, altération ou exposition du produit à des contaminants potentiellement nocifs.

3.6.2 Emballages destinés aux aliments

Les matériaux d'emballage ou les emballages sous vide, lorsqu'ils sont utilisés, doivent :

- i) être non toxiques pour les humains;
- ii) ne pas poser de menace à l'intégrité et à la salubrité des aliments dans les conditions particulières d'entreposage et d'utilisation;
- iii) être approuvés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments dans son *“Liste de référence pour les pièces de matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés”*.

3.6.3 Contenants destinés aux aliments

- a) Tout exploitant d'établissement de services d'alimentation doit assurer que seuls des contenants destinés aux aliments sont utilisés.
- b) Les aliments à haute teneur en acides (pH inférieur à 4,6) ne doivent pas être entreposés ou cuits dans des contenants faits des produits suivants ou recouverts d'un revêtement contenant de tels produits :
 - i) le plomb ou des produits à base de plomb, notamment la céramique, la porcelaine, le cristal, ou de l'étain;
 - ii) le zinc, comme les contenants galvanisés;
 - iii) le fer émaillé, qui peut s'effriter et exposer le métal sous-jacent;
 - iv) le cuivre ou les alliages de cuivre comme le laiton;
 - v) la fonte.
- c) **Seuls** les articles en fonte suivants sont acceptables :
 - i) les surfaces de cuisson;
 - ii) dans des ustensiles destinés à servir les aliments, sic ces ustensiles sont utilisés uniquement dans le cadre d'un processus ininterrompu allant de la cuisson au service.

3.6.4 Emballages réutilisables

Les emballages réutilisables doivent être résistants, propres et, au besoin, pouvoir supporter les procédés d'assainissement.

3.6.5 Entreposage du matériel d'emballage

On doit entreposer le matériel d'emballage de façon à ce qu'il n'entre pas en contact avec des matières dangereuses.

3.6.6 Emballages récupérables

- a) Sauf pour ce qui est des cas prévus au paragraphe (b), les récipients vides qui sont retournés pour être nettoyés et remplis de nourriture ne doivent être nettoyés et remplis que dans un établissement réglementé de transformation des aliments.

- b) Seuls certains récipients à boisson peuvent être réutilisés dans un établissement de services d'alimentation, sous condition que :
 - i) la boisson ne soit pas un aliment potentiellement dangereux;
 - ii) la conception du contenant, le rinçage décrit en (iii) et la nature de la boisson, pris dans leur ensemble, en permettent le nettoyage efficace à la maison ou dans l'établissement de services alimentaires;
 - iii) le système d'alimentation des installations pour le rinçage des contenants fournisse de l'eau chaude sous pression non recyclée;
 - iv) le contenant envoyé par un consommateur à l'établissement de services d'alimentation et rempli par celle-ci ne soit destiné qu'à ce seul consommateur.

Raison d'être

Séparer les aliments des produits non alimentaires en créant des aires d'entreposage désignées permet de réduire les risques de contamination accidentelle par des matières étrangères (poussière, morceaux de porcelaine ou de verre cassé, et autres objets) et des produits chimiques toxiques (agents de nettoyage, désinfectants, détergents, pesticides).

La contamination chimique peut se produire pendant la cuisson ou l'entreposage lorsque certains métaux sont en contact avec des aliments à haute teneur en acide. Les métaux potentiellement toxiques sont le plomb, le cuivre, le laiton, le zinc, l'antimoine et le cadmium. Parmi les aliments ayant provoqué des intoxications par les métaux, mentionnons la choucroute, la tomate, la gélatine de fruit, la limonade, les boissons aux fruits et les boissons gazeuses.

Des emballages endommagés ou inadéquatement appliqués peuvent laisser pénétrer des matières étrangères ou d'autres contaminants dans les aliments. Il faut soigneusement examiner les boîtes de conserve afin de s'assurer qu'elles ne comportent pas d'imperfections comme des perforations ou des défauts de soudure ou qu'elles ne sont pas bombées.

3.7 Transport, entreposage et distribution des produits alimentaires

À tous les stades du transport, de l'entreposage et de la distribution de produits alimentaires, les aliments doivent être maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène.

3.7.1 Vérification

On doit vérifier régulièrement les aliments durant ces périodes afin d'assurer que :

- i) les aliments sont protégés contre toute forme possible de contamination;
- ii) les aliments sont protégés contre tous genres de dommages susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine;
- iii) l'environnement est propice à la salubrité et qu'il permettra de contrôler efficacement la formation de microorganismes pathogènes ou susceptibles de détériorer les aliments, par exemple les températures sont maintenues à 4 °C (40 °F) ou moins, ou à 60 °C (140 °F) ou plus;
- iv) que tout le matériel de contrôle de la température est approprié et maintenu aux fins prévues.

3.7.2 Unités de transport, d'entreposage et de distribution

- a) Les unités de transport, d'entreposage et de distribution doivent être conçues, construites, maintenues et utilisées de façon à prévenir toute forme de contamination des produits alimentaires.
- b) Les unités de transport, d'entreposage et de distribution doivent être inspectées de manière à assurer qu'elles sont exemptes de contaminants potentiels et qu'elles conviennent aux fins prévues.
- c) Les unités de transport conçues pour être en contact direct avec des produits alimentaires doivent être faites de matériaux non toxiques, faciles à entretenir et à nettoyer. Il s'agit notamment de contenants en acier inoxydable ou en plastique destinés aux aliments. (Voir la section 4 du présent code.)
- d) Lorsque des produits alimentaires et non alimentaires sont transportés, entreposés et livrés ensemble, des méthodes de contrôle doivent assurer que les produits alimentaires ne sont pas exposés à la contamination potentielle des produits non alimentaires.

Raison d'être

Même lorsque l'établissement de services d'alimentation n'assure pas le transport ou la distribution directe des aliments, les stocks reçus par un fournisseur peuvent avoir été exposés à la contamination ou à des températures excessives pendant la livraison. L'exploitant de l'établissement doit faire tous les efforts raisonnables en vue de vérifier si les approvisionnements alimentaires ont été protégés de la contamination et des températures excessives.

Les traiteurs et les établissements participant à la préparation et à la livraison d'aliments préparés dans des cuisines centrales doivent vérifier les unités de transport, d'entreposage et de distribution qu'ils utilisent, et en particulier les systèmes de contrôle de la température de ces unités.

3.7.3 Manipulation et transfert des aliments

- a) Les aliments doivent être inspectés afin de déceler tout signe de contamination ou de détérioration de ces aliments ou de leurs contenants.
- b) Il importe de vérifier si les aliments potentiellement dangereux sont maintenus à des températures adéquates durant leur transport, leur

entreposage et leur distribution. Il est recommandé d'utiliser des dispositifs d'enregistrement de la température qui établissent des relevés graphiques de la température et(ou) des conditions d'entreposage. Les températures doivent être relevées lors du déchargement des aliments et consignées si elles présentent des écarts par rapport aux températures prescrites.

- c) Les aliments ne doivent être ni manipulés ni transférés d'une façon susceptible d'entraîner des dommages, la contamination ou l'altération des aliments. Les personnes qui sont chargées de remplir les réfrigérateurs présentoirs doivent très bien connaître les capacités et les restrictions liées au remplissage de ces appareils, notamment la capacité de volume, le débit d'air, les plages de températures, etc., de manière à ce que les produits présentés soient maintenus aux températures prescrites.
- d) Lors du transfert d'aliments potentiellement dangereux, il est essentiel d'entreposer sans tarder ces aliments dans un local à température contrôlée, de manière à réduire au minimum la période dangereuse, entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F).
- e) Les aliments contaminés ou altérés doivent être jetés ou mis au rebut. Les systèmes de contenants alimentaires endommagés doivent être examinés soigneusement et, en cas de contamination ou d'altération des aliments, jetés ou mis au rebut jusqu'à ce qu'ils soient renvoyés au fournisseur ou qu'on en dispose autrement.

Raison d'être

L'inspection rigoureuse des aliments transportés permet de réduire les possibilités de contamination ou de détérioration des produits alimentaires. La manipulation prompte des aliments transportés, entreposés ou distribués sert à réduire le temps d'exposition des aliments périssables aux risques de formation d'organismes pathogènes. Le fait de réduire au minimum les opérations de manipulation permet également de minimiser les risques de contamination.

L'utilisation de systèmes de contrôle de la température adéquats et en bon état est essentielle. Il est nécessaire d'utiliser de façon routinière des dispositifs de contrôle de la température afin d'assurer que les aliments potentiellement dangereux ont été maintenus à l'abri des risques de croissance bactérienne.

3.7.4 Procédés d'entreposage

- a) On doit assurer le roulement régulier des stocks d'aliments dans les aires

d'entreposage, de manière à ce que la règle du « premier arrivé, premier sorti » soit suivie. On doit toujours retirer d'abord les stocks les plus anciens de l'entrepôt.

- b) Les aliments potentiellement dangereux réfrigérés prêts à consommer qui sont conservés pendant plus de 24 heures doivent arborer une étiquette indiquant la date de préparation ou la date de péremption. En règle générale, les aliments potentiellement dangereux réfrigérés prêts à consommer doivent être jetés s'ils ne sont pas consommés dans les dix jours suivant la date de préparation.
- c) Dans les unités de transport, d'entreposage et de distribution, les produits alimentaires ne doivent pas être placés sur le plancher ni près des murs.

Raison d'être

Le roulement approprié des stocks d'aliments permet de limiter la détérioration et les risques de contamination et d'infestation par les ravageurs. Les fuites et la détérioration de produits peuvent provoquer des problèmes d'infestation par des insectes et rats. Les stocks et les contenants défectueux doivent être signalés aux fournisseurs, qui veilleront à les remplacer et assureront le suivi.

3.7.5 Contrôle de la température

- a) Tous les aliments potentiellement dangereux devant être maintenus sous des températures contrôlées afin de prolonger leur durée de vie ou de limiter la prolifération microbienne doivent être transportés, entreposés ou distribués dans du matériel muni de dispositifs de régulation de température.
- b) Toutes les unités de contrôle de la température doivent être munies de dispositifs de régulation et de contrôle de la température adéquats et fiables. Ces unités et dispositifs doivent être calibrés et vérifiés régulièrement.
- c) Les unités de contrôle de la température doivent être maintenues à des températures conformes aux directives indiquées à la section 3.3 du présent code.

Raison d'être

Le contrôle des températures est un moyen efficace de prévenir la prolifération microbienne et la détérioration des produits. Les températures excessives durant le transport, l'entreposage et la distribution augmentent les risques d'intoxication alimentaire.

4.0 Entretien et assainissement

Un local de services d'alimentation doit être doté de systèmes efficaces pour :

- i) le nettoyage et l'entretien appropriés des installations et de l'équipement;
- ii) la lutte contre les ravageurs;
- iii) l'enlèvement des déchets; et
- iv) le contrôle et l'enregistrement de l'efficacité des méthodes d'entretien et d'assainissement.

Raison d'être

Les bâtiments, les matériaux, les ustensiles et l'équipement des locaux de services d'alimentation, y compris les systèmes d'élimination des eaux usées et des déchets, sont des sources potentielles de contamination des aliments et des produits alimentaires. Ces aires doivent être gardées propres, exemptes de ravageurs et en ordre.

L'équipement, les matériaux et les ustensiles en contact avec les aliments, en particulier les produits crus (poisson, viande, légumes et volaille), sont généralement considérés comme étant contaminés par des microorganismes, lesquels peuvent contaminer d'autres produits. Pour cette raison, il est nécessaire que des programmes bien établis permettent d'assurer que les structures matérielles, y compris l'équipement et les ustensiles, sont maintenues en état de propreté et d'hygiène. Afin d'assurer l'assainissement rigoureux, il peut être nécessaire de démonter, de nettoyer et de désinfecter les accessoires de l'équipement à la fin de chaque journée, ou plus fréquemment, en guise de prévention de la prolifération microbologique.

4.1 Équipement

4.1.1 Emplacement

- a) L'équipement utilisé dans un local de services d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il :
 - i) ne soit pas exposé aux sources de contamination non reliées à l'exploitation normale de l'établissement de services d'alimentation;
 - ii) puisse être entretenu, nettoyé et désinfecté;
 - iii) puisse être inspecté;
 - iv) puisse être convenablement ventilé selon les besoins;
 - v) fonctionne conformément à l'utilisation prévue.
- b) L'équipement utilisé dans la transformation, la manipulation et l'entreposage des aliments (y compris les articles jetables ou à usage unique) ne doit pas être placé dans les vestiaires du personnel, les toilettes,

les salles d'entreposage des déchets, les locaux des installations mécaniques, sous les canalisations d'eau ou d'égout non protégées contre les fuites ou la condensation, sous les puits d'escalier ouverts, ni dans tout autre endroit où l'équipement risque d'être contaminé.

Raison d'être

L'équipement utilisé dans un établissement de services d'alimentation doit être maintenu en état de propreté et d'hygiène afin de réduire le risque de contamination des aliments par la surface de cet équipement. Par conséquent, plusieurs facteurs doivent être pris en compte dans le choix de l'emplacement de l'équipement, notamment la facilité de nettoyage, l'usage visé et la prévention de la contamination de l'équipement. Il faut également porter une attention particulière à l'emplacement du matériel utilisé pour transformer, manipuler et entreposer les aliments. Compte tenu du fait que ce matériel sera en contact direct avec des aliments, il ne doit pas être placé dans des endroits présentant des risques de contamination.

4.1.2 Équipement fixe

L'équipement qui est fixe (c'est-à-dire difficile à déplacer) doit être :

- i) incorporé aux murs, au plancher et à l'équipement; OU
- ii) placé de façon à permettre le nettoyage des surfaces situées au-dessous et autour.

4.1.3 Conception

- a) L'équipement et les ustensiles doivent être conçus et réalisés de façon à être résistants et à conserver leurs caractéristiques dans les conditions normales d'utilisation.
- b) Idéalement, l'équipement et les ustensiles d'un établissement de services d'alimentation doivent être conformes à des normes internationales en la matière, telles que celles administrées par des tiers comme l'*American National Standards Institute (ANSI)*, le *National Sanitation Foundation International (NSFI)* et *Underwriters' Laboratories of Canada(ULC)*.

Raison d'être

Les surfaces de l'équipement en contact avec les aliments doivent être maintenues en état de propreté et d'hygiène afin de prévenir la contamination des aliments. Par conséquent, ces surfaces doivent être lisses, non absorbantes et faciles à nettoyer afin de prévenir les risques de propagation de microorganismes et d'autres contaminants.

4.1.4 Surfaces alimentaires

Les surfaces de l'équipement en contact avec les aliments doivent être :

- i) faites de matériaux résistant à la corrosion;
- ii) faites de matériaux qui ne propagent pas les couleurs, les odeurs ou les saveurs aux aliments et ne permettent pas la migration des substances nocives dans les aliments;
- iii) lisses et non absorbantes;
- iv) exemptes de fissures, de joints ouverts, d'éclats, de mouchetures et autres imperfections entravant un nettoyage et une désinfection efficaces;
- v) exemptes d'angles, de coins et de fentes internes tranchants;
- vi) dotées de soudures et de joints lisses;
- vii) accessibles pour le nettoyage et l'inspection (par le démontage, au besoin).

Raison d'être

De plus, les surfaces alimentaires ne doivent pas laisser pénétrer de substances toxiques ou modifiant les caractéristiques des aliments. Les surfaces toxiques sont par exemple celles contenant du cuivre (migration de cuivre dans les aliments ou les boissons acides), la fonte (migration de métaux lourds dans les aliments), les ustensiles recouverts d'une glaçure plombifère et le métal galvanisé.

4.1.5 Surfaces alimentaires en bois

- a) Les surfaces en bois sont inacceptables pour la coupe des aliments, surtout la viande et la volaille.
- b) Habituellement, le bois n'est pas acceptable comme surface alimentaire. Toutefois, l'érable ou un bois à grain fin de dureté équivalente peut être utilisé pour les :
 - i) plans de coupe, planches à découper, tables à pâtisseries et ustensiles comme les rouleaux à pâtisserie, les pilons à beignes, les saladiers et les baguettes; et
 - ii) spatules en bois utilisées en confiserie pour le raclage des marmites dans la préparation manuelle de confiseries à une température de 110 °C (230 °F) ou plus.
- c) Les fruits et légumes entiers de même que les noix dans leur écale peuvent être conservés dans les conteneurs en bois dans lesquels ils ont été expédiés, en attendant leur utilisation.

Raison d'être

L'acceptation limitée du bois comme surface entrant en contact avec les aliments est fonction de la nature des aliments et du type de bois utilisé. La plupart des aliments humides peuvent entraîner la détérioration de la surface en bois, qui peut ensuite être plus difficile à nettoyer. De plus, le bois traité avec des agents de conservation peut provoquer des intoxications dues à la migration de produits chimiques de conservation dans les aliments. Par conséquent, seuls certains agents de conservation sont autorisés.

4.1.6 Surfaces non alimentaires

Afin de réduire les risques de contamination des aliments, les surfaces non alimentaires doivent être :

- i) exemptes de rebords, de saillies et de fentes;
- ii) conçues et réalisées de façon à en faciliter le nettoyage et l'entretien.

4.1.7 Équipement nettoyé en place

L'équipement non démontable destiné à être « nettoyé en place » doit être conçu et construit de façon à ce que :

- a) les solutions de nettoyage et de désinfection circulent dans l'ensemble du système fixe et entrent en contact avec toutes les surfaces alimentaires;
- b) le système soit autopurgeur ou permette l'évacuation complète des solutions de nettoyage et de désinfection;
- c) il y ait des points d'accès pour l'inspection afin de permettre le nettoyage efficace de toutes les surfaces internes du système fixe.

Raison d'être

Les surfaces internes de l'équipement fixe doivent être nettoyées et désinfectées régulièrement afin de prévenir la contamination des aliments passant dans cet équipement. Celui-ci doit être conçu de façon à ce qu'on puisse vérifier la propreté de ses surfaces internes.

4.1.8 Filtres et dispositifs d'extraction des graisses

- a) Les filtres ou autres dispositifs d'extraction des graisses doivent être :
 - i) conçus de façon à être faciles à enlever et à remplacer lorsqu'ils ne sont pas destinés à être nettoyés en place;
 - ii) nettoyés régulièrement.

- b) Les systèmes de ventilation par aspiration des aires de préparation des aliments et de lavage de vaisselle, y compris les accessoires comme les hottes, les ventilateurs, les couvercles de protection et les conduits doivent être conçus pour empêcher la graisse et la condensation de se déposer ou de couler sur les aliments, les surfaces alimentaires, l'équipement, les ustensiles, le linge et les articles non réutilisables ou jetables.
- c) Les systèmes et dispositifs de ventilation par aspiration doivent être en nombre et de puissance suffisants pour prévenir l'accumulation des graisses et de la condensation sur les murs et les plafonds.

Raison d'être

Les dépôts de graisse provenant des systèmes de ventilation peuvent contaminer les aliments préparés sur la surface de cuisson au-dessous. L'accumulation de graisse dans les aires de préparation des aliments peut attirer les ravageurs et entraîner la contamination. Des dispositions du Code national du bâtiment et de la Loi sur la prévention des incendies de 1996 s'appliquent à la ventilation et à l'extraction des graisses dans les établissements commerciaux.

4.1.9 Entretien

L'équipement doit être maintenu en bon état afin de fonctionner de la façon prévue.

4.1.10 Entretien des plans de coupe

Les plans de coupe tels que les blocs ou planches à découper qui sont sujets aux éraflures et aux entailles doivent être renivellés lorsqu'ils ne peuvent plus être nettoyés et désinfectés adéquatement, ou mis au rebut lorsqu'ils ne peuvent plus être renivellés.

Raison d'être

De l'équipement mal entretenu peut entraîner l'exposition des aliments à des températures dangereuses (p. ex., matériel de réfrigération défectueux) ou la contamination des aliments (p. ex., équipement éraflé et fendillé).

4.1.11 Équipement de réfrigération et réchauds

- a) L'équipement utilisé pour faire cuire, réchauffer, refroidir, entreposer ou congeler des aliments potentiellement dangereux doit être conçu et fonctionner de façon à atteindre les températures adéquates décrites à la

section 3.3 du présent code.

- b) L'équipement des services d'alimentation doit avoir la capacité suffisante pour maintenir tous les aliments potentiellement dangereux aux températures stipulées à la section 3.3 du présent code.
- c) L'équipement de réfrigération et les réchauds dont le mal fonctionnement peut entraîner l'altération des aliments doivent être munis de dispositifs de régulation et de contrôle des températures.
- d) Les dispositifs de mesure de la température doivent être facilement lisibles et précis à 1 °C près (2 °F). Ils doivent être calibrés régulièrement afin d'assurer qu'ils fonctionnent adéquatement. Les calibrages de chaque pièce d'équipement doivent être consignés dans un dossier, de même que les correctifs apportés.

Raison d'être

Le maintien de tous les aliments potentiellement dangereux à des températures adéquates est un facteur essentiel de la prévention de la contamination des aliments et de la prolifération de microorganismes causant des intoxications alimentaires. L'équipement utilisé pour l'entreposage d'aliments potentiellement dangereux à des températures adéquates doit permettre d'élever ou d'abaisser très rapidement la température des aliments, au besoin.

4.1.12 Dispositifs de contrôle de la température en verre

Les dispositifs de mesure de la température des aliments ne doivent pas être munis de jauges ou de tiges en verre sauf s'ils sont encastrés dans une gaine incassable.

Raison d'être

Les dispositifs de mesure de la température doivent être encastrés dans une gaine incassable afin de prévenir la contamination des aliments en cas de bris.

4.1.13 Contenants destinés aux matières non comestibles et aux déchets

Les récipients destinés à l'entreposage des déchets, des résidus et des matières non comestibles doivent être :

- i) étiquetés convenablement et avec précision quant à leur contenu;
- ii) étanches;

- iii) faits de matériaux imperméables, faciles à nettoyer ou jetables;
- iv) munis de couvercles
- v) hermétiques, s'il y a lieu.

Raison d'être

Afin de prévenir la contamination des aliments, les déchets, les résidus et les matières non comestibles doivent être entreposés dans des récipients clairement étiquetés afin d'éviter que ces substances ne soient utilisées par mégarde comme aliments. Les récipients doivent être faciles à nettoyer afin de prévenir l'accumulation des contaminants, et pouvoir être fermés hermétiquement (s'il y a lieu) afin de réduire la propagation des odeurs désagréables et autres conditions susceptibles d'attirer les insectes et autres ravageurs et les oiseaux.

4.2 Nettoyage et assainissement**4.2.1 Programme d'assainissement écrit**

Tout établissement de services d'alimentation doit posséder un programme d'assainissement écrit aux fins de la surveillance et du contrôle de tous les éléments précisés à la section 4.0 du présent code, lequel doit :

- a) décrire les paramètres à contrôler dans l'établissement afin d'assurer la salubrité des produits alimentaires;
- b) comporter des méthodes d'assainissement pour l'équipement, les ustensiles ou les unités de réfrigération ayant un impact sur la salubrité des aliments, qui doivent préciser :
 - i) les zones, les accessoires d'équipement et les ustensiles à nettoyer;
 - ii) le(s) poste(s) désigné(s) du personnel responsable du nettoyage et de l'assainissement;
 - iii) les produits chimiques et(ou) de nettoyage (y compris les concentrations) et la méthode à adopter;
 - iv) la marche à suivre;
 - v) la fréquence du nettoyage et de la désinfection;
 - vi) les formalités d'inspection et de contrôle.
- c) établir une documentation à l'effet que le programme d'assainissement est régulièrement contrôlé et vérifié et qu'il est efficace;
- d) refléter le degré de risque présenté par les produits alimentaires, conformément au plan de gestion décrit dans la section 3.0 du présent code.

Raison d'être

L'exigence relative au programme d'assainissement écrit est comparable à celle énoncée dans la sous-section 3.1.3 du présent code quant aux principes de gestion en matière de contrôle des risques de contamination des aliments. Le programme d'assainissement vise à fournir une assurance raisonnable que les établissements de services d'alimentation sont nettoyés et désinfectés efficacement et régulièrement.

Le programme détaillé décrit ci-dessus peut permettre de réaliser cet objectif, mais son coût en temps et en ressources doit être compensé par des avantages. Par ailleurs, en particulier dans les plus petits établissements, le nettoyage et l'assainissement tiennent peut-être en quelques étapes relativement simples. La complexité du programme d'assainissement écrit exigé devrait refléter la complexité des activités de nettoyage et de désinfection.

4.2.2 Fréquence de nettoyage - Surfaces non alimentaires

Les surfaces en contact avec les produits non alimentaires doivent être nettoyées à une fréquence permettant de prévenir l'accumulation de la poussière, de la saleté, des résidus alimentaires et autres débris.

4.2.3 Fréquence de nettoyage - Surfaces alimentaires

- a) Les surfaces des pièces de matériel en contact avec des produits alimentaires doivent être nettoyées à une fréquence permettant de prévenir l'accumulation des dépôts de graisse et autres résidus.
 - i) Les pièces de matériel ne posant pas de risque pour la santé publique (par ex., plaques à pizza, plats de cuisson) n'ont pas à être nettoyées aussi souvent que les articles cités dans le paragraphe a).
- b) Le matériel constamment utilisé à la température ambiante pour des aliments potentiellement dangereux doit être nettoyé et désinfecté au moins toutes les quatre heures (par ex., les trancheuses à charcuterie).

4.2.4 Nettoyage du matériel culinaire réutilisable

Les méthodes de nettoyage de tout le matériel culinaire et des ustensiles réutilisables dans les locaux de services d'alimentation doivent permettre d'éliminer efficacement les résidus alimentaires et la saleté des accessoires.

Le nettoyage comporte :

- i) l'élimination des gros débris des surfaces;
- ii) l'application d'une solution détergente pour détacher les impuretés et la

- couche bactérienne, les dissoudre et les maintenir en suspension;
- iii) le rinçage à l'eau pour éliminer les impuretés et les résidus de détergent
- iv) la désinfection (voir la sous-section 4.2.5 du présent code);
- v) des solutions de rechange pour éliminer efficacement résidus et débris.

Raison d'être

Le matériel culinaire réutilisable doit être nettoyé efficacement pour éliminer les gros débris, la saleté et la couche bactérienne afin de prévenir la contamination des aliments qui entrent en contact avec le matériel.

4.2.5 Assainissement de l'équipement, des surfaces alimentaires et des ustensiles

- a) Une fois nettoyées selon la méthode décrite ci-dessus, les surfaces de l'équipement et les ustensiles doivent être désinfectés à l'eau chaude ou à l'aide de produits chimiques;
 - i) les surfaces sont adéquatement assainies lorsque, après avoir été nettoyées, l'application de chaleur ou de produits chimiques réduit de cinq fois les microorganismes pathogènes;
 - ii) il a été démontré que les méthodes d'assainissement décrites dans le *Code* (voir les sections 4.2.6, 4.2.7 et 4.2.8) permettent d'atteindre cette norme. Les autres méthodes seront évaluées en fonction de l'atteinte de cette norme.
- b) Les surfaces alimentaires doivent être manipulées de façon hygiénique après leur l'assainissement et séchées à l'air, si possible.
- c) Ces surfaces doivent pouvoir être entreposées dans un endroit et d'une façon qui préviennent la contamination, le cas échéant.
- d) Les chiffons utilisés pour éponger les éclaboussures sur les surfaces alimentaires
 - i) ne doivent pas servir à d'autres fins, par exemple être en contact avec des produits d'origine animale crus;
 - ii) doivent être lavés systématiquement et entreposés dans une solution désinfectante respectant les concentrations énoncées à la sous-section 4.2.6.

Raison d'être

Les ustensiles doivent sécher à l'air libre après la désinfection. Le séchage ou l'entreposage sur une surface sale ou exposée aux éclaboussures peut entraîner une nouvelle contamination des surfaces nettoyées et désinfectées.

4.2.6 Lavage de vaisselle mécanique - Méthodes de désinfection chimique

La désinfection chimique au lave-vaisselle de la vaisselle, des ustensiles et d'autres pièces d'équipement doit se faire selon ce qui suit :

- a) Une solution chlorée doit être appliquée à une température minimale, en fonction de sa concentration et de son pH, comme l'indique le Tableau 1.

Tableau 1

Concentrations minimales des solutions chlorées et températures minimales exigées pour le lavage mécanique

Concentration minimale mg/l (ppm)	Température minimale pH de 8 à 10	Température minimale pH de 8 ou moins
25	49 °C (120 °F)	49 °C (120 °F)
50	38 °C (100 °F)	24 °C (75 °F)
100	13 °C (55 °F)	13 °C (55 °F)

- b) Une solution iodée utilisée comme désinfectant doit :
- i) être utilisée à une température minimale de 24 °C (75 °F);
 - ii) avoir un pH de 5 ou moins, sauf indication contraire du fabricant;
 - iii) avoir une concentration entre 12,5 mg/L et 25 mg/L.
- c) Les composés d'ammonium quaternaires utilisés comme désinfectants doivent :
- i) être utilisés à une température minimale de 24 °C (75 °F);
 - ii) avoir une concentration de 200 mg/L ou celle précisée par le fabricant;
 - iii) être dilués uniquement dans de l'eau ayant un indice de dureté de moins de 500 mg/L.
- d) On peut utiliser d'autres solutions chimiques comme désinfectants à

condition qu'elles soient approuvées par l'autorité compétente.

- e) L'exploitant doit vérifier fréquemment la température de l'eau et la concentration du désinfectant afin d'assurer l'efficacité du processus. Il devrait se procurer des trousse/bandes d'analyse auprès du fournisseur de désinfectants/détergents et les conserver près du lave-vaisselle.
- f) L'exploitant doit conserver des relevés des concentrations des désinfectants ainsi que des températures.

Raison d'être

Les concentrations, le pH et les températures recommandés ci-dessus sont extraits du US FDA Food Code et leur efficacité a été évaluée à l'aide du test de prélèvement standard dont il est fait état à la sous-section 4.2.5 du présent code.

4.2.7 Lavage de vaisselle mécanique - Méthodes d'assainissement à l'eau chaude

- a) Dans les lave-vaisselle à pulvérisation utilisant de l'eau chaude pour désinfecter, la température de la solution de lavage ne doit pas être inférieure à :
 - i) dans le cas d'un appareil à température unique, sur support fixe, 74 °C (165 °F);
 - ii) dans le cas d'un appareil à deux températures, sur support fixe, 66 °C (151 °F);
 - iii) dans le cas d'un convoyeur à deux températures, à cuve unique, 71 °C (160 °F);
 - iv) dans le cas d'un convoyeur à plusieurs températures, à plusieurs cuves, 66 °C (151 °F).
- b) Les lave-vaisselle désinfectant la vaisselle, les ustensiles et l'équipement à l'eau bouillante doivent assurer un rinçage d'au moins dix secondes à l'eau propre, à une température (mesurée au collecteur) de
 - i) 74 °C (165 °F) pour les appareils fixes à cuve et à température uniques;
 - ii) 82 °C (179 °F) pour tous les autres appareils.

Raison d'être

Les températures recommandées ci-dessus sont extraites du US FDA Food Code et leur efficacité a été évaluée à l'aide du test de prélèvement standard dont il est fait état à la sous-section 4.2.5 du présent code.

4.2.8 Lavage de vaisselle à la main

- a) Lorsqu'on procède manuellement pour nettoyer et désinfecter les ustensiles de cuisine, l'équipement utilisé doit comprendre :
- i) au moins un évier à double cuve en métal non corrosif, assez profond pour permettre l'immersion complète des ustensiles à nettoyer;
 - ii) des égouttoirs (dans le cas où ils seraient fournis) faits d'un matériau non corrosif et non absorbant;
 - iii) un thermomètre pouvant mesurer des températures entre 0 °C et 100 °C (32 °F et 212 °F);
 - iv) des appareils de contrôle permettant de déterminer la puissance des produits chimiques utilisés comme désinfectants.
- b) Lorsqu'on procède manuellement pour le nettoyage et la désinfection de la vaisselle, de la coutellerie et des ustensiles de service, on utilise un évier à trois cuves et on suit la méthode ci-dessous :
- i) les plats doivent être soigneusement récurés afin de les débarrasser des matières étrangères et des gros débris alimentaires;
 - ii) ils sont lavés dans la première cuve dans une solution de détergent capable d'éliminer la graisse et les particules d'aliments, dans de l'eau maintenue à une température d'au moins 45 °C (113 °F);
 - iii) ils sont rincés dans la deuxième cuve à l'eau potable maintenue à une température d'au moins 45 °C (113 °F);
 - iv) ils sont plongés dans la troisième cuve où ils sont désinfectés :
 - pendant au moins deux minutes dans l'eau à une température d'au moins 77 °C (171 °F);
 - pendant au moins deux minutes dans une solution chlorée renfermant de 100 à 200 milligrammes de chlore par litre, à une température d'au moins 45 °C (113 °F);
 - pendant au moins deux minutes dans une solution contenant un composé d'ammonium à concentration ne dépassant pas 200 milligrammes par litre, à une température d'au moins 45 °C (113 °F);
 - pendant au moins deux minutes dans une solution ne contenant pas plus de 25 milligrammes d'iode, à une température d'au moins 45 °C (113 °F);
 - conformément à toute autre méthode scientifiquement éprouvée de façon à assurer un niveau de désinfection équivalent à n'importe quelle méthode décrite dans le présent alinéa. NOTA : Les solutions recommandées pour les méthodes décrites à l'alinéa iv) doivent être remplacées assez souvent pour prévenir les dépôts d'impuretés sur les ustensiles et maintenir leur pouvoir bactéricide.
 - v) ils sont séchés à l'air, si possible.

- c) L'exploitant doit tester fréquemment la température de l'eau et la concentration du désinfectant pour assurer une désinfection efficace.

Raison d'être

Une fois que le matériel de cuisine a été nettoyé, les ustensiles et les surfaces alimentaires doivent être désinfectés au moyen de méthodes mécaniques ou manuelles en vue de réduire le risque de contamination des aliments par des microorganismes. On doit appliquer une méthode ou un agent de désinfection approuvé, à la concentration et(ou) température prescrite, et pendant la période de temps appropriée afin de parvenir au niveau d'assainissement bactériologique requis. Le contrôle régulier des températures et des concentrations des désinfectants permet d'assurer l'efficacité du processus, étant donné que l'efficacité des désinfectants diminue avec le temps et la température. Les désinfectants ne doivent pas être utilisés à des concentrations nettement supérieures aux niveaux recommandés.

Une affiche décrivant les méthodes de désinfection chimique peut aider les employés responsables de ces tâches. Un exemple est fourni ci-après.

4.3 Lutte contre les ravageurs

4.3.1 Mesures correctives immédiates

- a) Pour lutter contre la présence d'oiseaux, d'insectes et autres ravageurs, il importe d'inspecter et de jeter sans tarder tout produit alimentaire altéré.
- b) Après l'inspection, il faut :
- i) nettoyer la saleté, les impuretés ou les excréments, le cas échéant;
 - ii) vérifier les méthodes de nettoyage;
 - iii) nettoyer et désinfecter les surfaces contaminées par les ravageurs;
 - iv) détruire les nids ou foyers de reproduction et colmater les trous;
 - v) protéger les locaux de services d'alimentation contre la pénétration des ravageurs.

Raison d'être

L'infestation d'un établissement de services d'alimentation par des ravageurs peut entraîner la contamination des aliments par des matières étrangères (p. ex., morceaux d'insecte, poil de rongeur, etc.), l'urine ou les excréments des ravageurs, et les microbes pathogènes transportés par les ravageurs. Une fois infestés, les établissements de services d'alimentation doivent être nettoyés soigneusement, de manière à prévenir l'installation des ravageurs. Les surfaces contaminées par les ravageurs doivent être nettoyées et désinfectées afin de détruire les pathogènes microbiens pouvant être présents et contaminer les aliments.

4.3.2 Éradication des ravageurs - Méthodes

- a) Des dispositifs de contrôle des ravageurs doivent être conçus et placés de manière à contrôler efficacement la présence des ravageurs dans les établissements de services d'alimentation.
- b) Les dispositifs servant à électrocuter les insectes volants doivent être placés à au moins deux mètres (6 pi) de toute aire de manipulation des aliments. Ils doivent être munis d'une trappe anti-échappatoire résistante qui est vidée et nettoyée régulièrement.
- c) Les dispositifs de contrôle des insectes tels que les pièges englués ou les dispositifs qui éloignent les insectes ou les fragments d'insecte doivent être installés de manière à ce que les insectes morts ou les fragments ne tombent pas dans la nourriture ou le matériel. Pour être efficaces, les pièges englués ou autre dispositifs doivent être renouvelés régulièrement ou lorsqu'ils sont chargés d'insectes morts.
- d) L'éradication des insectes et ravageurs incontrôlables doit être effectuée par une firme accréditée utilisant des méthodes et produits chimiques approuvés. On recommande fortement une méthode intégrée utilisant des quantités minimales de produits chimiques.

Raison d'être

La présence des ravageurs augmente les risques de contamination de la nourriture. Les pièges adéquatement conçus et placés constituent un moyen de se débarrasser des ravageurs.

Les exploitants de services d'alimentation doivent faire appel à des firmes accréditées utilisant des méthodes intégrées de lutte contre les ravageurs prévoyant une utilisation marginale des produits chimiques afin de minimiser le risque de contamination des produits alimentaires par les pesticides

4.3.3 Utilisation de rodenticides et d'insecticides dans des locaux de services d'alimentation

- a) Lorsqu'ils sont utilisés dans des locaux de services d'alimentation, les rodenticides et les insecticides doivent être appliqués de façon à prévenir la contamination des aliments. Il est préférable qu'ils ne soient pas appliqués pendant la confection ou la préparation d'aliments. Lorsque, en raison de la nature de l'exploitation (p. ex., restaurants ouverts 24 heures sur 24), il est impossible de se conformer à cette exigence, on doit se tourner vers l'utilisation de pièges et de produits autres que des solutions à vaporiser, et protéger les aliments non emballés de la contamination.
- b) Tous les produits utilisés doivent figurer sur une liste de rodenticides et d'insecticides approuvés pour utilisation dans des locaux commerciaux.

4.3.4 Documentation

- a) Les mesures de lutte contre les ravageurs doivent être consignées. Les exploitants/propriétaires doivent consigner les renseignements dont le technicien exterminateur peut avoir besoin aux fins du suivi.
- b) La documentation doit comporter :
 - i) le nom de l'entrepreneur de déparasitage responsable;
 - ii) les produits chimiques utilisés pour la lutte contre les ravageurs (et les concentrations appliquées);
 - iii) le procédé et les méthodes;
 - iv) la fréquence de l'application;
 - v) les relevés et la fréquence des inspections et des contrôles.

Raison d'être

Afin d'assurer l'éradication adéquate, efficace et sûre des ravageurs, seules les personnes détentrices d'un permis peuvent appliquer les méthodes d'extermination chimique des ravageurs dans les établissements de services d'alimentation. Étant donné que les produits chimiques utilisés pour l'extermination des ravageurs peuvent également être toxiques pour les êtres humains, les aliments doivent être adéquatement protégés pendant l'application de ces produits dans l'établissement de services d'alimentation. Pour vérifier si des mesures adéquates de lutte contre les ravageurs ont été prises, on doit consigner et surveiller tous les aspects des procédures entreprises à ce chapitre.

4.4 Utilisation de produits chimiques et toxiques dans des locaux de services d'alimentation

- a) Les produits chimiques, de nettoyage et de désinfection et les autres substances toxiques conservés dans les locaux de services d'alimentation doivent être :
 - i) utilisés conformément aux étiquettes, aux directives ou aux spécifications du fabricant;
 - ii) utilisés seulement de façon à ne pas contaminer les aliments, le matériel de cuisine et les surfaces alimentaires et à ne pas constituer un danger pour la santé.
- b) Les produits chimiques, de nettoyage et de désinfection et les autres substances toxiques doivent être entreposés
 - i) dans un compartiment séparé des aliments, des surfaces alimentaires et des ustensiles;
 - ii) dans des contenants non alimentaires clairement étiquetés et pouvant être verrouillés, au besoin.

Raison d'être

Les matières dangereuses ou toxiques doivent être manipulées avec soin dans les locaux de services d'alimentation. On doit les utiliser conformément aux spécifications du fabricant afin d'assurer d'une part qu'elles remplissent la fonction prévue, et d'autre part la sécurité des employés.

Afin de prévenir l'altération des produits alimentaires, les produits chimiques, toxiques ou dangereux doivent être conservés dans des contenants étiquetés clairement et entreposés dans des aires séparées des aliments et du matériel de cuisine. Des contenants ou des installations d'entreposage verrouillés peuvent prévenir la contamination accidentelle ou malveillante de produits alimentaires.

4.5 Gestion des déchets

4.5.1 Déchets, résidus et matériaux recyclables

Les déchets, les résidus et les matériaux recyclables doivent être enlevés des locaux de services d'alimentation aussi souvent que nécessaire pour minimiser la formation d'odeurs désagréables et d'autres conditions susceptibles d'attirer ou de retenir les insectes et autres ravageurs. En règle générale, l'enlèvement de ces matières devrait avoir lieu quotidiennement.

4.5.2 Eaux usées et autres déchets liquides

Les canalisations d'évacuation des eaux usées et des déchets liquides doivent être rincées régulièrement.

4.6 Calendriers d'entretien général

Les surfaces telles que les planchers, les murs et les plafonds doivent être nettoyées aussi souvent que nécessaire de façon à prévenir l'accumulation de poussière, de saletés, de résidus alimentaires et autres détritits.

5.0 Hygiène et maladies transmissibles

Tous les exploitants et les employés des établissements de services d'alimentation doivent faire en sorte que les produits alimentaires soient manipulés (pendant l'entreposage, la préparation, l'étalage et la présentation) de façon à prévenir la contamination.

5.1 Formation

Les personnes qui manipulent des aliments doivent avoir suivi une formation sur les techniques de manipulation des aliments, adaptée à leur niveau de responsabilité. Elles doivent suivre régulièrement des séances de mise à jour de leurs connaissances.

5.2 Vêtements

Tous les employés des aires de préparation des aliments doivent porter des vêtements de travail propres. Les vêtements tachés pendant la préparation des aliments doivent être changés au besoin.

5.3 Tabliers

Les personnes qui manipulent des aliments et changent de poste de travail, passant des activités de la préparation des aliments crus à la préparation des aliments prêts à servir doivent changer de tablier, s'il est souillé.

5.4 Cheveux

Les employés participant à la préparation des aliments ou pénétrant dans une aire de préparation ou d'entreposage des aliments doivent porter un accessoire de maintien des cheveux (p. ex., filet ou couvre-chef hygiénique). Les barbes doivent être retenues par un filet, au besoin.

5.5 Habitudes personnelles

- a) Les personnes manipulant des aliments qui, involontairement, posent des gestes (éternuer, se toucher les cheveux, les yeux, la bouche, le nez, etc.) susceptibles d'entraîner la propagation de bactéries doivent se laver les mains avant de toucher aux aliments.
- b) Les personnes qui manipulent des aliments ne doivent pas fumer lorsqu'elles manipulent des aliments, des ustensiles ou touchent des surfaces en contact avec des aliments.

5.6 Lavage des mains

Les personnes qui manipulent des aliments doivent se laver soigneusement les mains avant de commencer leur travail. En particulier, ces personnes doivent se laver soigneusement les mains après avoir utilisé les toilettes, pris une pause, cassé la croûte ou pris un repas, manipulé des aliments crus ou mené toute autre activité au cours de laquelle elles peuvent s'être souillées les mains.

- a) Pour un lavage soigneux, on se passe les mains et les avant-bras à l'eau, on les enduit de savon et on les frotte vigoureusement pendant au moins 20 secondes avant de les rincer soigneusement à l'eau chaude du robinet.
- b) En plus de la méthode indiquée ci-dessus, on recommande d'utiliser une brosse à ongles et du savon pour bien déloger la saleté accumulée sous les ongles, puis de se rincer soigneusement les mains à l'eau chaude courante. Il importe de bien se laver les mains, jusqu'au bout des doigts, particulièrement après avoir utilisé les toilettes.

5.7 Effets personnels et bijoux

Les personnes qui manipulent des aliments doivent retirer leurs montre, bagues et bijoux avant de commencer leur travail. Il ne convient pas de porter des pendentifs (p. ex., boucles d'oreilles) susceptibles de tomber dans les aliments et de les contaminer.

5.8 Maladies

- a) L'exploitant d'un établissement de services alimentaires doit assurer que tous les employés en contact avec de la nourriture sont exempts de symptômes de maladie ou de maladies transmissibles par la nourriture. Lorsqu'un employé est souffrant ou est porteur d'une maladie transmissible, il incombe au gestionnaire de prendre les mesures qui s'imposent, y compris retirer l'employé d'une aire de manipulation des aliments ou d'une activité nécessitant le contact avec des aliments, ou donner à cet employé un congé de maladie.
- b) Il incombe aux employés porteurs d'une maladie transmissible d'en aviser la direction. Les employés temporairement souffrants doivent obtenir un certificat médical d'arrêt de travail ou, dépendant de la nature de leur maladie, se voir confier des tâches dans une autre aire où ils ne risquent pas de contaminer la nourriture.
- c) En reprenant leur travail après un congé de maladie, les personnes qui manipulent des aliments doivent présenter un certificat de santé délivré par leur médecin, particulièrement dans les cas diagnostiqués de maladie transmissible à déclaration obligatoire.
- d) Habituellement, il y a lieu de croire qu'une personne souffre d'une maladie transmissible lorsque:
 - i) elle présente un ou plusieurs symptômes associés à une maladie gastro-intestinale grave telle que la diarrhée, la fièvre, les vomissements, la jaunisse ou un mal de gorge accompagné de fièvre;
 - ii) on soupçonne cette personne responsable d'avoir causé une infection ou été

- iii) exposée à une maladie transmissible;
elle vit sous le même toit qu'une personne déclarée porteuse d'une maladie transmissible.

Raison d'être

Plusieurs types de maladies peuvent être transmis par les aliments. Le rôle des personnes qui manipulent des aliments est crucial pour ce qui est de la suppression des risques de transmission de microorganismes pathogènes dans la nourriture.

Les personnes manipulant des aliments peuvent être porteuses de ces maladies, en particulier si elles ont elles-mêmes été contaminées ou en contact avec des personnes ou des objets susceptibles d'être porteurs de microbes dangereux. Par conséquent, les personnes qui manipulent des aliments peuvent propager ces maladies dans tout l'établissement de services d'alimentation si elles n'observent pas un niveau approprié d'hygiène personnelle et n'évitent pas les habitudes susceptibles d'entraîner la contamination des aliments.

5.9 Blessures

- a) Les employés ayant des blessures ouvertes ne doivent pas participer à des activités de manipulation des aliments. Cela vise les employés qui ont une blessure ouverte, purulente et suintante :
 - i) aux mains ou aux poignets, à moins que la lésion soit protégée d'un pansement imperméable adéquat, et que l'employé porte un gant jetable;
 - ii) aux bras, à moins que l'employé porte un pansement imperméable;
 - iii) sur d'autres parties du corps, à moins que la lésion soit protégée par un pansement sec bien ajusté.
- b) Les employés ayant des coupures et/ou des pansements doivent porter des gants en vinyle ou s'abstenir de manipuler des aliments.

5.10 Visiteurs

À l'instar des employés, les visiteurs pénétrant dans une aire de préparation des aliments doivent observer les règles d'hygiène et la politique relative aux vêtements, au lavage des mains et au port des cheveux de l'établissement de services d'alimentation. Les visiteurs s'abstiennent de s'approcher des aliments ou du matériel, de même que d'y toucher et de faire quoi que ce soit susceptible de contaminer les aliments.

6.0 Éducation et formation

6.1 Programmes d'éducation

Les personnes participant aux activités liées aux services d'alimentation qui sont en contact direct avec les aliments doivent suivre des cours en hygiène alimentaire adaptés à leur niveau de responsabilité.

6.2 Programmes d'éducation obligatoires

- a) Des programmes d'éducation obligatoires doivent être imposés aux gérants ou superviseurs des établissements de services d'alimentation, ou à une personne désignée en l'absence de ceux-ci.
- b) Ces programmes doivent être axés sur le niveau de risque de contamination des aliments dans les établissements de services. Les critères de mesure du risque peuvent incorporer des points tels que :
 - i) le nombre de repas servis quotidiennement;
 - ii) le type de clientèle (par ex., population à risque plus élevé);
 - iii) le type de menu ou la complexité des processus utilisés (par ex., la préparation de toutes les étapes d'un menu comparativement à l'utilisation de produits prêts à servir ou à réchauffer).
- c) Ces programmes doivent préciser les objectifs d'apprentissage et les normes d'accréditation sanctionnant la formation. (Voir la sous-section 6.5.1 du présent code.)

Raison d'être

La salubrité des aliments est tributaire de nombreux facteurs. Elle tient non seulement à des facteurs ambiants, mais aussi à la façon dont les aliments sont manipulés par les employés.

La formation est primordiale, car les personnes qui manipulent des aliments sont constamment appelées à prendre des décisions et des mesures qui peuvent affecter la salubrité des aliments.

Pour l'exploitant d'un établissement, l'un des meilleurs moyens d'assurer la salubrité et l'innocuité des produits alimentaires consiste à embaucher des employés qualifiés et compétents capables de transformer les produits de façon hygiénique et sûre. Par ailleurs, tous les employés doivent bien comprendre leur rôle et leur responsabilité au titre de la protection des aliments contre la contamination.

6.3 Programmes de formation

6.3.1 Responsabilité

- a) L'autorité réglementaire devrait uniquement reconnaître les programmes de formation concernant les aliments qui ont été autorisés par le Groupe national de certification de la formation en innocuité des aliments.
- b) La certification du formateur en manutention des aliments devrait être la responsabilité de l'autorité réglementaire.
- c) La formation des exploitants ou manipulateurs d'aliments peut être assurée par un tiers autorisé par l'organisme de réglementation.

Raison d'être

Tous les organismes de réglementation proposent des programmes de formation, compte tenu du rôle important que ceux-ci jouent dans la voie de la conformité aux règlements régissant la sécurité alimentaire. Certaines autorités exigent que des cours de formation obligatoires soient dispensés aux personnes qui manipulent des aliments, tandis que d'autres privilégient les programmes de formation volontaire.

6.3.2 Formation en manipulation des aliments

Tout exploitant d'un établissement de services d'alimentation doit assurer que les personnes qui manipulent les aliments possèdent les connaissances et les compétences requises pour manipuler les aliments de façon hygiénique.

6.3.3 Formation continue

Tout établissement de services d'alimentation doit promouvoir la formation à l'innocuité des aliments en offrant un programme de formation continue, qui peut comprendre des cours théoriques de recyclage, une formation pratique, des cours reconnus menant à l'obtention d'un certificat en manipulation des aliments, des séminaires et des réunions avec les employés.

Raison d'être

Des études prouvent que la qualité des techniques de manipulation des aliments s'améliore durant les six mois qui suivent un programme de formation rigoureux. Toutefois, après cette période, les pratiques de manipulation des aliments se détériorent pour revenir au niveau d'avant la formation.

Il est également reconnu que les inspections effectuées par un organisme de réglementation ou un service interne d'inspection permettent de rappeler les principes des meilleures pratiques de manipulation des aliments.

Toutefois, l'innocuité des aliments est un enjeu important qui nécessite davantage que la surveillance et la vérification des organismes de réglementation. L'industrie alimentaire doit prendre une plus grande part de responsabilité en veillant à ce que ses employés soient adéquatement préparés à exercer leurs fonctions afin d'assurer la sécurité de l'industrie alimentaire.

6.3.4 Durée de validité des certificats

Les certificats décernés à l'issue des cours de formation doivent être valides pendant cinq ans. Après cette période, les exploitants et les manipulateurs d'aliments doivent suivre des cours de recyclage de leurs connaissances.

6.4 Composantes des cours de formation en manipulation des aliments**6.4.1 Accréditation**

Les cours de formation sanctionnés par un certificat doivent répondre aux objectifs d'apprentissage décrits à la section 6.5 du présent code, et les participants doivent faire la preuve de leurs compétences en passant des examens normalisés reconnus par l'organisme de réglementation compétent.

6.4.2 Contenu des cours

Les cours de formation en manipulation des aliments peuvent couvrir tous les aspects de l'innocuité des aliments. Toutefois, en raison de la diversité des techniques utilisées dans l'industrie alimentaire et des découvertes scientifiques dans le domaine agro-alimentaire, les cours d'apprentissage devraient être axés davantage sur les fonctions spécialisées de l'industrie pertinentes au secteur des services d'alimentation.

Raison d'être

Lorsque le contenu des cours est axé sur des fonctions spécialisées, tant les formateurs que les enseignants peuvent assurer que les principes enseignés sont adaptés aux participants et à la nature de leurs fonctions. Cette méthode permet d'accroître le taux de réussite des participants au cours et le taux de rétention des connaissances enseignées.

6.4.3 Choix des cours

Les programmes de formation peuvent émaner d'une institution, d'une autorité de l'industrie ou d'un organisme de réglementation, à condition que ces cours répondent aux objectifs d'apprentissage et soient reconnus par l'autorité réglementaire.

Raison d'être

Bien que de nombreux programmes de formation soient adéquats, on vise à harmoniser les normes, de manière à ce que les cours et les certificats soient reconnus par toutes les autorités réglementaires.

6.5 Objectifs d'apprentissage**6.5.1 Exploitants**

La personne responsable doit détenir un certificat attestant qu'elle a réussi un programme de formation et qu'elle possède les connaissances sur les aspects de la salubrité alimentaire suivants :

- a) le lien entre la prévention des maladies d'origine alimentaire et l'hygiène personnelle d'un travailleur de l'alimentation;
- b) la responsabilité de prévenir la propagation d'une maladie d'origine alimentaire par un travailleur de l'alimentation souffrant d'une maladie ou d'un trouble médical susceptible de causer une maladie d'origine alimentaire;
- c) l'importance du rapport entre le maintien des aliments potentiellement dangereux à la température et pendant la durée prescrites et la prévention des maladies d'origine alimentaire;
- d) les dangers associés à la consommation de viande, de volaille, d'œufs et de poisson crus ou pas assez cuits et de fruits et légumes;

- e) les températures et durées de cuisson requises pour les aliments potentiellement dangereux tels que la viande, la volaille, les œufs et le poisson;
- f) les températures et durées requises pour l'entreposage au réfrigérateur, la conservation au chaud, la cuisson et le réchauffage des aliments potentiellement dangereux;
- g) le rapport entre la prévention des maladies d'origine alimentaire et la gestion et le contrôle::
 - i) de la contamination croisée;
 - ii) des contacts manuels avec les aliments prêts à servir;
 - iii) du lavage des mains et de l'hygiène personnelle;
 - iv) du maintien de l'établissement de services d'alimentation propre et en bon état;
- h) le rapport entre la salubrité des aliments et la fourniture d'équipement :
 - i) en nombre et de capacité suffisants; et
 - ii) adéquatement conçu, construit, situé, installé, exploité, entretenu et nettoyé;
- i) les méthodes adéquates de nettoyage et de désinfection des ustensiles et des surfaces de l'équipement en contact avec les aliments;
- j) la(les) source(s) d'alimentation en eau utilisée(s) dans l'établissement et les mesures prises pour assurer la prévention de la contamination, comme fournir une protection contre les refoulements et empêcher les jonctions fautives;
- k) les matières toxiques et les allergènes dans un établissement alimentaire, et les mesures nécessaires pour assurer l'entreposage, la distribution, l'utilisation ou la mise au rebut de ces matières conformément à la législation en vigueur;
- l) les points de contrôle critiques de l'exploitation pouvant contribuer aux maladies d'origine alimentaire, et la capacité d'expliquer les mesures prises en vue d'assurer que les points sont contrôlés conformément aux exigences de l'organisme de réglementation compétent;
- m) les responsabilités, droits et pouvoirs conférés en vertu des dispositions législatives en vigueur localement ou du code approprié :
 - i) au travailleur de l'alimentation;
 - ii) à la personne responsable;
 - iii) à l'organisme de réglementation compétent.

6.5.2 Manipulateurs d'aliments :

- a) Les programmes et cours de formation offerts aux personnes qui manipulent des aliments doivent permettre d'atteindre ou de dépasser les objectifs d'apprentissage supposant les connaissances suivantes :
 - i) leur rôle et leur responsabilité dans la protection des aliments contre la contamination et la détérioration;
 - ii) les principales propriétés des aliments ordinaires;
 - iii) les principaux types de microorganismes, leurs sources, les facteurs chimiques et physiques entravant leur croissance, leur reproduction, leur développement et leur destruction, ainsi que les différences entre les microorganismes dangereux et inoffensifs;
 - iv) les causes courantes et caractéristiques des maladies d'origine alimentaire et les procédés et pratiques permettant de prévenir et de contrer leur apparition;
 - v) les principaux points de l'HACCP (système des points de contrôle critiques pour l'analyse des dangers);
 - vi) les propriétés allergènes de certains aliments.

- b) Les exploitants doivent conserver des dossiers indiquant les employés qui ont suivi des cours de formation, les dates de ces cours et tout autre renseignement pertinent.

Annexes

- ANNEXE A :** Aliments potentiellement dangereux
- ANNEXE B :** Contrôle de la durée des traitements thermiques - Aliments crus d'origine animale
- ANNEXE C :** Allergènes alimentaires courants
- I.** Stratégies de prévention des réactions indésirables
 - II.** Note préventive à l'intention des consommateurs et des employés des restaurants
- ANNEXE D :** Manuels de rappel
- ANNEXE E :** Sources de renseignements

ANNEXE A : Aliments potentiellement dangereux

Même si une grande quantité d'aliments peuvent s'avérer dangereux lorsque soumis à des circonstances particulières, cette étude se veut un document de base fournissant des renseignements sur les facteurs impliqués dans le traitement d'aliments qui présentent les plus grands risques de danger.

Un aliment *potentiellement dangereux* désigne tout aliment composé, en tout ou en partie, de lait ou de produits laitiers, d'œufs, de viande, de volaille, de poisson, de fruits de mer (mollusques et crustacés comestibles), ou d'autres ingrédients, sous une forme propice à la croissance de microorganismes toxiques ou infectieux.

Les aliments classés «potentiellement dangereux» comprennent également certains produits cuits (p. ex., pâtisseries fourrées à la crème) et certains types de légumes, mais ne comprend pas les aliments ayant un niveau de pH de 4,6 ou moins, et les aliments ayant un niveau d'activité de l'eau de 0,85 ou moins

Extrait des *Lignes directrices pour la production, la distribution, la vente au détail et l'utilisation des aliments préemballés, réfrigérés, de durée de conservation prolongée*. Directive numéro 7, Direction générale de la protection de la santé, Santé Canada, le 1 mars 1992

1. Qu'est-ce qu'un aliment potentiellement dangereux?

Le terme *potentiellement dangereux* est utilisé au sens microbiologique, et non au sens chimique ou toxicologique.

Il faut comprendre que le terme « potentiellement dangereux » se rapporte principalement aux aliments qui sont susceptibles d'être exposés à des températures excessives, c'est-à-dire parfois conservés à des températures supérieures à 4 °C (40 °F), alors qu'ils sont censés être réfrigérés, ou conservés à des températures inférieures à 60 °C (140 °F), alors qu'ils devraient normalement être gardés chauds.

Ces aliments peuvent être exposés par mégarde à des températures excessives à cause de retards imprévus durant la préparation par l'employé responsable de la transformation (ou l'exploitant de l'établissement), durant le transport, la commercialisation ou la manutention par le consommateur.

2. Qu'est-ce que le pH et l'activité de l'eau?

Le pH d'un produit alimentaire est l'instrument de mesure de l'acidité ou l'alcalinité d'un produit. Par définition, il exprime la concentration en ions hydrogène ou, plus simplement, le niveau d'acidité du produit. Plus le pH est faible, plus le produit est acide. Le niveau de pH varie de 0 à 14. Les aliments potentiellement dangereux ont un pH supérieur à 4,6 qui favorise la croissance d'organismes causant des intoxications alimentaires.

Le terme « activité de l'eau », exprimé par le symbole « A_w , » désigne le volume d'eau présent dans un produit alimentaire, qui favorise la croissance de micro-organismes.

L'activité de l'eau est définie comme le rapport entre la pression de vapeur d'eau des aliments et la pression de vapeur d'eau pure à la même température. Pour cette raison, l'activité de l'eau varie de 0 à 1 mais ne dépasse jamais 1. Les aliments potentiellement dangereux ont un niveau d'activité de l'eau propice à la croissance des organismes qui causent l'intoxication alimentaire (c'est-à-dire supérieur à 0,85).

3. Quelles sont les *caractéristiques générales* des produits alimentaires potentiellement dangereux?

Les aliments potentiellement dangereux sont des aliments à faible teneur en acide (pH >4,6) et ayant un taux élevé d'activité de l'eau ($A_w >0,85$), et comprennent les produits prêts à consommer vendus réfrigérés. Ces produits ne sont généralement pas exposés à une température suffisamment élevée pour tuer les microorganismes sporulés (p. ex., *Clostridium botulinum* et autres) pouvant être présents dans des aliments crus.

Les emballages types de ces produits sont généralement composés d'un matériau souple recouvrant le produit placé sur un plateau de soutien en carton ou en styromousse, ou sont des contenants scellés hermétiquement comme des jarres en verre, des boîtes de métal, des contenants de plastique, des sachets de plastique ou des contenants en carton. La durée de vie de certains de ces produits peut être prolongée par des emballages sous vide ou sous atmosphère modifiée. En règle générale, ces produits sont vendus au détail dans les rayons de produits laitiers, de viandes et de mets fins des épiceries.

4. Les aliments crus sont-ils tous potentiellement dangereux?

Non. Les aliments crus sont considérés comme des aliments potentiellement dangereux s'ils favorisent la croissance d'organismes causant des intoxications alimentaires. (**Note de l'éditeur** : les intoxications alimentaires sont généralement causées par des infections ou des microorganismes toxiques.)

Les viandes crues, le poisson cru, les œufs crus et le lait non pasteurisé doivent être cuits, pasteurisés ou préparés de façon à tuer toutes les bactéries à l'origine de la détérioration des aliments et les toxines alimentaires dont ils peuvent être porteurs.

5. Quels genres d'aliments sont *exclus* de la catégorie des aliments potentiellement dangereux?

Les aliments qui **n'appartiennent pas** à la catégorie des produits potentiellement dangereux sont

(a) les aliments congelés destinés à demeurer congelés jusqu'au moment de la cuisson;

(b) les produits de longue conservation en conserve qui sont entreposés dans leurs contenants d'origine à des températures ambiantes normales (par exemple, le pâté en boîte, le boeuf mariné en conserve ou les légumes en conserve). Une fois leur contenant ouvert, ces denrées alimentaires sont potentiellement dangereuses car toutes les bactéries contaminantes peuvent se développer rapidement en l'absence de flore microbienne concurrente.

(c) produits acidifiés (pH <4,6) comme la choucroute, les marinades, etc., et/ou les aliments à faible teneur en eau ($A_w < 0,85$) comme les arachides et les céréales.

6. Pourquoi les pousses de soja et les champignons crus sont-ils considérés comme étant potentiellement dangereux?

À quelques occasions, des pousses de soja ont causé des intoxications alimentaires; elles avaient probablement été contaminées par la *Salmonella*, *Bacillus cereus* ou *Klebsiella*.

Les spores de *Clostridium botulinum* se forment fréquemment dans les champignons cultivés. Dans des expériences de laboratoire, il a été démontré que le *Clostridium botulinum*, lorsqu'il est présent, se développe en produisant des toxines dans les champignons crus, emballés serrés et entreposés à la température de la pièce. Il est donc recommandé de conserver les champignons frais au réfrigérateur, dans des emballages laissant passer l'air.

7. Quels problèmes peut poser la prolongation de la durée de vie d'aliments emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée?

Les pathogènes comme le *Clostridium botulinum* et le *Listeria monocytogenes*, le cas échéant, peuvent se développer lorsque la durée de vie de ces produits réfrigérés est indûment prolongée. Ces microorganismes se développent et/ou peuvent fabriquer des toxines dans les conditions créées par les nouvelles technologies, sans signe apparent de détérioration de l'aliment lui-même.

Note de l'éditeur : Plusieurs mesures peuvent être prises à l'égard de ces préoccupations. Ces aliments ne doivent pas être consommés après la date (code de conservation) indiquée par le producteur; ils doivent être conservés à 4 °C ou moins en attendant leur utilisation, et tous les restes d'un contenant utilisé en partie doivent être traités comme tout aliment potentiellement dangereux (à savoir qu'habituellement, les produits doivent être utilisés dans les 10 jours

après l'ouverture de l'emballage).

8. Quels sont les facteurs qui, en général, contrôlent la croissance des organismes causant des intoxications alimentaires?

Les facteurs contrôlant la croissance des organismes causant des empoisonnements alimentaires sont l'activité de l'eau (A_w), l'acidité (pH), la température et la durée d'exposition, l'environnement extérieur, la résistance intrinsèque des aliments eux-mêmes et d'autres facteurs. Il est important de comprendre ces facteurs dans la transformation de ces aliments afin de s'en servir pour assurer l'innocuité des aliments.

Les aliments potentiellement dangereux exigent un contrôle rigoureux de la température. Dans beaucoup de cas, c'est le seul moyen de prévenir, ou du moins de limiter, la croissance des microorganismes causant des intoxications alimentaires (soit la réfrigération à 4 °C (40 °F) ou moins, ou le réchauffage au-dessus de 60 °C (140 °F)).

9. Pourquoi l'activité de l'eau d'un produit alimentaire est-elle si importante?

L'activité de l'eau est importante dans les aliments, car c'est un des principaux facteurs déterminants du développement d'un microorganisme. Les différents microorganismes ont des niveaux caractéristiques minimum, optimum et maximum d'activité de l'eau permettant la croissance. On peut empêcher la croissance des pathogènes en ramenant le niveau d'activité de l'eau d'un aliment donné au-dessous du niveau minimum permettant la croissance.

Note supplémentaire

Les aliments à risques élevés sont les aliments non acides ou légèrement acides, humides et contenant des protéines. Cette catégorie d'aliments exige un certain nombre de mesures de contrôle complexes pour assurer leur salubrité (températures données à diverses étapes de la préparation). Ces aliments comprennent la viande et les produits à base de viande, le lait et les produits laitiers, les œufs, la volaille, le poisson et les crustacés ainsi que les sauces, les flans, les crèmes-desserts, les mets fourrés à la crème, les salades de pomme de terre et autres salades assaisonnées à la mayonnaise, les sauces et les soupes à base de crème.

Les aliments à risques moyens sont les produits alimentaires exigeant une mesure donnée pour minimiser un risque potentiel pour la santé (techniques appropriées de conservation au frais). Ces aliments comprennent les légumes emballés, les céréales cuites, les fromages à pâte molle et les pâtés de viande à tartiner et la viande non cuites.

Les aliments à faibles risques sont les produits alimentaires qui ne présentent pas en soi de risques pour la santé. Ces aliments comprennent les aliments prêts à consommer, le beurre d'arachide, le pain, les biscuits salés, le beurre, les céréales sèches, et tous les aliments en conserve et en sachet - jusqu'à ce que leur emballage soit ouvert.

ANNEXE B : Contrôle de la durée des traitements thermiques - Aliments crus d'origine animale

La réduction des pathogènes dans les aliments d'origine animale requiert le contrôle de la durée des traitements thermiques. Les lignes directrices minimums suivantes devraient être suivies. Pour toute autre combinaison température-temps, on devra prouver scientifiquement que le résultat se traduira dans la production d'aliments sains.

NOTA : Pour détruire les microorganismes, l'aliment devrait être maintenu à une température et pendant une durée suffisantes. La cuisson est un processus contrôlé faisant intervenir une série de températures et de temps de façon équivalente. Par exemple, pour un rôti de boeuf, les microorganismes sont détruits après 121 minutes de cuisson à une température interne de 54°C (130°F) comme ils le sont après trois minutes de cuisson à 63°C (145°F).

ÉTAPE CRITIQUE	TEMPÉRATURE - TEMPS
Réfrigération	4°C (40°F) ou moins
Congélation	-18°C (0°F) ou moins
Reduction des parasites Poisson cru	-20°C (-4°F) pendant 7 jours, ou - 35 °C (-31°F) dans un congélateur à courant d'air pendant 15 heures
Cuisson Aliments à multi-ingrédients contenant de la volaille, des oeufs, de la viande, du poisson ou tout autre aliment potentiellement dangereux	Température interne de 74°C (165°F) au moins 10 minutes
Porc, agneau, veau, boeuf (coupes entières)	Température interne de 70°C (158°F)
Rôti de boeuf saignant	Température interne de 63°C (145°F) pendant 3 minutes
Volaille	Température interne de 85°C (185°F) pendant 15 secondes
Farce dans la volaille	74°C (165°F)

Viande hachée ¹	70°C (158°F)
Oeufs ²	63°C (145°F) pendant 15 secondes
Poisson ³	70°C (158°F)
Réchauffer	74°C (165°F)
Maintenir au chaud	60°C (140°F)
Refroidir	60°C (140°F) à 20°C (68°F) en 2 heures 20°C (68°F) à 4°C (40°F) en 4 heures

1. Y compris le boeuf, le porc et le poisson coupé, haché, en flocons ou émincé.
2. Les clients qui exigent des oeufs à jaune coulant doivent savoir que les pathogènes sont détruits seulement lorsque le jaune des oeufs est totalement coagulé.
3. Les clients désirant du poisson cru mariné et des mollusques crus doivent savoir que la salubrité de ces aliments est assurée par la cuisson.

ANNEXE C : ALLERGÈNES ALIMENTAIRES COURANTS

I. Stratégies de prévention des réactions indésirables

Afin d'aider l'industrie à prendre des mesures concernant les allergènes, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a distribué une note aux fabricants, importateurs, distributeurs d'aliments et leurs associations, le **31 mars 1998**. La permission de reproduire cette note ci-après a été reçue.

Étiquetage des aliments causant des réactions allergiques et de sensibilité

De nombreux cas d'allergies et de réactions de sensibilité à des aliments, tant canadiens qu'importés, sont signalés à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. La présente lettre a pour but de vous informer des conséquences potentiellement graves de telles réactions et de souligner l'importance d'élaborer des stratégies pour empêcher qu'elles se produisent. Divers aliments contiennent des ingrédients pouvant causer des réactions indésirables chez des personnes hypersensibles. La plupart des réactions alimentaires indésirables sont causées par les aliments suivants et leurs produits dérivés :

- ▶ **les arachides**
- ▶ **les noix** (amandes, noix de Brésil, noix de cajou, noisettes [avelines], noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble)
- ▶ **les graines de sésame**
- ▶ **le lait**
- ▶ **les oeufs**
- ▶ **les poissons, crustacés** (par ex., crabe, écrevisse, homard, crevettes) et mollusques (par ex., palourdes, moules, huîtres, pétoncles)
- ▶ **le soja**
- ▶ **le blé**
- ▶ **les sulfites**

L'omission de déclarer ces ingrédients ou leurs dérivés dans la liste des ingrédients ou encore si les aliments en cours de fabrication viennent en contact avec ces ingrédients peut avoir des **conséquences graves** pour la santé des consommateurs hypersensibles **pouvant aller jusqu'à la mort**. Bien que cette liste représente les aliments qui causent le plus souvent des réactions graves, on a signalé qu'une grande variété d'autres aliments peuvent causer des réactions indésirables chez certaines personnes.

Le *Règlement sur les aliments et drogues* du Canada exige que presque tous les aliments préemballés vendus au Canada donnent une liste complète des ingrédients et leurs constituants (ingrédients des ingrédients) sur leurs étiquettes. Il est de votre responsabilité de vous assurer que les aliments que vous fabriquez, importez, vendez ou commercialisez soient sûrs et qu'ils satisfassent ces exigences. **Par conséquent, l'ACIA vous exhorte à vous assurer que les aliments ci-haut mentionnés apparaissent dans la liste des ingrédients de vos produits lorsqu'ils sont présents, que ce soit sous forme d'ingrédients ou de constituants. Afin d'aider**

davantage les consommateurs à faire des choix alimentaires judicieux, l'ACIA vous encourage à identifier la source végétale des ingrédients, tels les protéines végétales hydrolysées, l'amidon, les amidons modifiés et la lécithine (par ex., protéine de soja hydrolysée, amidon de blé, amidon de blé modifié, lécithine de soja) que vous utilisez dans vos produits.

L'ACIA reconnaît les efforts de l'industrie alimentaire pour améliorer l'exactitude des déclarations d'ingrédients et pour mettre en place des mesures de contrôle qui réduisent la contamination croisée des aliments. Puisque l'innocuité des aliments est primordiale pour les consommateurs, l'industrie alimentaire et le gouvernement, **l'ACIA vous exhorte également à mettre en place des stratégies, tel un plan de prévention des allergies, pour gérer les risques associés à ces aliments reconnus comme pouvant causer des réactions indésirables graves.** Une partie de votre stratégie devrait comprendre une évaluation complète de vos méthodes de fabrication et de surveillance des ingrédients. Vous êtes également responsable de vous assurer que tous les renseignements qui apparaissent sur les étiquettes des aliments préemballés que vous importez sont complets et exacts, et que ceux-ci proviennent de préférence de fournisseurs qui possèdent un plan de prévention des allergies.

La présence d'ingrédients non déclarés dans les aliments peut être le fruit d'une des circonstances suivantes :

- ▶ **contamination croisée** de produits due à un nettoyage inadéquat des surfaces et des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments, attribuable parfois à la mauvaise conception de l'équipement ;
- ▶ **usage impropre d'aliments reconditionnés** contenant des ingrédients allergènes;
- ▶ **changement**, substitution ou addition **d'ingrédients** qui ne sont pas mentionnés sur l'étiquette ;
- ▶ **étiquettes incorrectement** placées sur les produits ;
- ▶ liste des ingrédients **erronée ou incomplète**;
- ▶ **ingrédients inconnus** dans les matières premières ;
- ▶ **fausse représentation du nom usuel** pour décrire des produits ou des ingrédients (par ex., mandelonas plutôt qu'arachide aromatisée aux amandes);
- ▶ **ingrédients** non déclarés parce qu'ils sont **exemptés** par le *Règlement sur les aliments et drogues*.

L'ACIA reconnaît qu'en dépit de toutes les précautions possibles, la présence d'ingrédients allergènes non désirés ne peut pas toujours être évitée. Afin d'aider les consommateurs qui ont une sensibilité alimentaire, le gouvernement canadien, de concert avec l'industrie et les groupes d'information sur les allergies, a élaboré une politique sur l'étiquetage préventif du genre « peut contenir des arachides ». Cette politique permet à l'industrie alimentaire d'étiqueter volontairement les aliments qui, par inadvertance, pourraient contenir des produits pouvant causer des réactions indésirables graves. Toutefois, l'étiquetage préventif doit être véridique et ne doit pas remplacer le respect des bonnes pratiques de fabrication.

L'étiquetage exact et complet des aliments réduira la nécessité de procéder à des retraits coûteux d'aliments et aidera les Canadiens aux prises avec de graves sensibilités alimentaires à faire des

choix éclairés parmi une plus grande variété d'aliments sur le marché.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec le bureau de l'Agence canadienne d'inspection des aliments le plus près de votre localité.

II Note préventive à l'intention des consommateurs et des employés des restaurants

On recommande aux consommateurs souffrant d'allergies alimentaires et/ou aux parents d'enfants souffrant d'allergies alimentaires qui désirent acheter un produit non emballé ou sur lequel ne figure pas de liste des ingrédients, de demander une copie de la liste des ingrédients ou de la recette afin de déterminer s'ils désirent ou non acheter un produit. En cas de doute, ils devraient s'adresser à leur médecin afin de déterminer si un ingrédient présente un risque d'allergie, avant d'acheter un produit.

Les restaurants peuvent se procurer une carte d'avertissement formel de restaurant, destinée à aviser le personnel du restaurant des risques d'allergies pour les clients. Cette carte est destinée à prévenir ou à réduire les malentendus et les erreurs. Pour recevoir des renseignements complémentaires sur le sujet, veuillez communiquer avec les associations suivantes :

Association d'information sur l'allergie et l'asthme

30, avenue Eglinton ouest, bureau 750

Mississauga (Ontario) L5R 3E7

Téléphone : 905 712-2242

Télécopieur : 905 712-2245

Numéro sans frais : 800 611-7011

Courriel : www.aaia.national@sympatico.ca

Restaurants Canada (Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires)

1155 Queen Street West

Toronto, ON M6J 1J4

T: 416-923-8416

Toll-free: 1-800-387-5649

F: 416-923-1450

Website: [www.https://restaurantscanada.org/.com](https://restaurantscanada.org/.com)

ANNEXE D : MANUELS DE RAPPEL

1. Manuel d'intervention d'urgence dans le domaine de la salubrité des aliments

Chapitres 1 et 2

Agence canadienne d'inspection des aliments

59 Camelot Drive

Nepean (Ontario) K1A 0Y9

Téléphone : 613 225-2342

Télécopieur : 613 228-6611

Courriel : cfiamaster@em.agr.caSite web : www.cfia-acia.agr.ca**2. Procédures générales des FPACC en cas de rappel de produits**

FPACC - Fabricants des produits alimentaires et de consommation du Canada

885 Don Mills Road, Suite 301

Don Mills (Ontario) M3C 1V9

Téléphone : 416 510-8024

Télécopieur : 416 5100-8043

Courriel : info@fcpmc.comsite web : www.fcpmc.com**3. *Guidelines for Product Recall***

Grocery Manufacturers of America

1010 Wisconsin Avenue N.W., Suite 800

Washington, D.C. 20007

Téléphone : 202 337-9400

Télécopieur : 202 337-4508

site web : www.gmabrands.com**4. *Recall Manual: Guidelines for evaluation of potential product contamination and procedures for withdrawal and/or recall of food products***

Food Marketing Institute

800 Connecticut Avenue N.W.

Washington, D.C. 20006

Téléphone : 202 429-8273

Télécopieur : 429-4550

Courriel : fightbac@mindspring.comsite web : www.fightbac.org

5. Procédures de rappel des produits

Conseil national de l'industrie laitière du Canada

221, avenue Laurier est

Ottawa (Ontario) K1N 6P1

Téléphone : 613 238-4116

Télécopieur : 613 238-6247

Courriel : info@ndcc.ca

Site web : www.ndcc.ca

ANNEXE E : Sources de renseignements

Normes de composition des produits de la viande

Les Règlements sur l'inspection des viandes de la *Loi sur l'inspection des viandes* fédérale fournissent des précisions sur les normes de composition des produits de la viande tels que la viande hachée et la saucisse, les ragoûts, les mets préparés et les graisses animales. Voir annexe 1.

Agence canadienne d'inspection des aliments

59 Camelot Drive

Nepean (Ontario)

K1A 0Y9

Téléphone : 613 225-2342

Télécopieur : 613 228-6611

Courriel : cfiamaster@em.agr.ca

Site web : www.cfia-acia.agr.ca/francais/actsregs/meatreg/annexe1.html (français)

www.cfia-acia.agr.ca/english/actsregs/meatreg/sched1.html (anglais)

Système des points de contrôle critique pour l'analyse des dangers : innocuité alimentaire

Le *HACCP Course Book*, (auparavant *HACCP Reference Book*) est vendu par l'*Educational Foundation of the National Restaurant Association*.

HACCP Course Book

Educational Foundation of the National Restaurant Association

Téléphone : 312 715-0101

Télécopieur : 312 715-0331

Numéro sans frais : 800 7650-2122, poste 701 (Service à la clientèle)

Site web : www.edfound.org

Normes de la NSF

NSF International (auparavant *National Sanitation Foundation*) garde une liste exhaustive des normes en matière de matériel alimentaire tel que chariot, congélateurs distributeurs, vaisselle et lave-vaisselle. On peut acheter les publications proposées

NSF International

P.O. Box 130140

Ann Arbor, Michigan, 48113-0140

Téléphone : 734 769-8010

Numéro sans frais : 888 NSF-9000

Télécopieur : 734 669-0196

Courriel : info@nsf.org

Site web : www.nsf.com