

Lignes directrices opérationnelles à l'intention des fournisseurs de services alimentaires lors d'événements spéciaux



Northeastern
PUBLIC HEALTH
SANTÉ PUBLIQUE
du Nord-Est

Demande de permis de services alimentaires pour événements spéciaux

1. Lisez ce guide afin de prendre connaissance des exigences décrites ci-dessous.
2. Remplissez le formulaire de demande de permis pour événements spéciaux.
3. Faites parvenir le formulaire de demande dûment rempli à Santé publique du Nord-Est (SPNE) **au moins 15 jours avant l'événement**. Vous pouvez le déposer en personne à l'un de nos bureaux pendant les heures d'ouverture ou l'envoyer par courriel à l'adresse inspections@neph.ca. Les demandes reçues après la date limite pourraient être rejetées.
4. Une fois le formulaire de demande dûment rempli reçu, il sera examiné par une inspectrice ou un inspecteur de la santé publique.
5. Si votre demande est approuvée, l'inspectrice ou l'inspecteur de la santé publique vous accordera un permis. Le permis doit être affiché à un endroit bien visible, de manière à ce que les participants puissent le voir facilement pendant l'événement.
6. N'oubliez pas de vous renseigner auprès d'autres organismes qui pourraient avoir des exigences particulières (p. ex. la municipalité locale, notamment les services de l'urbanisme et d'incendie). Le service de police local peut également avoir des exigences à respecter.

Table des matières

Demande de permis de services alimentaires pour événements spéciaux	1
Section 1 : Guide sur la prestation de services alimentaires lors d'événements spéciaux.....	3
Section 2 : Préparation et conservation des aliments	4
Section 3 : Régulation de la température.....	5
Section 4 : Eau et glace	7
Approvisionnement en eau	7
Glace.....	7
Section 5 : Poste de lavage des mains.....	8
Section 6 : Hygiène personnelle	9
Section 7 : Lavage de la vaisselle et ustensiles	10
Section 8 : Désinfection	11
Section 9 : Structure	12
Section 10 : Gestion des déchets solides et liquides	12
Section 11 : Groupes exemptés.....	13
Les groupes exemptés ont deux options :	13
Voici les exigences applicables aux groupes exemptés :	13
Section 12 : Exemples d'aliments potentiellement dangereux.....	14

Section 1 : Guide sur la prestation de services alimentaires lors d'événements spéciaux

Les renseignements contenus dans le présent document visent à aider les fournisseurs de services alimentaires à offrir au public des aliments salubres lors d'événements spéciaux.

Toute personne exploitant un dépôt d'aliments doit entretenir et exploiter ce dépôt conformément aux exigences du [Règlement de l'Ontario 493/17 \(Dépôts d'aliments\)](#) pris en vertu de la [Loi sur la protection et la promotion de la santé](#).

Si l'événement ne bénéficie pas d'une [exemption](#) en vertu du Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôts d'aliments), un permis de services alimentaires pour événements spéciaux est requis. Pour obtenir de plus amples renseignements sur les groupes exemptés et les exigences connexes, voir la [section 11](#).

La demande de permis de services alimentaires pour événements spéciaux permet à une inspectrice ou à un inspecteur d'examiner votre plan afin de veiller au respect des règles de sécurité en matière de préparation, de stockage et de manipulation des aliments sur place.

Les demandes de permis de services alimentaires pour événements spéciaux **ne sont pas** requises pour :

1. un événement avec service de traiteur dont le traiteur bénéficie d'une reconnaissance professionnelle et fait l'objet d'inspections par SPNE ou un autre bureau de santé;
2. un événement privé ayant lieu dans un établissement inspecté, dont l'organisation est assurée par les propriétaires de l'établissement;
3. un événement privé, non accessible au public. Les événements privés comprennent, par exemple, les événements où seuls la famille ou les amis, les membres d'un groupe, les employés d'une entreprise ou autres sont invités.

Consultez les [résultats d'inspection « HealthWise »](#) de SPNE pour savoir si un traiteur ou un dépôt d'aliments fait l'objet d'une inspection.

Sachez que votre événement spécial pourrait faire l'objet d'une inspection pendant son déroulement. Si un cas de non-conformité est constaté, vous serez tenu de prendre les mesures correctives demandées par l'inspectrice ou l'inspecteur. Si aucune mesure corrective ne peut être prise ou s'il existe un risque immédiat pour la santé, le dépôt d'aliments pourrait être fermé.

Section 2 : Préparation et conservation des aliments

1. La présence d'au moins un manipulateur d'aliments certifié peut être exigée sur place pendant la préparation des aliments et lors de l'événement.
2. Les aliments doivent provenir de sources approuvées par les organismes de réglementation fédéraux ou provinciaux de l'Ontario (p. ex. viande, volaille, œufs, produits laitiers et poisson inspectés).
3. Les aliments doivent être préparés sur place lors de l'événement ou dans un établissement inspecté hors site. Une résidence privée n'est pas un établissement inspecté.
4. Tous les aliments dangereux crus doivent être coupés, hachés et préparés dans un établissement inspecté avant l'événement. Seules les dernières étapes de cuisson doivent être effectuées lors de l'événement.
5. Il est recommandé de servir des viandes précuites dans la mesure du possible afin de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.
6. Il est recommandé d'offrir un menu simple et de limiter au maximum les aliments potentiellement dangereux. Voir la [section 12](#) pour des exemples d'aliments potentiellement dangereux.
7. Tous les aliments doivent être protégés contre la contamination par la poussière, les insectes, les ravageurs et d'autres contaminants pendant le transport, l'entreposage et l'étalage. Ils doivent être recouverts d'un couvercle ou d'un emballage (p. ex. aluminium ou plastique).
8. Les aliments ne doivent pas être entreposés sur le sol.

9. Afin d'éviter toute contamination, les aliments dangereux crus doivent être entreposés séparément ou au-dessous des aliments prêts à manger (p. ex. utilisez des glacières ou contenants distincts pour les aliments dangereux crus et pour les aliments prêts à manger).
10. Dans la mesure du possible, tous les aliments doivent être manipulés avec, entre autres, des pinces, des cuillères et des pelles à pâtisserie pour éviter tout contact direct des mains avec les aliments.
11. Les aliments cuits **ne doivent pas** être manipulés avec des ustensiles ni placés sur des surfaces ayant précédemment été en contact avec des aliments dangereux crus (p. ex. viande crue).
12. Les condiments doivent être offerts :
 - a. dans des sachets individuels;
 - b. dans un contenant qui les protège de la contamination (p. ex. distributeur à pompe ou flacon compressible).

Il est interdit de servir les condiments dans des contenants ouverts avec des ustensiles.
13. Les aliments étalés doivent être préemballés, placés dans une armoire fermée ou recouverts pour les protéger contre les sources possibles de contamination.
14. Les échantillons offerts à la clientèle doivent être protégés contre la contamination (p. ex. des contenants individuels, des cure-dents ou une cuillère de service à usage unique).

Section 3 : Régulation de la température

1. Les aliments potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et étalés aux températures requises :
 - a. Les aliments dangereux froids doivent être conservés à une température égale ou inférieure à 4 °C (40 °F).
 - b. Les aliments dangereux congelés doivent rester congelés.

c. Les aliments dangereux chauds doivent être maintenus à une température égale ou supérieure à 60 °C (140 °F) après leur cuisson ou leur réchauffage.

2. Tous les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits ou réchauffés doivent respecter les températures indiquées ci-dessous.

Aliment	Température interne minimale de cuisson	Température minimale de
Volaille entière	82 °C (180 °F)	74 °C (165 °F)
Volaille hachée, produits de volaille et morceaux de volaille	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Mélanges alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments dangereux	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Porc, produits de porc, viande hachée autre que la volaille hachée	71 °C (160 °F)	71 °C (160 °F)
Poisson	70 °C (158 °F)	70 °C (158 °F)
Fruits de mer	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)

3. Les aliments doivent être maintenus à des températures adéquates lors du transport. Utilisez des contenants isothermes avec des blocs réfrigérants ou des sachets chauffants, de la glace ou un camion frigorifique pour maintenir les aliments dangereux à la température requise.
4. Les aliments dangereux congelés doivent être décongelés au réfrigérateur ou sous l'eau froide courante. Les aliments congelés **ne doivent pas** être décongelés à la température ambiante.
5. Les aliments chauds devant être réfrigérés doivent être refroidis rapidement à une température de 4 °C (40 °F). Il faut les conserver à cette température jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être réchauffés et servis. Pour refroidir rapidement les aliments, utilisez un bain d'eau glacée ou placez-les dans des plats peu profonds et réfrigérez-les. Les plats peu profonds ne doivent pas dépasser 10 cm (4 po) de profondeur.

6. Chaque unité de conservation au froid et au chaud doit être assortie d'un thermomètre.
7. Un thermomètre à sonde doit être accessible pour vérifier la température interne de tous les aliments dangereux chauds et froids. Il est recommandé d'utiliser des tampons d'alcool à usage unique ou un autre désinfectant approprié pour nettoyer et désinfecter la sonde du thermomètre après chaque utilisation.

Remarque : Les aliments dont la température n'est pas conforme ou qui ont été contaminés ne doivent pas être servis au public.

Section 4 : Eau et glace

Approvisionnement en eau

1. Seule l'eau potable (propre à la consommation) est autorisée.
2. L'approvisionnement en eau doit soit être raccordé à un réseau d'eau potable inspecté, soit provenir d'un réservoir de stockage d'eau potable fermé alimenté par un réseau inspecté.
3. L'approvisionnement en eau doit être adéquat pour le lavage des mains, la préparation des aliments et le nettoyage de l'équipement.
4. L'utilisation de tuyaux de qualité alimentaire est obligatoire pour tout raccordement à l'approvisionnement en eau potable.

Glace

1. Toute la glace doit être préparée à l'aide d'eau potable.
2. La glace destinée à refroidir les aliments, les canettes ou les bouteilles ne doit pas être utilisée dans la préparation de boissons ou d'aliments.
3. Une pelle à pâtisserie de qualité alimentaire doit être utilisée pour servir la glace.

Section 5 : Poste de lavage des mains

1. Tout dépôt d'aliments temporaire où des produits alimentaires ouverts sont manipulés doit être muni d'un poste de lavage des mains distinct. Celui-ci doit être situé à un endroit commode à l'intérieur de l'aire de préparation des aliments.
2. Les lavabos dans les toilettes ne peuvent pas être utilisés à cette fin.
3. L'utilisation de désinfectants pour les mains **n'élimine pas** l'obligation de disposer d'un poste de lavage des mains distinct. Les désinfectants pour les mains ne sont destinés qu'aux personnes qui ne manipulent pas les aliments (p. ex. caissières et caissiers).
4. L'utilisation de gants jetables **n'élimine pas** l'obligation de disposer d'un poste de lavage des mains distinct. L'utilisation de gants jetables peut compléter les bonnes pratiques d'hygiène des mains. Pour obtenir de plus amples renseignements, consultez la [section 6](#).
5. **Pour les événements qui durent deux (2) jours ou moins et au cours desquels des aliments non dangereux seront servis :**
 - a. un poste de lavage des mains temporaire sera autorisé. Celui-ci comprend :
 - un contenant muni d'un robinet qui peut fournir une alimentation continue en eau tiède courante;
 - du savon liquide;
 - des serviettes en papier dans un distributeur.

Les fournisseurs doivent fournir un contenant pour la collecte des eaux grises du lavage des mains. Une poubelle doit être accessible pour les serviettes en papier et autres déchets. Voir la section 10 pour la gestion des déchets solides et liquides.

6. Pour les événements qui durent trois (3) jours ou plus et au cours desquels des aliments dangereux seront servis :

- a. un poste de lavage des mains temporaire peut être autorisé.
L'utilisation de celui-ci sera déterminée par une inspectrice ou un inspecteur de la santé publique après la réalisation d'une évaluation des risques. Cette évaluation tiendra compte du type de nourriture préparée et du niveau de manutention des aliments sur place.
- b. Selon les résultats de l'évaluation des risques, un poste de lavage des mains plus structuré pourrait être requis (p. ex. poste de lavage des mains actionné par une pompe à pied alimenté en eau courante, accompagné de savon liquide et de serviettes en papier dans un distributeur). Le poste comprendrait un contenant destiné à la collecte des eaux usées ainsi qu'une poubelle.

Section 6 : Hygiène personnelle

1. Les manipulateurs d'aliments doivent :

- a. bien se laver les mains avec du savon liquide et de l'eau tiède aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination des aliments et des surfaces de contact avec des aliments. Il faut se laver les mains après avoir manipulé des aliments dangereux ou crus, après avoir éternué ou toussé, après avoir touché un objet contaminé, au retour d'une pause, après être allé aux toilettes ou après avoir manipulé de l'argent;
- b. porter une coiffure qui retient leurs cheveux (p. ex. filet à cheveux, chapeau, écharpe ou visière, filet à barbe);
- c. porter des vêtements propres;
- d. être en bonne santé. **Aucune** personne atteinte de diarrhée, de vomissements, de symptômes du rhume ou de la grippe des plaies ou présentant des plaies ou des coupures non protégées aux mains **ne** doit manipuler des aliments;

- e. **s'abstenir** de fumer ou de vapoter à l'intérieur du dépôt d'aliments temporaire.
- 2. Si l'on porte des gants, il faut les changer entre chaque tâche. Il faut se laver les mains après avoir retiré une paire de gants usagés **et** avant d'en mettre une nouvelle paire. Il n'est pas acceptable de laver ou de réutiliser les gants.
- 3. Dans les endroits où des aliments ouverts sont manipulés et préparés :
 - a. désignez une personne de soutien qui **ne manipule pas** les aliments. Cette personne sera chargée, entre autres, de vider les poubelles et les contenants d'eaux usées, de réapprovisionner le carburant et le savon, ainsi que de laver la vaisselle;
 - b. désignez une personne chargée de gérer l'argent et les billets. Cette personne **ne doit pas** manipuler d'aliments.
- 4. En vertu de la [Loi de 2017 favorisant un Ontario sans fumée](#), **il est interdit** de fumer ou de vapoter dans tous les lieux publics et lieux de travail clos.
- 5. Des panneaux « Défense de fumer » et « Défense de vapoter » sont fournis par Santé publique du Nord-Est. Pour obtenir de plus amples renseignements ou commander des panneaux, communiquez avec votre bureau local.

Section 7 : Lavage de la vaisselle et ustensiles

- 1. Seuls la vaisselle et les ustensiles jetables seront autorisés (p. ex. couverts, assiettes, verres en plastique). Tous les ustensiles jetables doivent être entreposés de façon hygiénique. Il est interdit de réutiliser les ustensiles jetables.
- 2. Les ustensiles servant à préparer ou à servir les aliments doivent être lavés, rincés et désinfectés dans un évier à deux compartiments. Chaque évier doit être suffisamment grand pour permettre d'y plonger le plus gros équipement ou ustensile.
 - a. Le lavage et le rinçage doivent être effectués dans le premier compartiment.

- b. L'étape de désinfection chimique doit être effectuée dans le deuxième compartiment. Voir la section 8 pour la composition de la solution désinfectante chimique.
- 3. À la discrétion de l'inspectrice ou de l'inspecteur de la santé publique, il est possible d'utiliser des ustensiles supplémentaires au lieu de la méthode de l'évier à deux compartiments si ces ustensiles sont :
 - a. entreposés de manière à éviter toute contamination pendant l'entreposage;
 - b. changés au moins toutes les deux heures ou en cas de contamination;
 - c. lavés, rincés et désinfectés à l'aide de la méthode de l'évier à deux compartiments.

Voir la section 8 pour la solution désinfectante chimique destinée au lavage de la vaisselle.

Section 8 : Désinfection

- 1. Toutes les aires de préparation des aliments doivent être nettoyées régulièrement avec de l'eau potable et du savon avant la désinfection.
- 2. Un agent assainissant doit être accessible pour désinfecter la vaisselle dans le deuxième compartiment de l'évier à deux compartiments. Il doit également être accessible pour désinfecter les surfaces. Utilisez un agent assainissant approuvé et des bandes d'essais ou utilisez cette solution chlorée :

Une solution d'eau de Javel peut être préparée :

100 ppm = 5 ml (1 cuillère à thé) d'eau de Javel non parfumée (concentration de 5,25 %) mélangée à 1 litre (4 tasses) d'eau

- 3. Des torchons ou des éponges destinés au nettoyage et à la désinfection doivent être fournis et entreposés de façon hygiénique. Par exemple, si l'on utilise un seau d'agent assainissant, les torchons ou éponges servant à

désinfecter les surfaces de contact avec des aliments doivent être entreposés dans la solution désinfectante entre deux utilisations.

4. Les solutions désinfectantes contenues dans des flacons pulvérisateurs doivent être préparées chaque jour. Les solutions désinfectantes contenues dans des seaux doivent être remplacées toutes les quelques heures, ou plus tôt si elles sont visiblement souillées.
5. Les produits chimiques doivent être entreposés à l'écart des aliments.
6. Toutes les bouteilles de produits chimiques doivent être bien étiquetées.

Section 9 : Structure

1. Toutes les surfaces de contact avec des aliments doivent être lisses, non absorbantes et faciles à nettoyer.
2. Les dépôts d'aliments temporaires doivent être recouverts (p. ex. auvent, parasol ou tente) afin de protéger les aliments contre toute contamination éventuelle.

Section 10 : Gestion des déchets solides et liquides

1. Des poubelles de taille adéquate et munies d'un couvercle doivent être fournies. Elles doivent être durables, étanches et vidées régulièrement. Des poubelles doivent être fournies :
 - a. à l'intérieur du kiosque pour les manipulateurs d'aliments, dont une pour le lavage des mains;
 - b. à l'extérieur du kiosque pour le public.
2. Toutes les eaux usées doivent être vidées dans un contenant de collecte couvert et étanche. La capacité des contenants de collecte des eaux usées doit être suffisante pour contenir un volume égal ou supérieur à celui de l'approvisionnement en eau potable.
3. Les eaux usées **ne doivent pas** être déversées sur le sol ni dans les égouts pluviaux. Prenez les dispositions nécessaires pour éliminer toutes les eaux usées de façon hygiénique.

Section 11 : Groupes exemptés

Le Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôts d'aliments) prévoit une exemption ayant une incidence sur la salubrité des aliments et le processus d'inspection de la santé publique dans le cadre d'événements spéciaux. Si elle est demandée, cette exemption s'applique aux groupes suivants :

- les organismes de secours mutuel;
- les organismes religieuses;
- les clubs philanthropiques.

Les groupes exemptés ont deux options :

1. **Option 1 :** Les groupes **ne sont pas** tenus de respecter les Lignes directrices opérationnelles à l'intention des fournisseurs de services alimentaires lors d'événements spéciaux de Santé publique du Nord-Est, mais en vertu du Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôts d'aliments), ils **doivent** se conformer aux exigences n° 1, n° 2 et n° 3 énumérées ci-dessous afin d'obtenir l'approbation de SPNE de mener leurs activités.
2. **Option 2 :** Respecter les Lignes directrices opérationnelles à l'intention des fournisseurs de services alimentaires lors d'événements spéciaux de Santé publique du Nord-Est et se soumettre à une inspection comme tous les autres fournisseurs, évitant ainsi les exigences n° 2 et n° 3.

Voici les exigences applicables aux groupes exemptés :

1. Aviser SPNE lorsque le groupe prévoit d'organiser un événement spécial ou d'y participer. Pour ce faire, il suffit de remplir le formulaire de demande de permis pour événements spéciaux et de le présenter au moins **15 jours** avant la date de l'événement.
2. Afficher un avis indiquant que le dépôt d'aliments du groupe n'a pas été inspecté en vertu du Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôts d'aliments). SPNE peut fournir le panneau d'avis.

3. Dresser la liste de tous les dons d'aliments et indiquer le nom, l'adresse et le numéro de téléphone de chaque donneur. SPNE peut fournir un modèle pour cette liste.

Section 12 : Exemples d'aliments potentiellement dangereux

- Dinde ou poulet rôti
- Toute viande cuite au barbecue
- Rosbif, porc rôti, agneau rôti, etc.
- Ailes de poulet
- Spaghetti (avec sauce à la viande ou boulettes)
- Pâtés à la viande (y compris le pâté chinois/hachis parmentier)
- Plats mijotés
- Chili, soupes, ragoûts, chaudrées et gombos
- Charcuteries et fromages (plateaux de charcuterie, sandwichs)
- Fruits et légumes hachés
- Salade aux œufs, à la dinde, au poulet, au thon ou au saumon
- Saumon, thon ou tout autre poisson
- Crevettes et fruits de mer
- Omelettes
- Riz cuit
- Pommes de terre au four (cuites et enveloppées dans du papier d'aluminium)
- Salade de chou (ou toute autre salade contenant de la mayonnaise)
- Salade de pommes de terre ou de macaroni
- Trempettes pour croustilles et légumes
- Guacamole
- Pâtisseries ou produits de boulangerie fourrés à la crème ou à base de crème
- Gâteau au fromage
- Meringues
- Soufflés