

Renseignements Détaillés Pour Les Entreprises Alimentaires À Domicile



Northeastern
PUBLIC HEALTH
SANTÉ PUBLIQUE
du Nord-Est

Santé environnementale, salubrité alimentaire

En Ontario, quand on utilise une cuisine résidentielle pour préparer des aliments qui seront servis au public, celle-ci doit respecter toutes les exigences du [Règlement de l'Ontario 493/17 – Dépôts d'aliments](#) lorsqu'on s'en sert à de telles fins. Si une cuisine ne peut pas respecter ces exigences de façon sécuritaire, l'entreprise de produits alimentaires ne sera pas autorisée à mener ses activités dans cet espace.

Éléments dont il faut tenir compte concernant votre cuisine résidentielle

Type d'aliments permis:

Seuls les aliments à faible risque peuvent être préparés dans une cuisine résidentielle. En voici quelques exemples:

- La plupart des pains et des petits pains (non fourrés de viande ou de crème, entre autres);
- La plupart des produits de boulangerie-pâtisserie (sans crème pâtissière);
- Les chocolats, les bonbons durs et les croquants (brittles);
- Les grains de café et les feuilles de thé;
- Le fudge et les caramels;
- Les légumes marinés, les confitures et les conserves;
- Le granola, les mélanges montagnards, les noix et les graines;
- Les gâteaux (glaçage ne requiert pas de réfrigération), les carrés au chocolat, les muffins et les biscuits.

Type d'aliments non permis:

Dans une entreprise de produits alimentaires à domicile, il est interdit de préparer des aliments potentiellement dangereux, c'est-à-dire des aliments qui exigent un contrôle du temps et de la température pour rester propres à la consommation. Voici quelques exemples de ce type d'aliments:

- Les glaçages qui requièrent de la réfrigération (p. ex. le glaçage au fromage à la crème);
- Les crèmes pâtisseries, les garnitures à la crème ou les desserts à base de produits laitiers;
- Les viandes, les fruits de mer ou les aliments qui contiennent de la viande (p. ex. une tourtière ou une garniture de sandwich);
- Les pâtes et le riz cuits;
- Le soya, le tofu et d'autres aliments riches en protéines;
- Les fruits et les légumes coupés ou transformés (p. ex. les salades).

Entreposage et manipulation des ingrédients potentiellement dangereux

Les ingrédients potentiellement dangereux ne peuvent rester dans la zone de température dangereuse (4 °C-60 °C) que le temps nécessaire pour les préparer, les transformer et les fabriquer. Cette période ne doit pas dépasser deux heures.

Espace de préparation

Assurez-vous que votre cuisine a une surface de comptoir assez grande pour que vous puissiez y déposer tous les articles nécessaires à la préparation quand il le faut.

Poste de lavage des mains

Ayez un évier prêt pour le lavage des mains doté de savon liquide et de serviettes de papier, ainsi que d'un approvisionnement constant en eau potable (salubre) chaude et froide.

Lavage de la vaisselle

Les ustensiles de cuisine qui servent aux entreprises de produits alimentaires (p. ex. les casseroles, les poêles et les spatules, entre autres) doivent être nettoyés et désinfectés. La désinfection peut se faire d'une des façons suivantes :

- Pendant au moins 45 secondes, dans une eau propre chauffée à une température d'au moins 77 °C.
- Pendant au moins 45 secondes, dans une solution chlorée propre contenant au moins 100 parties par million de chlore disponible chauffée à une température d'au moins 24°C.
- Pendant au moins 45 secondes, dans une solution propre contenant au moins 200 parties par million d'ammonium quaternaire chauffée à une température d'au moins 24°C.

- Pendant au moins 45 secondes, dans une solution propre contenant au moins 25 parties par million d'iode disponible chauffée à une température d'au moins 24 °C.
- Avec d'autres agents désinfectants si les exigences suivantes sont respectées.
- Leur utilisation à la fin prévue a été approuvée par Santé Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou le médecin hygiéniste.
- Ils sont utilisés conformément aux directives du fabricant.
- Un réactif d'essai permettant d'établir la concentration de désinfectant est facilement accessible à l'endroit où s'effectue la désinfection.

Désinfectant

Prenez un réactif ou une bandelette de test pour vérifier la concentration de votre désinfectant.

Surfaces

Toutes les surfaces dans la cuisine doivent être lisses, non absorbantes et faciles à nettoyer.

Ventilation

La ventilation dans la cuisine doit être suffisante pour assurer l'élimination des odeurs, des fumées, des vapeurs et de la chaleur excessive.

Éclairage

Les niveaux d'éclairage exigés par le [Règlement de l'Ontario 332/12 \(Code du bâtiment\)](#) doivent être maintenus quand la cuisine est utilisée.

Entreposage

Il doit y avoir des espaces d'entreposage convenables et séparés pour tous les produits alimentaires qui serviront à la préparation d'aliments pour l'entreprise. Les aliments personnels doivent être entreposés séparément des produits alimentaires qui servent à l'entreprise, y compris les produits secs et les produits congelés ou réfrigérés.

Équipement

Les ustensiles de cuisine propres qui servent à l'entreprise doivent être rangés dans un endroit propre et couvert qui est séparé de celui où sont rangés les ustensiles qui servent aux membres de la famille.

Source d'approvisionnement en eau

Il est obligatoire de fournir une arrivée d'eau chaude et froide sous pression potable (salubre). Si votre source d'approvisionnement en eau n'est pas reliée au système municipal, elle pourrait être considérée comme un petit réseau d'eau potable et ainsi assujettie au Règlement 319 du gouvernement de l'Ontario. Celui-ci exige que les propriétaires d'un petit réseau d'eau potable fournissent un approvisionnement constant en eau potable. Un inspecteur de la santé publique Les systèmes privés d'évacuation des eaux usées doivent respecter le [Règlement 319 du Gouvernement de l'Ontario](#) (en anglais seulement) Un inspecteur de systèmes d'évacuation des eaux usées collaborera avec vous pour remplir une demande de permis de transformation ou de changement d'utilisation d'un bâtiment afin d'évaluer la capacité de votre fosse septique.

Évacuation des eaux usées

Les systèmes privés d'évacuation des eaux usées doivent respecter le [Règlement 332/12 du gouvernement de l'Ontario \(Code du bâtiment\)](#) (en anglais seulement). Un inspecteur de systèmes d'évacuation des eaux usées collaborera avec vous pour remplir une demande de permis de transformation ou de changement d'utilisation d'un bâtiment afin d'évaluer la capacité de votre fosse septique.

Toute source d'approvisionnement non reliée au système municipal doit faire l'objet d'une évaluation par Santé publique du Nord-Est (SPNE).

Tout système d'évacuation des eaux usées non relié au système municipal (privé) doit faire l'objet d'une évaluation par SPNE.

Formation en manipulation des aliments

Même si le [Règlement de l'Ontario 493/17](#) n'exige pas une formation en manipulation des aliments pour les entreprises de produits alimentaires à domicile, cette formation est fortement recommandée pour toutes les personnes qui manipuleront les aliments. Pour savoir comment obtenir la certification en manipulation des aliments, appelez Santé publique du Nord-Est.

Ne préparez pas d'aliments pour votre entreprise quand vous êtes malade.

Selon le [Règlement de l'Ontario 493/17](#), les manipulateurs d'aliments doivent être exempts de tout agent infectieux d'une maladie pouvant se propager par l'intermédiaire d'aliments. Autrement dit, vous devez avoir un plan de rechange pour votre entreprise au cas où vous seriez malade, car si vous êtes malade, il vous est interdit de manipuler des aliments qui seront vendus au public. Vous devez aussi déterminer s'il vous est possible de préparer de façon sécuritaire des aliments destinés au public lorsque vous prenez soin de membres de votre famille qui sont malades à la maison. Vous devrez aussi prêter attention à l'utilisation de la cuisine par ces personnes. Dans une cuisine commerciale hors du domicile, l'accès est interdit aux personnes malades.

Ayez de bonnes pratiques d'hygiène personnelle

- N'utilisez pas de tabac quand vous manipulez des aliments.
- Soyez propre et ayez de bonnes pratiques d'hygiène personnelle.
- Portez des vêtements de dessus propres.
- Prenez des précautions raisonnables contre la contamination des aliments par les cheveux.
- Lavez-vous les mains aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination des aliments et des aires alimentaires.
- Évitez tout autre comportement qui pourrait entraîner la contamination des aliments ou des aires alimentaires.
- De préférence, vous devriez ne pas avoir à changer des couches pendant que vous travaillez comme manipulateur d'aliments. Toutefois, si vous devez absolument le faire, assurez-vous de porter des gants pendant que vous changez la couche et de bien vous laver les mains après avoir enlevé les gants.

Nettoyez et désinfectez les surfaces que vous touchez pendant que vous manipulez des aliments

Beaucoup de germes peuvent rester sur les surfaces dures pendant des heures, des jours ou même des mois. Il est donc préférable de supposer que les surfaces de préparation des aliments que vous partagez avec les membres de votre famille devront être nettoyées et désinfectées avant que vous commenciez à travailler.

Interdisez l'accès à la cuisine aux membres de la famille

Seuls les manipulateurs d'aliments de l'entreprise devraient utiliser votre cuisine le temps que celle-ci sert d'espace commercial. Pendant cette période, votre cuisine ne peut servir de cuisine familiale aux autres membres de votre famille.

Questionnaire Pour Les Entreprises Alimentaires À Domicile

Nom de l'entreprise ou du site alimentaire Click or tap here to enter text.

Expliquez Votre Plan En Détail. (Fournissez un plan détaillé de la façon dont vous utiliserez votre cuisine résidentielle pour préparer de façon sécuritaire des aliments pour votre entreprise.)

Comment garderez-vous les aliments et l'équipement utilisés à des fins commerciales séparément des aliments et de l'équipement dont se sert votre famille tous les jours (à part les gros électroménagers, comme les fours et les lave-vaisselle) ?

Avez-vous des animaux de compagnie ? Si oui, quels moyens prendrez-vous pour vous assurer qu'ils sont toujours hors de la cuisine pendant les activités de préparation d'aliments de votre entreprise ?

Lorsque vous utilisez votre cuisine familiale comme un espace commercial, seules les personnes qui participent aux activités de l'entreprise devraient être dans la cuisine. Quels moyens prendrez-vous pour vous assurer de respecter cette exigence ?

Quelle quantité d'aliments avez-vous l'intention de préparer lors d'une journée normale pour votre entreprise ?

Combien de jours par semaine prévoyez-vous exploiter votre entreprise de produits alimentaires ?

Prendrez-vous soin de membres de la famille pendant que vous préparez des aliments pour le public ? Si oui, quelles pratiques d'hygiène adopterez-vous pour vous assurer de ne pas contaminer les aliments que le public consommera ?

Où achèterez-vous vos ingrédients ?

Comment emballerez-vous les aliments pour emporter ou pour livrer ?

Quel est votre plan de rechange si vous tombez malade ? Comment en informerez-vous les clients ?

Quel type de désinfectant avez-vous l'intention d'utiliser pour désinfecter les surfaces de contact avec les aliments après les avoir nettoyées ?

Nom imprimé:

Signature:

Date: (aaaa/mm/jj)