
SALUBRITÉ DANS LES STANDS OU LES KIOSQUES ALIMENTAIRES TEMPORAIRES

I - OBJECTIFS:

Assurer la qualité et l'innocuité des aliments servis dans les stands ou kiosques alimentaires temporaires afin de protéger la santé publique.

II - DÉFINITIONS:

Stand ou kiosque alimentaire

Construction légère et ouverte, érigée sur un site public ou privé, destinée à servir d'abri pour la préparation, la vente ou le service d'aliments.

Temporaire

Qui n'exerce ses activités que pour un temps limité. Aux fins de la présente, la période est fixée à la durée de l'événement.

III - RÈGLES:

Construction

Le stand ou kiosque doit être installé sur un site exempt de toute source de pollution ou de contamination. Il doit être situé sur un sol pavé ou asphalté, bien drainé et maintenu propre. Si le stand est installé sur du gazon, il doit être muni d'un plancher surélevé du sol et recouvrant la pleine surface du stand.

Un stand situé à l'extérieur doit être muni d'un toit et de murs faits d'un matériau approuvé tel que bois ou toile afin de protéger l'intérieur contre la poussière et la

pluie. Les murs et le plancher doivent être sans fissures, non absorbants et maintenus propres.

Un appareil de cuisson peut-être installé à l'extérieur du stand mais doit être recouvert d'un auvent ou autre dispositif conforme aux exigences du Service de prévention des incendies de Montréal

Eau

Le kiosque doit disposer **d'eau potable courante chaude et froide** en quantité suffisante pour la préparation des aliments, pour le lavage de l'équipement et des ustensiles ainsi que le lavage des mains.

La plomberie doit être raccordée à un système d'évacuation ou de récupération des eaux usées.

Électricité

Chaque kiosque doit être raccordé au réseau électrique ou à une génératrice en fonctionnement continu d'une **capacité suffisante** pour le fonctionnement adéquat de l'ensemble des appareils et de l'équipement.

Protection des aliments

Les surfaces du matériel, de l'équipement (tables, contenants, ustensiles, planches de travail, etc.) entrant en contact avec les aliments doivent être faits d'un matériau lisse, facilement lavable, non toxiques et en bon état. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, ou de fissures.

Le stand doit être muni de supports de rangement pour l'entreposage des contenants d'aliments de façon à éviter qu'ils soient placés directement sur le sol ou le plancher.

Afin de prévenir les risques de contamination croisée, nettoyer et désinfecter les équipements, surfaces de travail et ustensiles entrant en contact avec des aliments crus d'origine animale avant de les utiliser pour la préparation d'aliments cuits ou prêts à manger.

Les aliments offerts en libre-service tels que les condiments (ketchup, moutarde, oignons etc.) doivent être offerts en sachets individuels ou placés dans des distributeurs qui ne permettent pas la réintroduction par le consommateur.

Les aliments non emballés doivent être protégés des manipulations du public.

Provenance des aliments

Tous les aliments servis au kiosque doivent provenir de sources approuvées (ex. détaillants, restaurants ou distributeurs). Les factures d'achat ou autres pièces justificatives doivent être à la disposition du personnel inspecteur en tout temps.

Ces factures doivent indiquer:

- la nature et la quantité des produits achetés ou reçus;
- la date de leur achat ou réception;
- les nom et adresse du fournisseur

Température de conservation des aliments

Les aliments altérables à la chaleur (tels que viandes, volailles, poissons, produits laitiers, fruits de mer, œufs, melons coupés, légumes cuits, céréales cuites, riz cuit ou plats cuisinés à base de ces aliments) doivent être maintenus constamment, sauf durant leur fabrication, à une température interne et ambiante ne dépassant pas **↓ 4 °C (40 °F)**.

Les aliments périssables transportés, vendus ou servis chauds (tels que viandes, volailles, poissons, fruits de mer, œufs, légumes cuits, céréales cuites, riz cuit ou mets à base de ces aliments) doivent être gardés à une température interne d'au moins **↓ à 60 °C (140 °F)**.

La température de ces aliments doit être vérifiée à l'aide d'un thermomètre fiable d'une précision de plus ou moins 1 °C (2 ° F).

Le stand doit être pourvu d'équipements mécaniques tels que réfrigérateurs, congélateurs, tables chaudes afin de maintenir les aliments aux températures prescrites ci-haut.

Tous les compartiments où sont conservés les aliments altérables à la chaleur doivent être munis d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C (2 ° F).

- Décongélation

Les aliments altérables à la chaleur doivent être décongelés :

- au réfrigérateur à 4 °C ou moins;
- ou jumelé à un processus de cuisson.

- Cuisson

Lors de la cuisson, les aliments doivent atteindre, pendant au moins 15 secondes, les températures internes minimales suivantes :

- 74 °C (165 °F) volaille
- 68° C (155 °F) toutes les viandes hachées sauf la volaille, porc
- 63° C (145 °F) bœuf, veau, agneau, poisson, fruits de mer

- Refroidissement

Les aliments cuits altérables à la chaleur doivent être refroidis le plus rapidement possible à une température de 4 °C ou moins. La température de l'aliment doit passer de 60 °C (140 °F) à 4 °C (40 °F) (température interne des aliments) en moins de 6 heures, incluant un refroidissement de 60 °C à 21 °C (70 °F) (température interne des aliments) en moins de 2 heures.

- Réchauffage

Les aliments qui ont déjà été cuits, refroidis et qui doivent être maintenus chauds doivent être réchauffés à une température de 74 °C (165 °F) ou plus. Le réchauffage doit se faire en dedans de 2 heures.

Nettoyage et désinfection

Le stand doit disposer d'un évier pour le nettoyage et la désinfection des équipements et ustensiles. Un emplacement réservé au nettoyage et à la désinfection des équipements et ustensiles peut être autorisé pour l'usage de plusieurs stands.

Des produits nettoyants et assainissants et des linges propres doivent être disponibles en quantité suffisante à l'intérieur des stands alimentaires.

Les surfaces de travail, équipements et ustensiles réutilisables doivent être nettoyés et assainis à chaque jour d'opération ou après contamination et être maintenus propres.

Les étapes suivantes doivent être respectées lors du nettoyage et de la désinfection :

- prérincer et rincer
- laver dans l'eau chaude additionnée de détergent
- rincer à l'eau chaude
- désinfecter avec une solution désinfectante (par exemple : 5 ml d'eau de Javel par litre d'eau)
- laisser sécher à l'air libre

Personnel

- Lavage des mains

Chaque stand où s'effectue la préparation d'aliments ou la manipulation d'aliments non emballés doit être pourvu d'eau potable courante chaude et froide, de savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur et de serviettes individuelles. Au minimum, le stand doit être pourvu d'un réservoir d'une capacité minimale de 19

litres (5 gallons) avec robinet à jet d'eau tiède continu, d'un distributeur de savon, de serviettes individuelles et d'un contenant pour recueillir l'eau.



Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains après avoir fait usage de tabac, s'être rendus aux salles de toilette, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments. Les mains doivent être asséchés par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage.

- Hygiène du personnel

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:

- porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- porter des vêtements de travail propres;
- ne porter aucun vernis à ongles, ni montre, bague, boucles d'oreilles ou autres bijoux.
- s'abstenir de fumer ou de consommer des aliments

- Santé

Les personnes doivent s'abstenir de manipuler des aliments lorsqu'ils présentent des symptômes de vomissement, diarrhée, fièvre, jaunisse ou mal de gorge avec fièvre.

Toute blessure à la main doit être recouverte d'un pansement étanche, propre et protégée d'un gant propre et imperméable.

Déchets

Il doit y avoir des contenants en quantité suffisante pour la disposition des déchets. Ces contenants doivent être étanches, propres, et ne doivent pas être en carton. L'enlèvement des déchets doit se faire aussi souvent que nécessaire.

Permis

Chaque exploitant d'un stand où s'effectue la préparation ou le maintien chaud ou froid d'aliments en vue de leur vente doit posséder un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Durant l'événement, le permis doit être disponible en tout temps sur le lieu de l'exploitation.

Pour plus d'information sur les coûts d'un permis ou pour se procurer un permis, l'exploitant doit communiquer avec la Division de l'inspection des aliments.