La salubrité des aliments

Guide des manipulateurs d'aliments de l'Ontario

Ministère de la Santé et des Soins de longue durée
Septembre 2018

Ontario

Remerciements

Le contenu original de ce document a été reproduit par le ministère de la Santé et des Soins de longue durée avec la permission du Bureau de santé de Windsor-comté d'Essex. Le ministère tient à remercier le Bureau de santé de Windsor-comté d'Essex de cette précieuse contribution à l'élaboration d'un programme provincial de formation de manipulateur d'aliments. Ce document peut être utilisé, en tout ou en partie, par les bureaux de santé publique de l'Ontario.

Ce document est destiné à des fins d'enseignement seulement et ne vise pas à fournir des conseils médicaux ou juridiques.

Le ministère n'assume aucune responsabilité dans le cas où le contenu de ce document serait modifié.

3e édition

Table des matières

INTRODUCTION 4

MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE 12

MICRO-ORGANISMES 28

TEMPS ET TEMPÉRATURE 44

RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE 57

CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE 67

HYGIÈNE PERSONNELLE 75

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT 84

LUTTE ANTIPARASITAIRE 98

GESTION DE LA SALUBRITÉ ALIMENTAIRE 107

RÉFÉRENCES 117

ANNEXES 118

LOI SUR LA PROTECTION ET LA PROMOTION DE LA SANTÉ (LPPS) 141

Introduction

Introduction à la salubrité des aliments

L'industrie des dépôts d'aliments occupe une grande place dans l'économie canadienne. Elle compte des travailleurs et des travailleuses dans les nombreux services qu'elle regroupe, notamment les restaurants et les épiceries, ainsi que les usines qui transforment et conditionnent les aliments et qui les acheminent vers ces établissements.

Un dépôt d'aliments comprend un lieu utilisé pour la préparation ou la vente d'aliments ou pour ces deux activités à la fois.

Il est clair que la mise en place de normes précises est nécessaire dans l'industrie alimentaire, ceci pour deux raisons :

- le potentiel de propagation de maladies par les aliments;
- le désir des clients de savoir que les aliments sont salubres dans les lieux où ils les achètent.

Le premier objectif d'un dépôt d'aliments devrait être de produire des aliments de laplus haute salubrité et de la meilleure qualité possible. Malheureusement, beaucoup de personnes qui travaillent dans les dépôts d'aliments ne connaissent pas parfaitement les risques que comporte le service d'aliments ou ne

comprennent pas très bien la nécessité de respecter les exigences en matière de salubrité des aliments telles que l'hygiène personnelle, la lutte contre la contamination des aliments, ainsi que la conservation des aliments à des températures qui sont sans danger pour la santé.

Avantages pour les dépôts d'aliments

Un programme de salubrité des aliments, s'il est bien conçu, est avantageux pour le dépôt d'aliments et pour ses clients. Une clientèle fidélisée et une hausse de la satisfaction professionnelle des employés peuvent engendrer des profits plus élevés et un meilleur service.

Exemples d'avantages pour les dépôts d'aliments :

- une clientèle plus fidélisée, qui voudra revenir dans un lieu où la salubrité des aliments est assurée;
- une plus grande satisfaction professionnelle des employés, qui peuvent compter sur la salubrité des aliments avec lesquels ils travaillent;
- la réduction des primes d'assurance, du fait qu'aucune demande d'indemnisation n'a été présentée à l'assureur pour cause d'insalubrité alimentaire;
- l'élimination des dépenses à engager en poursuites judiciaires, en indemnités pour frais médicaux ou en amendes pour cause d'insalubrité alimentaire;
- une clientèle plus satisfaite, sachant que la manipulation sûre des aliments aide à en conserver la fraîcheur et le goût;
- la réduction des coûts de nettoyage et d'assainissement grâce au maintien de la salubrité dans les dépôts d'aliments;
- l'élimination du gaspillage d'argent découlant de l'obligation de jeter des aliments dont la salubrité n'a pas été préservée;
- l'élimination des pertes financières découlant de la fermeture d'un dépôt d'aliments en raison de conditions insalubres;
- la protection contre la mauvaise publicité et la perte de clients pouvant découler de la fermeture d'un dépôt d'aliments par le bureau de santé publique.

Mesures législatives sur la salubrité des aliments

L'industrie des dépôts d'aliments est réglementée par la loi aux trois paliers du gouvernement (fédéral, provincial et municipal). La loi dicte l'ensemble des exigences que les dépôts d'aliments doivent respecter pour s'assurer que leurs aliments restent salubres. Elle concerne en partie les aliments, par exemple la manipulation et l'entreposage des aliments. D'autres exigences concernent des questions telles que l'état du bâtiment et le type de matériel qui doit y être utilisé. Réunis, ces éléments sont très importants et ont une incidence sur la salubrité de vos aliments. Il incombe à toutes les personnes travaillant dans un dépôt d'aliments de veiller à connaître les règles qui les concernent et de s'y conformer.

Fédérales

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) est chargée de l'inspection des aliments à l'échelon fédéral.

L'ACIA applique les politiques et les normes établies par Santé Canada qui régit la sécurité et la qualité nutritive de tous les aliments vendus au Canada. L'ACIA vérifie la conformité de l'industrie avec les lois et les règlements fédéraux, notamment la *Loi sur les aliments et les drogues*, au moyen d'activités qui comprennent l'enregistrement et l'inspection des abattoirs et des usines de transformation des aliments, et l'essai de produits.

Provinciale : Loi sur la protection et la promotion de la santé (LPPS)

Chaque province a son propre recueil de lois et de règlements sur la santé. En Ontario, la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS) établit le mandat de prendre des règlements et d'établir les programmes et les protocoles qui gouvernent les dépôts d'aliments. Tous les bureaux de santé publique locaux sont responsables de la salubrité et des conditions dans lesquelles les aliments sont conservés, préparés et servis au public. Les propriétaires-exploitants de dépôts d'aliments et leurs employés en sont également responsables.

La LPPS définit les pouvoirs du médecin-hygiéniste et de l'inspectrice ou de l'inspecteur de la santé. Une liste partielle en est donnée ci-après.

Droit d'entrée – LPPS (art. 41)

Le médecin-hygiéniste ou une inspectrice ou un inspecteur de la santé peut entrer dans un lieu sans mandat, durant les heures d'ouverture, pour l'application de la Loi, notamment pour mener les inspections habituelles ou une enquête découlant de plaintes concernant des risques potentiels pour la santé.

Droit de saisie – LPPS (art. 19)

Le médecin-hygiéniste ou une inspectrice ou un inspecteur de la santé peut saisir tout élément soupçonné de constituer un risque pour la santé et le soumettre à une analyse en laboratoire.

Droit de destruction – LPPS (art. 19)

L'inspectrice ou l'inspecteur de la santé qui détermine qu'un aliment constitue un risque pour la santé peut détruire ou éliminer immédiatement cet aliment.

Pouvoir de donner un ordre – LPPS (art. 13)

Des ordres sont délivrés par les inspecteurs de la santé publique ou des agents médicaux de la santé pour éliminer un risque pour la santé ou pour en atténuer les effets. Ils se font par écrit. Ils peuvent également être donnés verbalement. Les ordres peuvent aussi exiger qu'une ou plusieurs personnes cessent de faire une chose particulière. Dans le cas d'un dépôt d'aliments, il peut notamment s'agir d'un ordre concernant la fermeture du dépôt jusqu'à l'élimination ou la correction d'un risque pour la santé.

Provinciale – Inspectrices et inspecteurs de la santé

Les inspectrices et les inspecteurs de la santé autorisés font appliquer la LPPS et son règlement d'application sur les dépôts d'aliments (le Règl. de l'Ontario 493/17) (le « règlement ») dans le cadre d'inspections de conformité qu'ils effectuent régulièrement dans les dépôts d'aliments. Ce règlement concerne les dépôts d'aliments, y compris le nettoyage et l'assainissement, le matériel, la température de manipulation des aliments, l'hygiène des employés qui manipulent les aliments dans les dépôts d'aliments et l'exigence qu'un manipulateur d'aliments ou un superviseur soit sur place durant les heures d'activités. Nous allons aborder toutes ces questions dans les prochaines parties du cours.

Voici ce qui intéresse les inspectrices et les inspecteurs de la santé au cours d'une inspection :

- les pratiques de manipulation des aliments qui sont dangereuses;
- les problèmes d'inobservation des règlements;
- les maladies d'origine alimentaire et leur éclosion;
- les plaintes de consommateurs;
- les mesures à prendre à la suite de rappels d'aliments, d'incendies ou d'inondations et dans les situations d'urgence.

Si des risques immédiats pour la santé sont constatés au cours d'une inspection, l'inspectrice ou l'inspecteur de la santé peut fermer le dépôt d'aliments. Il peut également porter des accusations aux termes de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* ou de la *Loi sur les infractions provinciales* et même citer ces deux lois, le cas échéant.

Le rôle des inspectrices et des inspecteurs de la santé consiste également à mener une évaluation du risque durant la première inspection de chaque année et à attribuer à chaque dépôt d'aliments desservi par leur bureau de santé publique une cote dénotant un risque « élevé », « modéré » ou « faible ». Ceci déterminera si l'établissement sera inspecté au moins trois fois, deux fois ou une fois par an, respectivement. Les dépôts d'aliments à faible risque qui n'offrent que des aliments préemballés et non dangereux peuvent être inspectés une fois tous les deux (2) ans au minimum.

L'évaluation du risque prend en considération divers facteurs qui peuvent accroître le risque de maladie d'origine alimentaire, comme les antécédents de conformité, la population desservie, le nombre d'étapes dans la préparation des aliments, la présence de manipulateurs d'aliments agréés et l'existence d'un plan de gestion de la salubrité des aliments.

Au cours de votre inspection, l'inspectrice ou l'inspecteur de la santé peut également procéder à une vérification par analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP). Nous aborderons l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques plus en détail dans la section sur la gestion de la salubrité alimentaire.

Municipale

Chaque municipalité aura ses propres règlements pour régir sa municipalité. Les municipalités créent des règlements pour traiter de questions qui sont importantes pour elles et qui ne sont pas abordées aux échelons provincial et fédéral. Les règlements peuvent différer dans chaque municipalité, car chaque région a des enjeux qui lui sont propres et qui varient selon sa situation.

Les règlements municipaux concernant les dépôts d'aliments traitent de sujets tels que :

- Licence
- la délivrance de permis;
- la gestion des déchets;
- l'épuration des eaux d'égout;
- les normes du bâtiment;
- le zonage

L'application des règlements municipaux est assurée par des agents d'application des règlements municipaux.

Inspections

Lorsque les inspectrices et les inspecteurs de la santé inspectent les dépôts d'aliments, ils vérifient que la LPPS et son règlement sont respectés pour assurer la salubrité des aliments. Voici quelques paramètres qu'ils contrôlent, accompagnés d'une note sur la partie du Règlement de l'Ontario 493/17 qui gouverne chacun d'eux.

La conservation des aliments aux températures recommandées

Exemple : La volaille cuite est entreposée ou réservée avant le service à l'extérieur de la zone de danger, à 4 oC ou moins, ou à 60 oC ou plus [Règl. de l'Ont. 493/17, par. 27(1)].

La protection des aliments contre la contamination et l'adultération

Exemple : Les aliments à l'étalage pour leur vente ou leur service sont protégés de la contamination par des récipients fermés. [Règl. de l'Ont. 493/17, art. 26]

Les surfaces qui sont au contact des aliments peuvent facilement être nettoyées et assainies

Exemple : Tout article ou matériel au contact direct des aliments est de construction solide et adéquate, conservé en bon état, convenable pour l'usage qui leur est réservé et fait d'une matière facile à nettoyer et à assainir. [Règl. de l'Ont. 493/17, art. 8]

L’observation d’une bonne hygiène personnelle par tous les employés

Exemple : Le manipulateur d’aliments est propre et porte une blouse ou des survêtements propres lorsqu’il travaille avec des aliments. Les manipulateurs d’aliments se lavent les mains lorsqu’elles ont été contaminées, avant de commencer ou de recommencer à travailler, notammentt après avoir utilisé les toilettes. [Règl. de l’Ont. 493/17, art. 33 (1)].

Le nettoyage et l’assainissement des ustensiles à usages multiples pour empêcher la propagation des bactéries néfastes

Exemple : Les ustensiles à usages multiples doivent être nettoyés et assainis après chaque usage. [Règl. de l’Ont. 493/17, art. 21).].

L’entretien du dépôt d’aliments par le propriétaire-exploitant

Exemple : Tous les sols, les murs et les plafonds doivent être faciles à laver, propres et en bon état [Règl. de l’Ont. 493/17, art. 7.].

La présence d’un manipulateur ou d’une manipulatrice d’aliments formé(e)

Exemple : Durant toutes les heures d’activités, les exploitants devraient s’assurer qu’il y a au moins un manipulateur d’aliments ou un superviseur sur place, qui a suivi une formation de manipulation d’aliments [Règl. de l’Ont. 493/17, art. 32].

L’affichage des résultats des inspections par le service de santé publique

Exemple : Les exploitants veillent à ce que les résultats de toute inspection menée par une inspectrice ou un inspecteur de la santé publique soient affichés conformément à la demande de l’inspecteur ou de l’inspectrice [Règl. de l’Ont. 493/17, art. 6].

Responsabilités

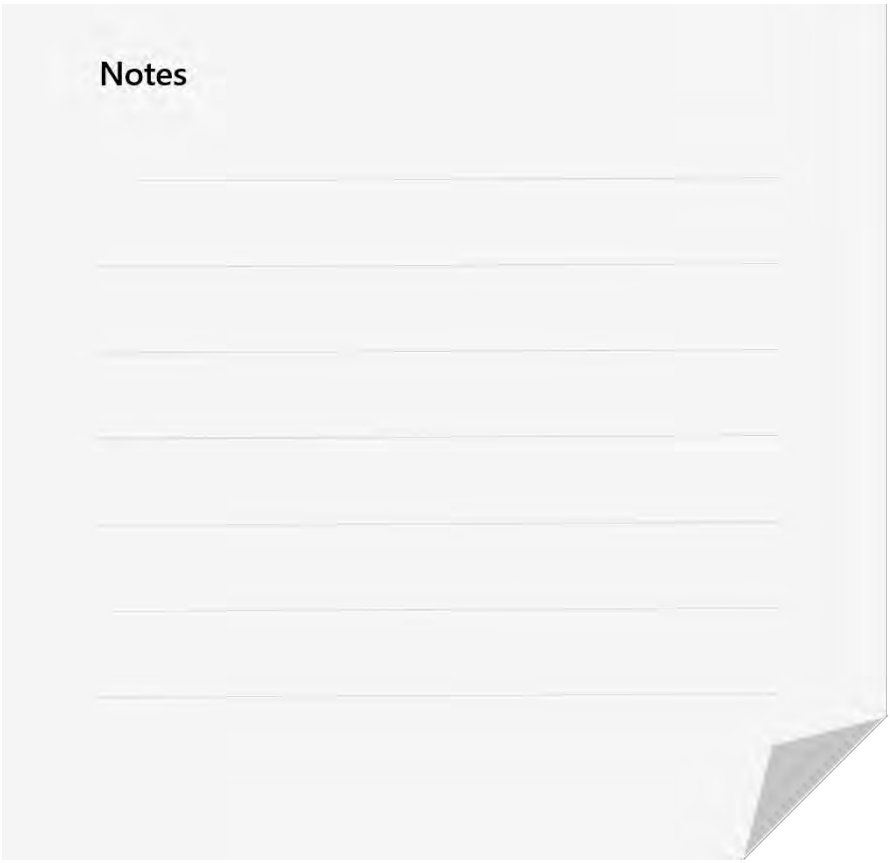
Il y a beaucoup de choses à savoir pour assurer la salubrité des aliments. La salubrité des aliments dans votre dépôt d’aliments est la responsabilité de chacun – du propriétaire au chef, en passant par le serveur et le plongeur. Chaque personne dans votre dépôt d’aliments a une tâche à accomplir et celle-ci consiste en partie à garder vos clients et à assurer la salubrité des aliments que vous préparez ou que vous leur vendez. En tant que manipulateur d’aliments, il est de votre devoir de connaître les règlements et les normes en vigueur et de les observer. Vous avez l’obligation de fournir des aliments salubres.

Récapitulons!

Cette section vous a initiés à la salubrité des aliments et aux mesures législatives en place pour la faire respecter.

Les sujets suivants ont été abordés :

1. les raisons pour lesquelles la salubrité des aliments est si importante;
2. les situations assujetties aux mesures législatives sur la salubrité des aliments;
3. les mesures législatives fédérales, provinciales et municipales sur la salubritédes aliments et les différents secteurs régis par chacun de ces paliers de mesures;
4. les principales responsabilités des exploitants-propriétaires de dépôts d'aliments et des manipulateurs d'aliments;
5. les avantages de l'observation de pratiques sûres de manipulation des aliments.



Maladies d'origine Alimentaire

Introduction

Si quelque chose que vous avez bu ou mangé vous rend malade, on appelle cela une « maladie d'origine alimentaire ». Auparavant, on appelait « intoxication alimentaire » toute maladie d'origine alimentaire, mais puisque les maladies d'origine alimentaire sont plus souvent causées par une infection que par une substance toxique, leur désignation a changé.

Quand la nourriture est contaminée par des bactéries, des virus, des parasites ou des produits chimiques, elle peut vous rendre malade. Tout élément de ce type dans la nourriture peut être appelé « contaminant ».

Chaque année, 11 à 13 millions de Canadiennes et de Canadiens souffrent de maladies d'origine alimentaire. Pour la plupart des gens, ce genre de maladie sera sans gravité. La plupart se rétabliront en peu de temps sans être gravement malades. Les groupes qui présentent un risque élevé de maladie d'origine alimentaire comprennent les enfants en bas âge, les personnes âgées, les femmes enceintes et les personnes au système immunitaire affaibli. Pour ces groupes, les maladies d'origine alimentaire peuvent être très dangereuses, voire mortelles.

Beaucoup de gens ont eu une maladie d'origine alimentaire sans savoir ce qui les rendait malades.

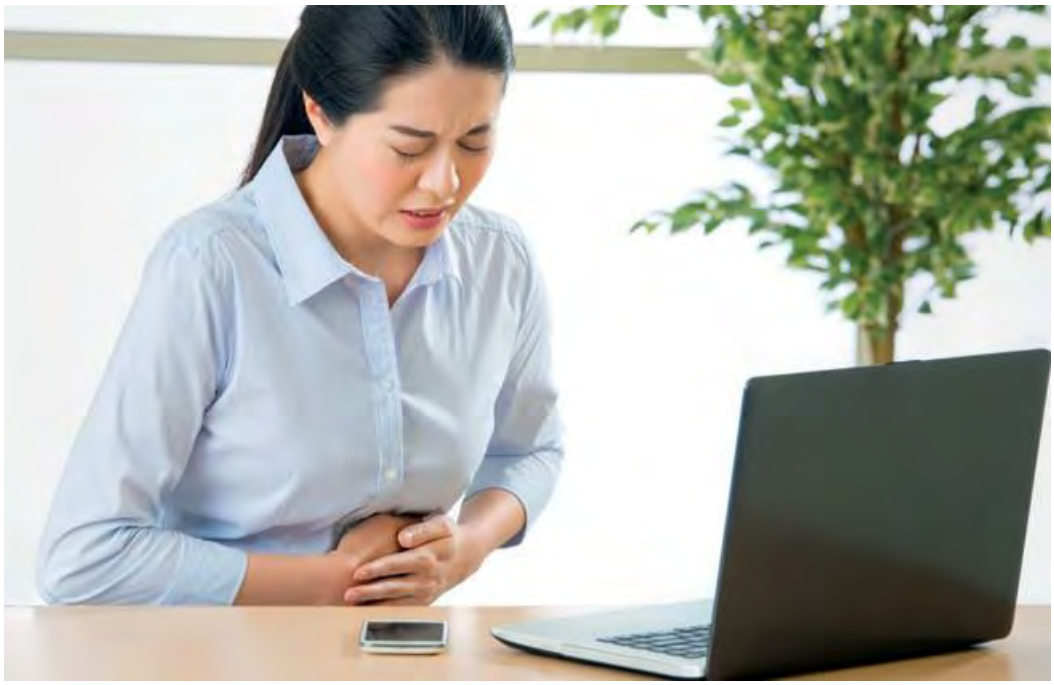
Symptômes

Pour chaque cas de maladie d'origine alimentaire signalé, on estime que des centaines de cas supplémentaires se manifestent dans la communauté. Souvent, lorsque les gens disent avoir une grippe d'un jour, il s'agit en fait d'un cas de maladie d'origine alimentaire. Les symptômes peuvent comprendre l'un, plusieurs ou chacun des symptômes suivants:

- crampes d'estomac
- diarrhée
- vomissements
- nausée
- fièvre

Les symptômes peuvent commencer tôt après avoir consommé des aliments contaminés ou ne se manifester qu'après un délai d'un mois ou plus. Le délai d'apparition des symptômes est conditionné par:

- ce qui a causé la maladie;
- l'état de santé de la personne avant la maladie;
- la quantité de contaminant absorbée.



Causes des maladies d'origine alimentaire

Il existe quatre causes de maladie d'origine alimentaire :

- la contamination chimique;
- la contamination physique;
- les allergènes;
- la contamination microbiologique.

Une maladie d'origine alimentaire causée par des aliments qui ont été contaminés par une bactérie, un virus ou un parasite est dite microbiologique. Les maladies bactériennes sont le type le plus répandu de maladies d'origine alimentaire alimentaire en Ontario (Santé publique Ontario, 2015).

La présente section traitera de la contamination chimique et physique et des allergènes.

Risques chimiques

Certaines substances chimiques sont ajoutées aux aliments volontairement. Pensons, entre autres, au sel, aux épices et aux colorants. D'autres substances chimiques peuvent s'introduire dans les aliments de manière accidentelle, par contamination croisée. Si un nettoyant qui se répand sur un comptoir n'est pas nettoyé et que des aliments sont ensuite préparés sur ce comptoir, les aliments seront contaminés par le nettoyant.

Une maladie d'origine alimentaire causée par des substances chimiques est une intoxication alimentaire.

D'habitude, les symptômes se manifestent rapidement, entre 20 minutes et quelques heures après avoir mangé des aliments contaminés. Leur apparition est généralement soudaine et les symptômes les plus fréquents sont la nausée, les vomissements, une douleur abdominale, une douleur d'estomac et, parfois, de la diarrhée.

Une intoxication alimentaire peut être causée par:

- des substances chimiques ajoutées aux aliments volontairement, comme des agents de conservation ou des colorants;
- des substances chimiques qui ne sont pas censées être ajoutées aux aliments, par exemple, des insecticides, des rodenticides ou des nettoyants chimiques.

L'intoxication alimentaire par des métaux

Les métaux dissous dans les aliments peuvent causer une intoxication alimentaire chimique. Si un aliment acide, comme un jus de fruits, du sirop d'érable ou de la tomate, est entreposé ou cuit dans un récipient en métal, le métal peut se dissoudre sous l'action de l'acide.

Le plomb, le cuivre, le fer-blanc, le zinc, le fer et le cadmium sont autant de sources possibles d'intoxication alimentaire par des métaux.

Les aliments peuvent être contaminés par des métaux de différentes façons :

- par les tuyaux en cuivre utilisés dans la distribution de boissons. L'eau peut être acheminée sans danger par des tuyaux en cuivre parce qu'elle ne risque pas de dissoudre le cuivre. Les jus de fruits acides ou les boissons gazeuses causeront la dissolution du cuivre, qui sera ensuite présent dans les boissons;
- le cadmium dans les étagères. Si des viandes non emballées sont entreposées directement sur des étagères contenant du cadmium, ce métal peut se dissoudre et être absorbé par la viande;
- le plomb dans les peintures. La vaisselle ou les verres peints peuvent contenir du plomb, lequel peut être absorbé par les aliments acides;
- les récipients en métal. Les aliments acides ne devraient jamais être entreposés dans des récipients faits de métal. Utilisez plutôt des contenants alimentaires.

Vous en apprendrez davantage sur les récipients d'entreposage adéquats dans la section Réception et entreposage des aliments.

Les additifs intentionnels

Selon Santé Canada, « un additif alimentaire est toute substance chimique ajoutée à un aliment lors de la préparation ou avant l'entreposage, et qui s'intègre à celui-ci ou en modifie les caractéristiques pour l'obtention de l'effet technique désiré. » En d'autres termes, les additifs alimentaires sont des éléments qui sont ajoutés pour colorer, épaissir, raffermir ou conserver un aliment.

À condition d'en faire un usage adéquat, les additifs sont sans danger pour la plupart des gens. Ils rehaussent l'apparence et le goût des aliments et en augmentent la durée de conservation. C'est ce qu'on appelle les additifs chimiques intentionnels, car ils sont ajoutés aux aliments volontairement. Employé en trop grandes quantités ou de façon inappropriée, un additif chimique peut cependant causer une intoxication alimentaire.

Tout additif alimentaire peut rendre une personne malade si elle y est allergique. Trois additifs sont connus pour provoquer des réactions allergiques:

- les sulfites (utilisés pour conserver la couleur et prolonger la durée de conservation);
- le glutamate monosodique (GMS) (utilisé pour relever le goût des aliments);
- la tartrazine, également appelée Yellow 5 (colorant alimentaire jaune).

Les allergies alimentaires et les mesures à prendre pour aider les clients qui ont des allergies sont abordées dans la section sur les allergènes.

De nombreux additifs alimentaires sont réglementés au Canada aux termes des règlements sur les aliments et drogues en application de la Loi sur les aliments et les drogues. La liste de tous les additifs alimentaires autorisés est accessible dans le site Web de Santé Canada : www.hc-sc.gc.ca. Faites une recherche dans le « Dictionnaire des additifs alimentaires ».

Les additifs indirects

Des substances chimiques toxiques telles que des insecticides, des rodenticides et des nettoyants sont parfois employées dans les dépôts d'aliments. Si ces substances pénètrent dans les aliments, elles peuvent causer une intoxication alimentaire. On appelle cela des « additifs chimiques indirects ».

Pour des raisons de sécurité, les substances chimiques devraient être entreposées dans leur récipient d'origine. Si des substances chimiques sont transvasées dans d'autres récipients plus petits ou dans des flacons pulvérisateurs, elles devraient dans tous les cas être placées dans un récipient propre et sec avec une étiquette portant le nom du produit et les éléments entrant dans sa composition. Le mode d'emploi et d'entreposage devrait être suivi à la lettre lorsqu'il s'agit de substances chimiques toxiques afin d'assurer une conservation des aliments qui est sans danger. Par exemple, certains nettoyants employés pour nettoyer un comptoir doivent être éliminés par rinçage avant qu'on puisse utiliser cette surface pour préparer des aliments. Si le comptoir n'est pas rincé, il restera enduit d'un nettoyant qui risque de pénétrer dans les aliments et de causer une maladie d'origine alimentaire.

Des substances chimiques ne devraient jamais être entreposées avec des aliments ou laissées avec des torchons qui en sont imprégnés sur des surfaces destinées à la préparation des aliments.

Exemples de maladies d'origine alimentaire chimique

Maladie	**Intoxication par hydrocarbure chloré** (insecticide tel que le chlordane, le DDT ou le lindane)	**Glutamate monosodique (GMS)**
Source habituelle	Insecticides	Aromatisant (GMS)
Délai d'apparition des symptômes*	De 30 minutes à 6 heures	De quelques minutes à 1 heure
Symptômes	Nausée, vomissements, insensibilité, étourdissements, faiblesse musculaire, perte d'appétit, perte de poids, désorientation.	Sensation de brûlure à la nuque, aux avant-bras ou à la poitrine, sensation de serrement, picotement, bouffées vasomotrices, étourdissements, maux de tête, nausée.
Aliments concernés	Tout aliment contaminé de manière accidentelle	Mets asiatiques
Facteur qui contribue à une éclosion	l'entreposage d'insecticides dans la même aire que des aliments.	l'utilisation de quantités excessives de GMS comme aromatisant.

*Délai s'écoulant à partir du moment où une personne mange les aliments contaminés et le moment où elle commence à se sentir mal.

Risques physiques

Les risques physiques sont, par exemple, la saleté, les cheveux, le verre cassé, les clous, les agrafes, les morceaux de métal ou tout autre objet qui pénètre dans les aliments de manière accidentelle. Ces objets peuvent causer des préjudices allant d'une petite lacération à la suffocation.

Pour empêcher que cela ne se produise:

- veillez à ce que les lumières des aires d'entreposage et de préparation des aliments soient toujours recouvertes d'écrans protecteurs;
- retirez les agrafes, les clous et autres objets des boîtes et des caisses que vous recevez pour qu'ils ne tombent pas dans les aliments;

- évitez de vous servir d'un verre pour prendre de la glace, parce que le verre peut se casser dans la glace. N'utilisez que des cuillers commerciales en plastique ou en métal de qualité alimentaire munies de poignées;
- évitez de refroidir des boissons ni aucun aliment dans de la glace qui sera utilisée dans des boissons;
- évitez d'entreposer des cure-dents ou des garnitures non comestibles sur les étagères qui surplombent les aires d'entreposage ou de préparation des aliments.

Allergènes

Les allergies alimentaires ou la sensibilité à certains aliments sont un problème pour beaucoup de gens. Certains aliments, comme les arachides, les coquillages ou les œufs, sont des allergènes très courants. N'importe quel aliment peut constituer un risque pour une personne qui y est allergique ou sensible. Les signes et les symptômes d'allergie alimentaire peuvent se produire dans un délai de quelques minutes suivant l'exposition à un allergène. Dans certains cas, le délai peut s'élever à plusieurs heures suivant l'exposition.

On estime que plus de 2,6 millions de Canadiens (7,5 pour cent de la population) ont des allergies alimentaires. Ainsi, pour 13 personnes qui visitent votre dépôt d'aliments, il est probable que l'une d'elles ait une allergie alimentaire.

Les symptômes d'une réaction allergique comprennent:

- des réactions cutanées : urticaire, œdème (visage, lèvres, langue), picotements, chaleurs, rougeurs;
- des problèmes respiratoires (respiration) : toux, respirations sifflantes, essoufflements, douleurs ou serrements dans la poitrine, serrements dans la gorge, voix enrouée, congestion nasale ou des symptômes liés de la fièvre des fois (nez qui coule, qui pique, et yeux larmoyants, éternuements), difficultés à avaler;
- des problèmes gastro-intestinaux (estomac) : nausée, douleurs ou crampes, vomissements, diarrhée;
- des problèmes cardiovasculaires (cœur) : couleur de peau plus pâle que normal, teint bleuâtre, pouls faible, évanouissements, chocs;
- autres : anxiété, maux de tête, crampes utérines, goût métallique.

Certains sujets peuvent éprouver très rapidement l'un ou plusieurs de ces symptômes. Les troubles respiratoires et une pression artérielle trop basse sont les symptômes les plus dangereux et, sans traitement, ils peuvent être fatals. Il est recommandé de donner de l'épinéphrine (p. ex., EpiPen) dès l'apparition d'une réaction anaphylactique confirmée ou soupçonnée.

L'anaphylaxie

L'anaphylaxie est une réaction allergique grave qui peut se produire rapidement et mettre la vie en danger. L'anaphylaxie peut commencer dans les minutes qui suivent le contact avec un aliment auquel une personne est allergique et il faut la traiter immédiatement. Étant donné qu'une réaction peut être sévère, souvent les personnes susceptibles d'avoir ce type de réaction gardent avec elles un autoinjecteur d'épinéphrine (p. ex., EpiPenMD), qui devrait être administrée au premier signe révélant une réaction. L'épinéphrine aidera à inverser les symptômes associés à la réaction de la personne, par exemple en favorisant sa respiration. La personne doit être transportée à l'hôpital immédiatement.

Pour les personnes qui ont des allergies alimentaires, la clé pour rester en sécurité est d'éviter les aliments auxquels elles sont allergiques. Même une très petite quantité d'allergène, lorsqu'elle est ingérée, peut causer une réaction allergique. C'est pourquoi ces personnes doivent savoir exactement ce que leur nourriture contient. Il est d'une importance cruciale que le personnel des dépôts d'aliments soit bien renseigné sur les allergies alimentaires et qu'il comprenne à quel point elles peuvent être dangereuses. Savoir cela peut sauver des vies.

Risques

Les gens peuvent être allergiques à n'importe quel aliment, mais certaines allergies alimentaires sont plus répandues que d'autres. L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a reconnu les aliments et les additifs suivants comme étant le plus souvent associés à une réaction allergique :

- les œufs;
- les arachides;
- les graines de sésame;
- les sulfites;
- le blé et le triticale;
- le lait;
- le poisson;
- les crustacés et les mollusques;
- les fèves de soja;
- la moutarde;
- les noix (amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadam, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble).

Pour en savoir davantage sur chacun de ces aliments, veuillez consulter les feuilles de renseignements dans la section du site Web de l'ACIA consacrée aux allergies alimentaires et à l'étiquetage des allergens:
http://www.inspection.gc.ca/aliments/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/allergenes/fra/1332442914456/1332442980290

Si un client a une réaction allergique grave, appelez le 911 ou votre service d'urgence local.

Communication

Connaître les ingrédients que contiennent tous les choix au menu est crucial pour une personne qui a une allergie et qui mange à l'extérieur. Les restaurants, les comptoirs d'aliments-minute et les boulangeries ne sont pas tenus par la loi d'énumérer les ingrédients comme on les voit sur les étiquettes d'aliments préemballés.

Voici certaines mesures que vous pouvez prendre, en tant que membres du secteur de la vente d'aliments au détail, pour aider les personnes qui ont des allergies

- demandez les repas avant qu'ils ne commandent s'ils ont une allergie alimentaire;
- assurez-vous que le personnel sait comment et où accéder à l'information sur les ingrédients si un client le demande;
- assurez-vous que les ingrédients utilisés dans vos choix de menu sont documentés et qu'ils sont complets, exacts et à jour;
- assurez-vous que vos aliments ne sont pas l'objet d'une contamination croisée par d'autres aliments;
- ayez un classeur de recettes exact et à jour ou un fichier électronique;
- évitez, si possible, d'introduire de nouveaux allergènes courants dans les recettes;
- renseignez le personnel chargé du service et celui des cuisines sur la façon de gérer
- les demandes ou les questions concernant les allergies alimentaires (p. ex., référez-vous au gérant ou au chef de garde);
- si vous ne savez pas exactement ce qui entre dans la composition d'un produit, dites-le. Ne donnez pas de renseignements incomplets ou inexacts.

Les directives suivantes peuvent vous aider à communiquer l'information sur les ingrédients à vos clients.

Définir les problèmes potentiels

À présent que vous connaissez la liste des aliments qui sont considérés comme des allergènes prioritaires, vous pouvez examiner les recettes utilisées dans votre dépôt d'aliments pour identifier celles qui contiennent ces ingrédients. Si possible, utilisez un produit qui ne contient pas d'allergène prioritaire. Par exemple, vous pourriez employer de l'huile végétale au lieu d'utiliser de l'huile d'arachide ou de sésame.

Si vous changez des ingrédients dans une recette, assurez-vous de mettre à jour immédiatement vos tableaux d'allergies, vos classeurs de recettes ou vos menus.

Si vous ne pouvez pas trouver la liste détaillée des ingrédients qui entrent dans la composition de l'un de vos produits emballés ou transformés, ne le servez pas ou dites aux clients que vous n'en connaissez pas tous les ingrédients.

Vous pouvez suggérer un autre produit dont vous connaissez bien la composition.

Études et formation

Les membres de la direction et le personnel des cuisines et du service devraient être conscients de la gravité des allergies alimentaires et comprendre l'importance que les renseignements concernant les ingrédients soient complets, exacts et à jour. Le personnel qui sert la nourriture n'est pas toujours conscient du danger des allergies alimentaires.

Le personnel devrait recevoir une formation sur les conséquences des réactions allergiques pour la santé et savoir qu'elles peuvent mettre la vie en danger. Il devrait savoir que les réactions allergiques sont très graves et qu'elles ne concernent en rien la préférence ou le manque d'intérêt d'une personne pour un ingrédient. Le personnel devrait comprendre la politique du dépôt d'aliments sur la gestion des questions qui concernent les ingrédients et les méthodes de préparation des aliments (p. ex., le risque de contamination croisée).

Le personnel des cuisines devrait suivre les recettes à la lettre lorsqu'il prépare et cuit les aliments. Si une recette doit être modifiée, la direction et tous les employés participant à la préparation et au service du plat concerné devraient être informés, et tous les changements devraient être documentés dans les classeurs ou fichiers de recettes.

Les employés devraient parler directement à leur gestionnaire ou leur chef lorsqu'un client les avise qu'il a des allergies alimentaires.

Ayez une politique en place.

La direction d'un dépôt d'aliments devrait avoir en place une politique visant la communication de l'information sur les ingrédients à ses clients. Cette politique devrait privilégier la sécurité des clients et l'obligation de leur communiquer l'information adéquate. Elle doit également s'harmoniser avec la gestion du dépôt d'aliments et être telle que les employés pourront l'observer facilement.

Vous n'avez pas à dévoiler vos recettes. Vous devez simplement donner la liste complète et exacte de vos ingrédients. Vous pouvez aussi demander à vos clients de vous dire à quoi ils sont allergiques et comparer ces renseignements avec votre recette.

Les employés doivent savoir que la politique en vigueur devrait toujours être observée et vérifier auprès de leur gestionnaire et/ou chef à propos de toute question pour laquelle ils ou elles ne sont pas certain(e)s.

Informez le client.

Vos clients devraient savoir qu'ils peuvent obtenir de l'information sur les ingrédients que vous utilisez et qu'ils savent comment l'obtenir. Un moyen très simple d'obtenir cette information peut être une note sur le menu du genre « Veuillez nous informer de toute allergie alimentaire que vous pourriez avoir ».

Quelle que soit votre méthode, les clients devraient savoir exactement comment obtenir l'information dont ils ont besoin et que celle-ci leur est fournie sans réserve et avec discrétion.

Mode de communication

Il y a de nombreuses façons de faire savoir à vos clients et au personnel quels ingrédients entrent dans la composition de vos aliments.

Fournissez de l'information en ligne sur la gestion des allergènes

Assurez-vous de mettre le site Web de votre entreprise à jour pour y inclure vos politiques et procédures en matière de gestion des allergènes. Ajoutez-y de l'information sur les options de menu et les ingrédients, ainsi que les coordonnées de la personne à contacter directement pour répondre aux questions portant sur les allergies.

Inscrivez les ingrédients sur vos menus

Si vous avez un petit menu qui ne change pas souvent, cette méthode pourrait être pratique pour vous. Si vous avez un plus vaste menu ou un menu que vous changez souvent, cette façon de faire pourrait être trop onéreuse.

Utilisez des tableaux d'allergies alimentaires et de sensibilité à certains aliments

Les tableaux d'allergies alimentaires et de sensibilité contiennent des allergènes prioritaires connus. Ces tableaux ont été conçus de manière à indiquer les allergènes connus et non pas tous les ingrédients. Vous trouverez un exemple de tableau d'allergies à la page suivante.

Utilisez des classeurs de recettes ou un fichier électronique

Un classeur de recettes ou un fichier électronique contiendrait la liste de tous les articles au menu et de tous les ingrédients entrant dans la composition de chaque article, comme dans un livre de recettes. Cette liste inclurait les ingrédients de tout aliment préparé employé dans la recette, par exemple une sauce en bouteille ou un mélange d'épices. Le classeur/fichier pourrait être mis à jour chaque fois qu'un article au menu est ajouté, supprimé ou modifié. Les articles figurant au menu quotidien et les plats spéciaux devraient tous être intégrés dans le classeur.

Choisissez un employé désigné

Chaque quart de travail aurait une ou un employé désigné pour répondre aux questions des clients. Cet employé devrait avoir un accès immédiat aux recettes et au personnel des cuisines, ainsi qu'une compréhension claire de l'importance de l'information concernant les ingrédients et le potentiel de contamination croisée. Les serveuses et les serveurs auraient cet employé à leur disposition pour répondre à toutes les questions.

Demandez aux clients au préalable

Les personnes qui organisent un évènement avec service de traiteur devraient demander si certains invités ont des besoins diététiques particuliers ou des allergies alimentaires. Elles pourraient, selon le cas, modifier les menus de façon à éliminer les allergènes ou servir un repas adapté aux invités en question. Lorsque vous imprimez des contrats pour un banquet ou un service de traiteur, vous devriez ajouter une section intitulée « allergies alimentaires ou besoins diététiques particuliers » en prévision de cette éventualité.

Tableau d'allergies

Voici un exemple de tableau d'allergies qui pourrait être utilisé pour indiquer les allergènes prioritaires parmi les articles à votre menu. Une clause de non-responsabilité en bas de page devrait être ajoutée pour faire savoir à vos clients et à votre personnel que ce tableau n'affiche que les allergènes alimentaires courants et non pas tous les ingrédients des articles au menu.

Tableau d'aliments allergènes et de sensibilité alimentaire

Item	Article no 1 au menu	Article no 2 au menu	Article no 3 au menu	Article no 4 au menu	Article no 5 au menu	Article no 6 au menu
Arachides	✓		✓			
Blé		✓			✓	
Œufs						
Crustacés et mollusques)	✓		✓			✓
Graines de sésame	✓			✓	✓	
Lait ou produits laitiers						
Moutarde		✓	✓			
Noix				✓		✓
Poisson	✓					✓
Soja		✓	✓		✓	
Sulfites	✓		✓			

Nota : Ce tableau ne donne pas la liste complète des allergènes. Certaines personnes peuvent avoir une sensibilité et des allergies à d'autres aliments ou à des ingrédients dans la nourriture.

Procédures d'urgence

Tous les dépôts d'aliments devraient facilement prévoir des procédures d'urgence pour les réactions allergiques. Celles-ci devraient être affichées dans un endroit qui est familier et accessible à tous les membres du personnel, par exemple le babillard des employés.

Ayez à tout le moins un numéro de téléphone pour les services d'urgence (p. ex., 911) et la liste des employés ayant reçu une formation à la réanimation cardiorespiratoire (RCR) et en premiers soins.

Rappelez-vous : un traitement immédiat est nécessaire en cas de réaction allergique.

Contamination par un allergène

Le personnel des cuisines et du service des aliments devrait également connaître les risques d'introduction d'une contamination par un allergène. Comme la contamination croisée, la contamination par un allergène survient lorsque les aliments ne sont pas correctement séparés les uns des autres. La contamination croisée peut se produire à cause de :

- l'utilisation de matériel qui n'a pas été bien nettoyé et qui porte encore des traces d'autres aliments;
- la contamination (adultération) des aliments, qu'elle soit volontaire ou accidentelle;
- l'utilisation de produits retravaillés, comme de la pâte boulangère qui peut avoir été au contact d'un allergène et qu'on utilise pour deux recettes différentes;
- l'utilisation des mauvais emballages ou des mauvaises étiquettes;
- le fait de ne pas identifier tous les ingrédients des aliments reçus d'un fournisseur;
- l'utilisation de noms trompeurs pour désigner les aliments ou les ingrédients, p. ex., le bombay duck qui est en fait un type de poisson;
- un trop grand nombre d'assiettes portées d'une seule main, ce qui permet aux aliments servis sur les différentes assiettes de se toucher;
- le fait de toucher différents types d'aliments sans se laver les mains chaque fois.

Vous pouvez prévenir la contamination qui pourrait provoquer des réactions allergiques

Conséquences des maladies d'origine alimentaire

Les maladies d'origine alimentaire ne touchent pas que la personne qui tombe malade. On estime que les éclosions de maladies d'origine alimentaire coûtent en moyenne de 12 à 14 milliards de dollars chaque année aux contribuables canadiens. Une partie de ces coûts concerne :

- les coûts médicaux tels que les visites chez le médecin, l'hospitalisation et les médicaments;
- les frais d'enquête, comme les tests effectués par le bureau de santé publique pour confirmer le type de maladie d'origine alimentaire;
- la perte de productivité, y compris l'absentéisme au travail et la fermeture de dépôts d'aliments au cours d'une enquête;
- les frais de justice et la hausse des primes d'assurance si un dépôt d'aliments est poursuivi en justice par les personnes qui ont été malades.

Plaintes

Si votre dépôt d'aliments reçoit une plainte concernant une maladie d'origine alimentaire, vous devriez **appeler votre bureau de santé publique pour signaler une éclosion de maladie d'origine alimentaire.**

Consignez les détails :

- qui a été malade,
- quel aliment ces personnes ont mangé et quand,
- quels symptômes sont apparus et quand,
- tout ce que vous savez sur ce qui s'est passé

Vous devriez aussi :

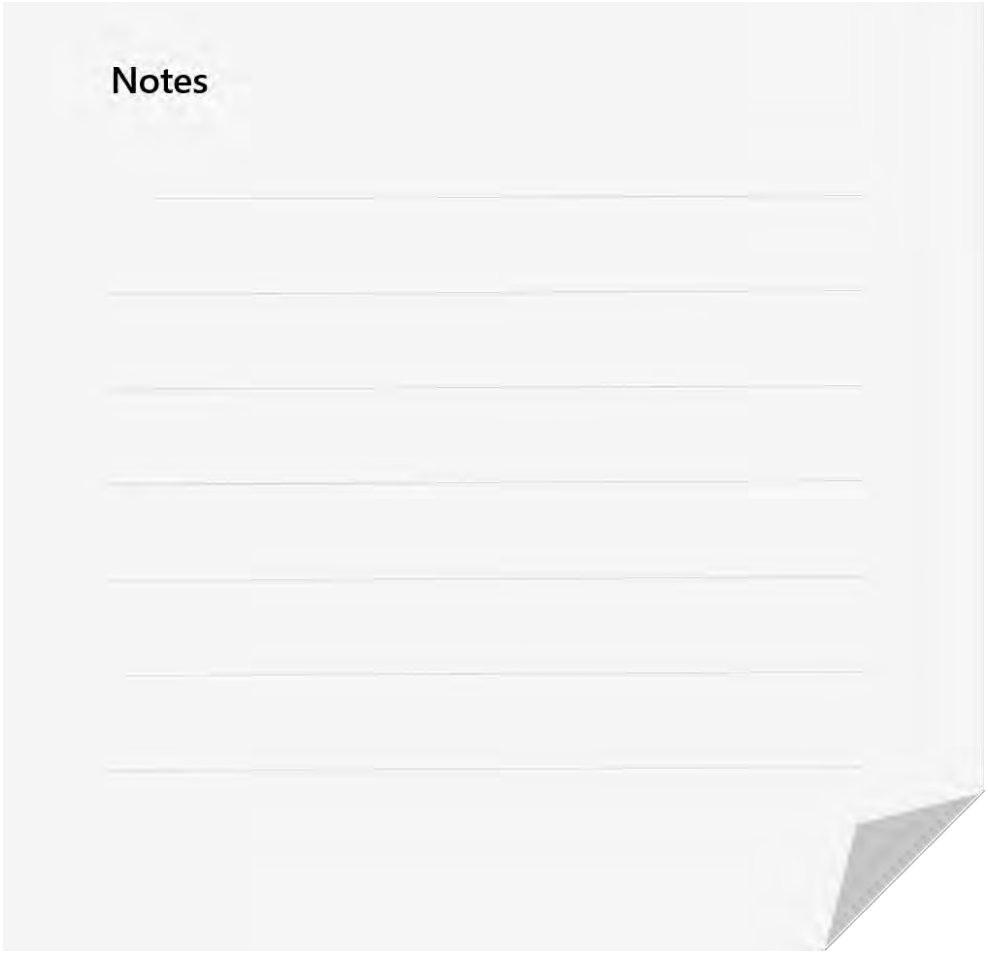
- parler à votre personnel;
- demander si l'un de vos employés a ou a eu les mêmes symptômes;
- demander si certains d'entre eux étaient malades quand ils manipulaient des aliments;
- passer en revue la façon dont les aliments ont été préparés;
- garder des échantillons du repas que les personnes concernées ont consommé;
- vous abstenir de donner des conseils et adresser les personnes intéressées à un médecin ou à une infirmière praticienne.

Récapitulons!

Cette section vous a initiés aux différents types de maladies d'origine alimentaire et à leurs répercussions

Les sujets suivants y ont été abordés :

1. les symptômes courants des maladies d'origine alimentaire;
2. les circonstances dans lesquelles une maladie d'origine alimentaire constitue une intoxication alimentaire;
3. les trois types d'intoxications alimentaires chimiques : celles causées par des métaux, par des additifs intentionnels et par des additifs indirects;
4. la gravité des risques physiques dans les aliments;
5. les répercussions d'une maladie d'origine alimentaire sur les personnes et les entreprises.



Micro-organismes

Introduction

Comme nous l'avons vu dans la section précédente, les maladies d'origine alimentaire peuvent être causées par des risques microbiologiques, des risques chimiques, des risques physiques et des allergènes. Parmi ces risques, la cause la plus fréquente de maladie d'origine alimentaire est la contamination microbiologique.

Pour comprendre comment faire pour manipuler les aliments sans danger, il vous faut un minimum de connaissances sur les micro- organismes. Les micro-organismes sont des microbes qui ne sont visibles qu'au microscope, mais qui se trouvent partout. Ces micro- organismes sont présents dans les aliments, dans l'eau, chez les animaux, sur des objets et sur le corps ou dans notre organisme.

Vu la très petite taille des micro-organismes, les aliments qui sont contaminés par eux peuvent avoir une apparence, une odeur et un goût normaux, même s'ils sont insalubres. Il est donc très important de connaître ces micro-organismes et de savoir comment les contrôler.

Les micro-organismes qui nous rendent malades sont dits « pathogènes ».

Types de Micro-organismes

Il existe six grandes catégories de micro-organismes: les virus, les protozoaires, les parasites, les levures, les moisissures et les bactéries. Certains micro-organismes sont bons pour nous et peuvent être utiles. En voici des exemples:

- les levures employées dans la confection du pain et la production d'alcool;
- la bactérie acidophile et le lactobacille, qui nous aident à digérer les aliments;
- la moisissure qui mûrit et aromatise les fromages (p. ex., les fromages bleus).

Les autres micro-organismes peuvent nous rendre malades. La moisissure du pain, les virus comme ceux de la grippe et de l'hépatite, la salmonelle et le colibacille sont autant d'exemples de micro-organismes qui peuvent être nuisibles, nous rendre malades et même être fatals.

Les virus

Les virus se trouvent dans presque toutes les formes de vie, notamment chez les humains, les animaux, les plantes et les champignons. De très petite taille, ils sont de 20 à 100 fois plus petits qu'une bactérie, et souvent trop petits pour être visibles au microscope ordinaire. Les virus n'apparaissent pas dans les aliments parce qu'ils ne peuvent se développer qu'à l'intérieur d'une cellule vivante. Ce sont les cellules vivantes de notre organisme ou celles des plantes et des animaux vivants qui permettent leur prolifération.

Les virus qui causent des maladies d'origine alimentaire s'appellent aussi virus entériques, parce qu'ils entrent dans l'organisme par le tractus intestinal. Habituellement, l'apparition des symptômes est soudaine et ceux-ci durent un ou deux jours, mais le sujet peut continuer à se sentir faible pendant plusieurs jours encore. Ces maladies sont très contagieuses et, la plupart du temps, il n'y a pas de traitement possible et le sujet doit attendre que le virus disparaisse de lui-même. La déshydratation est un problème fréquent, particulièrement chez les personnes à haut risque. Il est possible aussi que la personne infectée par un virus ne présente aucun symptôme, mais qu'elle transmette le virus à une autre personne qui, elle, en éprouvera.

C'est le plus souvent par les mains que les virus pénètrent dans les aliments. C'est pourquoi il est si important de se laver les mains. Une autre source possible de contamination est l'eau insalubre qui peut contaminer les aliments lavés dans cette eau ou les fruits de mer et les coquillages qui y sont exposés. Les virus peuvent également se propager par contamination croisée. Trois exemples de virus qui peuvent être présents dans les aliments sont le virus de l'hépatite A, le virus de la grippe aviaire et le rotavirus.

Le meilleur moyen de prévenir la propagation des virus est de se laver les mains.

Les parasites

Les parasites vivent et se développent à la surface ou à l'intérieur de l'organisme des humains et des animaux. On peut les attraper :

- en consommant de l'eau contaminée ou tout aliment lavé dans de l'eau contaminée;
- en mangeant la viande trop peu cuite d'un animal contaminé;
- par contamination croisée.

Comme les virus, les parasites ne se développent pas dans les aliments.

Les symptômes d'une infection parasitaire varient selon le type de parasite en cause. Une douleur abdominale ou d'estomac, la diarrhée, une douleur musculaire, la toux, des lésions cutanées, une perte de poids et bien d'autres symptômes sont possibles.

Citons, à titre d'exemples :

- la trichinose (ténia du porc), transmise par le porc ou le gibier sauvage cru ou trop peu cuit;
- l'anisakiase (nématode parasitaire) est transmise par les poissons de mer non cuits
- et les produits à base de poisson cru tels que le sushi, le sashimi, le ceviche ou le saumon.

Le meilleur moyen de prévenir la propagation des parasites est de bien cuire les aliments.

Les protozoaires

Il existe de nombreux types de protozoaires. Ceux qui causent des maladies d'origine alimentaire sont une sorte de parasites qui vivent dans le tube digestif des humains et des animaux.

Les protozoaires peuvent pénétrer dans les aliments à travers l'eau contaminée. Ils peuvent survivre dans l'eau plus longtemps que les bactéries et sont plus difficiles que celles-ci à éliminer de l'eau. Les protozoaires sont plus susceptibles que la plupart des autres micro- organismes d'infecter une personne qui consomme des aliments ou de l'eau contaminés.

La contamination croisée peut transmettre les protozoaires à d'autres aliments. Voici des exemples de maladies d'origine alimentaire causées par des protozoaires :

- la giardiase (également appelée lambliase), qui peut se propager par l'eau et la nourriture contaminées;
- la cryptosporidiose, qui peut être propagée par l'eau contaminée.

Les levures

La levure est employée dans la confection du pain et la production d'alcool, mais elle peut également dégrader la nourriture. La levure dégrade la nourriture en la dévorant lentement. La contamination peut se présenter sous forme de bulles, de taches roses ou de biofilm ou créer une odeur ou un goût d'alcool.

La levure se développe à la plupart des températures d'entreposage des aliments. En règle générale, elle ne cause que la dégradation des aliments et elle ne rend pas malade. Elle a besoin de sucre et d'humidité pour survivre, ce qu'elle trouve dans les aliments comme les gelées et le miel.

Les moisissures

Les moisissures sont nécessaires pour certaines choses, comme la vinification et la fabrication d'antibiotiques. Le bleu des fromages persillés (fromages bleus), l'arôme et l'alcalinité de certains vins blancs rares et la capacité de la pénicilline à combattre la maladie viennent tous de différentes sortes de moisissures. Mais celles que nous trouvons dans nos cuisines sont la pourriture et les moisissures visqueuses, duveteuses ou colorées et désagréables qui dégradent les aliments.

Les moisissures unicellulaires sont généralement minuscules, mais les colonies de moisissures (groupes de cellules qui se développent ensemble) peuvent apparaître comme des formations duveteuses sur les aliments.

Certaines moisissures produisent des toxines, appelées mycotoxines, qui peuvent causer des maladies ou des infections graves. Il est impossible de savoir, lorsqu'on les regarde à l'œil nu, si les moisissures sont du type qui produit un poison.

Voici des exemples de toxines que produisent les moisissures :

- l'aflatoxine, souvent présente dans les noix, les arachides et le beurre d'arachide;
- l'ochratoxine A, souvent présente dans les céréales, le café et le vin.

En cas de doute

La moisissure peut se développer sur presque tous les aliments, à n'importe quelle température d'entreposage et dans toutes les conditions. La congélation empêche la formation de moisissures, mais elle ne détruira pas les cellules de moisissure déjà présentes dans les aliments. La moisissure que vous voyez sur un aliment n'est pas la seule qu'il contienne. Si elle produit des poisons, ceux-ci se trouvent généralement sous la surface de l'aliment.

On peut comparer la moisissure à une plante. La partie que vous voyez est comme une fleur. En dessous, il y a les racines à l'intérieur de l'aliment qui peuvent le rendre insalubre. Plus l'aliment est mou, plus la moisissure est susceptible de s'installer en profondeur dans l'aliment.

Faut-il jeter tous les aliments moisis?

Certains fromages à pâte ferme et certains salamis secs peuvent être conservés, à condition d'éliminer la moisissure en coupant sur une épaisseur d'au moins un pouce autour de la partie moisie. Cependant, il est conseillé de jeter tous les aliments moisis.

En cas de doute, jetez!

Les bactéries

Les bactéries sont partout dans notre environnement. Elles peuvent nous être très utiles, mais elles peuvent aussi être néfastes. Voici des exemples de bonnes bactéries :

- le lactobacille et le *bifidus*, qui nous aident à digérer les aliments;
- les biofilms, utilisés par la NASA pour purifier l'eau à bord des navettes spatiales.

Les maladies d'origine alimentaire sont pour la plupart causées par des bactéries sans action bienfaisante, dites pathogènes.

Voici des exemples de bactéries néfastes

Campylobacter

Communément présent dans la volaille et la viande, *Campylobacter* peut être transmis par les rongeurs, les oiseaux sauvages et les animaux de compagnie comme les chats et les chiens. On le trouve également dans l'eau non traitée.

Listeria

Listeria est présente dans le sol. Les humains peuvent en être infectés en consommant des produits laitiers, des légumes et du poisson et des produits carnés qui sont contaminés par cette bactérie.

Escherichia coli

Escherichia coli (colibacille) vit dans les intestins des animaux et peut s'étendre aux surfaces externes de la viande durant l'abattage. Il peut également être transmis par l'eau contaminée.

Clostridium perfringens

Celui-ci est présent dans les aliments riches en protéines ou de type féculent tels que les haricots cuits ou les sauces et se multiplie plus particulièrement dans les restes mal gérés.

Salmonella

Salmonella (salmonelle) se trouve le plus souvent dans la volaille crue, mais on la trouve également dans d'autres viandes, dans le lait non pasteurisé et dans les œufs crus.

L'infection

La consommation d'aliments contaminés par des bactéries pathogènes vivantes peut causer une maladie d'origine alimentaire de type infectieux. Selon le type de bactérie en cause, il suffit parfois d'une petite quantité de bactéries pour causer une infection.

La bactérie passera dans l'estomac et descendra dans l'intestin, où elle commencera à se multiplier. Souvent, les symptômes n'apparaîtront qu'un ou plusieurs jours après avoir consommé l'aliment contaminé. La plupart des bactéries entraîneront l'apparition des symptômes dans un délai de trois jours, mais certaines bactéries pathogènes mettront 10 jours ou plus avant de causer des symptômes. D'autres peuvent prendre deux mois ou davantage. En règle générale, les symptômes se manifestent lentement et peuvent durer plusieurs jours. Étant donné qu'il s'agit d'une infection, l'un des symptômes sera généralement une fièvre.

Les exemples les plus courants de ce type d'intoxication alimentaire sont la salmonellose, la campylobactériose et la dysenterie bacillaire. Il en existe bien d'autres encore.

Les toxines

Parfois, ce n'est pas la bactérie en soi qui rend malade, mais plutôt le produit dérivé de cette bactérie. Toutes les bactéries produisent des déchets, dont certains constituent un poison ou un produit toxique pour les humains. On appelle ces déchets « toxines ». On appelle également « intoxication d'origine alimentaire » les maladies d'origine alimentaire qui sont causées par une toxine.

Ces toxines n'ont pas d'odeur ni de goût. Certaines d'entre elles ne peuvent être éliminées par des températures de cuisson normales. En conséquence, la cuisson d'un aliment contaminé par une toxine ne garantira pas forcément la salubrité de cet aliment.

Les toxines bactériennes peuvent provenir de bactéries qui se développent dans les aliments ou de bactéries présentes sur le corps d'une personne qui manipule les aliments. Les infections, les coupures, les brûlures, les furoncles et les boutons contiennent des bactéries; si ces bactéries ou les déchets qu'elles produisent s'introduisent dans les aliments, ils peuvent causer des maladies d'origine alimentaire.

Symptômes liés aux toxines

Les symptômes d'intoxication d'origine alimentaire peuvent commencer le jour même ou dans un délai d'un jour ou deux suivant la consommation d'un aliment contaminé. Ils peuvent persister pendant deux semaines.

Ces maladies peuvent être très dangereuses. Rappelez-vous : une toxine est un poison. L'un des types répandus est la spore de *Clostridium botulinum* (*C. botulinum*), qui cause le botulisme.

Botulisme : empoisonnement causé par la consommation d'un aliment renfermant une toxine produite par une bactérie sporulée. Les symptômes du botulisme sont la nausée, les vomissements, des troubles de la vision, une faiblesse musculaire et de la fatigue. Il peut être mortel.

Les symptômes peuvent comprendre :

- une nausée;
- des vomissements;
- de la fatigue;
- des étourdissements;
- des maux de tête;
- une vision double;
- la sécheresse de la gorge et du nez;
- une insuffisance respiratoire;
- une paralysie;
- dans certains cas, la mort.

Il est important de se rappeler que dans le cas d'une intoxication d'origine alimentaire, ce n'est pas la bactérie qui rend malade, mais la toxine produite par cette bactérie.

Les spores

Certaines sortes de bactéries ne peuvent pas être éliminées par de très hautes températures, par dessiccation ou par des produits chimiques. Lorsqu'elles sont soumises à des conditions qui les empêchent de se développer, elles produisent des spores. La spore est le stade de repos de la bactérie vivante et celle-ci peut se transformer en bactérie active en présence de conditions propices à son développement.

Les températures de cuisson et la plupart des assainissants ne permettent pas d'éliminer les spores bactériennes.

La spore de *C. botulinum*, bactérie responsable du botulisme, est une bactérie dont on sait qu'elle produit des spores. Si un nourrisson ingurgite des spores de *C. botulinum* présentes dans un aliment, ces spores se transformeront en bactéries actives dans son intestin et produiront des toxines. Ce phénomène peut survenir également chez les adultes ayant eu des problèmes intestinaux.

Exemples de maladies microbiologiques

Maladie	Salmonellose (salmonelle)	Intoxication au staphylocoque (staphylocoque doré	Trichinose (trichinella spiralis)	Virus de l'hépatite A	Colite hémorragique (colibacille)
Source habituelle du micro-organisme	Volaille et porc crus ou fèces de personnes infectées	Nez, peau et lésions de personnes infectées; museau, peau et lésions d'animaux infectés; pis de la vache	Chair du porc et de l'ours infesté	Fèces, urine et sang de personnes infectées	Sources probables : bœuf, porc et volaille crus
Délai d'apparition des symptômes*	De 6 à 72 heures – habituellement de 18 à 36 heures	De 1 à 8 heures – habituellement de 2 à 4 heures	De 4 à 23 jours – habituellement de 9 jours	De 10 à 50 jours – habituellement de 25 jours	De 2 à 6 jours
Symptômes	Fièvre, douleur abdominale, diarrhée, nausée, vomissements, déshydratation	Forte nausée, vomissements, crampes, habituellement avec diarrhée, et prostration	Vomissements, nausée, troubles oculaires, raideur musculaire, spasmes et respiration difficile	Fièvre, malaises, nausée, douleur abdominale, ictère	Crampes abdominales, diarrhée sanglante ou claire; parfois
Aliments ordinairement contaminés par ce micro-organisme	Volaille, viande, produits carnés, lait non pasteurisé, ovoproduits, œufs crus, coquillages, poudings, sauces	Aliments riches en protéines, poudings, pâtisseries fourrées à la crème, jambon, volaille, produits carnés, salades de pommes de terre et autres salades	Porc trop peu cuit et aliments au contact de viande de porc trop peu cuits	Coquillages, huîtres crues, palourdes, lait, viandes tranchées, eau	Hamburgers, autres produits carnés, lait cru
Facteurs contribuant à une éclosion	Réfrigération inadéquate, conservation des aliments à des températures élevées, aliments cuits et réchauffés de manière inadéquate, préparation des aliments plusieurs heures avant le service, contamination croisée, nettoyage inadéquat du matériel, contact des aliments cuits par des travailleurs infectés, provisions d'aliments faites auprès de sources contaminées	Réfrigération inadéquate, contact des aliments cuits par des travailleurs infectés, préparation des aliments plusieurs heures avant le service, travail en présence d'infections telles que des coupures ou des éraflures contenant du pus, conservation des aliments à des températures élevées	Réfrigération inadéquate, conservation des aliments à des températures élevées, préparation des aliments plusieurs heures avant le service, restes réchauffés de manière inadéquate	Contact des aliments par des travailleurs infectés, mauvaise hygiène personnelle, cuisson inadéquate, cueillette de coquillages dans des eaux d'égout contaminées, élimination inadéquate des eaux d'égout	Viande à hamburger et poulet trop peu cuits dans les services de restauration rapide, contamination croisée

* Délai s'écoulant à partir du moment où une personne mange les aliments contaminés et le moment où elle commence à se sentir mal

Les porteurs

Les micro-organismes se trouvent dans les aliments, dans l'eau, chez les animaux, sur des objets et sur le corps ou dans notre organisme. Ils peuvent être naturellement présents dans les aliments ou y pénétrer par le biais d'un porteur.

Les porteurs sont des personnes ou des choses qui portent des micro-organismes qui peuvent se retrouver dans les aliments qui ne sont pas manipulés de façon à écarter tout danger. Vu leur très petite taille, les micro-organismes ne sont pas visibles à l'œil nu et peuvent se trouver sur des personnes et des objets sans que vous le sachiez.

Rappelez-vous: les virus, les protozoaires et les parasites ne se développent pas dans les aliments, mais ils peuvent leur être transmis par un porteur. Les bactéries peuvent, elles aussi, être transmises aux aliments par un porteur.

Les humains peuvent transmettre leurs microbes aux aliments qu'ils préparent. Une personne peut avoir une infection sans en laisser paraître le moindre signe ou symptôme. En fait, nous sommes sans cesse porteurs de microbes. Si vous allez bien, cela ne signifie pas nécessairement que vous n'avez pas de micro-organismes sur vous ou à l'intérieur de votre corps.

On peut également récolter des micro-organismes par l'intermédiaire d'un type d'aliment et les transmettre à un autre type d'aliment si on ne le manipule pas correctement. C'est ce qu'on appelle la contamination croisée, sujet que nous aborderons plus en détail dans une prochaine section.

Qui tombe malade?

Un certain nombre de facteurs peuvent rendre une personne plus ou moins sujette à la maladie si elle consomme un aliment contaminé. En voici quelques-uns :

L'état de santé de la personne avant de consommer l'aliment

Une personne qui a un système immunitaire affaibli est plus sujette à la maladie qu'une personne en bonne santé. Les personnes au système immunitaire affaibli sont, entre autres, les personnes très jeunes, les personnes très âgées, les femmes enceintes et les personnes immunodéprimées par un état pathologique.

La quantité d'agents pathogènes dans l'aliment

Campylobacter causera généralement une maladie d'origine alimentaire chez une personne en bonne santé si l'aliment qu'elle consomme contient plus de 500 organismes. Dans le cas de la salmonelle, il en faut 100 000. S'il s'agit de la *Shigella*, une personne peut être malade après avoir ingéré 10 organismes seulement. Ces chiffres désignent la « dose infectieuse ». Pour qu'une personne soit malade, il faut qu'un nombre suffisant de bactéries puisse entrer dans l'estomac et descendre dans les intestins. Encore une fois, si le système immunitaire du sujet est compromis, il en faudra moins.

Le type de micro-organisme

Certains micro-organismes sont plus susceptibles que d'autres de causer des maladies d'origine alimentaire. Les protozoaires et les parasites sont très susceptibles de causer une maladie s'ils sont ingérés.

Les bactéries

Qu'est-ce qui rend les bactéries si dangereuses?

- Elles peuvent se multiplier très rapidement à la température ambiante.
- Elles peuvent vivre et se multiplier dans les aliments.
- Elles ne peuvent pas être éliminées par la réfrigération ni par la congélation.
- Leurs spores et leurs toxines peuvent rester dangereuses même après la cuisson des aliments.

Les bactéries sont transportées dans l'eau et les aliments et embarquées comme des « autostoppeurs » par les humains, les insectes, les rongeurs et divers objets (tels que la vaisselle, les serviettes et les vêtements). Les bactéries peuvent se multiplier rapidement quand elles sont dans des conditions qui leur conviennent, c'est-à-dire quand elles ont la bonne température, un taux d'humidité adéquat et une source alimentaire.

Le nombre de bactéries doublera toutes les 10 à 20 minutes dans un environnement idéal. Le nombre de bactéries dans ces conditions peut atteindre un niveau dangereux très rapidement et dans un laps de temps très court.

Il faut tenir compte des principaux facteurs suivants qui favorisent la croissance microbienne :

- Temps et température
- Zone dangereuse
- Oxygène
- pH
- Humidité
- Protéines

La croissance bactérienne

Temps et température

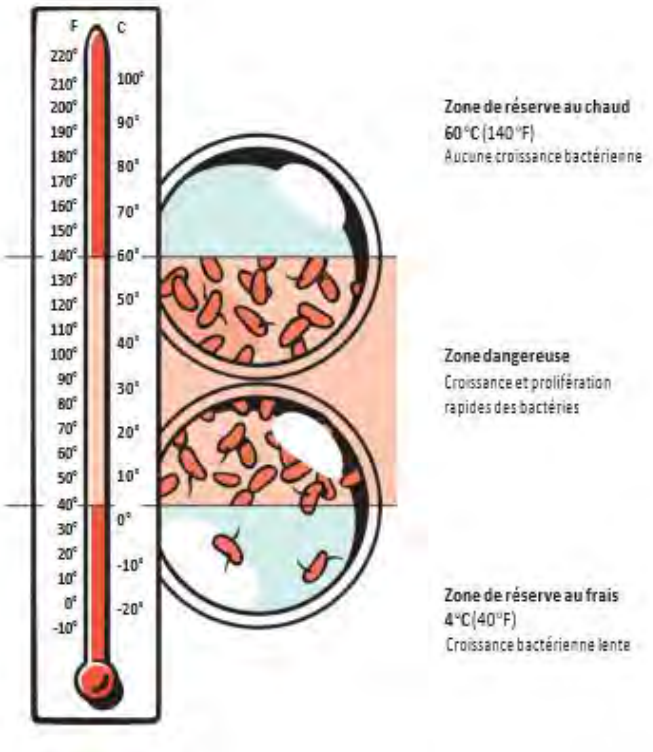
Le contrôle de la température est le moyen le plus efficace de ralentir la croissance de bactéries dans les aliments.

Il y a une zone dangereuse qui indique la température des aliments à laquelle les bactéries se développeront le plus rapidement.

La zone dangereuse se situe entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F).

Il est important de garder les aliments en dehors de cette zone dangereuse de température autant que possible. Plus les aliments restent longtemps dans cette zone dangereuse, plus les bactéries peuvent se développer et plus les aliments peuvent présenter un risque.

Le fait de réchauffer les aliments jusqu'à ce que leur température atteigne ou dépasse les 60 °C (140 °F) et de les maintenir à cette température éliminera les bactéries vivantes, mais, comme nous l'avons expliqué, ceci n'éliminera pas les spores bactériennes et peut-être pas non plus les toxines. Refroidir les aliments jusqu'à ce que leur température baisse à 4 °C (40 °F) ou moins ne permet pas non plus d'éliminer les bactéries et n'a aucune action sur les spores ou les toxines, mais cela ralentira considérablement la croissance bactérienne.cc.



L'oxygène

Certains types de bactéries ne se développeront que là où il y a de l'oxygène et d'autres, là où il n'y en a pas. Les maladies d'origine alimentaire peuvent être causées par l'un ou l'autre type.

La salmonelle, bactérie souvent présente dans les produits avicoles comme le poulet, la dinde ou les œufs, a besoin d'oxygène pour se développer.

Clostridium botulinum, qui peut se trouver dans les conserves ou les pots conditionnés incorrectement, est une bactérie qui ne se développe que s'il n'y a pas d'oxygène.

Les bactéries qui ont besoin d'oxygène pour croître s'appellent bactéries aérobies. Pensons, par analogie, à l'exercice d'aérobie, qui apporte une grande quantité d'oxygène dans votre corps. Les bactéries qui se développent là où il n'y a pas d'oxygène s'appellent bactéries anaérobies.

Le pH

Le pH est une mesure de l'acidité ou de l'alcalinité d'une substance. L'échelle de pH va de 0 à 14, le niveau 7 étant le point neutre. L'eau pure a un pH de 7. Tout ce qui est inférieur à 7 est acide et tout ce qui est supérieur à 7 est alcalin.

Les bactéries pathogènes ont besoin d'un pH qui est légèrement plus acide ou plus haut sur l'échelle de pH.

La plupart des aliments que nous mangeons sont acides et ont un pH de 2 à 7.

pH d'aliments courants :

d'aliments courants	pH	d'aliments courants	pH
bananes	4.5 - 5.2	**citrons**	2.2 - 2.4
pain	5.3 - 5.8	**lait**	6.3 - 8.5
carottes	4.9 - 5.2	**oranges**	3.1 - 4.1
cerises	3.2 - 4.1	**huîtres**	4.8 - 6.3
maïs	6.0 - 7.5	**porc**	5.3 - 6.9
œufs	6.4 - 9.0	**pommes de terre**	6.1
farine	6.0 - 6.3	**courge**	5.5 - 6.2

L'humidité

Les bactéries ont besoin d'eau pour croître. Elles se développeront donc plus rapidement dans les aliments humides. Les aliments humides qui favorisent la croissance bactérienne sont, par exemple :

- la viande (steak, hamburger et porc);
- les produits laitiers (lait et fromages);
- le poisson;
- les œufs;
- les légumes.

Les aliments secs renferment trop peu d'humidité pour que les bactéries s'y développent, mais celles-ci peuvent survivre dans ces aliments sans se multiplier. Les aliments secs peuvent devenir dangereux quand de l'eau y est ajoutée; les bactéries qu'ils contiennent ont alors l'humidité nécessaire pour se développer.

On peut accroître la salubrité des aliments en y diminuant la quantité d'eau, génératrice de bactéries, par la congélation, la déshydratation (élimination de l'eau) ou la cuisson. L'ajout de substances comme le sel, le sucre et les agents de conservation peut également diminuer la quantité d'eau dans l'aliment et freiner la prolifération microbienne.

Un faible taux d'humidité n'éliminera pas les bactéries, mais il les empêchera de se développer.

Les protéines

Les bactéries se développent le mieux en présence d'une bonne source d'aliments ou de nutriments. Le principal nutriment des bactéries est la protéine. Les aliments riches en protéines sont :

- la viande (steak, hamburger et porc);
- le poisson;
- la volaille (poulet ou dinde);
- les œufs;
- les produits laitiers (lait et fromages).

Les aliments qui sont riches en protéines et qui ont un taux élevé d'humidité forment un terrain très propice au développement des bactéries.

Aliments potentiellement dangereux

Les aliments potentiellement dangereux sont ceux qui favorisent la croissance bactérienne parce qu'ils sont riches en protéines et qu'ils ont un taux élevé d'humidité.

Il faut surveiller très attentivement le temps de cuisson et la température de ces aliments pour empêcher les bactéries de se développer et de produire des toxines et des spores.

Les aliments potentiellement dangereux comprennent :

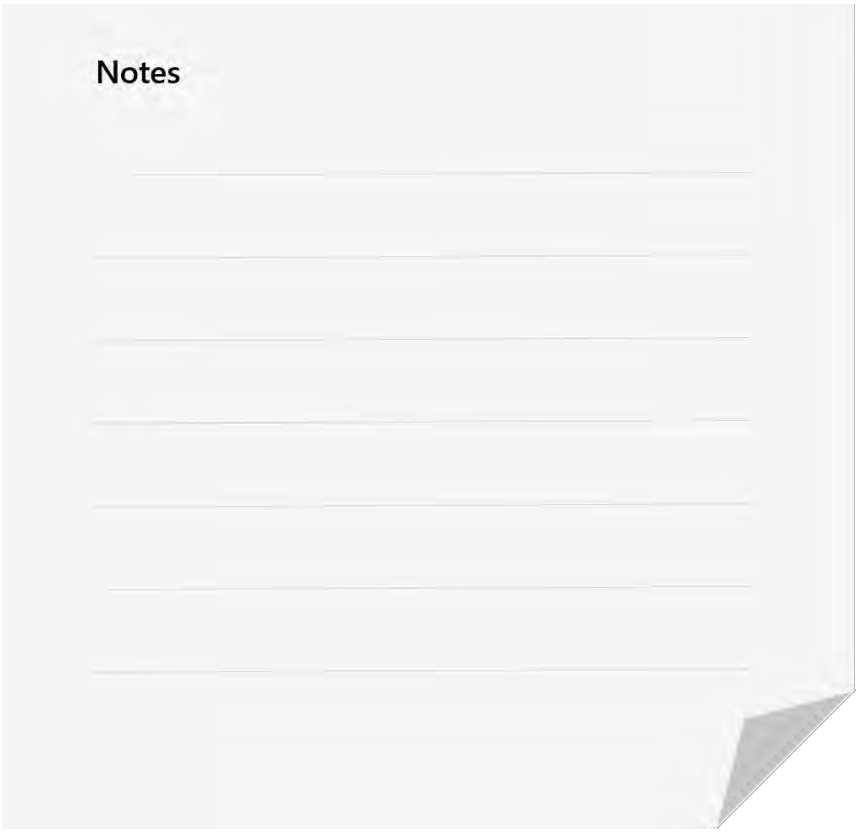
- les aliments humides ayant un pH supérieur à 4,5;
- les produits laitiers;
- la viande, le poisson, la volaille et les œufs;
- certains légumes crus et certains fruits (p. ex., pousses de soja, ail à l'huile et melon tranché), particulièrement ceux qui ne seront soumis à aucune cuisson.

Rappelez-vous : tout aliment contenant l'un de ces ingrédients serait, lui aussi, potentiellement dangereux. Ainsi, un beignet fourré à la crème, une salade contenant du poulet tranché, un plat de pâtes garnies de sauce à la viande et un plat à la casserole contenant du fromage seraient autant d'aliments potentiellement dangereux.

Certains légumes et fruits crus ou cuits favoriseront la croissance de micro-organismes pathogènes et, pour autant, sont potentiellement dangereux. Les légumes et les fruits peuvent facilement être contaminés et ont causé un certain nombre d'éclosions (p. ex., le colibacille dans les épinards en septembre 2006, la salmonelle dans des tomates non cuites et fraîches en juillet 2008).

Récapitulons!

1. les micro-organismes ne nous sont pas tous néfastes;
2. les types de micro-organismes pathogènes qui causent des maladies d'origine alimentaire : les virus, les parasites, les levures, les moisissures et les bactéries;
3. les similitudes et les différences entre ces agents pathogènes;
4. la source de ces micro-organismes;
5. les maladies d'origine alimentaire causées par les micro-organismes pathogènes et les symptômes qui accompagnent ces maladies;
6. les raisons pour lesquelles certaines sortes de contamination alimentaire sont plus susceptibles que d'autres de rendre les gens malades;
7. les raisons pour lesquelles certaines personnes sont plus susceptibles que d'autres d'être malades quand elles consomment des aliments contaminés;
8. la façon dont les porteurs peuvent transmettre les micro-organismes aux aliments;
9. ce dont les bactéries ont besoin pour se développer : le temps et la température qu'il faut, de l'oxygène, un certain pH, de l'humidité et des protéines;
10. ce qui rend un aliment potentiellement dangereux.



Temps et température

Introduction

Il est important de laisser les aliments aussi peu longtemps que possible à des températures qui entrent dans la zone dangereuse (entre 4 °C ou 40 °F et 60 °C ou 140 °F). Cette règle s'applique à toutes les étapes de la préparation, du service et de la vente des aliments.

Les aliments franchissent de nombreuses étapes avant d'être mis à la disposition de vos clients. Des mesures doivent être prises à chacune de ces étapes pour veiller à minimiser la croissance bactérienne. Pour cela, il faut contrôler les températures auxquelles les aliments sont gardés et le temps qu'ils passent à ces températures.

Séquence de la salubrité alimentaire

La séquence élémentaire de la préparation des aliments est la suivante :

- réception et entreposage;
- congélation;
- décongélation;
- réfrigération;
- préparation des aliments
- cuisson;
- réserve au chaud et au frais;
- refroidissement;
- réchauffage.

Tous les aliments ne franchissent pas toutes ces étapes et, le cas échéant, ce n'est pas nécessairement dans cet ordre. Les légumes frais ne seront peut-être pas congelés et dégelés. Les ingrédients d'une salade ne seront pas nécessairement cuits ou réchauffés. Tous les aliments franchiront l'une, plusieurs ou chacune de ces étapes. Il est très important de surveiller et de contrôler la température des aliments à toutes ces étapes pour s'assurer que les bactéries ont peu de chances de se développer.

Vous devriez utiliser votre thermomètre à sonde pour vérifier les températures à toutes ces étapes.

Le thermomètre à sonde

Pour vous assurer de porter les aliments à des températures adéquates et de les y maintenir, utilisez un thermomètre à sonde.

Votre thermomètre à sonde doit être conçu pour les dépôts d'aliments. Il devrait être muni d'une sonde en métal, de préférence du type permettant une lecture rapide.

- Insérez la sonde de façon que son dispositif de lecture soit dans la partie la plus épaisse ou au centre de l'aliment s'il n'y a pas de partie plus épaisse.
- Attendez au moins 15 secondes d'obtenir une valeur constante et consignez la température affichée.

Les thermomètres à sonde doivent être nettoyés et assainis au moyen de tampons d'alcool ou d'une solution assainissante après chaque usage, ceci pour veiller à ne pas causer la contamination croisée des aliments.

Ne laissez pas la sonde toucher le fond ou les parois des contenants d'aliments, sinon vous n'obtiendrez pas la température exacte. Ne laissez jamais le thermomètre dans un aliment durant sa cuisson au four, au micro-ondes ou sur la cuisinière.

Recalibrage du thermomètre

Le recalibrage régulier de votre thermomètre aidera à assurer l'exactitude des températures affichées. Recalibrer signifie régler le thermomètre pour veiller à ce qu'il indique la bonne température. Un thermomètre devrait être recalibré :

- après un changement extrême de température;
- si vous le faites tomber.

Même en dehors de telles circonstances, votre thermomètre devrait être recalibré régulièrement. La méthode recommandée pour calibrer votre thermomètre à sonde est d'utiliser le point de fusion de la glace.

Comment recalibrer

1. Pour utiliser la méthode du point de fusion de la glace, mélangez deux parts égales d'eau et de glace concassée. La température de ce mélange sera toujours de 0 °C (32 °F), vous pouvez donc vous y fier pour vous assurer que votre thermomètre donne une lecture exacte de la température.

2. Placez la sonde du thermomètre dans le mélange, en veillant à ce qu'elle ne touche pas les parois ou le fond du récipient. Attendez que la jauge cesse de bouger pour voir la température qu'elle affiche. Si elle n'est pas de 0 °C (32 °F), elle a besoin d'un réglage.

3. Si votre thermomètre a un écrou de calibration, utilisez une petite clé anglaise pour le tourner jusqu'à ce que la température affiche 0 °C (32 °F). Maintenez la sonde dans l'eau glacée pour vous assurer que la température est exacte.

4. Les autres types de thermomètres peuvent être réglés à peu près de la même façon au moyen de leur cylindre en plastique ou de pinces.

Quand il vous est impossible de recalibrer

Ordinairement, les thermomètres numériques ne peuvent pas être recalibrés, mais il faut quand même en vérifier la précision. Employez la même méthode que celle décrite précédemment pour un thermomètre de type à cadran. Une exception : le thermomètre numérique peut avoir un bouton de remise à zéro qu'il faut pousser pour recalibrer le réglage. Si le thermomètre n'affiche pas 0 °C (32 °F), essayez une nouvelle pile ou faites-le vérifier par un service de réparation.

Suivez le mode d'entretien qui vous est fourni à l'achat de votre thermomètre, notamment les directives de recalibrage.

Si vous testez votre thermomètre et qu'il est décalé de quelques degrés mais que vous êtes incapable de le recalibrer immédiatement, assurez-vous de recalculer manuellement toute température affichée. Par exemple, si votre thermomètre affiche -3 °C (27 °F), utilisez la méthode du point de fusion de la glace. Vous devrez ajouter 3 °C (5 °F) chaque fois que vous prendrez la température puisque vous savez que votre thermomètre devrait afficher 0 °C (32 °F). Ainsi, une température que votre thermomètre évalue à 4 °C (40 °F) pour un réfrigérateur est en fait de 7 °C (45 °F).

Pour éviter toute erreur, veillez à recalibrer votre thermomètre dès que possible.

Si votre thermomètre est décalé de plus de quelques degrés, vous ne pouvez pas vous y fier. Recalibrez-le ou utilisez un autre thermomètre.

LA SÉQUENCE

Réception et entreposage

Il est important de conserver les aliments aux températures adéquates pendant qu'ils vous sont acheminés et lorsque vous les entreposez dans votre dépôt d'aliments.

Congélation

Les aliments congelés doivent être gardés à une température qui permet aux aliments de demeurer complètement solides. Les températures doivent être contrôlées plusieurs fois par jour pour veiller à ce que les aliments restent congelés. Une fois par semaine, il faut utiliser un thermomètre à sonde pour s'assurer que la température affichée sur le thermomètre du congélateur est exacte.

> Si des aliments ont été décongelés, ne les recongelez pas sans les faire cuire au préalable.

Les congélateurs et les réfrigérateurs fonctionneront mieux et préserveront la salubrité de vos aliments si vous suivez ces conseils :

- autant que possible, gardez la porte fermée;
- ne surchargez pas l'aire du congélateur;
- en fait d'étagères, utilisez des grilles métalliques sans revêtement (c.-à-d. sans carton, papier d'aluminium ou autre matériau solide);
- assurez-vous que les joints d'étanchéité des portes sont hermétiques et en bon état. Si des aliments ont été décongelés, ne les recongelez pas sans les faire cuire au préalable.

Décongélation

Ne décongelez JAMAIS des aliments à la température ambiante. Pendant que l'aliment dégèle, bien que l'intérieur soit encore gelé, l'extérieur de l'aliment restera longtemps à la température ambiante (zone dangereuse), permettant aux bactéries présentes de se développer et de se multiplier rapidement.

Décongelez les aliments sans danger en suivant l'une des quatre méthodes suivantes.

Au réfrigérateur à 4 °C (40 °F)

Cette méthode est lente; il faut donc prévoir un jour ou plus pour la décongélation d'articles volumineux tels que la volaille et les rôtis. Il faut environ 10 heures par kilo ou 5 heures par livre. Dans la mesure du possible, c'est cette méthode que vous devriez suivre puisqu'elle est la plus sûre de toutes.

Dans un évier, à l'eau froide courante

Utilisez un grand évier propre et ne laissez pas l'eau éclabousser d'autres aliments ou d'autres surfaces où des aliments seront déposés, notamment les comptoirs. Laissez couler l'eau sans interruption pour garder froid l'extérieur du produit. Retirez l'aliment de l'évier dès qu'il est dégelé et assainissez l'évier et tous les ustensiles qui ont servi à la décongélation.

Durant le processus de cuisson continue

Cette méthode est pratique pour les petites portions d'aliments comme les fruits de mer, le bœuf haché et les aliments similaires, mais pas pour les articles volumineux.

Au micro-ondes

N'employez cette méthode que si l'aliment doit être transféré immédiatement vers une autre source de cuisson, car, après ce type de décongélation, le produit est chaud. Cette méthode se prête mal à la décongélation des articles volumineux.

Réfrigération

Les aliments réfrigérés doivent être gardés à une température de 4 °C (40 °F) ou moins. Il faut surveiller la température des réfrigérateurs de la même manière que celle des congélateurs. Tous les réfrigérateurs doivent avoir un thermomètre bien visible et précis. Le thermomètre devrait être situé dans la partie la plus chaude du réfrigérateur, soit près de la porte et près du haut. Les températures doivent être contrôlées plusieurs fois par jour pour veiller à ce qu'elles restent à 4 °C (40 °F) ou moins. Une fois par semaine, il faut utiliser un thermomètre à sonde pour s'assurer que la température affichée sur le thermomètre du réfrigérateur est exacte.

Les congélateurs et les réfrigérateurs fonctionneront mieux et préserveront la salubrité de vos aliments si vous suivez ces conseils :

- autant que possible, gardez la porte fermée;
- ne surchargez pas l'aire de réfrigération;
- en fait d'étagères, utilisez des grilles métalliques sans revêtement (c.-à-d. sans carton, papier d'aluminium ou autre matériau solide);
- n'utilisez pas de bois dans vos réfrigérateurs, car celui-ci risque de favoriser le développement de moisissures;
- assurez-vous que les joints d'étanchéité des portes sont hermétiques et en bon état.

Réfrigérateur pour condiments

Les réfrigérateurs pour condiments sont souvent employés pour préparer ou assembler des produits alimentaires comme les sandwiches ou les pizzas.

La partie supérieure d'un réfrigérateur pour condiments comprend un plan de travail avec compartiments alimentaires pour garder les ingrédients comme les viandes froides, le fromage, la tomate, la laitue et les marinades. Étant donné qu'il est très difficile de maintenir des températures adéquates dans les compartiments alimentaires de ce bloc, il est important de garder le couvercle fermé autant que possible et de surveiller de près les températures. Les compartiments alimentaires devraient être rangés dans la partie principale du réfrigérateur à la fin de la journée.

Préparation des aliments

Quand vous préparez des aliments à la température ambiante pour la cuisson ou le service, vous devez faire très attention.

La préparation d'aliments à la température ambiante est toujours risquée dans la mesure où tout se déroule dans la zone de températures dangereuses. C'est dans la fourchette de 20 °C à 50 °C (68 °F à 122 °F) et particulièrement à 37 °C (98 °F), température du corps humain, que la plupart des bactéries se développent le plus rapidement. Plus les aliments dangereux restent longtemps dans cette zone de températures, plus le risque est grand que des bactéries pathogènes se développent ou produisent des toxines causant des maladies d'origine alimentaire. Les aliments potentiellement dangereux peuvent être préparés, traités et fabriqués à la température ambiante, mais pendant deux heures au maximum.

En effet, cette période est trop courte pour que les bactéries se développement ou produisent des toxines à un niveau qui pourrait s'avérer dommageable.

Ne laissez pas les aliments dans la zone dangereuse plus longtemps qu'il ne faut. Si vous devez quitter votre poste de travail pour une raison ou pour une autre, remettez les aliments au réfrigérateur, où vous les laisserez jusqu'à ce que vous puissiez reprendre votre travail.

Si vous préparez de grandes quantités de nourriture :

- faites de petits lots;
- utilisez des ingrédients prérefroidis;
- emballez les aliments sur de la glace.

Cuisson

Les préparations alimentaires qui contiennent des aliments dangereux devraient être cuites jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Vérifiez la température au moyen de votre thermomètre à sonde et attendez au moins 15 secondes avant de le retirer.

Les aliments qui sont potentiellement dangereux peuvent comprendre :

- les produits laitiers (p. ex., le lait et les fromages);
- la viande;
- la volaille;
- le poisson;
- les œufs.

Cuisson de la viande

La température interne minimale pour la cuisson n'est pas la même pour tous les types de viande. Comme il a été dit dans la section sur la décongélation, la plupart des bactéries se trouvent à la surface des aliments. Donc, lorsqu'on fait cuire un morceau de viande comme un steak, l'extérieur est bien réchauffé et les bactéries qui se trouvent en surface sont éliminées, même si le centre n'atteint pas 74 °C (165 °F).

Quand la viande est hachée, les bactéries qui se trouvent à la surface sont mélangées à la viande. Pour s'assurer que toutes les bactéries sont éliminées, la viande doit être cuite de part en part. Les températures suivantes garantissent une cuisson adéquate des viandes et réduisent les chances de survie des bactéries.

Cuisson de la viande crue	Température requise[1]
Porc	71ºC (160ºF) pendant au moins 15 secondes
Volaille (entière)	82ºC (180ºF) pendant au moins 15 secondes
Volaille (en morceaux ou hachée)	74ºC (165ºF) pendant au moins 15 secondes
Viandes hachées (autres que celles contenant de la volaille)	71ºC (160ºF) pendant au moins 15 secondes
Poisson	70ºC (158ºF) pendant au moins 15 secondes
Préparations alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments potentiellement dangereux	74ºC (165ºF) pendant au moins 15 secondes

[1] Code régissant la vente au détail des aliments et des services alimentaires, 2016

Réserve au chaud et au frais

Réserver des aliments signifie les garder à la bonne température après leur préparation, jusqu'au moment de les servir. Les aliments peuvent être réservés au chaud, au frais ou à la température ambiante selon leur type et selon le temps de réserve prévu.

Il existe des exigences différentes pour chaque type de réserve; c'est le prochain sujet que nous aborderons.

Réserve au chaud

Quand les aliments sont tenus chauds après leur cuisson, on dit qu'ils sont en « réserve au chaud ». Voici quelques exemples :

- les aliments en réserve dans un buffet;
- les hot dogs gardés chauds dans un stand à hot dogs;
- les aliments-minute gardés sur un chauffe-plat jusqu'au moment de les servir.

Les aliments mis en réserve pour le service ou l'étalage doivent être gardés à 60 °C (140 °F) ou plus à tout moment. Contrôlez régulièrement les températures au moyen d'un thermomètre à sonde durant la période de réserve et notez-les. Cette démarche doit être suivie après la cuisson des aliments et l'obtention de la bonne température interne.

Réserve au frais

Les aliments réservés au frais pour le service ou l'étalage doivent toujours être gardés à 4 °C (40 °F) ou moins. C'est à cette température qu'ils seraient au réfrigérateur. Contrôlez régulièrement les températures au moyen d'un thermomètre à sonde durant la période de réserve et notez-les.

Ne remplissez pas les contenants à ras bord. Utilisez des contenants en métal pour tous les aliments dangereux, car le métal est meilleur conducteur de froid que le plastique.

Les aliments peuvent être réservés dans la zone de froid au moyen d'un bloc réfrigéré ou sur de la glace. Les contenants d'aliments devraient toujours être rangés au réfrigérateur s'ils doivent être entreposés jusqu'au lendemain.

Refroidissement

Si les aliments cuits doivent être refroidis pour l'entreposage ou le service, il faut être prudent, car ils seront soumis à la zone de températures dangereuses. Les aliments devraient être placés sur de la glace ou réfrigérés avant que leur température tombe sous les 60 °C ou 140 °F. Plus les aliments sont refroidis rapidement, moins ils resteront longtemps dans la zone dangereuse et moins il y a de risques de croissance bactérienne.

> Le refroidissement trop lent des aliments est l'une des principales causes de maladie d'origine alimentaire.

Voici le temps qu'il faut normalement pour refroidir les aliments :

- dans un délai de deux heures, la température de l'aliment devrait passer de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F);
- dans les quatre heures qui suivent, la température de l'aliment devrait passer de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins.

Durant le refroidissement, comme vous le faites pour les aliments cuits, vous devez contrôler la température de l'aliment au moyen de votre thermomètre à sonde pour assurer un refroidissement suffisamment rapide. Les aliments refroidis doivent être entreposés à 4 °C (40 °F) ou moins.

Bacs peu profonds

Le meilleur moyen de refroidir les aliments est de prendre les aliments cuits et encore chauds qui sont dans de grands contenants et de les transvaser dans des bacs peu profonds (ne dépassant pas 2 à 3 pouces ou 5 à 7 cm de profondeur).

Couvrez partiellement les bacs pour empêcher la contamination, mais laissez la chaleur s'en échapper. Placez les bacs au réfrigérateur pour abaisser rapidement la température. Entreposez-les sur les étagères du haut pour réduire le risque de contamination croisée pendant le refroidissement. Vous réduirez considérablement le temps de refroidissement en remuant les aliments.

Une fois les aliments bien refroidis, couvez-les hermétiquement pour prévenir leur contamination et les empêcher de se dessécher. Étiquetez les contenants et datez-les pour savoir combien de temps garder les aliments.

Grands contenants

Refroidir les aliments cuits est bien plus difficile dans de grands contenants et risque, par surcroît, d'exposer les aliments à la zone dangereuse plus longtemps, à moins de prendre des précautions supplémentaires. Vous pouvez accélérer le refroidissement des aliments :

- en plaçant le grand contenant dans un évier rempli d'eau glacée (bain d'eau glacée);
- en les remuant;
- en utilisant une baguette glacée;
- en ajoutant de la glace dans les aliments mêmes;
- en divisant les aliments en petites quantités.

Durant le refroidissement, vous devez contrôler la température de l'aliment au moyen de votre thermomètre à sonde pour vous assurer que le refroidissement est suffisamment rapide.

Refroidissement après la préparation

Les aliments préparés à la température ambiante devraient être refroidis de façon à les faire passer de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins dans les quatre heures. Ceci s'applique aux aliments immédiatement après leur cuisson, ainsi qu'aux aliments qui ne seront pas cuits du tout, comme une salade.

Utilisez votre thermomètre à sonde pour vous assurer que le refroidissement des aliments est suffisamment rapide.

Réchauffage

Quand des aliments dangereux sont réchauffés, il faut les porter à leur température de cuisson minimale pendant au moins 15 secondes. Les aliments doivent atteindre cette température dans les deux heures.

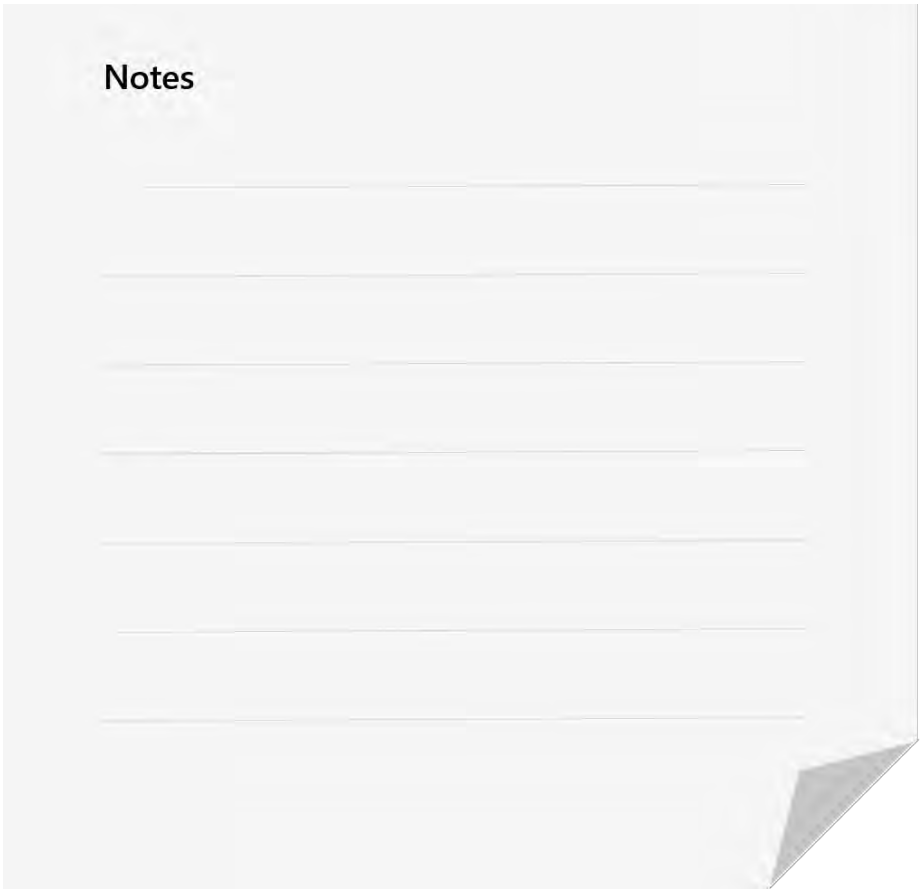
Étant donné que les aliments franchiront la zone dangereuse, ils devraient être réchauffés aussi vite que possible et il faut pour cela les réchauffer à la plus haute température possible.

- Les aliments comme les soupes, les ragoûts et les sauces devraient être portés à ébullition. Dans la mesure du possible, réchauffez-les en petites quantités afin d'accélérer le processus. Rappelez-vous : utilisez le thermomètre à sonde pour vérifier la température à laquelle vous réchauffez les aliments.
- Il ne faut pas réchauffer les aliments au moyen d'un appareil ou d'un four qui sert de réchaud, ni sur une table à vapeur ou dans une soupière, dont aucun n'est conçu pour réchauffer les aliments rapidement ou à une température suffisamment élevée.
- Faites attention quand vous utilisez des restes, car ceux-ci franchissent deux fois la zone dangereuse. Jetez les restes qui ont déjà été réchauffés (autrement dit, n'utilisez pas les restes d'un reste).

Récapitulons!

Les sujets suivants ont été abordés dans cette section :

1. comment et à quel moment recalibrer votre thermomètre à sonde;
2. les températures adéquates pour l'entreposage des aliments congelés et réfrigérés;
3. les méthodes sûres de décongélation des aliments congelés;
4. comment contrôler adéquatement la température du congélateur et celle du réfrigérateur;
5. les étapes qui exposent les aliments à la zone dangereuse : la préparation, la cuisson, le refroidissement et le réchauffage;
6. comment refroidir les aliments en toute sécurité en minimisant le temps qu'ils passent dans la zone dangereuse;
7. les températures qui sont sans danger pour la cuisson des viandes et des autres aliments dangereux;
8. comment réserver les aliments sans danger au chaud, au frais et à la température ambiante.



Réception et entreposage

Introduction

La salubrité des aliments est importante à toutes les étapes de la préparation et de la production des aliments. Pour assurer la salubrité des aliments que vous servez aux clients, vous devez veiller à ce que ces aliments proviennent d'une source sûre et à ce qu'ils soient entreposés adéquatement.

Expédition et réception

Lors de leur réception à votre dépôt d'aliments, les aliments devraient être inspectés. Vous voulez que tous les aliments que vous recevez proviennent d'une source approuvée et qu'ils soient en bon état.

Vérifiez les camions de livraison. Ils devraient être propres et ne montrer aucun signe de contamination. Tous les produits alimentaires devraient être vérifiés avant d'être acceptés afin de veiller à ce qu'ils ne soient pas abîmés ou endommagés. Recherchez :

- les températures d'expédition adéquates;
- les bosses ou la rouille sur les boîtes de conserve;
- les renflements, les fuites ou les taches sur les emballages;
- les signes d'une éventuelle dégradation ou d'une éventuelle infestation par des insectes ou des animaux nuisibles (p. ex., des trous rongés ou des ailes d'insectes);
- un étiquetage intact – non modifié, brisé ou retiré de l'aliment auquel il est censé être attaché;
- la date de péremption inscrite par le fabricant. Si l'aliment est périmé, ne l'acceptez pas.

Températures

Les aliments qui doivent être réfrigérés ou congelés doivent être expédiés dans des véhicules qui peuvent les garder à la bonne température. Les aliments réfrigérés doivent être expédiés à une température de 4 °C (40 °F) ou moins et les aliments congelés devraient être complètement gelés et ne présenter aucun signe de décongélation.

La température réelle des produits qui doivent être gardés à la température du réfrigérateur ou du congélateur devrait être vérifiée deux fois. Vérifiez d'abord la température affichée sur le thermomètre à l'intérieur du camion de livraison (tous les camions de livraison doivent avoir un thermomètre dans leur bloc de réfrigération). Utilisez votre thermomètre à sonde pour vérifier la température interne. Si vous ne pouvez pas insérer le thermomètre directement dans le produit, ouvrez une caisse et insérez complètement le dispositif de lecture du thermomètre entre deux emballages, en faisant attention de ne pas les perforer. Rejetez tout produit qui est trop chaud.

La recongélation d'aliments décongelés peut compromettre gravement leur salubrité.

Les produits congelés devraient être vérifiés soigneusement pour s'assurer qu'ils n'ont pas dégelé et été recongelés. Recherchez les grands cristaux de glace, les morceaux de glace solides et les aliments décolorés ou desséchés. Rejetez tout produit alimentaire qui peut avoir été décongelé et recongelé. Si un produit que vous recevez est en train de dégeler, il ne devrait pas être recongelé. Mettez-le au réfrigérateur, datez-le et continuez le processus de décongélation; sinon, rejetez-le.

Eau

L'eau employée dans un dépôt d'aliments doit provenir d'une source d'eau potable, c'est- à-dire propre à la consommation.

Viande, volaille et fruits de mer

Seuls la viande, la volaille, le poisson et les coquillages inspectés par le gouvernement sont autorisés dans les dépôts d'aliments. Les emballages ou les boîtes contenant ces aliments montrent généralement l'approbation du gouvernement et le lieu de conditionnement de l'aliment.

Vous devriez rejeter les produits carnés et les produits de poulet qui sont décolorés, qui ont une odeur étrange ou qui sont gluants, collants ou secs. Ces produits doivent être livrés congelés ou réfrigérés. Le poisson et les coquillages devraient être livrés complètement congelés ou vivants à 4 °C (40 °F).

Inspectez le poisson. Rejetez les poissons :

- s'il y a une forte odeur de poisson ou d'ammoniac;
- si les yeux sont concaves et troubles;
- si la chair est molle et ne résiste pas au toucher (laisse paraître la marque de votre doigt);
- la température d'expédition est supérieure à 4 °C (40 °F).

Si les palourdes, les moules ou les huîtres ont la coquille partiellement ouverte et qu'elle ne se referme pas en la touchant, c'est qu'elles sont mortes. Rejetez-les. Si le homard et les crevettes ne sont pas fermes et ont une forte odeur, rejetez-les.

Recherchez le tampon du gouvernement sur les produits de bœuf ou une étiquette sur les produits de poulet ou les fruits de mer.

Œufs

Les œufs de poules préparés ou vendus dans un dépôt d'aliments (comme un restaurant) doivent provenir d'un poste d'œufs agréés où les œufs sont classés. Les consommateurs peuvent acheter des œufs non classés directement d'un producteur pour leur propre consommation et non pour la revente.

Vérifiez toujours l'intérieur des cartons. Recherchez les fêlures, les plumes ou les fèces. Si vous en voyez, les œufs sont de catégorie C et peuvent comporter un risque de contamination à la salmonelle. Les œufs qui sont fêlés ou de catégorie C ne doivent pas être utilisés dans un dépôt d'aliments. Les œufs liquides doivent être pasteurisés et leur emballage ne doit pas être brisé ou endommagé.

Les œufs et les ovoproduits devraient être livrés à 1-4 °C (40 °F); et rejetés s'ils sont à une température plus élevée. Si les œufs viennent directement d'un poste de classement, ils peuvent être expédiés à 13 °C (55 °F). Réfrigérez les œufs acceptables dès que vous les recevez. Entreposez-les dans leur emballage d'origine.

Les oeufs qui ne sont pas de poules, comme les oeufs de canards ou de cailles, d'aliments. Tout transport ou entreposage de ces oeufs devrait être fait à 4 °C ou moins.

Produits laitiers

N'achetez que du lait pasteurisé. Tous les produits laitiers comme la crème glacée, le fromage, la crème sûre et le yogourt, doivent être faits de lait pasteurisé seulement. Cette règle ne concerne pas le fromage fait de lait non pasteurisé dans un établissement titulaire de permis ni le fromage provenant d'animaux autres que les vaches ou les chèvres, pourvu que ce fromage ait été préparé d'une façon qui détruit et empêche la croissance bactérienne et toute autre contamination qui le rendrait impropre à la consommation. Il est recommandé de congeler la glace et d'entreposer la plupart des autres produits laitiers entre 2 à 4 °C (36 à 40 °F). Les produits laitiers ne devraient pas avoir un goût acidulé ou de moisi ni une couleur ou une texture inhabituelle. Assurez-vous de vérifier la date « meilleur avant ». Ces produits devraient être livrés à 4 °C (40 °F) ou moins. Rejetez-les si leur température est plus élevée.

Aliments conditionnés sous atmosphère modifiée (C.A.M.)

Le conditionnement sous atmosphère modifiée (C.A.M.) réduit ou remplace l'oxygène par d'autres gaz pour aider à empêcher le développement de bactéries. Les aliments

C.A.M. peuvent être gardés plus longtemps sans l'aide d'agents de conservation. Voici des exemples d'aliments C.A.M. :

- repas réfrigérés;
- pâtes fraîches;
- salades préparées;
- soupes;
- sauces;
- viandes et volaille cuites.

Vérifiez que les emballages ne sont pas troués ou déchirés et qu'ils ne montrent pas de bulles, de glue ou de décoloration de leur contenu. Si vous en voyez, rejetez le produit. Le conditionnement sous atmosphère modifiée rend les aliments beaucoup moins susceptibles de s'abîmer, à condition que l'emballage soit adéquat et manipulé correctement.

Vérifiez la date de péremption sur l'emballage et assurez-vous que les aliments sont reçus à la température indiquée sur l'emballage par le fabricant ou le fournisseur.

Aliments en conserve

Les dépôts d'aliments ne doivent utiliser ni accepter aucune conserve maison. Le risque de botulisme est trop élevé. La salubrité des aliments de préparation commerciale est assurée en les portant à de très hautes températures pour répondre aux normes de contrôle de la qualité qui sont testées et vérifiées régulièrement.

Ne goûtez jamais le contenu d'une boîte de conserve pour en vérifier la qualité. Vous pourriez avoir le botulisme même après en avoir goûté une toute petite quantité

N'acceptez aucune conserve en métal qui a les parois ou les extrémités bombées, des imperfections dans les joints, de la rouille, des bosses, des fuites ou un contenu malodorant. Rejetez toute boîte de conserve sans étiquette. Une boîte de conserve en métal ouverte ne doit pas être réutilisée pour entreposer ou cuire des aliments.

Produits frais

Examinez les fruits et les légumes frais pour contrôler le flétrissement, les moisissures ou les signes d'infestation par des insectes ou d'autres animaux nuisibles. Vous devriez rejeter les produits qui ne sont pas en bon état.

Rappelez-vous les règles de la contamination croisée. Assurez-vous que les produits réfrigérés sont entreposés en dessous des aliments prêts à manger et au-dessus des viandes, de la volaille et des fruits de mer crus.

Produits secs

Voici des exemples de produits secs :

- les céréales;
- les graines;
- les noix;
- le riz;
- les craquelins;
- les bretzels;
- le sucre;
- la farine.

Ils devraient être reçus dans des emballages secs et intacts. L'humidité ou la moisissure peuvent être des signes d'aliments abîmés ou de croissance bactérienne. Vérifiez que les emballages ne sont pas troués ou déchirés, ce qui pourrait révéler une infestation. Assurez-vous de recevoir ces produits bien avant leur date de péremption.

Vous devriez entreposer toutes les graines et les aliments en vrac dans des contenants en métal ou en plastique fermés pour empêcher la contamination et les protéger contre les insectes et les animaux nuisibles.

Réception

Après avoir inspecté les aliments et décidé de les accepter, vous devriez prendre encore certaines mesures pour en préserver la salubrité.

Retirez les contaminants physiques potentiels.

Retirez les agrafes, les clous ou autres attaches des emballages afin que ces contaminants physiques ne finissent pas dans les aliments servis aux clients.

Vérifiez vos factures.

Vérifiez la marchandise reçue au regard des factures pour vous assurer d'avoir reçu tout ce que vous avez commandé et rien de plus

N'oubliez pas de vérifier les températures.

Entreposez les articles réfrigérés et congelés au frais aussi rapidement que possible. Ne les laissez pas sur le quai ou au débarcadère.

Prévenez la contamination.

Tous les aliments devraient être dirigés vers leur lieu d'entreposage dès que possible pour les empêcher d'être contaminés.

Conservez les registres et les reçus.

Tous les reçus doivent être conservés jusqu'à un an après l'achat.

Assurez-vous que les sources sont inspectées.

Veillez à ce que les aliments sujets à une inspection du gouvernement du Canada ou de l'Ontario (c'est-à-dire, la viande, les produits laitiers, les oeufs de poules) proviennent d'une source inspectée.

Rejeter une livraison

Les employés chargés de recevoir la marchandise devraient savoir quoi faire quand une livraison ne répond pas aux normes de votre système de salubrité alimentaire. Si vous-même êtes la personne responsable, assurez-vous de connaître la politique de votre entreprise sur les mesures à prendre. Si vous rejetez toute la livraison ou une partie de celle-ci, inscrivez-le dans le registre des livraisons. Ce registre peut comprendre la date, l'aliment dont il s'agit, l'identification de l'emballage (le cas échéant), les normes non respectées et le type d'ajustement fait.

Entreposage

Pour chaque sorte d'aliments, il existe des normes d'entreposage différentes. Certains aliments peuvent être entreposés sans danger à la température ambiante; d'autres doivent être réfrigérés ou congelés pour conserver leur salubrité. Vous trouverez en annexe un guide qui donne le détail du temps d'entreposage ou de la durée de conservation des aliments entreposés au réfrigérateur, au congélateur et à la température ambiante

> Rangez toujours les aliments dans un endroit réservé à l'entreposage de denrées alimentaires.

Tous les produits alimentaires devraient être gardés sur des étagères et jamais entreposés sur le plancher. Vous pouvez ainsi laver le plancher efficacement et les produits alimentaires sont protégés d'une éventuelle contamination et des animaux nuisibles. La règle générale est de 15 cm (six pouces) du sol. S'il n'y a pas assez de place, il faudrait faire certains ajustements. Envisagez des livraisons plus fréquentes et moins volumineuses ou réduisez les choix proposés au menu.

N'entreposez jamais les aliments dans :

- les toilettes;
- les loges du personnel;
- les couloirs;
- la chaufferie.

Les vadrouilles, les seaux, les balais et autres articles de ce genre devraient être gardés en dehors des aires d'entreposage des aliments.

Directives d'entreposage

Il existe des règles générales qui s'appliquent à tous les types d'entreposage d'aliments.

- Vos aires d'entreposage doivent être gardées propres.
- Tous les produits alimentaires devraient être gardés à 15 cm (six pouces) au moins du sol. Ceci facilite le nettoyage et la lutte antiparasitaire.

- Les substances chimiques et les aliments ne doivent jamais être entreposés ensemble. Gardez les substances chimiques dans leur contenant d'origine – étiquetées avec les directives de mélange et les mises en garde appropriées, ainsi que les renseignements nécessaires sur les premiers soins – et entreposez-les à l'écart des aliments.

  Tous les aliments devraient être entreposés dans des contenants alimentaires de bonne qualité et faciles à nettoyer. Les contenants alimentaires de catégorie commerciale sont conçus pour être durables et résisteront plus longtemps que les contenants bon marché qui ne supportent pas une utilisation quotidienne et l'usure qu'elle engendre. Les emballages d'origine comme le carton pour certains aliments (p. ex., les champignons) sont permis, mais ne peuvent être réutilisés pour entreposer d'autres aliments puisqu'ils ne peuvent être nettoyés et assainis adéquatement.
- Les aliments ne devraient pas être entassés. Il faut suffisamment d'espace pour la circulation de l'air, tant dans les lieux d'entreposage au frais (réfrigérateurs et congélateurs) que dans les aires d'entreposage à la température ambiante. Il devrait également y avoir assez d'espace pour garder les aliments séparés et empêcher la contamination croisée.
- Le maintien d'un faible taux d'humidité aidera les aliments à durer plus longtemps et préviendra les moisissures.

Rotation des stocks

Il est important de veiller à garder vos produits alimentaires entreposés, c'est-à-dire vos stocks, de manière à en assurer la salubrité et la fraîcheur.

- Tous les aliments entreposés au congélateur, dans un bloc de réfrigération ou à sec devraient être disposés selon la règle du premier entré, premier sorti (PEPS). Classez les aliments selon leur date de péremption. Les produits qui ne portent pas de date de péremption devraient être datés au moment de leur réception. Les nouveaux produits devraient être placés derrière les produits qui datent pour veiller à ce que ces derniers soient utilisés en premier – le premier produit que vous recevez (entré) est le premier que vous utiliserez (sorti).
- Suivez les temps d'entreposage recommandés pour les produits réfrigérés, congelés et secs. Pour vous aider, utilisez le Guide d'entreposage à l'intention des manipulateurs d'aliments fourni en annexe. Assurez-vous que tous les aliments sont datés.
- Ne commandez rien de plus que ce que vous pouvez utiliser. Si vous accumulez trop de stocks, vous finirez par gaspiller des aliments.
- Si vous n'avez pas l'intention de les jeter immédiatement, séparez des autres aliments ceux qui ont dépassé leur date de péremption.

Récapitulons!

Les sujets suivants ont été abordés dans cette section :

1. les différentes exigences d'expédition et d'entreposage pour différents types d'aliments;
2. la vérification de la température et de l'état des aliments que vous recevez
3. pour veiller à ce qu'ils aient été expédiés selon les normes de salubrité alimentaire;
4. les mesures à prendre quand vous devez rejeter une livraison;
5. l'application de la règle « premier entré, premier sorti » pour assurer que les aliments sont utilisés dans le bon ordre

Contamination Microbiologique

Introduction

La contamination microbiologique est la transmission de micro-organismes nuisibles, à des aliments qui n'en contiennent pas naturellement.

Comme nous l'avons précisé dans la section sur les micro- organismes, certains aliments contiennent naturellement des micro-organismes, comme la salmonelle dans la volaille crue. Si la salmonelle est transmise d'un morceau de volaille crue à un autre aliment, il y a contamination croisée. Il existe également d'autres sources de contamination microbiologique. Les virus comme celui de l'hépatite A peuvent être transmis aux aliments par une personne infectée qui les manipule.

Parmi les autres sources de contamination microbiologique, il y a un nettoyage inadéquat, une mauvaise hygiène personnelle ou la vaisselle qui n'a pas été bien lavée et assenie de façon appropriée. Il y a des choses simples que vous pouvez faire en tant que manipulateur d'aliments pour veiller à ce que les aliments ne soient pas contaminés.

Contamination croisée

La contamination croisée se produit de trois façons :

1. **D'un aliment à un autre**

   Des aliments crus ou des jus bruts viennent au contact d'aliments prêts à manger**.**

2. **D'un ustensile à un aliment**

   Le même ustensile est utilisé pour des aliments crus et des aliments prêts à manger sans être nettoyés et assenis entre les deux utilisations.

3. **D'une personne à un aliment**

   Quelqu'un touche des aliments crus avec les mains et touche ensuite des aliments prêts à manger sans se laver les mains dans l'intervalle.

Réfrigérez

Quand des aliments sont entreposés au réfrigérateur, il est important de les placer de façon à ne pas les exposer à une contamination croisée.

Gardez la viande, la volaille et les fruits de mer crus sur les étagères du bas. Les aliments cuits et prêts à manger devraient être rangés sur les étagères du haut. Les fruits et légumes crus ainsi que les aliments qui seront réchauffés vont au centre du réfrigérateur. S'il ya beaucoup d'espace de réfrigération, entreposez chaque groupe d'aliments dans un compartiment séparé du réfrigérateur.

Veillez à ce que tous les aliments entreposés soient couverts pour empêcher leur contamination croisée par le dégoulinement ou le jus d'autres aliments et pour les protéger contre d'autres contaminants comme la poussière ou les objets.

Si vous soupçonnez que des aliments ont pu être contaminés, jetez-les ou prévenez votre superviseur.

Quelles pourraient être les conséquences?

L'image à gauche montre des aliments entreposés au réfrigérateur dans le mauvais ordre. Quelles pourraient être les conséquences dans ce cas?

Voici ce qui pourrait se passer :

- La laitue est entreposée près du poulet cru. La laitue ne sera pas cuite avant d'être servie, elle pourrait donc être contaminée à la salmonelle ou par d'autres bactéries du poulet. Le poulet et la laitue ne sont pas couverts.
- Le poulet cru est entreposé au-dessus d'aliments prêts à manger qui ne sont que partiellement couverts. Le jus du poulet pourrait dégoutter sur les aliments rangés en dessous et les contaminer.
- La soupe dans la partie inférieure du réfrigérateur n'est pas couverte. Une contamination physique ou
- microbiologique pourrait facilement être causée par les aliments entreposés au-dessus de la soupe.

Étalage des aliments

Les aliments défraîchis ne devraient jamais être mélangés aux nouveaux aliments. En effet, les aliments défraîchis se gâtent plus rapidement que les nouveaux aliments, contaminant ainsi les nouveaux aliments. La contamination microbiologique est une raison de plus de ne pas mélanger les aliments défraîchis aux nouveaux aliments. En les gardant séparés, vous empêcherez les contaminants susceptibles de s'être introduits dans les aliments défraîchis d'être transmis aux nouveaux aliments.

Vous devriez toujours utiliser de nouveaux ustensiles et de nouveaux bacs pour renouveler les aliments à l'étalage.

Chaque fois qu'un bac d'aliments est renouvelé, le bac et tous les ustensiles qui l'accompagnent devraient être mis avec la vaisselle sale et remplacés par des ustensiles propres et assainis. Les pare-haleine, écrans protecteurs qui séparent le visage d'une personne des aliments à l'étalage, devraient toujours être en place. Le manche des ustensiles de service ne devrait jamais être au contact des aliments.

Service des aliments

La contamination microbiologique est possible également pendant le service des aliments aux clients. Pour éviter de contaminer les aliments en les servant, vous devriez suivre ces conseils :

- utilisez des sacs en plastique jetables, du papier paraffiné ou des gants jetables pour servir les aliments;
- couvrez les couverts (fourchettes, couteaux et cuillers) et retournez les verres qui ne servent pas;
- utilisez des plateaux pour servir;
- ne touchez pas la surface de la vaisselle et des ustensiles qui sont au contact de la bouche ou des aliments – par exemple, l'intérieur des verres, les pailles ou la partie du couvert qu'on utilise pour manger;
- ne posez pas votre pouce sur l'assiette pour la tenir; tenez les assiettes par-dessous avec votre pouce sur le pourtour.

Jeter

Tout aliment qui a été servi mais qui n'a pas été mangé doit être jeté, à l'exception des aliments à faible risque qui avait préalablement été servi dans un emballage ou un contenant qui protège les aliments de la contamination. Ces aliments peuvent être servis à nouveau si l'emballage ou le contenant n'a pas été endommagé et que la nourriture n'a pas été contaminée.

> Même si les aliments ont l'air de ne pas avoir été touchés, vous n'en n'avez pas la certitude.
> Ils pourraient être contaminés et il faut les jeter.

Les articles à usage unique comme les assiettes jetables, les couverts en plastique ou les baguettes doivent être jetés. Même s'ils semblent ne pas avoir été utilisés, vous ne pouvez pas en avoir la certitude, vous devez donc les jeter.

Les articles à usage unique ne sont pas faits pour être utilisés plus d'une fois. Ils ne peuvent pas être nettoyés ou assainis adéquatement; ils ne doivent donc pas être réutilisés.

Matériel

Si du matériel utilisé dans votre cuisine vient au contact d'aliments crus, il récoltera les micro-organismes qui se trouvent sur ces aliments. Si ensuite il touche des aliments prêts à manger, ceux-ci seront soumis à une contamination croisée.

Pour empêcher que cela ne se produise, tout le matériel doit être lavé, rincé et assaini souvent, particulièrement avant et après usage pour différents aliments.

Il est très important de garder les aliments crus loin des aliments cuits ou prêts à manger. Les aliments crus – y compris la viande, les produits d'autres animaux, comme les œufs, ainsi que les fruits et légumes crus – peuvent contenir des micro-organismes nocifs. Le meilleur moyen d'éviter la contamination croisée entre les aliments crus et les aliments prêts à manger est d'avoir pour chacun du matériel différent, un autre jeu d'ustensiles et de planches à découper et des aires de préparation distinctes.

Il conviendra éventuellement d'avoir des codes de couleurs pour les ustensiles et les planches à découper. Utilisez une couleur pour les aliments crus et une couleur différente pour les aliments prêts à manger. Si ce n'est pas possible, il est très important, après chaque utilisation, de laver, rincer et assainir immédiatement toute surface que les aliments ont touchée, particulièrement les aliments crus.

Comment cela pourrait-il arriver?

Pour vous montrer à quel point il est facile pour les aliments d'être soumis à une contamination croisée, prenons cet exemple.

Un manipulateur d'aliments tranche du poulet cru sur une planche à découper. Le poulet cru est contaminé à la salmonelle, une bactérie qui est souvent présente dans la volaille crue, mais qui est éliminée à la cuisson. Le poulet cru contamine la planche, le couteau et les mains de cette personne.

Le manipulateur d'aliments essuie le couteau et la planche contaminés avec un linge et les met de côté. À présent, la planche, le couteau, le linge et les mains de cette personne sont tous contaminés par des micro-organismes venus du poulet cru.

À la température ambiante, la salmonelle se multiplie très rapidement. Les micro-organismes n'étant pas visibles, les autres manipulateurs d'aliments dans cette cuisine ne sauront pas que tous ces objets sont contaminés.

Un autre manipulateur d'aliments prend le couteau et la planche à découper et s'en sert pour hacher la laitue pour une salade. La laitue est maintenant contaminée à la salmonelle.

Pour prévenir ceci, le couteau, la planche à découper et le linge doivent être nettoyés et assainis avant d'être au contact d'un aliment ou d'une surface au contact d'un aliment. Le manipulateur d'aliments doit se laver les mains avant de manipuler un autre aliment ou du matériel qui sera au contact d'un aliment.

Entretien du matériel

Pour prévenir la contamination croisée du matériel, vous devriez :

- gardez sous la main une solution assainissante que vous mélangerez en concentration adéquate dans un seau ou un flacon pulvérisateur étiqueté;
- gardez des essuie-tout dans une solution assainissante pour empêcher les bactéries de se développer sur le linge;
- remplacez les plans de coupe qui sont craquelés, fendillés ou qui ont des joints ouverts. Les surfaces endommagées ne peuvent pas être nettoyées suffisamment bien pour éliminer les micro-organismes nocifs;
- souvenez-vous que les trancheuses à viande sont au contact des aliments et qu'elles doivent être démontées puis nettoyées et assainies à fond après leur utilisation. Si les trancheuses sont utilisées plusieurs fois par jour, nettoyez le matériel tout au long de la journée pour éliminer les bactéries des plans de coupe. Démontez la trancheuse à viande et nettoyez-la bien à la fin de la journée;
- changez les ustensiles (couteaux, louches, pinces, etc.) souvent au cours de la journée. Si un ustensile tombe par terre, ne l'essuyez pas sur votre tablier ou sur
- un linge pour le réutiliser. Il est sale et doit être mis avec la vaisselle sale et remplacé par un ustensile propre;
- les lames d'ouvre-boîte s'enfoncent dans la boîte de conserve et touchent l'aliment. Il faut les laver régulièrement.

Quand vous goûtez les aliments, vous devez vous assurer que les micro-organismes dans votre bouche et sur vos doigts ne s'y introduisent pas.

Goûter les aliments

Les manipulateurs d'aliments sont souvent appelés à goûter les aliments qu'ils préparent.

À FAIRE

- Utilisez une cuiller jetable et la jeter immédiatement après avoir goûté l'aliment.
- Utilisez une cuiller ordinaire propre et la mettre avec la vaisselle sale tout de suite après avoir goûté l'aliment.
- Versez des cuillerées dans une tasse, un bol à déguster ou une autre cuiller. Utilisez une deuxième cuiller pour goûter l'aliment – ainsi, le premier ustensile trempe dans l'aliment, le deuxième est porté à votre bouche et ni l'un ni l'autre ne se touchent.

À NE PAS FAIRE

- Ne mettez pas vos doigts dans un aliment et ensuite dans votre bouche.
- Ne remettez pas une cuiller dans un aliment après vous l'être mise dans la bouche.

Récapitulons!

Les sujets suivants ont été abordés dans cette section :

1. comment empêcher les micro-organismes d'être transmis aux aliments qui sont préparés, servis, entreposés ou mis à l'étalage;
2. l'importance d'assurer la propreté du matériel et des ustensiles de cuisine;
3. comment prévenir la contamination croisée en gardant les aliments séparés pendant leur préparation et leur entreposage.

Hygiène Personnelle

Introduction

Les personnes sont l'une des principales sources de micro- organismes qui causent les maladies d'origine alimentaire. Il y a des micro-organismes à la surface et à l'intérieur du corps (p. ex., sur les mains, le visage, les cheveux) et sur les vêtements. Ces micro-organismes y sont présents tout le temps, pas seulement quand on ne se sent pas bien. Ils peuvent rendre une autre personne très malade s'ils lui sont transmis par les aliments. Ceci pourrait se produire même si les micro-organismes ne rendent pas malade la personne qui les porte. Une personne peut porter un pathogène et ne montrer aucun symptôme. C'est la raison pour laquelle il est important que les gens qui manipulent et préparent des aliments observent de bonnes pratiques d'hygiène personnelle. Vous serez ainsi moins susceptible de transmettre vos micro-organismes aux aliments que vous manipulez. C'est une condition que vous pouvez contrôler. Vous devez la prendre au sérieux. Même en petite quantité, un micro-organisme peut être mortel pour certaines personnes.

Uniformes, vêtements et tabliers

Le *Règlement sur les dépôts d'aliments* exige que tous les employés d'un dépôt d'aliments portent des vêtements propres quand ils manipulent des aliments.

Les vêtements de couleur claire sont recommandés parce qu'ils laissent voir très facilement les salissures.

Rappelez-vous : les vêtements souillés peuvent porter des agents pathogènes. Quand les vêtements ou le tablier d'un manipulateur d'aliments paraissent sales, remplacez-les immédiatement par un rechange propre.

Cheveux

Les cheveux humains peuvent poser un problème, tant de contamination physique que de contamination microbienne. Les coiffures telles que les chapeaux ou les résilles aideront à garder les cheveux hors des aliments et des surfaces au contact d'aliments. Les coiffures aident également à empêcher les gens de toucher leurs cheveux et de contaminer ainsi leurs mains. Quand il fait chaud en cuisine, vous risquez de dégager les cheveux que vous avez sur le front et la nuque sans même vous en rendre compte. En portant une coiffure, vous aurez davantage conscience que vous touchez votre tête et vos cheveux.

Les cheveux transportent également des micro-organismes, dont certains peuvent être pathogènes; il faut donc les empêcher de tomber dans les aliments afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire. Il est important également de vous abstenir de toucher vos cheveux avec les mains quand vous préparez des aliments ou que vous manipulez des ustensiles ou des surfaces qui sont au contact d'aliments (comme la vaisselle, les fourchettes, les cuillers et les couteaux).

Cheveux couverts

Les manipulateurs d'aliments sont tenus en vertu du *Règlement sur les dépôts d'aliments* de prendre des précautions raisonnables pour veiller à ce que les aliments ne soient pas contaminés par des cheveux. Cela peut comporter d'avoir une coiffure qui retient leurs cheveux. Les travailleurs des dépôts d'aliments qui ne préparent pas d'aliments, comme les personnes qui servent aux tables, ne seront pas nécessairement contraints de porter une coiffure. Si une personne fait le service aux tables et travaille également à la préparation des aliments (p. ex., si elle prépare les salades ou les desserts ou sert la soupe), elle doit porter une coiffure.

Il est important de porter la coiffure correctement. Celle-ci devrait couvrir entièrement les cheveux et les dégager du front et de la nuque.

Évitez de porter des bijoux aux mains. Les bagues, les bracelets et les montres-bracelets peuvent emprisonner la saleté, ce qui rend plus difficile le lavage des mains.

Mains et ongles

Les mains peuvent accumuler des microbes très facilement. Il faut se laver les mains soigneusement pour empêcher la transmission de saletés et de microbes aux aliments. Faites particulièrement attention à vos ongles. La saleté peut s'incruster sous les ongles et il faudra peut-être se laver les mains mieux que d'habitude pour l'en déloger.

- Utilisez une brosse à ongles personnelle en nylon pour nettoyer sous les ongles.
- Gardez les ongles bien taillés pour aider à les garder propres.
- Évitez le vernis à ongles, qui pourrait s'écailler et tomber dans les aliments.
- Pour prévenir l'infection, protégez et soignez les petites peaux qui se soulèvent sur le pourtour des ongles.

Lavage des mains

Le lavage des mains, quand il est fait correctement, est le moyen le plus efficace d'empêcher la propagation de maladies transmissibles, notamment les maladies d'origine alimentaire. Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains quand c'est nécessaire et le faire soigneusement chaque fois.

- Lavez-vous toujours les mains avant de commencer à travailler.
- Lavez-vous les mains avant de manipuler des aliments ou de laver la vaisselle et les ustensiles.
- Chaque fois que vos mains sont souillées ou contaminées par des microbes ou d'autres types d'aliments, vous devez vous les laver.

Utilisation des toilettes

Il est très important de vous laver les mains soigneusement après avoir utilisé les toilettes ou l'urinoir. Des concentrations très élevées de micro-organismes et d'agents pathogènes peuvent être transmises par les matières fécales ou l'urine, même quand vous vous sentez bien. Le papier hygiénique n'empêche pas les microbes de s'installer sur vos mains. Les micro-organismes sont si petits qu'ils peuvent passer à travers le papier hygiénique.

Des éclosions d'hépatite A ont été causées de cette façon :

Le virus de l'hépatite ne peut provenir que d'autres personnes. Ce virus est présent en grande concentration dans les fèces une semaine ou deux avant l'apparition de symptômes apparents. En conséquence, il est possible de transmettre le virus à d'autres personnes sans le savoir par des manquements aux règles d'hygiène personnelle (lavage des mains). Certaines éclosions ont été associées à la contamination d'aliments par des manipulateurs d'aliments infectés, notamment des sandwiches et des salades qui ne sont pas cuits ou qui sont manipulés après la cuisson. (Alberta Health and Wellness, *Common Foodborne Illnesses, 2009*).

Contact du nez et de la bouche

En touchant votre nez ou votre bouche, vous contaminerez vos doigts et vos mains. Si vous touchez votre nez ou votre bouche, lavez-vous immédiatement les mains au lavabo réservé à cet usage.

Pour vous assurer de ne pas transmettre de micro-organismes à vos doigts et à vos mains, vous devriez veiller à :

- ne pas vous ronger les ongles;
- ne pas fumer;
- ne pas vous lécher les doigts pour ramasser des choses comme du papier;
- ne pas vous lisser les cheveux, la barbe ou la moustache;
- ne pas toucher votre nez.

Si vous le faites, vous devez vous laver les mains soigneusement avant de manipuler des aliments ou des choses qui touchent des aliments, par exemple un comptoir ou des ustensiles.

Toux et éternuements

La toux et les éternuements projettent des micro-organismes tels que le staphylocoque doré dans l'air et peuvent ainsi être inspirés par d'autres personnes. Ils retombent également près de surfaces où ils peuvent contaminer tout ce qui est au contact de celles-ci.

Vous devriez contenir les éternuements et la toux au moyen de papiers mouchoirs et vous laver les mains au lavabo réservé à cet usage immédiatement après avoir éternué ou toussé. Souvenez-vous : les micro-organismes sont si petits qu'ils peuvent passer à travers un mouchoir et être transmis à vos mains. Si vous n'avez pas de mouchoir, toussez ou éternuez dans le haut de votre manche et non dans vos mains. N'utilisez pas de mouchoir en tissu. Chaque fois que vous le touchez, les microbes qu'il contient déjà sont retransmis à vos mains. Tout aliment contaminé par des éternuements ou la toux doit être jeté. Toute surface qui est au contact d'aliments et qui est contaminée par des éternuements ou la toux devrait être nettoyée et assainie.

Autres moments

Vos mains peuvent également être contaminées par :

- la manipulation d'aliments crus;
- le nettoyage de tables;
- la manipulation de vaisselle sale;
- la manipulation d'ordures;
- le nettoyage et le lavage de sols;
- la manipulation de boîtes par le fond;
- la manipulation d'argent.

Comment vous laver les mains

Pour bien vous laver les mains et enlever les micro-organismes qui les recouvrent, vous devez utiliser beaucoup de savon et d'eau chaude. Utilisez un lavabo qui est réservé au lavage des mains.

1. **Mouillez-vous les mains.**

   Retirez vos bijoux et votre montre. Pour commencer, mouillez-vous les mains sous l'eau chaude.

2. **Utilisez du savon.**

   Assurez-vous d'employer une quantité suffisante de savon liquide

3. **Moussez bien.**

   Faites mousser pendant 15 à 20 secondes. Nettoyez-vous les poignets, la paume et le dessus des mains et l'espace entre les doigts.

4. **Rincez.**

   Rincez-vous les mains à l'eau chaude. Assurez-vous de ne pas toucher le côté du lavabo.

5. **Séchez-vous.**

   Séchez-vous les mains complètement avec des essuie-mains en papier ou un séchoir.

6. **Restez propre.**

   Utilisez un essuie-main en papier pour fermer le robinet afin d'éviter de vous salir les mains de nouveau.

Techniques mains libres

Les manipulateurs d'aliments devraient éviter de toucher directement les aliments dans la mesure du possible. Les ustensiles comme les pinces, les cuillers et les pelles à pâtisserie servent d'écran protecteur entre vos mains et les aliments. Les serviettes en papier ou les feuilles de papier paraffiné peuvent être utilisées pour prendre des aliments comme les muffins, les beignets, les biscuits, le pain et les cornets à crème glacée sans toucher directement l'aliment avec vos mains.

Vous pouvez utiliser des gants en plastique jetables au lieu de travailler mains nues, mais les gants récolteront les micro-organismes tout comme les mains le font. Assurez-vous de vous laver les mains avant et après l'utilisation de gants et de toujours utiliser une nouvelle paire de gants en plastique jetables lorsque vous changez de tâches ou après toute contamination potentielle. Jetez ceux qui ont été utilisés.

Les techniques mains libres sont particulièrement importantes quand vous manipulez des aliments qui ne seront pas soumis à la chaleur ou à la cuisson après les avoir touchés. Si vous touchez un aliment prêt à manger alors que vous avez les mains sales, tout ce qui est sur vos mains sera transmis à l'aliment et à la bouche d'une personne. Souvenez-vous : personne ne veut vos doigts dans sa bouche!

La nature du travail

Voici d'autres conseils pour préserver la salubrité des aliments que vous manipulez :

- N'empilez jamais les assiettes pour en porter plusieurs à la fois car vos mains pourraient avoir touché les aliments.
- Ne soufflez jamais dans un sac pour l'ouvrir.
- Ne tenez jamais des accessoires de table ou des aliments sans vous laver les mains après avoir desservi des tables ou débarrassé la vaisselle sale.
- Ne touchez jamais l'intérieur des verres ou les surfaces du couvert qui servent à manger.

Durant le même quart de travail, vous devriez éviter de cumuler les tâches qui sont susceptibles de causer la contamination, par exemple :

- Ne pas travailler à la fois avec des aliments crus et des aliments cuits;
- Ne pas laver la vaisselle sale et en même temps empiler la vaisselle propre;
- Ne pas enlever la vaisselle sale et remettre la table avec la vaisselle propre.

Si vous devez le faire, vous devez vous laver les mains entre chaque tâche.

Quand vous devez porter des gants

Si vous avez une coupure ou une infection à une main, vous devriez porter un bandage pour la couvrir et un gant par-dessus la main bandée jusqu'à ce que la coupure ou l'infection soit guérie. Un bandage seul ne suffit pas. Les bandages se mouillent et se salissent et peuvent alors devenir porteurs d'agents pathogènes. C'est le seul moment où un manipulateur d'aliments devrait porter des gants, à moins que la politique de votre employeur l'exige. N'oubliez pas de changer de gants après chaque tâche.

Quand vous êtes malade

Si vous êtes malade, votre corps produit plus de microbes et de micro-organismes que lorsque vous êtes en bonne santé. Si vous présentez l'un des symptômes suivants, vous ne devez pas préparer ni servir des aliments :

- diarrhée;
- vomissements;
- fièvre;
- maux de gorge;
- toux ou éternuements persistants.

Si vous avez l'un de ces symptômes ou une maladie transmissible, vous devez en informer votre chef de service ou votre superviseur.

Retourner au travail

Si vous avez une diarrhée, la concentration d'agents pathogènes excrétée par votre organisme est si élevée que même une bonne hygiène des mains ne la réduira peut-être pas à un niveau sans danger. Après 24 heures sans symptômes, votre organisme continue à excréter des agents pathogènes, mais en bien plus faible concentration.

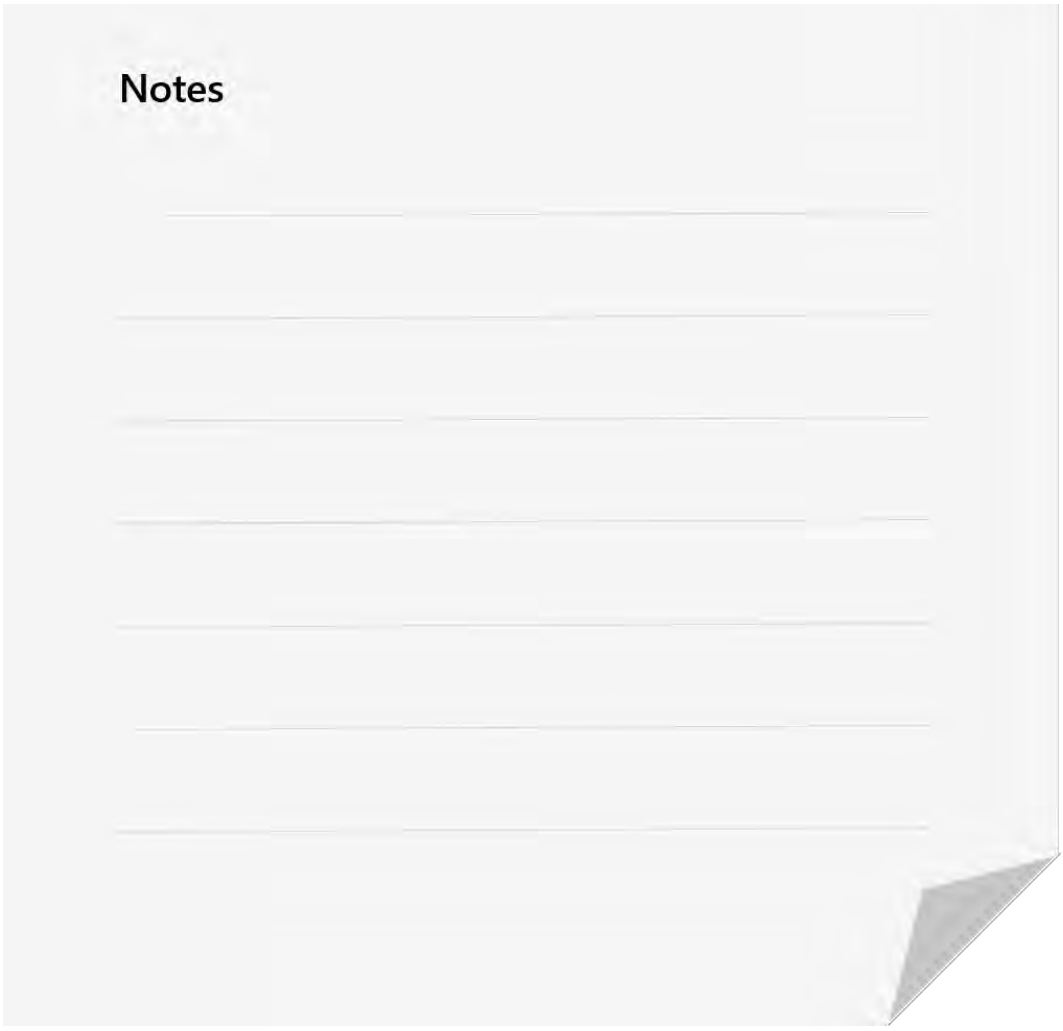
Bref, vous devriez attendre 24 heures après la disparition des symptômes avant de retourner au travail.

Même si vous vous sentez bien, vous devriez faire attention et observer une bonne hygiène des mains. Vous pourriez être malade sans le savoir. Avec certaines maladies, votre organisme peut commencer à excréter des micro-organismes deux semaines avant que vous ne ressentiez la maladie.

Récapitulons!

Les sujets suivants ont été abordés dans cette section:

1. pourquoi il est si important de garder vos mains propres;
2. certaines sources de contamination des mains;
3. comment vous laver les mains adéquatement avant de manipuler des aliments;
4. comment manipuler les aliments sans les toucher directement.



Nettoyage et assainissement

Introduction

Garder votre dépôt d'aliments propre ne tient pas seulement à sa belle apparence. Vous devez aussi nettoyer et assainir pour contrôler les micro-organismes et garder vos aliments et vos clients hors de danger.

Éliminer tous les micro-organismes est presque impossible, mais en nettoyant et en assainissant, il est possible de les réduire à des concentrations sans danger. Pour cela, il faut nettoyer et assainir, et le faire correctement.

Dans un dépôt d'aliments bien entretenu, il faut :

- utiliser les produits d'entretien et d'assainissement appropriés et les utiliser adéquatement;
- informer le personnel sur les méthodes de nettoyage et d'assainissement;
- avoir une direction et un personnel dévoués;
- être organisé.

Comment nettoyer

Quand vous nettoyez, utilisez les bons produits chimiques et frottez pour enlever la saleté ou la souillure. Par exemple, il faut laver le sol avec un nettoyant pour sols ou laver la vaisselle avec un détergent à vaisselle.

Les étapes du nettoyage consistent à :

- enlever les morceaux d'aliments, la saleté ou autres détritus évidents;
- utiliser des nettoyants chimiques et frotter pour enlever le reste;
- rincer à l'eau chaude du robinet pour éliminer les traces de nettoyants chimiques.

Pour les surfaces au contact d'aliments, comme les comptoirs, la vaisselle, les planches à découper ou les ustensiles, nettoyer ne suffit pas. Une surface peut avoir l'air propre mais présenter des concentrations dangereuses de micro-organismes. Une fois qu'un objet au contact d'aliments est propre, la prochaine étape consiste à l'assainir.

Comment assainir

Quand vous assainissez, vous réduisez le nombre de micro-organismes à des concentrations sans risque. Par exemple, vous pourriez faire tremper des ustensiles propres dans de l'eau de Javel diluée ou choisir les très hautes températures pour l'eau au cycle d'assainissement d'un lave-vaisselle.

Les étapes de l'assainissement :

- toujours nettoyer avant d'assainir;
- utiliser de l'eau très chaude – sa température doit être d'au moins 77 °C (170 °F) – ou des produits chimiques pour enlever les contaminants microbiologiques;
- assurez-vous que les articles que vous assainissez sont au contact de la solution chimique ou de l'eau chaude pendant au moins 45 secondes;
- utilisez des réactifs pour épreuves, des bandelettes réactives ou un thermomètre pour vous assurer que votre assainissant ou votre solution assainissante fonctionne.

Suivez le mode d'emploi du fabricant quand vous utilisez des produits chimiques pour assainir.

Ill est important de bien mélanger les produits chimiques. Un produit chimique employé en quantité insuffisante ne permettra pas d'éliminer les micro-organismes; par contre, un usage excessif peut entraîner une contamination chimique.

Types d'assainissants chimiques

Quand vous choisissez un assainissant, assurez-vous d'obtenir également un réactif pour épreuves ou des bandelettes réactives pour mesurer la concentration de la solution. Vous pouvez vous procurer des bandelettes réactives spéciales auprès de votre fournisseur de produits chimiques ou d'articles de restauration. Si vous assainissez à l'eau chaude, vous devez utiliser un thermomètre précis pour vérifier la température de l'eau.

Produits à base de chlore

Concentration – 100 parties par million (ppm)

Il existe de nombreux produits chimiques à base de chlore. Le plus répandu est l'eau de Javel domestique. Assurez-vous que la concentration employée est de 100 mg par litre. Pour produire un assainissant à base de chlore en concentration de 100 ppm, mélangez 2 ml d'eau de Javel (à 5 pour cent) par litre d'eau.

Produits à base d'ammonium quaternaire

Concentration – 200 ppm

Mesurez en suivant le mode d'emploi du fabricant donné sur l'étiquette pour produire une concentration de 200 mg par litre. Vous devrez éventuellement rincer toute surface au contact d'aliments après avoir assaini à l'ammonium. Suivez le mode d'emploi du fabricant donné sur l'étiquette. Ces produits sont également connus sous le nom de composés d'ammonium quaternaire ou de composés ammoniques quaternaires.

Produits à base d'iode

Concentration – 25 ppm

Mélanger en suivant le mode d'emploi du fabricant donné sur l'étiquette pour produire une concentration de 25 mg par litre.

Autres assainissants

D'autres assainissants peuvent être utilisés, mais à condition :

- qu'ils soient approuvés par Santé Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou le service de santé local, aux fins prévues;
- qu'ils soient utilisés conformément aux directives du fabricant;
- qu'ils soient accompagnés d'un réactif pour épreuve afin de s'assurer de la concentration appropriée au moment de l'utilisation.

Assurez-vous que ces approbations et directives du fabricant sont disponibles pour les inspectrices et les inspecteurs de la santé publique afin de garantir la bonne utilisation.

Assainissants chimiques

Quel que soit votre choix, il est important de vous rappeler les trois choses qui détermineront l'efficacité du produit que vous choisirez :

Contact

Pour qu'elle puisse éliminer les micro-organismes, la solution doit rester pendant au moins 45 secondes au contact des articles que vous assainissez.

Sélectivité

Il existe des produits plus efficaces que d'autres pour éliminer certains types de micro-organismes. Les produits à base d'ammonium quaternaire, en particulier, n'élimineront peut-être pas tous les types de micro-organismes.

Concentration

Les solutions doivent être mélangées de façon à atteindre des concentrations adéquates. Si la solution est trop faible, elle ne peut pas assainir. Si elle est trop forte, elle risque de laisser un goût ou une odeur, d'endommager les métaux ou de poser un risque pour la santé. Il vaut mieux utiliser un système qui dispense le l'assainissant de façon automatique.

Vérifier que tout est bien assaini

Assurez-vous d'utiliser un réactif pour épreuves ou des bandelettes réactives pour mesurer la concentration de votre solution assainissante. Si vous assainissez à l'eau chaude, vous devez vérifier la température de l'eau au moyen d'un thermomètre précis.

Toutes les surfaces au contact d'aliments devraient être nettoyées et assainies entre les utilisations. Vous devez notamment :

- assainir la vaisselle après l'avoir lavée;
- assainir la table entre les services;
- assainir le plan de travail avant et après la préparation d'un autre type d'aliments.

Lavage de la vaisselle

Selon le type de vaisselle à nettoyer et le matériel employé pour le faire, il y a trois méthodes de lavage de la vaisselle acceptables dans un dépôt d'aliments :

- le lavage à la main dans un évier à trois bacs;
- le lavage à la main dans un évier à deux bacs;
- le lavage automatique.

Évier à trois bacs

Si vous lavez des articles à usages multiples (p. ex., vaisselle, couteaux, fourchettes, cuillers et verres réutilisables), il vous faut trois bacs – un pour laver, le deuxième pour rincer et le troisième pour assainir. Si vous avez des articles souillés de graisse cuite ou de gros résidus d'aliments, il faut les racler et les mettre à tremper avant de les laver.

1. Racler ou rincer au préalable

Raclez ou rincez la vaisselle pour la débarrasser des restes d'aliments.

2. Laver (bac no 1)

Dans le premier bac, lavez et frottez la vaisselle, les ustensiles et les casseroles en veillant à retirer tout ce qui est graisse ou aliments. Rappelez-vous : pour nettoyer, il faut utiliser des produits chimiques et frotter. Utilisez aussi de l'eau chaude et un détergent.

3. Rincer (bac no 2)

Dans le deuxième bac, rincez la vaisselle, les ustensiles et les casseroles pour enlever le savon et les éventuelles particules d'aliments. Cette étape est importante, car les résidus de détergent sur la vaisselle affaibliront l'assainissant. Utilisez de l'eau propre atteignant une température d'au moins 43 °C (110 °F). Changez l'eau si elle n'a pas l'air propre.

4. Assainir (bac no 3)

Assainissez la vaisselle, les ustensiles et les casseroles dans le troisième bac en les submergeant d'eau chaude atteignant au moins 77 °C (170 °F) ou au moins 24 °C (75 °F) si vous y ajoutez une solution chimique. Laissez tremper le tout pendant au moins 45 secondes pour donner à l'assainissant le temps d'éliminer les micro-organismes. Conseil important : pour vous assurer que l'assainissant est suffisamment concentré pour faire le travail, testez-le immédiatement après l'avoir mélangé dans l'évier.

5. Sécher à l'air

Après avoir assaini les articles, laissez-les sécher à l'air sur un égouttoir incliné non poreux. N'essuyez jamais la vaisselle pour la sécher, car vous risqueriez ainsi sa contamination par vos mains ou un torchon humide.

Évier à deux bacs

Vous pouvez faire le lavage et le rinçage dans un bac et assainir dans le second. Cette méthode peut être employée :

- si vous utilisez de la vaisselle jetable à usage unique;
- pour nettoyer et assainir tout article autre que les articles à usages multiples, comme les casseroles trop grandes pour un lave-vaisselle automatique.

Si vous avez des articles souillés de graisse cuite ou de gros résidus d'aliments, il faut les racler et les mettre à tremper avant de les laver.

1. Racler ou rincer au préalable

Raclez ou rincez la vaisselle pour la débarrasser des restes d'aliments.

2. Laver et rincer (bac no 1)

Dans le premier bac, lavez et frottez la vaisselle, les ustensiles et les casseroles en veillant à retirer tout ce qui est graisse ou aliments. Rappelez-vous : pour nettoyer, il faut utiliser des produits chimiques et frotter. Utilisez aussi de l'eau chaude et un détergent. Après le lavage, rincez à l'eau propre courante sous le robinet. Assurez-vous de rincer de façon à éliminer l'eau savonneuse et la mousse.

3. Assainir (bac no 2)

Assainissez la vaisselle, les ustensiles et les casseroles dans le deuxième bac en les submergeant d'eau chaude atteignant au moins 77 °C (170 °F) ou au moins 24 °C (75 °F) si vous y ajoutez une solution chimique. Laissez tremper le tout pendant au moins 45 secondes pour donner à l'assainissant le temps d'éliminer les micro-organismes. Conseil important : pour vous assurer que l'assainissant est suffisamment concentré pour faire le travail, testez-le immédiatement après l'avoir mélangé dans l'évier.

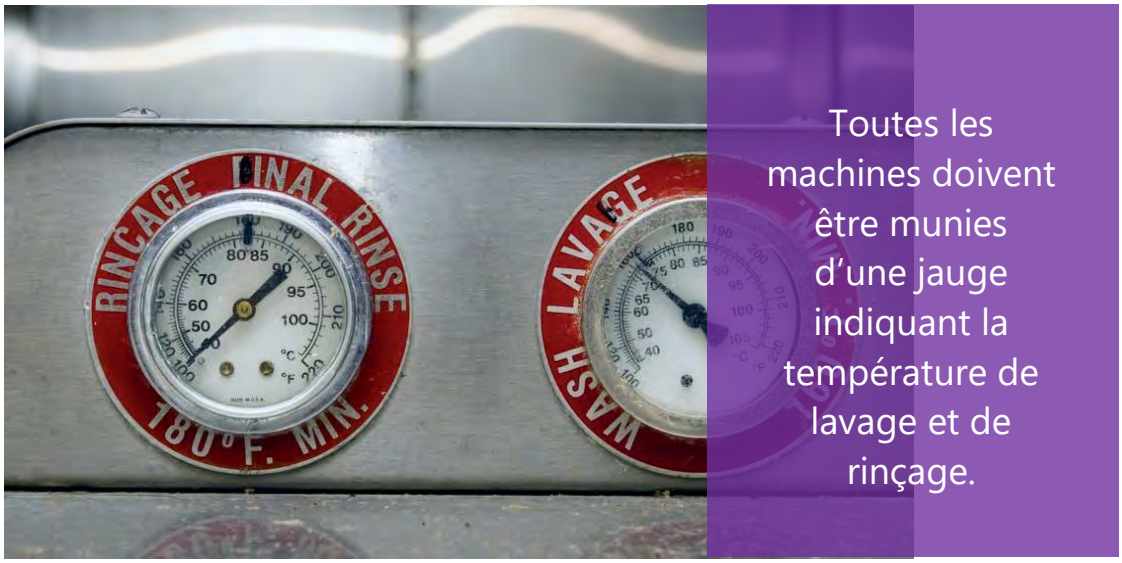
4. Sécher à l'air

Après avoir assaini les articles, laissez-les sécher à l'air sur un égouttoir incliné non poreux. N'essuyez jamais la vaisselle pour la sécher, car vous risqueriez ainsi une contamination par vos mains ou un torchon à vaisselle humide.

Lavage automatique

Tous les lave-vaisselle doivent répondre aux normes minimales définies dans le règlement sur les dépôts d'aliments). Ils doivent être nettoyés et entretenus régulièrement.

Il existe deux types élémentaires de lave-vaisselle : ceux qui assainissent à l'eau chaude et ceux qui assainissent au moyen d'une solution chimique. Vous pouvez utiliser des appareils d'une catégorie ou de l'autre, pourvu qu'ils soient vérifiés régulièrement pour assurer qu'ils procurent un assainissement adéquat.



Toutes les machines doivent être munies d'une jauge indiquant la température de lavage et de rinçage.

Machine à haute température

Les machines à haute température utilisent de l'eau chaude au cycle de rinçage pour assainir. La température de l'eau durant ce cycle doit atteindre 82 °C (180 °F) ou plus et être maintenue pendant au moins 10 secondes. Au besoin, utiliser un dispositif permettant d'augmenter la température de l'eau.

Machine à basse température

Les machines à basse température utilisent des assainissants chimiques au cycle de rinçage. Il faut des bandelettes réactives qui mesurent l'assainissant au cycle de rinçage pour vérifier que la machine assainit adéquatement. Ne remplissez pas trop la machine si vous ne voulez pas que la vaisselle soit plus difficile à nettoyer. Les bols, les tasses et les verres devraient être placés à l'envers. Vous devriez mélanger les couverts pour éviter qu'ils s'emboîtent.

NSF

Les lave-vaisselle approuvés par la NSF peuvent aussi être utilisés dans un dépôt d'aliments. Ils peuvent avoir des réglages de temps/température pour laver ou assainir. Les exploitants doivent s'assurer que le lave-vaisselle fonctionne conformément aux directives du fabricant.

Après le lavage

Une fois lavés, la vaisselle, les ustensiles et les casseroles devraient être entreposés sur des surfaces propres et assainies. Protégez-les contre la poussière, les ordures ou les éclaboussements et gardez-les à au moins 15 cm (six pouces) du sol. Vous ne devriez pas les ranger avant qu'ils soient secs et à la température ambiante. Rappelez-vous : n'utilisez pas de linge pour les sécher, car ils risqueraient d'être contaminés par ce linge.

La vaisselle abîmée (fêlée, ébréchée ou tordue) ne devrait pas être utilisée, car elle présente un danger physique. Il faut la jeter.

Lavez-vous toujours les mains avant de manipuler la vaisselle propre.

Nettoyage général

Pour être efficace, le nettoyage devrait être organisé. Demander au personnel de nettoyer « quand il aura un moment » n'est pas la solution, car il risque d'oublier. Le gérant d'un dépôt d'aliments devrait se montrer déterminé à garder les lieux propres. C'est ainsi qu'il fait comprendre à son personnel l'importance de nettoyer. Tous les employés doivent être fiers de leur travail. Aucun ne peut à lui seul garder le dépôt d'aliments propre.

Un horaire d'entretien est très utile. Il devrait prévoir :

- chaque tâche à exécuter;
- le nom des personnes affectées à chaque tâche;
- les produits chimiques et les outils à employer;
- la fréquence de chaque tâche à exécuter (toutes les heures, chaque jour, chaque semaine);
- une vérification de suivi pour s'assurer que le travail a été fait.

L'horaire devrait être revu avec le personnel avant de le mettre en place et régulièrement par la suite pour en assurer l'efficacité.

Surfaces au contact d'aliments

Les plans de travail qui sont au contact direct des aliments, par exemple les comptoirs, les planches à découper, les tables et les grils, doivent être durables et faciles à nettoyer.

Il vaut mieux avoir un grand nombre de planches assez petites pour qu'on puisse les mettre au lave-vaisselle ou dans l'évier que de n'avoir que quelques grandes planches. Quand elles sont sales, les petites planches peuvent être changées rapidement sans ralentir la préparation des aliments. Il est bon de coder les planches à découper destinées à un usage spécifique pour éviter la contamination croisée. L'une des meilleures solutions est d'utiliser des planches de couleurs différentes ou des planches à manche de couleur pour différents types d'aliments : rouge pour la viande crue, vert pour les légumes, orange pour le pain, etc.

Le plastique est un bon matériau pour les planches à découper parce qu'il est durable et facile à nettoyer et à assainir. Le bois franc peut être utilisé, pourvu qu'il ne comporte pas d'écarts ou de fentes qui emprisonneraient des morceaux d'aliments et le rendraient impossible à nettoyer et à assainir. Il faut faire particulièrement attention lorsqu'on assainit des planches en bois, car on ne peut pas les mettre au lave-vaisselle. Les surfaces en bois qui sont au contact d'aliments ne doivent pas être vernies ou enduites d'un scellant, car ces finis s'useront et les produits chimiques qu'ils contiennent pénétreront dans les aliments.

Si une planche à découper présente des fentes ou des entailles profondes qu'il est impossible de nettoyer et d'assainir correctement, il faudrait la remplacer.

Débarrasser les tables

Les tables devraient être nettoyées et assainies entre les services. Utilisez un assainissant et un chiffon propre humide ou un essuie-tout jetable pour vous assurer de débarrasser les tables de tout contaminant. Les chiffons utilisés pour nettoyer les tables devraient être propres et réservés à cet usage.

Si les tables sont garnies de linge (nappes, serviettes en tissu, napperons), celui-ci devrait être changé entre les services. Tout le linge de table employé doit être propre et en bon état. Il faut le laver avant de le réutiliser.

Matériel

Votre matériel doit être nettoyé assez souvent pour empêcher l'accumulation de résidus d'aliments ou d'autres contaminants comme la poussière ou les détritus.

Le matériel qui est utilisé sans interruption à la température ambiante ou avec des aliments dangereux doit être nettoyé et assaini au moins une fois toutes les quatre heures et entre leur utilisation pour des aliments crus et leur utilisation pour des aliments prêts à manger. Il peut s'agir, par exemple, d'une trancheuse ou d'un hachoir à viande, d'un coupe-fromage ou d'un robot culinaire.

Il est bon d'avoir des machines de rechange que vous pouvez utiliser pendant le nettoyage d'une autre.

Installations

La salubrité alimentaire dépend en partie de l'aménagement de votre dépôt d'aliments et de son entretien. Veillez à ce que votre établissement soit :

- tenu propre;
- équipé d'un éclairage adéquat;
- en bon état;
- bien aéré;
- et sans insectes ou animaux nuisibles.

Toutes sortes d'objets par terre et sur les murs peuvent transmettre des micro-organismes aux surfaces qui sont au contact des aliments.

- Les revêtements de sol doivent être lisses, unis et non absorbants.
- Les murs et les plafonds doivent être faciles à nettoyer.
- Les revêtements de sol, les murs et les plafonds doivent être tenus propres. Réparez les parties endommagées, car celles-ci ne peuvent pas être nettoyées et assainies adéquatement.
- Les dalles de plafond endommagées par l'eau ou autrement doivent être remplacées.

Toilettes

Le nombre de toilettes obligatoire, dans votre dépôt d'aliments, pour les clients et le personnel d'une part et pour les personnes handicapées d'autre part, est déterminé par le code du bâtiment et le service du bâtiment de votre région. Le nombre d'installations sanitaires (lavabos, cuvettes, etc.) requis est également précisé dans le code du bâtiment. Aucun exploitant ne peut modifier la surface, le nombre de toilettes ou de lavabos dans une installation sanitaire sans en avoir reçu l'approbation par écrit d'une inspectrice ou d'un inspecteur de la santé publique.

Pour qu'elles restent hygiéniques, les installations sanitaires dans les toilettes doivent être nettoyées et assainies au moins une fois par jour et selon le besoin.

Il est bon d'apposer, sur les murs des toilettes, des affiches sur le lavage des mains à l'intention du personnel et des clients.

Lavabo réservé au lavage des mains

Comme il est précisé dans la section sur l'hygiène personnelle, vous devriez vous laver les mains selon la méthode en six étapes quand elles sont contaminées.

Les dépôts d'aliments doivent être équipés d'au moins un lavabo réservé au lavage des mains. Ce lavabo doit être situé dans un endroit pratique pour les employés. Les dépôts d'aliments doivent avoir un lavabo réservé au lavage des mains dans chaque aire utilisée pour la préparation ou la transformation d'aliments ou pour le lavage d'ustensiles.

À tout le moins, chaque lavabo réservé au lavage des mains doit avoir :

- l'eau chaude et l'eau froide;
- du savon ou du détergent dans un distributeur;
- des serviettes à usage unique propres ou un rouleau de tissu ET une provision d'essuie-tout.

Les lavabos réservés au lavage des mains ne doivent être utilisés que pour se laver les mains.

Le lavabo réservé au lavage des mains ne doit jamais être utilisé pour la préparation d'aliments, le lavage de la vaisselle ou la vidange de l'eau des casseroles ou des seaux de nettoyage. L'usage de ce lavabo à d'autres fins que le lavage des mains accroît le risque de contamination des mains des manipulateurs d'aliments.

Gestion des déchets

Les poubelles utilisées dans votre dépôt d'aliments devraient être faciles d'emploi pour votre personnel et vos clients. Vous devriez en avoir un nombre suffisant et les vider souvent pour empêcher qu'elles soient remplies à ras bord, en plus de maintenir votre dépôt d'aliments dans de bonnes conditions d'hygiène. Les poubelles doivent être vidées dès qu'elles sont pleines.

Les couvercles ou autres types de coiffes, comme une poubelle à l'intérieur d'un compartiment à porte battante, aideront à éliminer les odeurs, les insectes et animaux nuisibles et la contamination par voie aérogène. Les poubelles devraient être nettoyées et assainies après chaque usage, il faut donc qu'elles soient faites d'un matériau durable.

Quand les poubelles sont acheminées vers des conteneurs à l'extérieur de votre dépôt d'aliments, ces conteneurs doivent être conçus de manière à ne pas y laisser pénétrer les insectes et animaux nuisibles et de façon à y enfermer les odeurs ou les articles présentant un risque pour la santé, tels les aliments contaminés. Les déversements et les fuites doivent être nettoyés sur-le-champ.

Animaux vivants

Les animaux vivants ne sont pas autorisés dans les dépôts d'aliments. Font exception à cette règle :

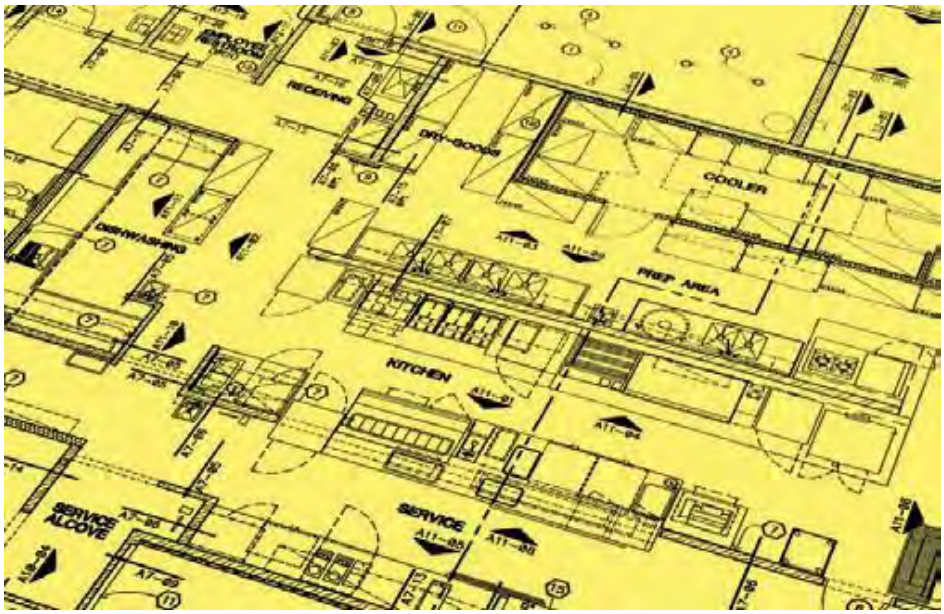
- les animaux de service, comme le stipule le paragraphe 80.45 (4) du Règlement de l'Ontario 191/11 (Normes d'accessibilité intégrées) pris en application de la Loi de 2005 sur l'accessibilité pour les personnes handicapées de l'Ontario dans les endroits où les aliments sont servis, vendus ou offerts à la vente;
- les espèces aquatiques gardées dans les réservoirs sanitaires, comme les poissons ou les homards;
- les oiseaux ou les animaux vivants, s'ils sont proposés à la vente dans un dépôt d'aliments autre qu'un dépôt de service alimentaire, avec la permission du médecin-hygiéniste local.

Notez également la règle spéciale sur les oiseaux ou les animaux vivants qui sont vendus pour la consommation. Il est interdit d'avoir des poulets vivants dans un dépôt d'aliments (comme un restaurant), mais il peut arriver que la vente de poulets vivants dans un marché soit autorisée.

Aménagement et plan de la cuisine

Les dépôts d'aliments qui sont faciles à nettoyer et qui permettent une bonne circulation des personnes et des produits alimentaires sont moins susceptibles d'avoir des problèmes de contamination croisée, de températures excessives ou d'hygiène personnelle. Si le lavabo réservé au lavage des mains est facile d'accès, il a plus de chances d'être utilisé souvent. Si le réfrigérateur est proche de l'aire de préparation des aliments, il est probable que les aliments resteront au réfrigérateur jusqu'à ce qu'on en ait besoin.

Avant de construire un dépôt d'aliments ou d'en rénover une section, il faut soumettre des plans de l'aménagement à l'étude du bureau de santé publique. Vous pourriez faire des économies en faisant examiner les plans avant d'entreprendre les travaux et vous épargner ainsi l'obligation de faire des modifications une fois la construction terminée.



L'aménagement de la cuisine devrait être conçu de façon à :

- permettre la circulation aisée des personnes et des aliments d'un endroit à l'autre pour éviter l'encombrement et la contamination croisée;
- prévoir suffisamment d'espace pour l'entreposage des aliments au frais ou au sec, des vêtements du personnel, des poubelles et des fournitures de nettoyage;
- avoir des espaces séparés pour la préparation des aliments crus et la préparation des aliments prêts à manger, si possible, pour réduire les risques de contamination croisée;
- faciliter l'accès aux lavabos réservés au lavage des mains;
- avoir un lavabo réservé au lavage des mains et des éviers séparés pour le lavage de la vaisselle;
- séparer l'espace de lavage de la vaisselle des aires de préparation des aliments.

Récapitulons!

Les sujets suivants ont été abordés dans cette section :

1. pourquoi il est important de nettoyer et d'assainir les surfaces au contact des aliments et les autres aires de votre dépôt d'aliments;
2. comment et à quelle fréquence nettoyer les différentes aires et le matériel;
3. les méthodes de lavage de la vaisselle à la machine, dans un évier à deux bacs et dans un évier à trois bacs;
4. en quoi l'aménagement d'un dépôt d'aliments peut faciliter le nettoyage et l'assainissement;

Lutte antiparasitaire

Introduction

Les insectes et les rongeurs sont plus qu'une simple nuisance dans les dépôts d'aliments. Ils peuvent contaminer vos denrées alimentaires. Ils peuvent endommager votre bâtiment en causant des dangers électriques ou des risques d'incendie et faire des brèches dans la structure du bâtiment.

> Leur plus grand danger est la propagation de maladies par contamination des aliments.

Une connaissance élémentaire des types d'insectes et animaux nuisibles dans les dépôts d'aliments vous aidera à lutter contre eux.

Blattes

Si vous avez des blattes (communément appelées coquerelles), vous trouverez très difficile de vous en débarrasser. Il faut très peu de nourriture et d'eau aux blattes pour survivre. Elles peuvent vivre deux ans au cours desquels la femelle peut pondre plus de 500 œufs. Les œufs de blattes sont protégés par une coque.

Les blattes peuvent vivre et se reproduire dans presque n'importe quel lieu obscur, chaud, humide et difficile à nettoyer. Elles ont une prédilection pour :

- l'arrière des réfrigérateurs, des congélateurs et des cuisinières;
- les tuyaux d'évier et les siphons de sol;
- les espaces entourant les conduits d'eau chaude;
- les moteurs d'équipement électrique;
- les dessous de papier peint et de revêtement d'étagères;
- les cartons et les sacs de livraison.

Les blattes répandent une forte odeur d'huile et leurs fèces ressemblent à de gros grains de poivre. Elles mangent presque n'importe quelle matière organique et aiment pondre leurs œufs dans les alvéoles de carton ondulé.

Si vous voyez des blattes dans un endroit éclairé, en règle générale, c'est que vous avez une grave infestation. Normalement, les blattes cherchent la nourriture et l'eau dans l'obscurité.

Espèces communes

Il existe de nombreuses espèces de blattes. Voici les espèces les plus communes en Ontario :

Type	Description
Blatte germanique	• Marron clair ou havane, 10 à 15 mm (environ ½ pouce) de long. • Se trouve à l'intérieur – dans les moteurs, les fentes, les crevasses, les distributrices de boissons gazeuses et près de l'eau. • Aime les pommes de terre, l'oignon et les boissons sucrées. • Se reproduit plus rapidement que les autres cafards.
Blatte orientale	• Luisante, noire, 25 à 32 mm (environ 1 à 1 ¼ pouce) de long. • Se trouve dans les sous-sols, les canalisations d'eau et les incinérateurs intérieurs.
Blatte américaine	• Brun rougeâtre, 34 à 53 mm (environ1 ¼ à 2 pouces) de long. • Attirée par le papier peint, l'eau et l'amidon dans la nourriture. • Se trouve dans les zones de drainage et d'égout, les toilettes, les conduits de chauffage et les parties humides d'un four.
Blatte à bandes brunes	• Ressemble à la blatte germanique. • Se trouve dans les cuisines, les lieux d'entreposage à sec et sous les tables et les chaises de salle à manger.
Blatte asiatique	• Ressemble à la blatte germanique, sauf qu'elle peut voler. • Elle est attirée vers la lumière et aime se cacher dans les plantes tropicales.

Mouches

Les mouches sont omniprésentes au quotidien, si bien que parfois elles ne sont pas vraiment considérées comme problématiques. Dans les dépôts d'aliments, cependant, elles constituent un grave problème.

Les mouches sont attirées par les odeurs. Elles se reproduisent dans les ordures et les fèces. La femelle peut pondre de 375 à 750 œufs au cours de son cycle de vie et les œufs qu'elle pond éclosent dans un délai de sept jours. Un petit problème de mouches peut très rapidement se transformer en difficulté redoutable.

Les mouches transportent la saleté parce que leur corps est couvert de poils et que leurs pattes se terminent par des ventouses. Les contaminants qu'elles touchent leur collent au corps. Les mouches n'ayant pas de dents, elles ne peuvent pas mâcher la nourriture. Si elles veulent manger un aliment solide, elles vomissent dessus. L'acide de leur estomac dissout le solide, qu'elles ravalent en l'aspirant. Si on la fait fuir de peur, sa vomissure reste là et les microbes aussi. Ordinairement, les mouches défèquent pendant qu'elles se nourrissent.

Les mouches :

- peuvent pénétrer dans un bâtiment par une ouverture de la taille d'une tête d'épingle;
- sont attirées par les odeurs de pourriture, les ordures, les fèces humaines et les excréments d'animaux;
- C'est ici où elles pondent leurs œufs et trouvent leur nourriture;
- sont attirées vers des endroits protégés du vent et vers les rebords d'objets comme les poubelles;
- ont besoin de matière humide, chaude, putride et protégée de la lumière du soleil pour que leurs œufs éclosent en asticots.

Autres insectes

Les coléoptères, les papillons de nuit et les fourmis peuvent survivre avec de très petites quantités de nourriture. Les pyrales, les coléoptères et les insectes du même genre se trouvent souvent dans les aires d'entreposage à sec.

Recherchez :

- les cadavres d'insectes;
- les ailes ou les toiles d'araignée;
- les aliments agglutinés;
- les trous dans les plis et les emballages.

Les fourmis se nichent dans les murs et les planchers, particulièrement près des cuisinières et des conduits d'eau chaude. Elles sont attirées par la chaleur et les aliments graisseux et sucrés.

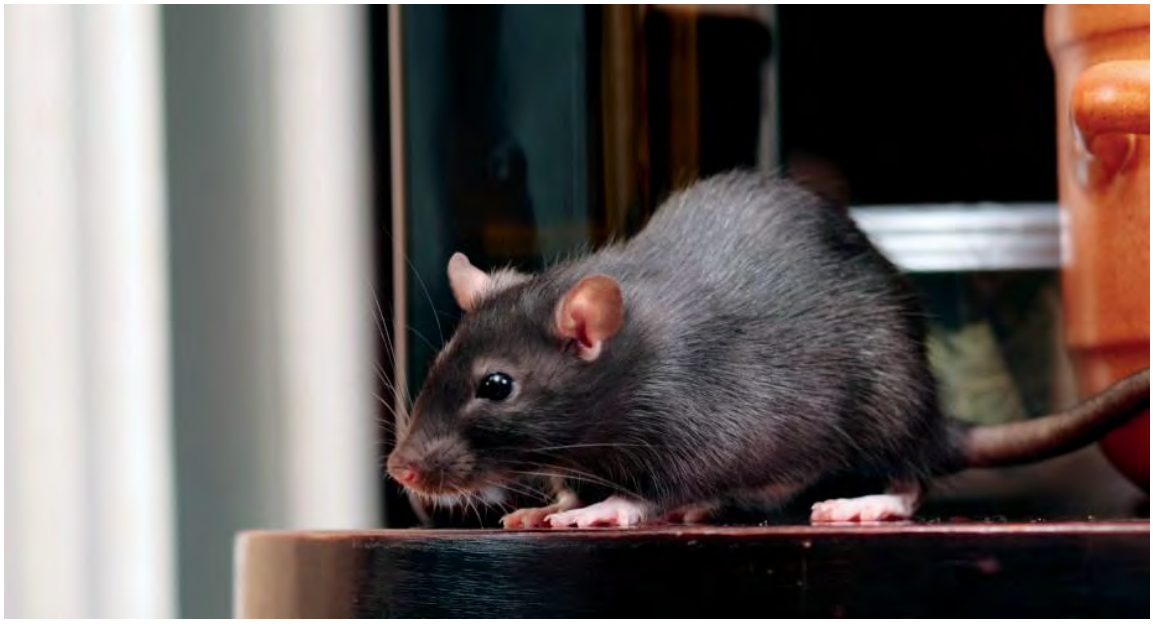
Rongeurs

Les rongeurs, tels les rats et les souris, mangent et abîment les aliments et endommagent les biens. Les rats et les souris peuvent endommager des bâtiments. Ils peuvent déstabiliser les murs en creusant des trous à force de grignoter et même causer des incendies en mâchonnant des fils électriques.

Ces sortes d'insectes et d'animaux nuisibles présentent un grand risque pour la santé. Ils peuvent transmettre des maladies par leurs excréments et en touchant les aliments ou les surfaces au contact des aliments.

Les rongeurs ont un système digestif simple et un mauvais contrôle de leur vessie. Ils urinent et défèquent en se déplaçant dans vos bâtiments. Leurs excréments peuvent tomber, être poussés par le vent ou transportés dans les aliments. Comme les autres animaux nuisibles, les rats et les souris se reproduiront souvent et rapidement. Les rats sont assez rusés pour éviter les pièges ou autres moyens peu stratégiques déployés pour lutter contre eux. Les morsures de rat peuvent être très dangereuses pour les humains et les rats morts doivent être manipulés avec prudence pour éviter la propagation de maladies.

Comme les blattes, les rongeurs sont actifs dans l'obscurité et la nuit. Si vous les voyez à la lumière du jour ou dans des endroits bien éclairés, c'est un signe de grave infestation.



Prévention et lutte antiparasitaire

Le meilleur moyen de contrôler une infestation d'insectes ou d'animaux nuisibles est de l'empêcher de se produire.

Si malgré les meilleurs efforts déployés, vos méthodes de prévention n'ont pas réussi à empêcher les insectes et animaux nuisibles de s'introduire chez vous, vous devez savoir comment vous en débarrasser. Certaines de ces méthodes peuvent être dangereuses pour vous, votre personnel et vos clients si vous ne prenez pas les précautions nécessaires.

Empêcher les insectes et animaux nuisibles d'infester votre dépôt d'aliments est bien plus facile et moins coûteux que de vous en débarrasser.

Système de lutte antiparasitaire

Les exploitants de dépôts d'aliments devraient recourir à des services agréés de lutte antiparasitaire et mettre l'accent sur les pratiques intégrées de lutte antiparasitaire qui restreignent le recours aux produits chimiques, ceci afin de réduire le risque de contamination des denrées alimentaires par des pesticides.

Un programme de lutte intégrée est un système conçu pour empêcher les insectes et animaux nuisibles de pénétrer dans votre dépôt d'aliments et vous débarrasser de ceux qui s'y sont déjà introduits.

Voici trois règles de bon sens pour élaborer un programme de lutte intégrée :

- priver les insectes et animaux nuisibles de nourriture, d'eau et d'abri en observant de bonnes pratiques d'assainissement et d'entretien ménager;
- empêcher les insectes et animaux nuisibles de s'introduire dans votre bâtiment en mettant celui-ci à leur épreuve;
- travailler avec une entreprise autorisée de lutte antiparasitaire.

Entreprise de lutte antiparasitaire

Les entreprises de lutte antiparasitaire peuvent être appelées à intervenir s'il y a urgence parce que des insectes et animaux nuisibles ont déjà infesté votre dépôt d'aliments. Vous devriez également utiliser leurs services de prévention.

Embauchez une entreprise de lutte antiparasitaire qui convient bien à votre dépôt d'aliments. En collaboration avec l'entreprise de lutte antiparasitaire que vous aurez retenue, prévoyez les meilleures modalités possible en ce qui concerne le contrat, le système d'inspection, les procédures de traitement et le suivi. Sachez quels produits chimiques et procédures seront employés et à quels endroits.

Il est important de maintenir une bonne relation de travail entre l'exploitant du dépôt d'aliments et l'entreprise de lutte antiparasitaire pour empêcher les insectes et animaux nuisibles de s'y introduire.

Les méthodes de lutte antiparasitaire, particulièrement l'utilisation de produits chimiques, peuvent être très dangereuses pour vos employés et vos clients si elles ne sont pas employées correctement.

Les dépôts d'aliments doivent être protégés contre l'introduction de parasites et demeurer à l'abri de conditions qui feraient en sorte que des parasites se logent et se reproduisent dans ces dépôts. Les exploitants doivent conserver les reçus et les registres de toute la gestion des parasites pendant au moins un an pour que l'inspectrice ou l'inspecteur de la santé publique puisse les consulter.

Méthodes de lutte antiparasitaire

Avant l'application de produits chimiques

Avant de commencer, couvrez tous les aliments et la vaisselle dans les secteurs où des produits chimiques seront vaporisés.

Après l'application de produits chimiques

Vous devriez toujours nettoyer à fond et assainir toutes les surfaces au contact des aliments et tout le matériel avant de les utiliser pour la préparation d'aliments.

Ne vaporisez JAMAIS durant la préparation d'aliments.

Certains produits et traitements chimiques ne doivent pas être utilisés en présence d'employés sur les lieux ou aux alentours. Vous devriez embaucher un professionnel pour faire ce travail.

Les autres méthodes qu'un exploitant de service de lutte antiparasitaire peut employer comprennent les pièges, les plaques adhésives et les appâts empoisonnés. Ils peuvent aussi détruire les nids et les lieux de reproduction

Il est important de faire un suivi pour s'assurer que les méthodes permettent effectivement d'éliminer l'infestation. Sinon, il faut essayer d'autres méthodes.

Mettre un lieu à l'épreuve des insectes et animaux nuisibles

À FAIRE

- Bouchez les écarts, les fentes et les ouvertures dans les planchers, les murs et le matériel.
- Réparez la plomberie qui fuit.
- Gardez l'extérieur du bâtiment en bon état.
- Utilisez des moustiquaires pour couvrir les fenêtres, les portes et les bouches d'aération.
- Installez des lanières de plastique résistant ou des rideaux d'air sur les portes de déchargement qu'il faut ouvrir souvent.

À NE PAS FAIRE

- Ne laissez aucune source d'eau pour les insectes et animaux nuisibles. Videz les éviers et réparez les tuyaux qui fuient.
- Ne laissez pas les portes ouvertes inutilement. Utilisez un coupe-bise garni d'un balai s'il y a un espace entre la porte et le plancher (les souris peuvent se faufiler dans une ouverture d'un quart de pouce et les rats dans une ouverture d'un demi-pouce).

Assainissement et entretien ménager

La lutte antiparasitaire ne remplace pas un bon assainissement. Plus votre bâtiment est propre, plus il vous sera facile de gérer les insectes et animaux nuisibles.

À FAIRE

- Entreposez les aliments et les fournitures à au moins 15 cm (six pouces) du sol pour pouvoir surveiller les signes révélant la présence d'insectes ou animaux nuisibles.
- Gardez les graines et les denrées alimentaires en vrac dans des contenants en métal ou en plastique résistant hermétiquement fermés.
- Gardez les salles de repos, les toilettes et les vestiaires propres et secs.

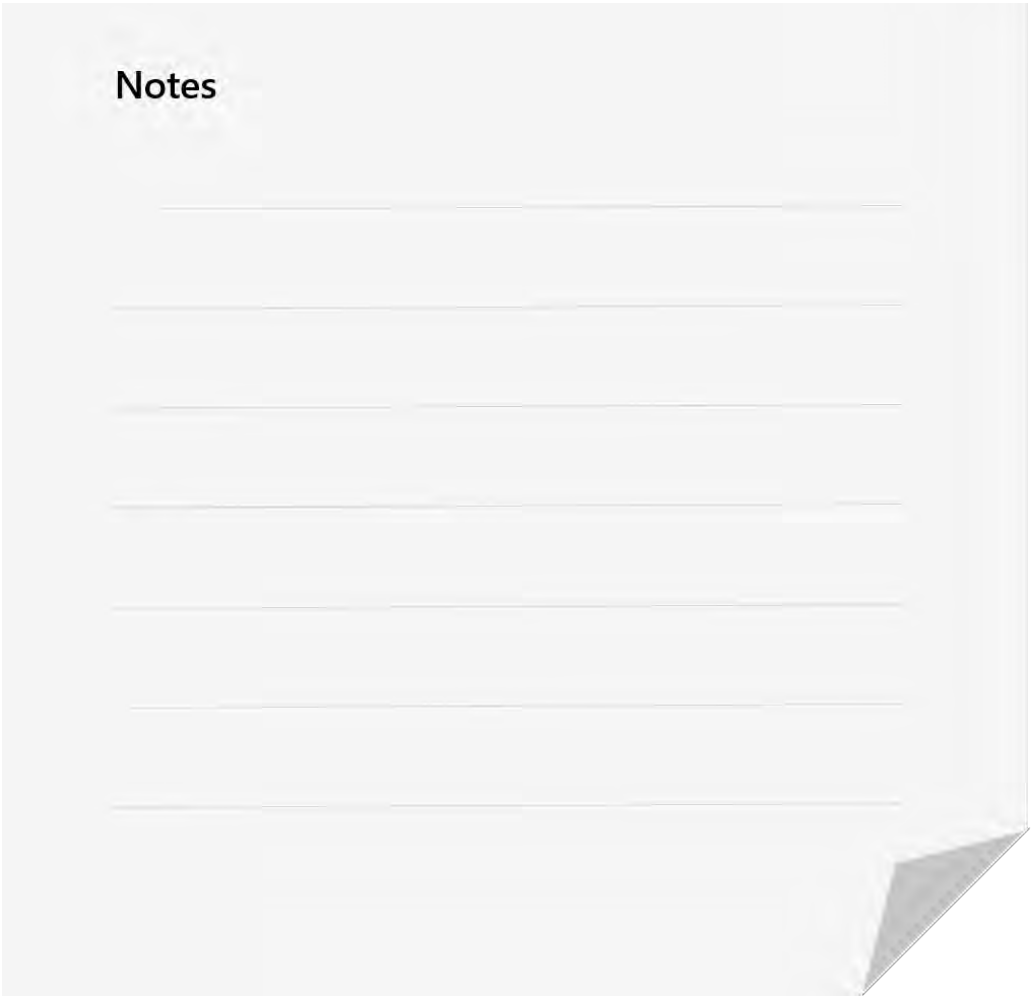
À NE PAS FAIRE

- N'acceptez pas une livraison si elle présente des signes révélateurs d'insectes ou animaux nuisibles, comme des emballages mâchonnés ou des fèces.
- Ne gardez pas les emballages en carton. Ils pourraient contenir des œufs de blattes.
- Ne laissez pas les déversements d'aliments attirer les insectes et animaux nuisibles. Nettoyez les déversements immédiatement.
- Ne laissez pas les poubelles là où elles attireront les insectes et animaux nuisibles. Entreposez-les adéquatement.

Récapitulons!

Les sujets suivants ont été abordés dans cette section :

1. les différents types d'insectes et animaux nuisibles à surveiller dans les dépôts d'aliments;
2. ce que vous pouvez faire pour ne pas attirer les insectes et animaux nuisibles dans votre dépôt d'aliments;
3. pourquoi il est plus efficace et moins coûteux de prévenir une infestation d'insectes ou animaux nuisibles que de vous en débarrasser.



Gestion de la salubrité alimentaire

Introduction

Le système HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) désigne l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques. Il s'agit d'un système d'auto-inspection conçu pour maîtriser la contamination physique, chimique, biologique ou par un allergène à toutes les étapes de la transformation des aliments.

Le système HACCP de surveillance des aliments a été élaboré pour la NASA à l'origine. Les aliments préparés pour les astronautes dans l'espace devaient être exempts de risques dans la mesure du possible. Ce programme a connu un tel succès qu'il a été introduit dans les entreprises de production alimentaire et est aujourd'hui utilisé dans le monde entier.

Le système HACCP a pour but d'éliminer ou de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire et de prévenir l'adultération des aliments.

Dans cette section, nous allons examiner les principes du HACCP. Pour plus d'information sur la mise en œuvre d'un système HACCP, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Avant de commencer

Avant de mettre en place un système de gestion de la salubrité alimentaire, vous devez vous assurer d'observer les pratiques élémentaires de salubrité des aliments. Nous avons abordé toutes ces pratiques aux sections précédentes.

- Assurez-vous que votre dépôt d'aliments est propre et hygiénique. Ceci implique le nettoyage, l'assainissement, la lutte antiparasitaire et l'entretien adéquat de votre matériel.
- Votre système d'entreposage d'aliments doit être salubre. Ceci implique les méthodes de réception, d'entreposage et de transport.

- Vous devez employer des méthodes de manutention et d'emballage qui préserveront la salubrité des aliments.
- Tous les membres de votre personnel qui manipulent les aliments doivent pratiquer une bonne hygiène personnelle

Principes du système HACCP

Le système HACCP repose sur sept principes:

1. procéder à une analyse des risques;
2. définir les points critiques;
3. établir les limites critiques;
4. établir un système pour surveiller le contrôle des points critiques;
5. établir la mesure corrective à prendre quand la surveillance indique qu'un point critique particulier n'est pas contrôlé;
6. établir les procédures de vérification pour confirmer le bon fonctionnement du système HACCP;
7. établir la documentation concernant toutes les procédures et les dossiers nécessaires à ces principes et à leur application.

Adaptation : Agence canadienne d'inspection des aliments, « Norme de référence du PGQ et lignes directrices sur la conformité », chap. 3, sujet 4, paragraphe 5.

1 RE ÉTAPE - Analyse des risques

La première étape d'un système HACCP est l'analyse des risques. Celle-ci consiste à:

- définir les risques potentiels dans votre procédure de transformation ou de préparation des aliments;
- déterminer l'importance de chaque risque;
- déterminer la probabilité de réalisation du risque.

Ces risques doivent être définis à chaque étape de la transformation et de la préparation des aliments. Comme vous l'avez appris, ces étapes sont :

- la réception et l'entreposage;
- la congélation;
- la décongélation;
- la réfrigération;
- la préparation des aliments;
- la cuisson;
- la réserve au frais et au chaud;
- le refroidissement;
- le réchauffage.

Exemples de risques

Ces sections portaient sur les différents types de risques pour la salubrité des aliments. En voici quelques-uns

- les micro-organismes qui peuvent se développer durant la préparation, l'entreposage ou la réserve des aliments;
- les micro-organismes ou toxines qui peuvent survivre à la chaleur;
- les produits chimiques qui peuvent contaminer les aliments ou les surfaces au contact des aliments;
- les objets qui entrent accidentellement dans les aliments.

Voici des exemples de risques potentiels :

- Ajout d'un allergène connu à une recette

  Risque potentiel : allergène
- Transvasage d'aliments de leur emballage d'origine à des contenants d'entreposage

  Risque potentiel : contamination chimique
- Réchauffage des aliments froids à des températures élevées

  Risque potentiel : contamination microbiologique
- Nettoyage des surfaces au contact des aliments au moyen de produits chimiques

  Risque potentiel : contamination chimique

Chacune de ces étapes constitue un risque potentiel et devrait être examinée de façon à déterminer si elle constitue un danger critique en tenant compte du niveau de risque qu'elle présente en matière de salubrité alimentaire et des chances qu'elle a de conduire à une maladie d'origine alimentaire.

Risques de la transformation

Certaines méthodes de préparation ou de transformation des aliments peuvent augmenter l'importance d'un risque potentiel. Par exemple :

- la préparation de grandes quantités d'aliments à la fois, qui augmente le temps dans la zone de températures dangereuses;
- les procédés nécessitant une préparation en plusieurs étapes, particulièrement sur plus d'un jour ou impliquant plus d'un manipulateur d'aliments;
- les procédés impliquant d'importants changements de température lors desquels
- les aliments entrent dans la zone dangereuse ou la franchissent en passant du chaud au froid ou du froid au chaud.

2e ÉTAPE -Points critiques

Un point critique est une étape de la préparation ou de la production des aliments lors de laquelle la salubrité des aliments pourrait être en jeu. Une fois les risques définis et analysés, les points critiques doivent être établis. Pour chaque risque critique défini à la 1re étape, il faut documenter un moyen de l'amoindrir, de le prévenir ou de l'éliminer.

Une feuille standard d'analyse des risques aux points critiques (HACPP) devrait être utilisée pour la tenue des dossiers. Voir la feuille de travail imprimable fournie en annexe.

Exemples de points critiques

Vous avez appris comment maîtriser les points critiques liés à la température et au temps dans la section intitulée « Temps et température ». Nous vous rappelons les grandes lignes de cette démarche :

- veiller à ce que les aliments dangereux soient cuits à la température minimale nécessaire pour éliminer les bactéries;
- entreposer les aliments à des températures qui empêchent les bactéries de se multiplier;
- limiter le temps que les aliments passent dans la zone dangereuse.

Section sur les maladies d'origine alimentaire, vous avez appris comment mettre en place des mesures de contrôle des allergènes :

- veiller à ce que les ingrédients soient clairement communiqués au client;
- employer des méthodes sûres de manutention des aliments pour veiller à ce que des allergènes ne soient pas ajoutés aux aliments dans lesquels ils ne sont pas censés se trouver;
- remplacer les allergènes connus par des aliments moins susceptibles de causer une réaction.

3e ÉTAPE -Limites critiques

Pour chaque point critique défini, une limite critique devrait être établie. Vous avez appris à connaître les limites critiques dans les autres sections. Des exemples en sont donnés dans le tableau qui suit.

Point critique	Limite critique
Des parties de poulet cru peuvent contenir la salmonelle.	Conformément aux pratiques exemplaires et aux données actuelles, le poulet devrait être cuit à une température interne minimale de 74 °C (165 °F) pour éliminer la salmonelle.
Une croissance bactérienne est plus susceptible de se produire à une température de 4 °C (40 °F) à 60 °C (140 °F).	Il est recommandé de refroidir les aliments cuits de façon à les faire passer de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) dans un délai de deux heures et de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins au cours des quatre heures qui suivent.
La manipulation d'aliments crus contamine les mains d'un manipulateur d'aliments.	Il faudrait se laver les mains entre la manipulation d'aliments crus et la manipulation d'aliments prêts à manger.

4e ÉTAPE -Surveillance

À chaque point critique, il faut surveiller le système pour s'assurer que les limites critiques sont en vigueur.

Les procédures de surveillance doivent être documentées. Elles devraient être mesurables et enregistrables et il faut préciser clairement qui est chargé de les noter et à quelle fréquence.

Voici des exemples d'éléments à surveiller :

- les températures observées durant la cuisson;
- les températures observées pour les réfrigérateurs et les congélateurs;
- les temps de cuisson pour veiller à ce que la température des aliments baisse assez rapidement;
- le tampon ou l'étiquette d'inspection du gouvernement sur les aliments reçus;
- les signes d'infestation ou de contamination;
- les températures d'expédition observées pour les aliments reçus.

5e ÉTAPE- Mesures correctives

Les mesures correctives expliquent ce qu'il faut faire si la surveillance indique que les limites critiques ne sont pas respectées. Les étapes d'une mesure corrective comprennent obligatoirement :

- la correction du problème;
- l'identification des produits touchés par le problème;
- la prise en charge des produits touchés;
- les précautions nécessaires pour que le problème ne se reproduise pas.

Quand une mesure corrective doit être prise, il faut tenir des dossiers montrant ce qui a été fait, quand et pourquoi.

Exemples de mesures correctives

Les mesures correctives peuvent différer d'un dépôt d'aliments à l'autre. Voici des exemples de celles qui pourraient être prévues.

Limite critique	**Exemple de mesures correctives (si la mesure de vérification n'est pas appliquée)**
Le poulet entier doit être cuit jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne minimale de 82 °C (180 °F) pour éliminer la salmonelle.	Continuer à cuire le poulet jusqu'à ce que sa température interne minimale de 74 °C (165 °F) soit atteinte.
Refroidir les aliments cuits de façon à les faire passer de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) dans un délai de deux heures, puis de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins au cours des quatre heures qui suivent.	Si les aliments n'ont pas été refroidis jusqu'à 20 °C (68 °F) dans un délai de deux heures, il faudrait les jeter.
Il faut se laver les mains entre la manipulation d'aliments crus et la manipulation d'aliments prêts à manger.	Les aliments manipulés par des mains contaminées devraient être jetés.
Réserver le poulet rôti à 60 °C (140 °F) ou plus jusqu'au moment de le servir.	S'il est réservé pendant plus de deux heures, il faudrait jeter le poulet. S'il est réservé pendant moins de deux heures et que sa température tombe sous les 60 °C (140 °F), il faut le réchauffer jusqu'à ce qu'il atteigne 74 °C (165 °F) ou plus pendant au moins 15 secondes – une fois seulement.

Les mesures correctives doivent être conformes aux normes de salubrité alimentaire.

6e ÉTAPE- Verification

La vérification est un contrôle de sécurité que vous effectuez pour vous assurer que le système HACCP fonctionne. La vérification vient s'ajouter à la surveillance. À moins qu'il y ait un problème, la vérification est effectuée moins souvent que la surveillance.

Comme pour les autres principes du système HACCP, les procédures de vérification devraient être notées par écrit. Elles devraient notamment préciser :

- qui effectuera la vérification;
- comment l'effectuer;
- quand l'effectuer;
- ce qu'il faut vérifier.

La vérification est généralement effectuée par une personne qui ne s'occupe pas de la surveillance.

7e ÉTAPE - Documentation

Il y a deux types registres à tenir pour le système HACCP : la documentation et les dossiers. La documentation HACCP désigne les politiques, les procédures et les autres documents qui sont rédigés au moment de la création du système HACCP.

Les dossiers sont créés quand les procédures du système HACCP sont suivies. Ceux-ci comprennent les températures enregistrées, les registres de mesures correctives et tout autre renseignement conservé.

Les dossiers devraient être simples et faciles d'utilisation pour les employés :

- gardez des formulaires vierges et une planchette à pince près des aires de travail pour vérifier plusieurs éléments à la fois;
- ayez en main des carnets ou des pages supplémentaires pour noter les mesures qui ont été prises;
- affichez ou rangez la documentation près des aires de travail pour que les employés puissent s'y référer rapidement;
- attachez les registres au matériel pour lequel ils sont utilisés – par exemple, les registres de températures sur la partie avant du réfrigérateur.

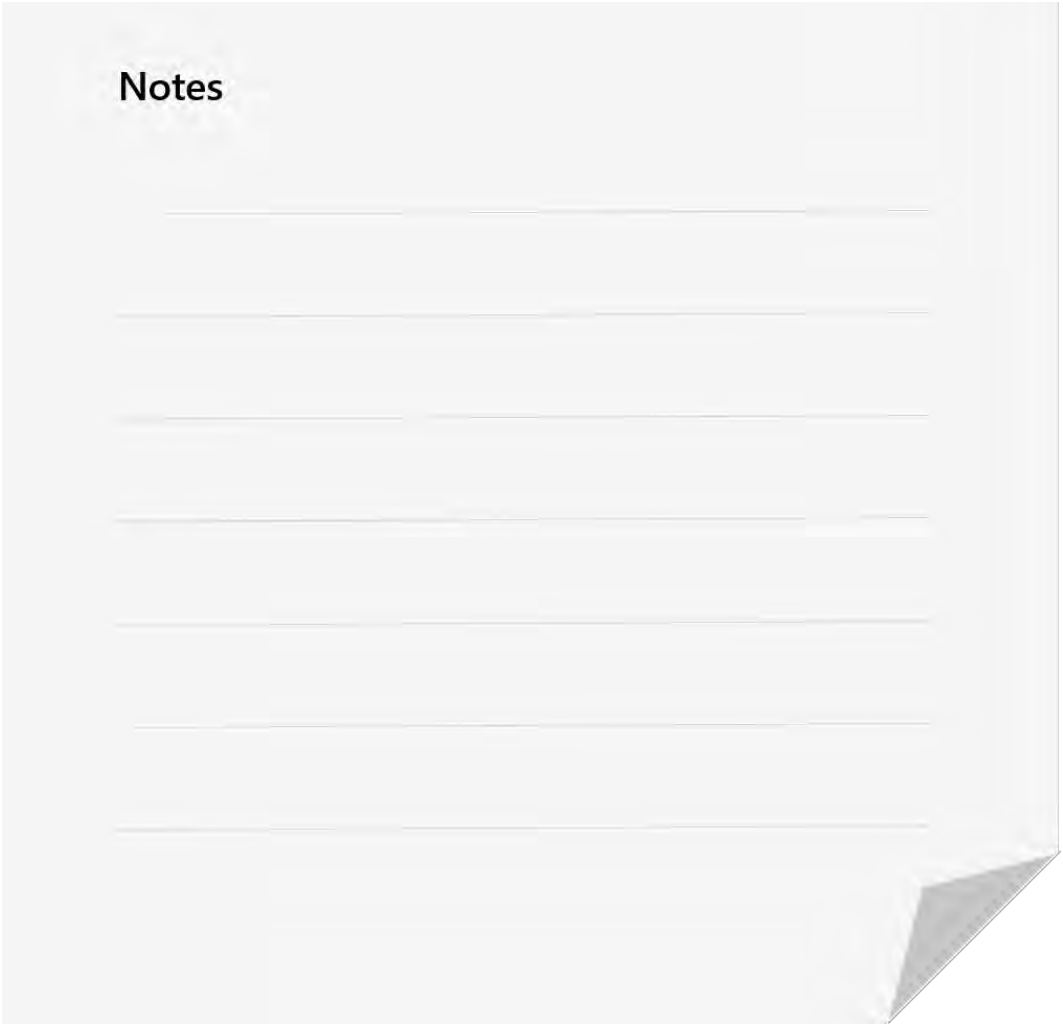
Pour en savoir davantage sur la mise en œuvre d'un système HACCP et les types de dossiers à tenir, voir la partie consacrée au système HACCP dans le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

Les employés sont plus susceptibles d'utiliser les dossiers correctement s'ils sont faciles d'emploi. Les lieux de conservation des dossiers qui sont difficiles à utiliser ou peu pratiques peuvent inciter le personnel à inscrire des chiffes sans prendre les mesures réelles.

Récapitulons!

Dans cette section, les sujets suivants ont été abordés :

1. les sept principes du système HACCP;
2. comment identifier les points critiques et comment établir les limites s'y rattachant;
3. ce dont vous avez besoin pour surveiller et vérifier votre système HACCP;
4. la documentation et les dossiers que vous aurez besoin de créer et de garder.



Références

Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments 2016). *Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires*.

Agence de la santé publique du Canada (2016). *Maladies d'origine alimentaire, hospitalisations et décès au Canada*. Consulté à https://www.canada.ca/fr/sante- publique/services/maladie-origine-alimentaire-canada/estimations-annuelles-maladies- origine-alimentaire-canada.html .

Santé publique Ontario (mars 2015). *Maladies d'origine alimentaire : Ce qu'on ne sait pas peut nous nuire*. Consulté à http://www.publichealthontario.ca/fr/dataandanalytics/ontariohealthprofile/pages/ohp-iwr-foodborneillness.aspx.

Annexes

Liens 119

Températures sûres de cuisson et de réchauffage des aliments dangereux 120

Températures critiques 121

Lavage de la vaisselle dans un évier à trois bacs 122

Guide d'entreposage à l'intention des manipulateurs à la manutention d'aliments 123

Feuille de travail HACCP 130

Glossaire 131

Règlement sur les dépôts d'aliments (Règl. de l'Ont. 493/17) 141

Liens

Pour en savoir davantage sur la salubrité des aliments, visiter ces sites Web :

Dictionnaire sur les additifs alimentaires
http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/addit/diction/index-fra.php

Règlement sur les aliments et drogues
http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._870/

Agence canadienne d'inspection des aliments http://www.inspection.gc.ca/

Partenariat canadien pour la salubrité des aliments http://www.canfightbac.org/fr

Food Science Network (en anglais seulement) http://www.uoguelph.ca/foodsafetynetwork/

Santé Canada www.hc-sc.gc.ca

Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales www.omafra.gov.on.ca

Ministère de la Santé et des Soins de longue durée www.health.gov.on.ca

Agence de la santé publique du Canada http://www.phac-aspc.gc.ca/

Organisation mondiale de la Santé http://www.who.int/fr

Températures sûres de cuisson et de réchauffage des aliments dangereux

Conformément au *Règlement sur les dépôts d'aliments*, les aliments devraient être préparés de façon à être propres à la consommation. Il est recommandé de suivre la température interne minimale requise conformément aux meilleures données accessibles pendant 15 secondes. Cela pourrait être fait à l'aide d'un thermomètre à sonde propre et assaini pour vérifier les températures des aliments.

Températures des aliments dangereux :

Item		température interne minimale de cuisson recommandée	température interne minimale de réchauffage recommandée
	poulet entier	82°C (180°F)	74°C (165°F)
	poulet haché produits de poulet morceaux de poulet	74°C (165°F)	74°C (165°F)
	préparations 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 produit de porc viande hachée autre que la volaille hachée	71°C (160°F)	71°C (160°F)
	poisson	70°C (160°F)	70°C (160°F)
	fruits de mer	70°C (158°F)	70°C (158°F)

Températures critiques

La principale cause de maladie d'origine alimentaire est l'écart de temps et de température. Il y a écart de température quand les aliments sont laissés à des températures supérieures à 4 °C (40 °F) et inférieures à 60 °C (140 °F). Cette fourchette de température est communément appelée « zone dangereuse ». Voici, ci-dessous, les températures que vous devriez connaître.

100 °C (212 °F) Ces températures détruisent les bactéries, mais ne détruisent pas toutes les toxines et les spores (p. ex., le staphylocoque).

60 °C (140 °F) La plupart des bactéries ne survivent pas. Température minimale de réserve.

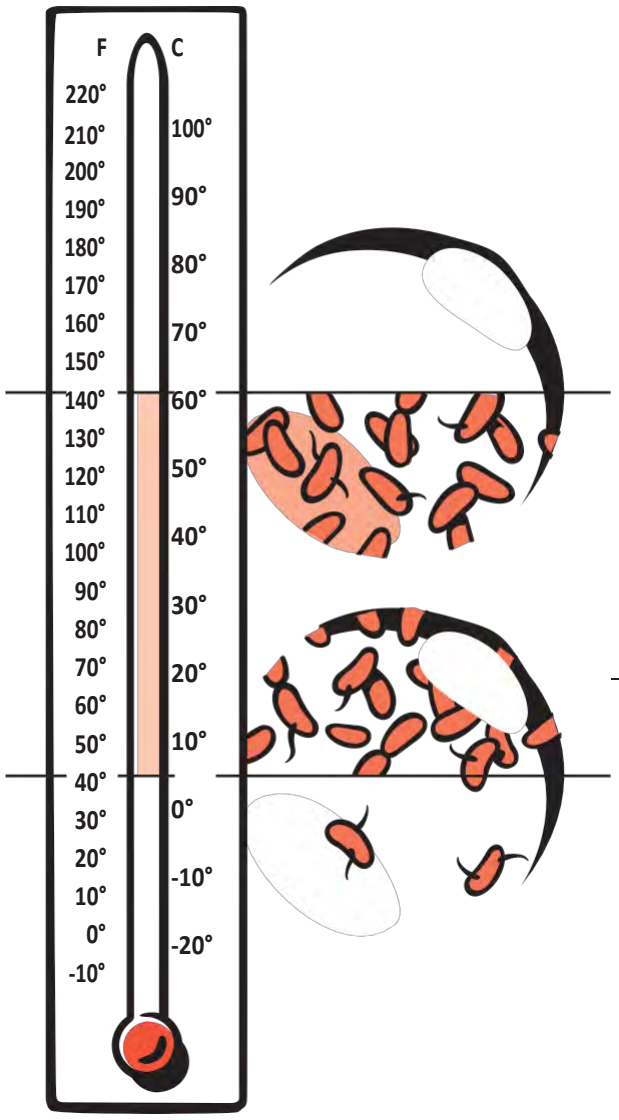
49 °C (120 °F) Croissance bactérienne rapide et production de toxines par certaines bactéries.

37 °C (98 °F) Croissance bactérienne optimale.

16 °C (60 °F) Croissance possible de bactéries d'origine alimentaire.

4 °C (40 °F) La croissance lente de certaines bactéries causant la dégradation des aliments est possible. Température maximale pour les aliments réfrigérés et la réserve au frais.

-18 °C (0 °F) Température des congélateurs.



Refroidir les aliments de **60 °C** (140 °F) à **20 °C** (68 °F) dans un délai de deux heures.

50 °C (122 °F) à **20 °C** (68 °F). Zone la plus propice à la croissance bactérienne.

de **20 °C** (68 °F) à **4 °C** (40 °F) dans un délai de quatre heures.

Lavage de la vaisselle dans un évier à trois bacs

1. **Racler**

   Racler, trier et rincer au préalable avant de laver.

2. **Laver**

   Laver à l'eau chaude avec une solution de détergent assez puissante pour enlever la graisse.

3. **Rincer**

   Rincer à l'eau propre à une température d'au moins 43 °C (109 °F).

4. **Assainir**

   Assainir à l'eau chaude propre.

   Laisser tremper pendant au moins 45 secondes :

   - dans une solution d'eau à 24 °C (75 °F) et de 100 ppm de chlore;
   - dans une solution d'eau à 24 °C (75 °F) et de 200 ppm d'ammonium quaternaire;
   - dans de l'eau à 77 °C (170 °F).

5. **Sécher à l'air**

   Ne pas essuyer avec une serviette.

Guide d'entreposage à l'intention des manipulateurs à la manutention d'aliments

Lignes directrices générales pour la durée de conservation des aliments courants. Lisez l'étiquette et vérifiez les dates de péremption, au besoin. La plupart des aliments peuvent être consommés sans danger s'ils sont conservés plus longtemps, mais leur goût et leur valeur nutritionnelle se dégraderont. Jetez-les s'ils présentent des signes de dégradation.

Armoire

(température ambiante)
À moins d'indication contraire, la durée de conservation s'applique aux emballages non ouverts

Céréales

(après ouverture : dans des contenants hermétiques, loin de la lumière et de la chaleur)

Chapelure (sèche)	3 mois
Céréales (prêtes-à-manger)	8 mois
Semoule de maïs	6 à 8 mois
Craquelins	6 mois
Pâtes alimentaires	plusieurs années
Riz	plusieurs années
Gruau	6 à 10 mois
Farine blanche	1 an
Farine de blé entier	3 mois

Aliments en conserve

(après ouverture : dans des contenants hermétiquement fermés, au réfrigérateur)

Lait évaporé	9 à 12 mois
Autres conserves	1 an

Aliments secs

(après ouverture : dans des contenants hermétiques, loin de la lumière et de la chaleur)

Levure chimique, bicarbonate de soude	1 an
Haricots, pois, lentilles	1 an
Chocolat (à cuire)	7 mois
Cacao	10 à 12 mois

Café (moulu)	1 mois
Café (instantané)	1 an
Colorant à café	6 mois
Fruits (secs)	1 an
Gélatine	1 an
Mélanges (gâteaux, crêpes, biscuits)	1 an
Mélanges (garniture de tarte et pouding)	18 mois
Mélanges (accompagnements)	9 à 12 mois
Pommes de terre (flocons)	1 an
Lait écrémé en poudre	
avant ouverture	1 an
après ouverture	1 mois
Sucre (tous types)	plusieurs années
Sachets de thé	1 an

Aliments divers

Miel	18 mois
Confitures, gelées (après ouverture :couvertes, au réfrigérateur)	1 an
Mayonnaise, vinaigrettes	
avant ouverture	6 mois
après ouverture (couvertes, au réfrigérateur)	1 à 2 mois
Mélasse	2 ans
Noix	1 mois
Beurre d'arachide	
avant ouverture	6 mois
après ouverture	2 mois
Pectine – liquide	1 an
après ouverture (couverte, au réfrigérateur)	1 mois
en poudre	2 ans
Tartinades à sandwiches(après ouverture : couvertes, au réfrigérateur)	8 mois
Sirops – maïs, érable, table	1 an
Huiles végétales(après ouverture : couvertes, au réfrigérateur)	1 an
Vinaigre	plusieurs années
Levure (sèche)	1 an

Légumes

Pommes de terre, rutabaga, courge	1 sem.
Tomates	1 sem.
Chambre froide (7 à 10 °C, 45 à 50 °F)	
Oignons (secs, pelure jaune)	6 sem.
Pommes de terre (vieillies)	6 mois
Rutabaga (paraffiné)	plusieurs mois
Courge (d'hiver)	plusieurs mois

Viande et volaille

Non cuites	
Côtelettes, steaks	2 à 3 jours
Viande salaisonnée ou fumée	6 à 7 jours
Viande hachée	1 à 2 jours
Volaille	2 à 3 jours
Rôtis	3 à 4 jours
Abats	1 à 2 jours
Cuites	
Toutes les viandes et les volailles	3 à 4 jours
Plats à la casserole, pâtés à laviande et sauces à la viande	2 à 3 jours
Soupes	2 à 3 jours

Aliments divers

Café (moulu)	2 mois
Noix	4 mois
Shortening	12 mois
Farine de blé entier	3 mois

Réfrigérateur

(4 °C, 40 °F)
À moins d'indication contraire, couvrir tous les aliments.Produits laitiers et oeufs (vérifier les dates de péremption)

Beurre

avant ouverture	8 sem.
après ouverture	3 sem.
Fromage	
cottage (après ouverture)	3 jours
pâte ferme	plusieurs mois
fondu (avant ouverture)	plusieurs mois

fondu (après ouverture)	3 à 4 sem.
OEufs	3 sem.
Margarine	
avant ouverture	8 mois
après ouverture	1 mois
Lait, crème, yogourt (après ouverture)	3 jours

Poisson et coquillages

Palourdes, crabe, homard et moules(vivants)	12 à 24 h
Poisson (nettoyé)	
cru	3 à 4 jours
cuit	1 à 2 jours
Huîtres (vivantes)	24 h
Pétoncles, crevettes (crus)	1 à 2 jours
Coquillages (cuits)	1 à 2 jours

Fruits frais (mûrs)

Pommes	2 mois
achetées entre février et juillet	2 sem.
Abricots (garder à découvert)	1 sem.
Bleuets (garder à découvert)	1 sem.
Cerises	3 jours
Canneberges (garder à découvert)	1 sem.
Raisin	5 jours
Pêches (garder à découvert)	1 sem.
Poires (garder à découvert)	1 sem.
Prunes	5 jours
Framboises (garder à découvert)	2 jours
Rhubarbe	1 sem.
Fraises (garder à découvert)	2 jours

Légumes frais

Asperges	5 jours
Haricots (verts, jaunes)	5 jours
Betterave	3 à 4 sem.
Broccoli	3 jours
Choux de Bruxelles	1 sem.
Chou	2 sem.

Carottes	plusieurs sem.
Chou-fleur	10 jours
Céleri	2 sem.
Maïs	utiliser le même jour
Concombre	1 sem.
Laitue	1 sem.
Champignons	5 jours
Oignon (vert)	1 sem.
Panais	plusieurs sem.
Pois	utiliser le même jour
Poivron (vert, rouge, etc.)	1 sem.
Pommes de terre (nouvelles)	1 sem.
Épinards	2 jours
Pousses	2 jours
Courge (d'été)	1 sem.

Viande et volaille

Non cuites	
Côtelettes, steaks	2 à 3 jours
Viande salaisonnée ou fumée	6 à 7 jours
Viande hachée	1 à 2 jours
Volaille	2 à 3 jours
Rôtis	3 à 4 jours
Abats	1 à 2 jours
Cuites	
Toutes les viandes et les volailles	3 à 4 jours
Plats à la casserole, pâtés à laviande et sauces à la viande	2 à 3 jours
Soupes	2 à 3 jours

Aliments divers

Café (moulu)	2 mois
Noix	4 mois
Shortening	12 mois
Farine de blé entier	3 mois

Congélateur

(-18 °C, 0 °F)
Utilisez des emballages pour congélation ou des contenants hermétiques. Congelez les aliments frais à leur état optimal.Produits laitiers et gras

Beurre

salé	1 an
non salé	3 mois
Fromage – pâte ferme, fondu	3 mois
Crème – de table, à fouetter(se sépare après la décongélation)	1 mois
Crème glacée	1 mois
Margarine	6 mois
Lait	6 sem.

Poisson, coquillages

Poisson (espèces à chair grasse :touladi, maquereau, saumon)	2 mois
Poisson (espèces à chair maigre : morue, aiglefin, brochet, éperlan)	6 mois
Coquillages	2 à 4 mois

Fruits et légumes

1 an

Viande, volaille et oeufs

Non cuits	
Boeuf (rôtis, steaks)	10 à 12 mois
Poulet, dinde	
coupés	6 mois
entiers	1 an
Viande salaisonnée ou fumée	1 à 2 mois
Canard, oie	3 mois
OEufs (blancs, jaunes)	4 mois
Viande hachée	2 à 3 mois
Agneau (côtelettes, rôtis)	8 à 12 mois
Porc (côtelettes, rôtis)	8 à 12 mois
Saucisses, saucisses de Francfort	2 à 3 mois
Abats	3 à 4 mois
Veau (côtelettes, rôtis)	8 à 12 mois

Cuits

Toutes les viandes	2 à 3 mois
Toutes les volailles	1 à 3 mois
Plats à la casserole, pâtés à la viande	3 mois

Aliments divers

Haricots, lentilles, pois à la casserole	3 à 6 mois
Pain (cuit ou non cuit, levure)	1 mois
Gâteaux, biscuits (cuits)	4 mois
Herbes	1 an
Pâtisseries, pain éclair (cuit)	1 mois
Croûte pâtissière (non cuite)	2 mois
Tarte (aux fruits, non cuite)	6 mois
Sandwiches	6 sem.
Soupes (bouillons, crème)	4 mois

Feuille de travail HACCP

1	2	3	4	5	6
Ingrédient/étape de la transformation	Identifier les risques potentiels introduits, contrôlés ou accrus à cette étape (1).	Y a-t-il d'importants risques potentiels en matière de salubrité des aliments? (Oui/Non)	Y a-t-il d'importants risques potentiels en matière de salubrité des aliments? (Oui/Non)	Y a-t-il d'importants risques potentiels en matière de salubrité des aliments? (Oui/Non)	Y a-t-il d'importants risques potentiels en matière de salubrité des aliments? (Oui/Non)
	Biologiques				
	Chimiques				
	Physiques				
	Allergènes				

Glossaire

Additif (alimentaire)
Substance ajoutée en petites quantités à une autre chose pour l'améliorer, la renforcer ou la modifier d'une autre manière.

Adultération
Action de rendre une chose impure ou inférieure en y ajoutant autre chose. Par exemple, l'ajout d'un jus de pomme moins cher à d'autres jus de fruits pour réduire les coûts. Il y a adultération également lorsqu'un ingrédient est ajouté accidentellement ou inconsciemment à un aliment**.**

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)
L'ACIA regroupe des inspectrices et des inspecteurs de Santé Canada, d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, ainsi que de Pêches et Océans Canada. Elle est responsable de l'inspection des aliments à l'échelon fédéral.

Aliment dangereux
Aliment dans lequel des micro-organismes pathogènes peuvent se développer ou produire des toxines.

Allergène
Substance telle qu'un pollen ou un aliment qui cause une allergie.

Allergie
Sensibilité anormalement développée à certaines substances, par exemple à des pollens, des aliments ou des micro- organismes. Les symptômes d'allergie courants peuvent comprendre les éternuements, les démangeaisons et les éruptions cutanées.

Ammonium quaternaire
Produit chimique utilisé comme assainissant. Couramment employé durant le cycle de rinçage assainissant des lave-vaisselle.

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)
Système employé dans l'industrie alimentaire pour rehausser la salubrité des aliments. Ce système concerne les aliments dangereux, définit les plus grands facteurs de risques et permet d'effectuer les changements nécessaires pour réduire ou éliminer les risques. Le système HACCP assure également la surveillance de tout ce qui touche la manipulation d'aliments.

Anaphylaxie
Réaction allergique sévère et soudaine qui comprend une baisse abrupte de pression artérielle, une éruption cutanée ou de l'urticaire, ainsi que des difficultés respiratoires. Cette réaction peut être mortelle sans l'administration immédiate d'un traitement d'urgence tel que des injections d'épinéphrine.

Anisakiase
Également appelée « maladie du ver du hareng », elle est causée par un parasite présent dans les poissons de mer non cuits et les produits à base de poisson cru tels que le sushi, le sashimi, le ceviche ou le saumon.

Articles à usages multiples
Ustensiles (fourchettes, couteaux et cuillers) et vaisselle (assiettes, bols et tasses) destinés à être utilisés plus d'une fois. Les articles à usages multiples doivent être nettoyés et assainis après chaque utilisation.

Assainir
Éliminer 999 micro-organismes pathogènes pour 1 000.

Bactérie
Tout membre d'un groupe de micro- organismes unicellulaires vivant dans le sol, l'eau, les plantes, les animaux ou la matière d'organismes vivants.

Les bactéries sont importantes pour leurs effets chimiques et leur capacité à causer des maladies.

Bactérie aérobie
Bactérie ayant besoin d'oxygène pour vivre et se développer.

Bactérie anaérobie
Bactérie qui ne peut vivre ou se développer que là où il n'y a pas d'oxygène.

Bactérie pathogène
Bactérie incolore et inodore engendrant la maladie chez les humains.

Baguette glacée
Instrument en plastique servant à remuer et rempli d'un liquide congelable. Remuer les aliments chauds avec la baguette glacée les refroidit plus rapidement. Également appelée « baguette rafraîchissante ».

Botulisme
Empoisonnement causé par la consommation d'un aliment renfermant une toxine produite par une bactérie anaérobie sporulée. Les symptômes du botulisme sont la nausée, les vomissements, des troubles de la vision, une faiblesse musculaire et de la fatigue. Il peut être mortel.

Campylobacter
Bactérie pathogène d'origine alimentaire, communément présente dans la volaille et la viande. Campylobacter peut être transmis par les rongeurs, les oiseaux sauvages et les animaux de compagnie comme les chats et les chiens. On le trouve également dans l'eau non traitée.

Chlore
Élément non métallique, le chlore est un corps simple qui se présente à l'état pur sous la forme d'un gaz irritant d'un jaune verdâtre. Il sert d'agent de blanchiment ou d'assainissant. Souvent employé sous forme liquide pour assainir les surfaces au contact des aliments. Également employé dans le bac d'assainissement pour le lavage de la vaisselle dans un évier à deux ou trois bacs.

Clostridium perfringens
Bactérie d'origine alimentaire présente dans les aliments riches en protéines ou de type féculent tels que les haricots cuits ou les sauces et se multipliant plus particulièrement dans les restes mal gérés.

Colibacille
Bactérie pathogène d'origine alimentaire qui vit dans les intestins des animaux. Le colibacille peut s'étendre aux surfaces externes de la viande durant l'abattage. Il peut également être transmis par l'eau contaminée.

Contaminant

Élément présent dans un aliment – une bactérie, un virus, un parasite, un produit chimique ou un allergène – et causant une maladie d'origine alimentaire.

Contamination (d'un aliment)

Ajout, dans les aliments, de micro- organismes ou d'autres choses pouvant causer une maladie d'origine alimentaire. Voir également « contamination croisée ».

Contamination croisée

Transfert de micro-organismes ou d'agents pathogènes d'un aliment cru à un aliment salubre ou prêt à manger, causant l'insalubrité de ce dernier. La contamination croisée est possible quand un aliment cru ou son jus vient au contact d'aliments cuits ou prêts à manger. La contamination croisée est également possible quand des mains contaminées touchent les aliments. Une autre source de contamination croisée est l'utilisation du même matériel ou des mêmes ustensiles pour manipuler des aliments crus et des aliments cuits. Pour en savoir davantage, se reporter à la section sur la contamination biologique (page 72).

Cryptosporidiose

Maladie d'origine alimentaire causée par le parasite protozoaire *cryptosporidium*, qui peut être transmis par l'eau contaminée.

De qualité alimentaire
Fait de matériaux non toxiques qui résistent à la corrosion et qui ne se dégradent pas dans des conditions d'utilisation normales, et faciles à nettoyer, à assainir et à maintenir en bon état. Si un produit n'est pas fabriqué ou conçu pour un contact répété avec les aliments, il ne faut pas l'utiliser. Les matériaux qui ne sont pas de qualité alimentaire comprennent, par exemple, les poubelles en plastique et les bacs de rangement en plastique qui ne sont pas conçus pour l'entreposage des aliments.

Dépôt d'aliments
Lieu où du lait ou des aliments sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manipulés, étalés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente, à l'exclusion d'une salle utilisée comme logement dans une résidence privée (LPPS).

Déshydratation
Perte d'eau anormale dans l'organisme, particulièrement à la suite d'une maladie ou d'un effort physique.

Diarrhée
Selles anormalement fréquentes et liquides.

Éclosion
Dans le contexte des maladies d'origine alimentaire, apparition d'au moins deux cas de maladies similaires résultant du même aliment.

Eczéma
Affection cutanée caractérisée par des rougeurs, des démangeaisons et des lésions squameuses ou croûteuses.

Entérotoxine
Toxine produite par des micro-organismes et causant des symptômes gastro-intestinaux (comme le font certaines formes de maladie d'origine alimentaire ou de choléra).

Épinéphrine
Hormone de la glande surrénale. Elle cause le rétrécissement des vaisseaux sanguins et l'élévation de la pression artérielle. Également appelée « adrénaline ». Employée dans le traitement de l'anaphylaxie.

Frottage
Friction d'une surface ou d'un objet contre un autre.

Giardiase
Maladie d'origine alimentaire causée par le parasite protozoaire *giardia lamblia*. Également appelée lambliase, elle peut se propager par l'eau ou la nourriture contaminée.

Glutamate monosodique
Produit chimique employé pour relever le goût des aliments, particulièrement en Chine et au Japon. Il est naturellement présent dans la tomate, le fromage parmesan et les algues.

Hôte
Plante ou animal vivant sur lequel ou dans lequel vit un micro-organisme.

Immunodéprimé
Incapable de développer une réponse immunitaire normale, habituellement en raison d'une maladie, de malnutrition ou d'un traitement immunodépresseur.

Infection
Affection causée par la présence, la croissance et la multiplication des microbes dans l'organisme.

Infraction critique
Infraction posant un risque élevé et immédiat pour la salubrité des aliments.

Inspection de conformité
Inspection rigoureuse et complète menée dans un dépôt d'aliments pour déterminer un degré global de conformité au règlement sur les dépôts d'aliments en matière de salubrité alimentaire (Règl. de l'Ont. 493/17) Au moment de l'inspection. Les inspections de conformité sont menées par une inspectrice ou un inspecteur de la santé.

Intoxication
Réaction indésirable de l'organisme à une substance (toxique) étrangère provenant de l'intérieur ou de l'extérieur de l'organisme.

Iode
Produit chimique très cher employé comme assainissant. Peut tacher les articles à usages multiples.

Lavage des mains
Action de débarrasser les mains de toute saleté et de tout micro-organisme en se les frottant à l'eau savonneuse pendant au moins 15 secondes, puis en se les rinçant et en se les séchant avec un essuie-main en papier. Dans les dépôts d'aliments, il faut observer la méthode en six étapes.

Lavage en place

Système utilisé pour nettoyer, rincer et assainir le matériel volumineux qu'il est impossible de nettoyer au lave-vaisselle ou dans un évier. Le matériel doit être lavé à l'eau savonneuse et rincé à l'eau propre. Le rinçage d'assainissement peut se faire par vaporisation, sur la surface traitée, d'eau ou de vapeur chauffée à une température minimale de 82 °C (180 °F) ou d'une solution chimique d'une concentration deux fois plus forte que celle employée pour le lavage de la vaisselle à la main.

Législation

Loi ou ensemble de mesures législatives adoptés. La législation sur la salubrité des aliments désigne les lois et les règlements qui sont en place pour gouverner la manipulation sans danger des aliments.

Législation provinciale

Lois et règlements adoptés par le gouvernement provincial. La législation doit être respectée dans l'ensemble de la province.

Levure

Champignon unicellulaire qui peut apparaître à la surface d'aliments sucrés, particulièrement à la surface des aliments liquides. Désigne également un agent de levage commercial contenant des cellules de levure, employé pour faire lever la pâte à pain et servant aussi à la fermentation de la bière et du whisky.

Listeria

Bactérie pathogène d'origine alimentaire présente dans le sol. Les personnes qui consomment des produits laitiers, des légumes, du poisson et des produits carnés contaminés par cette bactérie peuvent être infectées.

Loi sur les aliments et drogues

Principale mesure de réglementation à l'échelon fédéral. Elle examine, entre autres, l'altération, la coloration, les normes bactériennes, les conditions de fabrication et la distribution des aliments pour assurer que ceux-ci sont sans danger pour la santé humaine.

Micro-organisme

Organisme unicellulaire vivant, trop petit pour être visible à l'œil nu.

Moisissure

Formation souvent duveteuse de champignon qui se développe en surface, particulièrement sur la matière humide ou en décomposition.

Mycotoxine

Substance toxique produite par un champignon, particulièrement une moisissure.

Nettoyer

Enlever l'huile, la graisse, la saleté et les détritus par frottage à l'eau savonneuse.

Parasite

Organisme qui indispose en vivant et en se nourrissant aux dépens d'un hôte. Les parasites ne causent pas nécessairement de maladies.

Pasteuriser

Exposer un aliment (comme le lait, le fromage, le yogourt, la bière ou le vin) à une haute température pendant une période assez longue pour détruire certains micro-organismes. La pasteurisation est pratiquée pour détruire les micro- organismes susceptibles d'engendrer des maladies ou de causer une dégradation ou une fermentation indésirable des aliments, sans altérer de façon radicale le goût ou la qualité de l'aliment.

Pathogène

Micro-organisme néfaste pouvant engendrer la maladie chez les humains.

pH

Valeur numérique employée pour exprimer l'acidité ou l'alcalinité sur une échelle dont les valeurs vont de 0 à 14. Le niveau 7 représente un pH neutre, les niveaux inférieurs à 7 indiquent une acidité croissante et les niveaux supérieurs à sept montrent une alcalinité croissante. Un pH élevé ou faible ne détruira pas les bactéries pathogènes, mais ne leur permettra pas de se développer.

Point critique

Dans un système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques, ce terme désigne l'étape d'une recette où il existe un risque et une mesure de contrôle pour éliminer, prévenir ou minimiser celui-ci.

Porteur

Un porteur est une personne ou une chose qui transmet des micro-organismes. Quand les aliments ne sont pas manipulés selon les normes de salubrité, des micro- organismes peuvent s'y introduire par le biais d'un porteur.

Potable

Propre à la consommation.

Préparation (d'aliments)

Dernière(s) étape(s) de l'apprêt commercial ou domestique d'un aliment en vue de sa consommation. La préparation s'effectue généralement dans une cuisine.

Production (alimentaire)

Culture, généralement sous supervision humaine, de la matière animale ou végétale de base d'un aliment.

Produit retravaillé
Restes d'ingrédients ou de produits alimentaires conservés pour être utilisés ou transformés de nouveau ultérieurement, par exemple la confection de nouvelles galettes de viande hachée à partir de galettes brisées ou trop petites ou la réutilisation de saucisses cuites comme garniture de pizza.

Protéine
L'une quelconque de nombreuses substances constituées de chaînes d'amino-acides et ayant pour éléments constitutifs le carbone, l'hydrogène, l'azote, l'oxygène et, souvent, le soufre. Les protéines comprennent de nombreux composés tels que des enzymes et des hormones qui sont essentielles à la vie. Les protéines sont produites par divers aliments comme la viande, le lait, les œufs, les noix et les haricots. Les protéines sont utilisées comme source de nutrition par les organismes vivants.

Protozoaire
L'un quelconque d'un vaste groupe d'organismes unicellulaires et généralement microscopiques, tels les amibes, les ciliés, les flagellés et les sporozoaires. Certains protozoaires sont des parasites et peuvent être pathogènes.

Réactif
Substance employée dans une réaction chimique pour détecter, mesurer, examiner ou produire d'autres substances. Quand un assainissant est mélangé à un réactif, la couleur que prend la solution sert à déterminer si sa concentration est adéquate.

Règlements
Lois créées par les administrations municipales ou régionales pour la gestion de questions importantes qui sont de leur ressort et qui ne sont pas prises en charge à l'échelon provincial ou fédéral.

Risque pour la santé
Ce qui, parmi les éléments suivants, a des effets nuisibles sur la santé d'une personne ou en aura vraisemblablement : l'état d'un lieu; une substance, une chose, une plante ou un animal, à l'exclusion de l'être humain; un solide, un liquide, un gaz ou une réunion de ceux-ci.

Salmonelle
Bactérie pathogène d'origine alimentaire qu'on trouve le plus souvent dans la volaille crue. La salmonelle se trouve aussi dans d'autres viandes, le lait non pasteurisé et les œufs crus.

Service (d'aliments)

Préparation finale et vente ou don d'aliments à consommer sur place (dans un restaurant ou une cafétéria) ou ailleurs (à emporter). Le service peut également désigner un service offert à un groupe en plein air lors d'un pique-nique.

Shigella
Bactérie d'origine alimentaire en forme de bâtonnet causant la dysenterie chez le règne animal, particulièrement chez les humains.

Soluté
Substance dissoute dans une autre. Le soluté est généralement présent en plus faible quantité que l'autre constituant. Le sel dissous dans l'eau serait un soluté.

Solution assainissante
Mélange d'eau et de produits chimiques assainissants qui sera utilisé pour assainir les surfaces au contact des aliments, le matériel et les articles à usages multiples.

Source (de contamination)
Lieu d'origine ou de provenance des micro- organismes (souvent les intestins des humains ou des animaux).

Spore
Corps résistant formé par certaines bactéries quand il est exposé à des environnements dans lesquels les bactéries ne peuvent pas se développer.

Stériliser
Éliminer tous les micro-organismes.

Sulfite
Additif alimentaire réglementé et employé comme agent de conservation pour maintenir la couleur des aliments et prolonger leur durée de conservation, empêcher la croissance de micro- organismes et conserver l'efficacité de certains médicaments. Les sulfites sont employés pour blanchir l'amidon des aliments (p. ex., celui de la pomme de terre) et entrent également dans la fabrication de certains emballages alimentaires (p. ex., la cellophane).

Système immunitaire
Système qui protège l'organisme des substances, cellules et tissus étrangers en produisant une réponse immunitaire et qui regroupe notamment le thymus, la rate, les ganglions lymphatiques, les lymphocytes et les anticorps.

Tartrazine
Teinture synthétique jaune soluble dans l'eau et employée comme colorant alimentaire. Également appelée yellow 5.

Transformation (d'un aliment)
Traitement d'un aliment, généralement à l'échelle commerciale, pour en accroître l'utilité, la stabilité ou l'acceptabilité.

Transmissible
Susceptible d'être transmis d'une personne ou d'une chose à une autre. Se dit également de ce qui est contagieux.

Trichinose

Également connue sous le nom de « ténia du porc ». Parasite transmis par la viande de porc ou de gibier sauvage crue ou insuffisamment cuite.

Urticaire
Éruption de papules sur la peau, accompagnée de démangeaisons intenses. L'urticaire peut être causée par une réaction allergique à des agents internes ou externes, par une infection ou par une affection nerveuse.

Vente au détail (d'aliments)
Vente d'aliments à l'utilisateur final ou au consommateur.

Virus
Micro-organisme qui se multiplie à l'intérieur de cellules vivantes et qui cause des maladies.

Zone dangereuse
La fourchette de températures se situant entre 4 °C et 60 °C, dans laquelle les bactéries se développent et se multiplient le plus facilement.

Loi sur la protection et la promotion de la santé (LPPS)

Règlement sur les dépôts d'aliments (Règl. de l'Ont. 493/17)

Pour consulter la plus récente version du Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments, *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, R.R.O. 1990, Règlement 493/17

Visitez le lien suivant : www.e-laws.gov.on.ca

Cliquez sur le bouton « Recherche ou accès par titre : codifications ».

Dans la case de recherche, inscrire : dépôts d'aliments.

Table des matières

PARTIE I Interprétation et champ d'application 143

PARTIE II Dépôts d'aliments mobiles 147

PARTIE III Exploitation et entretien 147

Partie IV Nettoyage et désinfection 151

Partie V Installations sanitaires 154

Partie VI Manutention des aliments 155

Partie VII Denrées 158

PARTIE I
Interprétation et champ d'application

Interprétation

1. (1) Les définitions suivantes s'appliquent au présent règlement.

«aliments à faible risque» Aliments qui ne sont pas des aliments potentiellement dangereux. («low-risk food»)

«aliments potentiellement dangereux» Aliments qui, d'une part, se trouvent sous une forme ou dans un état capable de favoriser la croissance de microorganismes infectieux ou toxigènes et, d'autre part, doivent être soumis à une régulation des paramètres de temps et de température pour limiter cette croissance. («potentially hazardous food»)

«aliments préemballés» Aliments emballés dans un lieu autre que celui où ils sont mis en vente. («pre-packaged foods»)

«article à usage multiple» Tout contenant ou ustensile destiné à un usage répété pour servir ou vendre des aliments. («multi-service article»)

«article à usage unique» Tout contenant ou ustensile de table qui ne peut être utilisé qu'une seule fois pour le service ou la vente d'aliments. («single-service article»)

«dépôt d'aliments mobile» S'entend d'un dépôt d'aliments qui est monté sur une remorque, un chariot ou un véhicule ou d'un autre dépôt d'aliments ambulant qui peut être facilement déplacé et dans lequel des aliments sont préparés et mis en vente au public. («mobile food premise»)

«désinfection» Traitement conçu pour réduire le nombre de microorganismes à un niveau qui ne compromettra pas la salubrité des produits alimentaires. Le terme «désinfecter» a un sens correspondant. («sanitizing», «sanitize»)

«équipement» S'entend de tout appareil ou dispositif utilisé ou pouvant être utilisé dans l'exploitation ou l'entretien d'un dépôt d'aliments, y compris les distributeurs automatiques, à l'exclusion des ustensiles ou des articles à usage multiple. («equipment»)

«formation des préposés à la manutention des aliments» Formation en salubrité des aliments qui est dispensée soit par un conseil de santé local ou une agence d'un conseil de santé, soit dans le cadre d'un programme reconnu par le ministère comme équivalant aux normes de formation en salubrité des aliments qu'il a établies. («food handler training»)

«lieu de restauration» Tout dépôt d'aliments où des repas ou portions de repas sont préparés pour consommation immédiate ou vendus ou

servis sous une forme qui permet leur consommation immédiate sur place ou ailleurs. («food service premise»)

«matériau résistant à la corrosion» Matériau dont la surface conserve ses caractéristiques originales après, selon le cas :

a) une exposition répétée aux aliments, à la saleté, à l'humidité ou à la chaleur;

b) une exposition aux substances utilisées pour le nettoyage et la désinfection. («corrosion-resistant material»)

«méthode officielle» Méthode employée par un laboratoire pour dépistage sanitaire ouvert en vertu de l'article 79 de la Loi en vue de l'analyse en laboratoire d'aliments. («official method»)

«oeufs» Oeufs crus dans leur coquille. («eggs»)

«oeufs de catégorie C» Oeufs classés «Canada C» conformément au Règlement sur les œufs (Canada) pris en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada (Canada). (Grade 'C' eggs»)

«poste de lavage des mains» Poste équipé d'un lavabo alimenté en eau courante chaude et froide qui est situé à proximité d'un distributeur de savon et d'un sèche-mains mécanique ou d'un distributeur de serviettes jetables. («handwashing station»)

«poste agréé d'oeufs transformés» S'entend au sens du Règlement sur les oeufs transformés (Canada) pris en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada (Canada). («registered processed egg station»)

«poste d'oeufs agréé» S'entend au sens du Règlement sur les oeufs (Canada) pris en vertu de la Loi sur les produits agricoles au Canada (Canada). («registered egg station»)

«poule domestique» Poule domestique de l'espèce Gallus domesticus. («domestic hen»)

«préposé à la manutention des aliments» Quiconque :

a) d'une part, est employé dans un dépôt d'aliments;

b) d'autre part, manipule des ustensiles ou des aliments au cours de leur préparation, de leur transformation, de leur emballage, de leur service, de leur entreposage ou de leur transport, ou entre en contact avec eux durant ces activités. («food handler»)

«produit carné» S'entend d'aliments qui sont le produit d'un procédé de transformation, qui contiennent de la viande et qui sont habituellement consommés sans cuisson supplémentaire. S'entend notamment de la viande transformée par salaison, marinade, fermentation, mise en conserve, séchage ou fumage, ou encore par chauffage ou addition de graisses comestibles, de céréales, d'assaisonnements ou de sucre. («manufactured meat product»)

«produits agricoles» Produits qui sont cultivés, élevés ou produits dans une exploitation agricole et destinés à être utilisés comme aliments, notamment les fruits et légumes, les champignons, la viande et les produits de viande, les produits laitiers, les produits du miel, les produits de l'érable, le poisson, les céréales et semences, et les produits à base de céréales et de semences. («farm products»)

«service» S'entend notamment du libre-service. («serving»)

«serviette jetable» Serviette qui ne peut être utilisée qu'une seule fois avant d'être jetée ou lavée pour être réutilisée. («single-service towel»)

«surface de contact avec des aliments» La surface des comptoirs, de l'équipement et des ustensiles avec laquelle des aliments peuvent d'ordinaire entrer en contact. («food contact surface»)

«ustensile» S'entend notamment d'articles de cuisine, de vaisselle, de verres, de coutellerie ou d'autres articles similaires utilisés dans la manutention, la préparation, la transformation, l'emballage, l'étalage, le service, la distribution, l'entreposage, la mise en contenants ou la consommation d'aliments. («utensil»)

«vendeur d'aliments dans un marché de producteurs» L'exploitant d'un étal ou d'un autre dépôt d'aliments situé à un emplacement central où un groupe de personnes qui exploitent des étals ou d'autres dépôts d'aliments se rassemblent pour vendre ou mettre en vente aux consommateurs des produits, notamment des produits agricoles, des produits de boulangerie-pâtisserie et des aliments en conserve, et où la majorité des exploitants d'étals ou d'autres dépôts d'aliments sont des producteurs de produits agricoles qui vendent ou mettent en vente principalement leurs propres produits. («farmers' market food vendor»)

(2) La mention, dans le présent règlement, du médecin-hygiéniste ou de l'inspecteur de la santé vaut mention du médecin-hygiéniste ou de l'inspecteur de la santé, selon le cas, du conseil de santé de la circonscription sanitaire dans laquelle se trouve le dépôt d'aliments en question.

Champ d'application

2. (1) Nul ne doit exploiter ou tenir un dépôt d'aliments auquel s'applique le présent règlement si ce n'est conformément à celui-ci.

(2) Le présent règlement s'applique à tous les dépôts d'aliments, sauf les suivants :

a) les pensions qui servent des repas à moins de 10 pensionnaires;

b) sous réserve du paragraphe (3), les dépôts d'aliments dont sont propriétaires, exploitants ou locataires des organisations religieuses, des clubs philanthropiques ou des organisations de secours mutuel qui :

(i) soit préparent et servent des repas lors d'occasions spéciales,

(ii) soit organisent des ventes de plats maison;

c) les vendeurs d'aliments dans un marché de producteurs.

(3) Si une organisation religieuse, un club philanthropique ou une organisation de secours mutuel prépare et sert, lors d'une occasion spéciale à laquelle le grand public est invité, un repas qui se compose d'aliments potentiellement dangereux provenant d'un dépôt d'aliments qui n'est pas inspecté dans le cadre de la Loi, l'exemption prévue à l'alinéa (2) b) ne s'applique que si les conditions suivantes sont réunies :

1. Les personnes présentes lors de l'occasion spéciale doivent être avisées par écrit que le dépôt d'aliments a ou non été inspecté conformément au présent règlement. L'avis doit être affiché dans un endroit bien en vue à l'entrée du dépôt d'aliments où le repas est servi.

2. L'exploitant doit, d'une part, dresser la liste de toutes les personnes qui font un don d'aliments potentiellement dangereux pour les besoins de l'occasion spéciale et, d'autre part, en fournir une copie à l'inspecteur de la santé, à sa demande. Le nom, l'adresse complète et le numéro de téléphone complet de chaque donneur doivent figurer sur cette liste.

Vente d'aliments préemballés à faible risque ou de boissons chaudes

3. Le dépôt d'aliments qui ne vend ou ne met en vente que des boissons chaudes ou des aliments préemballés à faible risque, ou les deux, est soustrait à l'application des alinéas 7 (3) b) et c) et des parties IV et V si, à la fois :

a) il n'utilise que des articles à usage unique;

b) la superficie des aires qui sont réservées à la consommation d'aliments ou de boissons n'est pas supérieure à 56 mètres carrés.

PARTIE II
Dépôts d'aliments mobiles

Dépôts d'aliments mobiles

4. (1) Les exigences suivantes s'appliquent aux dépôts d'aliments mobiles :

a) les aliments sont préparés sur place et servis au public par des personnes travaillant sur place;

b) seuls des articles à usage unique sont utilisés pour servir les aliments;

c) des réservoirs de retenue distincts sont prévus pour l'eau potable et les eaux usées;

d) le réservoir d'eaux usées et le réservoir d'alimentation en eau sont dotés d'une jauge de lecture facile qui permet d'établir le niveau des eaux usées ou de l'eau dans le réservoir.

(2) Les alinéas (1) c) et d) ne s'appliquent pas aux dépôts d'aliments mobiles qui ne vendent que des aliments préemballés ou des aliments non dangereux.

PARTIE III
Exploitation et entretien

Exploitation du dépôt d'aliments

5. Toute personne qui, en application du paragraphe 16 (2) de la Loi, informe le médecin-hygiéniste qu'elle se propose de commencer à exploiter un dépôt d'aliments inclut dans l'avis son nom, ses coordonnées et le lieu où se trouvera le dépôt d'aliments.

Affichage des résultats des inspections

6. L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que les résultats des inspections effectuées par un inspecteur de la santé soient affichés conformément à la demande de l'inspecteur.

Exploitation et entretien

7. (1) Les dépôts d'aliments sont exploités et entretenus en fonction des exigences suivantes :

a) les lieux sont exempts de toute situation pouvant, selon le cas :

(i) constituer un risque pour la santé,

(ii) nuire à leur exploitation sanitaire,

(iii) nuire à la salubrité des aliments qui s'y trouvent;

b) les pièces où des aliments sont préparés, transformés, emballés, servis, transportés, fabriqués, manipulés, vendus, mis en vente ou étalés ne sont pas utilisées pour le sommeil;

c) le plancher ou le revêtement de sol est sans jointure, lisse et non absorbant dans les pièces où, selon le cas :

(i) des aliments sont préparés, transformés, emballés, servis, transportés, fabriqués, manipulés, vendus, mis en vente ou étalés,

(ii) des ustensiles sont nettoyés,

(iii) des lavabos et des toilettes sont installés;

d) les murs et les plafonds des pièces et des couloirs peuvent être nettoyés facilement et maintenus en bon état de salubrité;

e) toutes les pièces où des aliments sont préparés, transformés, emballés, servis, transportés, fabriqués, manipulés, vendus, mis en vente ou étalés sont maintenues en bon état de salubrité de manière à éviter la contamination des aliments;

f) toutes les pièces où des aliments sont préparés, transformés, emballés, servis, transportés, fabriqués, manipulés, vendus, mis en vente ou étalés sont exemptes d'un matériau et d'un équipement qui n'y est pas ordinairement employé;

g) les planchers, les murs et les plafonds de toutes les pièces où des aliments sont préparés, transformés, emballés, servis, transportés, fabriqués, manipulés, vendus, mis en vente ou étalés sont toujours propres et en bon état;

h) les contenants à usage unique et les articles à usage unique sont conservés d'une façon et dans un endroit qui empêchent leur contamination.

(2) Malgré l'alinéa 1 c), une moquette peut être installée dans des aires où des aliments sont servis si elle est maintenue en bon état de propreté et de salubrité.

(3) Chaque dépôt d'aliments est doté de ce qui suit :

a) une alimentation en eau potable adéquate pour son fonctionnement;

b) une arrivée d'eau chaude et froide sous pression dans les aires où des aliments sont transformés, préparés ou fabriqués ou où des ustensiles sont nettoyés;

c) un nombre suffisant de postes de lavage des mains entretenus et alimentés de façon adéquate et situés de manière à être facilement accessibles aux préposés à la manutention des aliments;

d) un espace réfrigéré suffisant pour entreposer sans risque les aliments potentiellement dangereux.

(4) Les postes de lavage des mains visés à l'alinéa (3) c) sont réservés uniquement au lavage des mains des employés.

Équipement, ustensiles et articles à usage multiple

8. (1) L'ensemble de l'équipement, des ustensiles et des articles à usage multiple utilisé pour la préparation, la transformation, l'emballage, le service, le transport, la fabrication, la manutention, la vente, la mise en vente ou l'étalage d'aliments dans un dépôt d'aliments doit respecter les exigences suivantes :

a) être construit de façon solide et hermétique;

b) être maintenu en bon état;

c) être fabriqué selon un modèle et dans un matériau qui facilitent son nettoyage et sa désinfection;

d) être adapté à l'usage prévu.

(2) L'équipement et les ustensiles qui entrent en contact direct avec des aliments sont, à la fois :

a) résistants à la corrosion et non toxiques;

b) exempts de fêlures, de fissures et de joints ouverts.

Disposition des meubles

9. Les meubles, l'équipement et les appareils se trouvant dans une pièce ou un endroit où des aliments sont préparés, transformés, emballés, servis, transportés, fabriqués, manipulés, vendus, mis en vente ou étalés sont construits et disposés de façon à faciliter leur nettoyage à fond et à maintenir la pièce ou l'endroit en bon état de propreté et de salubrité.

Éclairage

10. Les niveaux d'éclairage exigés par le Règlement de l'Ontario 332/12 (Building Code) pris en vertu de la *Loi de 1992 sur le code du bâtiment* sont maintenus pendant toutes les heures d'ouverture du dépôt d'aliments.

Ventilation

11. Le système de ventilation du dépôt d'aliments est maintenu de manière à assurer l'élimination des odeurs, des fumées, des vapeurs et de la chaleur excessive.

Rebuts et déchets

12. Les rebuts et les déchets, y compris les déchets liquides, sont ramassés et enlevés des dépôts d'aliments aussi souvent que nécessaire pour maintenir le dépôt en bon état de salubrité.

Lutte contre les ravageurs

13. (1) Chaque dépôt d'aliments est protégé contre l'entrée des ravageurs et exempt de situations menant à leur présence ou à leur reproduction.

(2) L'exploitant d'un dépôt d'aliments tient un dossier de toutes les mesures prises pour lutter contre les ravageurs et le conserve pendant au moins un an après sa création.

Oiseaux ou animaux vivants

14. (1) Des oiseaux ou des animaux vivants ne doivent pas se trouver dans les pièces où des aliments sont préparés, transformés, emballés, servis, transportés, fabriqués, manipulés, vendus, mis en vente ou étalés.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à ce qui suit :

1. Les animaux d'assistance visés au paragraphe 80.45 (4) du Règlement de l'Ontario 191/11 (Normes d'accessibilité intégrées) pris en vertu de la *Loi de 2005 sur l'accessibilité pour les personnes handicapées de l'Ontario*, s'ils sont dans une aire du dépôt d'aliments où des aliments sont servis, vendus ou mis en vente.

2. Les oiseaux ou autres animaux vivants qui sont mis en vente dans des dépôts d'aliments autres que des lieux de restauration, si le médecin-hygiéniste a autorisé par écrit leur présence sur place.

3. Les espèces aquatiques vivantes exposées ou entreposées dans des aquariums sanitaires installés dans un dépôt d'aliments.

Nappes et serviettes

15. Les nappes et les serviettes utilisées pour le service des aliments sont propres et en bon état.

Torchons et serviettes

16. Les torchons et les serviettes utilisés pour nettoyer, essuyer ou polir les ustensiles ou nettoyer les surfaces de contact avec des aliments sont :

a) en bon état;

b) propres;

c) affectés à aucun autre usage.

Distributeurs automatiques

17. (1) Chaque distributeur automatique se trouvant dans un dépôt d'aliments est muni d'une alimentation en eau potable qui y est amenée sous pression, si de l'eau est ajoutée automatiquement aux aliments.

(2) Les nom et numéro de téléphone de l'exploitant du distributeur automatique sont affichés bien en vue sur le distributeur ou à proximité si aucun employé de l'exploitant ne se trouve sur place en permanence.

Partie IV
Nettoyage et désinfection

Équipement de nettoyage et de désinfection

18. Un des types suivants d'équipement doit être prévu dans un dépôt d'aliments pour le nettoyage et la désinfection des ustensiles :

1. Un équipement mécanique.

2. Un équipement de lavage manuel composé de rayons d'égouttage faits d'un matériau résistant à la corrosion et, selon le cas :

i. d'un évier à trois bacs ou de trois éviers faits d'un matériau résistant à la corrosion et de taille suffisante pour assurer un nettoyage et une désinfection complets des ustensiles,

ii. d'un évier à deux bacs ou de deux éviers faits d'un matériau résistant à la corrosion, pour le nettoyage et la désinfection des ustensiles si, à la fois :

A. le dépôt d'aliments n'utilise pas le ou les éviers pour des articles à usage multiple,

B. le nettoyage et le rinçage peuvent se faire efficacement dans le premier évier,

C. le deuxième évier est utilisé pour la désinfection conformément à l'article 19.

Désinfection des ustensiles

19. Les ustensiles sont désinfectés d'une des façons suivantes :

a) pendant au moins 45 secondes, dans une eau propre chauffée à une température au moins égale ou supérieure à 77 °C;

b) pendant au moins 45 secondes, dans une solution propre de chlore contenant au moins 100 parties par million de chlore disponible chauffée à une température d'au moins 24 °C;

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;

d) 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;

e) avec d'autres agents désinfectants si les exigences suivantes sont respectées :

(i) leur utilisation à la fin prévue a été approuvée par Santé Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou le médecin-hygiéniste,

(ii) ils sont utilisés conformément aux directives du fabricant,

(iii) un réactif d'essai permettant d'établir la concentration de désinfectant est facilement accessible à l'endroit où s'effectue la désinfection.

Lave-vaisselle mécaniques

20. (1) Les lave-vaisselle mécaniques doivent respecter les exigences suivantes :

a) être construits, conçus et entretenus de façon que :

(i) d'une part, l'eau de lavage soit en tout temps suffisamment propre pour laver la vaisselle et maintenue à une température d'au moins 60° C ou d'au plus 71° C,

(ii) d'autre part, le liquide de rinçage désinfectant soit, selon le cas :

(A) une eau maintenue à une température d'au moins 82° C et appliquée pendant au moins 10 secondes à chaque cycle de désinfection,

(B) une solution chimique décrite à l'alinéa 19 b), c), d) ou e);

b) être dotés de thermomètres indiquant les températures de lavage et de rinçage et placés de façon à en permettre une lecture facile.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au lave-vaisselle mécanique portant un certificat de NSF International qui agrée son utilisation commerciale.

(3) Les paragraphes (1) et (2) ne s'appliquent pas si le médecin-hygiéniste est convaincu que le lave-vaisselle mécanique nettoiera et désinfectera les ustensiles de façon efficace et qu'il convient de l'utiliser dans le dépôt d'aliments.

Nettoyage et désinfection des ustensiles

21. (1) Les articles à usage multiple sont nettoyés et désinfectés après chaque utilisation.

(2) Les ustensiles autres que les articles à usage multiple sont nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire pour les maintenir en bon état de propreté et de salubrité.

Nettoyage et désinfection des surfaces

22. Les surfaces d'équipement et d'installations, sauf les ustensiles, qui entrent en contact avec des aliments sont nettoyées et désinfectées aussi souvent que nécessaire pour les maintenir en bon état de salubrité.

Entreposage de substances

23. Les substances toxiques et les poisons nécessaires au maintien de la salubrité respectent les exigences suivantes :

a) ils sont conservés dans un compartiment séparé des aliments de manière à éviter toute contamination des aliments, des surfaces de travail ou des ustensiles;

b) ils sont conservés dans un contenant muni d'une étiquette qui identifie clairement son contenu;

c) ils sont employés uniquement de la manière et dans des conditions qui empêchent toute contamination des aliments ou tout risque pour la santé.

Partie V
Installations sanitaires

Modifications : surface d'une installation sanitaire ou nombre de toilettes ou de lavabos

24. (1) L'exploitant d'un dépôt d'aliments ne peut modifier la surface d'une installation sanitaire ou le nombre de toilettes ou de lavabos qui s'y trouvent que s'il a reçu l'approbation écrite préalable d'un inspecteur de la santé.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas si le dépôt d'aliments est un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis délivré en vertu du Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* ou une usine titulaire d'un permis délivré en vertu de la *Loi sur le lait*.

Installations sanitaires

25. (1) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à l'entretien des installations sanitaires conformément aux exigences en matière de conception, de construction et d'installation prévues par le Règlement de l'Ontario 332/12 (Building Code) pris en vertu de la *Loi de 1992 sur le code du bâtiment*.

(2) Chaque installation sanitaire d'un dépôt d'aliments est en tout temps en état de salubrité, bien équipée et en bon état de marche.

(3) Chaque installation sanitaire d'un dépôt d'aliments est pourvue de ce qui suit :

a) une alimentation permanente en eau courante chaude et froide;

b) une réserve de papier hygiénique;

c) un contenant durable et facile à nettoyer pour les serviettes usagées et autres déchets;

d) une réserve de savon ou de produit détergent;

e) un mode de séchage des mains fondé sur l'usage de serviettes jetables ou d'un séchoir à air chaud.

(4) Un dépôt d'aliments où des toilettes à chasse d'eau ne pouvaient pas être installées est soustrait aux exigences des alinéas (3) a), d) et e) si les exigences suivantes sont respectées :

a) des toilettes sans chasse d'eau ou des cabinets d'aisance extérieurs qui sont complètement séparés du dépôt d'aliments ont été construits conformément à un permis délivré en vertu de la *Loi de 1992 sur le code du bâtiment*;

b) les installations sont éclairées et dotées d'essuie-doigts jetables présentés dans un emballage commercial.

Partie VI
Manutention des aliments

Manutention des aliments dans un lieu de restauration

26. (1) Tous les aliments sont protégés contre la contamination et la falsification.

(2) Tous les aliments doivent être transformés d'une manière qui assure leur salubrité.

(3) Sous réserve du paragraphe (4), les aliments qui ont déjà été servis à un client ne doivent pas être resservis.

(4) Les aliments à faible risque qui ont déjà été servis dans un emballage ou un contenant qui les protège contre toute contamination peuvent être resservis si l'emballage ou le contenant n'a pas été compromis et que les aliments n'ont pas été contaminés.

(5) La glace entrant dans la préparation et la transformation d'aliments ou de boissons est fabriquée à l'aide d'eau potable et entreposée et manipulée de manière hygiénique.

Température des aliments potentiellement dangereux

27. (1) Les aliments potentiellement dangereux ne doivent être distribués, conservés, entreposés, transportés, étalés, vendus et mis en vente que dans des conditions où leur température interne est :

a) soit égale ou inférieure à 4 °C;

b) soit égale ou supérieure à 60 °C.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à ce qui suit :

a) les aliments potentiellement dangereux pendant la période, d'au plus deux heures, que nécessite leur préparation, leur transformation et leur fabrication;

b) les aliments scellés hermétiquement qui ont été soumis à un procédé adéquat pour empêcher la production de toxines bactériennes ou la survie de bactéries pathogènes sporulées.

Aliments congelés

28. Les aliments destinés à être distribués, conservés, entreposés, transportés, étalés, vendus ou mis en vente à l'état congelé restent en cet état jusqu'à leur vente ou leur préparation pour utilisation.

Dossiers : transformation des aliments

29. (1) Les aliments qui, en application de la loi, peuvent faire l'objet d'une inspection dans un dépôt d'aliments par le gouvernement du Canada ou de l'Ontario, ou un de leurs organismes, doivent provenir d'une source assujettie à une inspection par l'entité en question, sauf disposition contraire du présent règlement.

(2) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que les dossiers d'achat des aliments devant être utilisés dans le dépôt soient conservés au dépôt au moins jusqu'au premier anniversaire de leur date d'achat.

Entreposage des aliments potentiellement dangereux

30. L'équipement utilisé pour réfrigérer ou maintenir au chaud des aliments potentiellement dangereux doit respecter les exigences suivantes :

a) avoir une taille suffisante qui permet d'entreposer les aliments et de les maintenir à la température applicable prévue à l'article 27;

b) être doté de thermomètres indicateurs précis et de lecture facile.

Autres dispositifs d'entreposage des aliments

31. Les rayons, étagères ou palettes utilisés pour l'entreposage d'aliments dans un dépôt d'aliments doivent être, d'une part, conçus de manière à protéger les aliments contre toute contamination et, d'autre part, faciles à nettoyer.

Formation des préposés à la manutention des aliments

32. L'exploitant d'un lieu de restauration veille à ce qu'il s'y trouve, pendant chaque heure d'ouverture du lieu, au moins un préposé à la manutention des aliments ou un superviseur qui a suivi une formation à l'intention des préposés à la manutention des aliments.

Préposés à la manutention des aliments

33. (1) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments qui s'y trouve respecte les règles suivantes :

a) ne pas faire usage de tabac pendant ses activités de préposé;

b) être propre et pratiquer une bonne hygiène personnelle;

c) porter des vêtements de dessus propres;

d) prendre des précautions raisonnables contre la contamination des aliments par ses cheveux;

e) se laver les mains aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination des aliments ou des aires alimentaires;

f) être exempt de tout agent infectieux d'une maladie pouvant se propager par l'intermédiaire d'aliments;

g) se soumettre aux examens et tests médicaux qu'exige le médecin-hygiéniste pour confirmer l'absence d'un agent infectieux visé à l'alinéa f);

h) s'abstenir de tout autre comportement qui pourrait entraîner la contamination des aliments ou des aires alimentaires.

(2) La personne ayant une maladie de la peau ne doit faire aucun travail qui la met en contact avec des aliments sans l'approbation écrite préalable du médecin-hygiéniste.

Partie VII
Denrées

Viande et produits de viande

Protocole de salubrité applicable aux produits carnés

34. (1) L'exploitant d'un dépôt d'aliments où sont fabriqués des produits carnés doit élaborer, par écrit, un protocole de salubrité à l'égard de ces produits afin de veiller à ce qu'aucun risque pour la santé ne résulte de leur utilisation.

(2) Le protocole écrit visé au paragraphe (1) doit être approuvé par un médecin-hygiéniste ou un inspecteur de la santé.

(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas si le dépôt d'aliments est un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis délivré en vertu du Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*.

(4) L'exploitant visé au paragraphe (1) veille au respect du protocole dans le dépôt d'aliments.

Consommation de produits carnés

35. Dans un dépôt d'aliments, les produits carnés sont soumis à un procédé adéquat pour détruire les bactéries pathogènes, les parasites, les formes kystiques de parasites et les autres formes de contamination qui rendraient les produits impropres à la consommation.

Dossiers : produits carnés

36. (1) L'exploitant d'un dépôt d'aliments où sont fabriqués des produits carnés veille à ce que des dossiers relatifs à ces produits soient créés et conservés au dépôt au moins jusqu'au premier anniversaire de leur création.

(2) Les dossiers visés au paragraphe (1) précisent les types de produits carnés qui sont fabriqués, les nom et adresse des fournisseurs de produits entrant dans la fabrication de produits carnés, le poids des produits carnés et la date de réception des produits entrant dans leur fabrication.

Étiquetage : produits carnés

37. (1) Tout produit carné qui est transporté, manipulé, distribué, étalé, entreposé, vendu ou mis en vente dans un dépôt d'aliments porte une estampille ou une étiquette indiquant l'usine d'origine de transformation de la viande.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à un produit carné qui est entreposé, vendu ou mis en vente dans un point de vente au détail au sein de l'usine d'origine.

Viande permise dans un dépôt d'aliments

38. (1) Seule est permise dans un dépôt d'aliments la viande provenant d'un animal inspecté et faisant l'objet d'une autorisation d'utilisation comme aliment' conformément soit au Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, soit aux règlements pris en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes (Canada)* et qui a été estampillée, étiquetée ou identifiée d'une autre façon conformément à ce règlement ou à cette loi.

(2) Malgré le paragraphe (1), un dépôt d'aliments qui vend de la viande, autre qu'un lieu de restauration, peut avoir sur place de la viande de gibier, obtenue après une partie de chasse, pour découpage à la demande, emballage et congélation pour le propriétaire de la viande si les conditions suivantes sont réunies :

a) la viande est découpée à la demande, emballée, congelée et entreposée de manière à ne pas entrer en contact avec de la viande inspectée;

b) chaque quartier ou découpe plus importante de la carcasse porte une étiquette avec les nom et adresse du propriétaire de la viande;

c) chaque quartier ou découpe plus importante de la carcasse porte une étiquette lisible, avec la mention «Consumer Owned, Not For Sale» ou «Consumer Owned, Not For Sale / Propriété du consommateur — non destiné à la vente», sur chaque partie du morceau de gros, inscrite à l'aide d'une encre préparée avec des produits comestibles non toxiques, en lettres d'au moins 1,25 centimètre de haut.

(3) Malgré le paragraphe (1), le dépôt d'aliments situé dans un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis délivré en vertu du Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* peut avoir de la viande non inspectée sur place si, selon le cas :

a) une autorisation a été délivrée en application de la partie VIII.2 de ce règlement pour que de la viande non inspectée entre dans un établissement de transformation des viandes;

b) un directeur a autorisé le dépôt d'aliments, en application de la partie VIII.3 de ce règlement, à recevoir de la viande non inspectée pendant la période où la viande se trouve dans le dépôt d'aliments;

c) le dépôt d'aliments a été autorisé, en application de la partie VIII.4 de ce règlement, à recevoir et à transformer des carcasses de gibier tué à la chasse.

(4) L'exploitant d'un dépôt d'aliments ayant de la viande non inspectée sur place veille au respect des exigences suivantes :

a) la viande non inspectée est tenue à l'écart de toute partie du dépôt d'aliments où des aliments sont vendus, servis ou mis en vente;

b) la viande non inspectée n'est ni vendue, ni mise en vente.

(5) Malgré le paragraphe (1), un dépôt d'aliments situé au centre de santé Sioux Lookout Meno-Ya-Win Health Centre peut avoir sur place de la viande de gibier tué à la chasse et provenant d'orignaux, de canards, d'oies, de caribous, de rats musqués, de lapins, de cerfs, de castors, de wapitis et de boeufs musqués vivant à l'état sauvage si l'oiseau ou l'animal en question a été tué au cours d'une chasse et que les exigences suivantes sont respectées :

1. La viande est manipulée, préparée, transformée et entreposée dans l'unique but d'être servie aux patients, aux visiteurs et au personnel du centre de santé.

2. La viande est manipulée, préparée, transformée et entreposée de manière à ne pas entrer en contact avec d'autres aliments avant que ceux-ci soient servis.

3. Avant que la viande leur soit servie, les patients, les visiteurs et le personnel du centre de santé sont chaque fois informés par écrit que la viande n'a pas été inspectée conformément soit au Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, soit aux règlements pris en vertu de *la Loi sur l'inspection des viandes (Canada) et que de la viande inspectée est disponible pour consommation*.

4. Les patients, les visiteurs et le personnel du centre de santé sont informés par écrit que de la viande inspectée conformément soit au Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, soit aux règlements pris en vertu de *la Loi sur l'inspection des viandes (Canada) est toujours disponible pour être servie* sur place.

(6) Malgré le paragraphe (1), un dépôt d'aliments peut avoir sur place de la viande de gibier, obtenue après une partie de chasse, qui est manipulée, préparée et entreposée afin d'être servie dans le cadre d'un dîner avec gibier sauvage au menu ou d'un événement avec gibier sauvage au menu si les conditions suivantes sont réunies :

1. La viande est manipulée, préparée et entreposée de manière à ne pas entrer en contact avec d'autres aliments avant que ceux-ci soient servis.

2. Avant que la viande leur soit servie, les invités et le personnel sont avisés par écrit que la viande n'a pas été inspectée conformément soit au Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) pris en vertu de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments*, soit aux règlements pris en vertu de *la Loi sur l'inspection des viandes (Canada). L'avis doit être affiché dans un endroit bien en vue à l'entrée de l'endroit où a lieu le dîner ou l'événement.*

3. L'exploitant doit, d'une part, dresser la *liste de tous les invités qui assistent au dîner ou à l'événement et, d'autre part, en fournir une copie à un inspecteur de la santé, à sa demande. Le nom, l'adresse complète et le numéro de téléphone complet de chaque invité doivent figurer sur la liste.*

4. L'exploitant doit, d'une part, dresser la *liste de toutes les personnes qui font un don de* viande de gibier tué à la chasse pour un dîner avec gibier sauvage au menu ou un événement avec gibier sauvage au menu *et, d'autre part, en fournir une copie à un inspecteur de la santé, à sa demande. Les renseignements suivants doivent figurer sur la liste :*

i. le *nom, l'adresse complète et le numéro de téléphone complet de chaque donateur,*

ii. pour chaque donateur, le nom de l'espèce animale à laquelle appartient la viande donnée.

(7) Les définitions qui suivent s'appliquent au paragraphe (6).

«dîner avec gibier sauvage au menu» Dîner organisé conformément à une autorisation accordée en vertu de l'alinéa 52 (3) a) de la *Loi de 1997 sur la protection du poisson et de la faune*. («wild game dinner»)

«événement avec gibier sauvage au menu» Événement au cours duquel du gibier sauvage peut être servi conformément à l'article 135.1 du Règlement de l'Ontario 665/98 (Hunting) pris en vertu de la *Loi de 1997 sur la protection du poisson et de la faune*. («wild game event»)

(8) Les ustensiles, l'équipement et les surfaces de contact avec des aliments qui sont entrés en contact avec de la viande non inspectée sont nettoyés et désinfectés conformément à la partie IV avant d'être utilisés pour d'autres aliments.

Lait et produits laitiers

Pasteurisation et stérilisation

39. (1) Les produits laitiers ayant une teneur en matière grasse du lait inférieure à 10 % sont pasteurisés ou faits de lait qui a été pasteurisé :

a) par chauffage à une température d'au moins 63° C et maintenu à cette température pendant au moins 30 minutes si un système de pasteurisation en discontinu' est utilisé;

b) par chauffage à une température d'au moins 72° C et maintenu à cette température pendant au moins 15 secondes dans un pasteurisateur haute température courte durée;

c) par chauffage à une autre température et maintenu à cette autre température pendant une certaine période, si le processus aboutira à un degré de destruction des organismes pathogènes et de la phosphatase qui équivaut au moins à celui obtenu par les processus mentionnés aux alinéas a) et b).

(2) Les produits laitiers ayant une teneur en matière grasse du lait égale ou supérieure à 10 % sont pasteurisés ou faits de lait qui a été pasteurisé :

a) par chauffage à une température d'au moins 66° C et maintenu à cette température pendant au moins 30 minutes si un système de pasteurisation en discontinu est utilisé;

b) par chauffage à une température d'au moins 75° C et maintenu à cette température pendant au moins 15 secondes dans un pasteurisateur haute température courte durée.

(3) Les produits laitiers sont amenés à un état de stérilité commerciale par chauffage soit à une température d'au moins 135 °C et maintenus à cette température pendant au moins deux secondes, soit à une autre température et maintenus à cette autre température pendant la période qui aboutira à leur stérilisation.

Refroidissement après la pasteurisation

40. (1) Les produits laitiers sont refroidis à une température de 4 °C ou moins immédiatement après leur pasteurisation.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à un produit laitier qui, selon le cas :

a) est destiné à subir une transformation supplémentaire avant d'être emballé, puis à être refroidi à une température de 4 °C ou moins;

b) a été amené à un état de stérilité commerciale et est emballé par conditionnement aseptique ou destiné à l'être;

c) est transformé par séchage.

Pasteurisateurs

41. (1) Le pasteurisateur utilisé pour pasteuriser des produits laitiers dans un dépôt d'aliments est équipé de thermomètres indicateurs et de thermomètres enregistreurs qui sont précis et de lecture facile.

(2) Le pasteurisateur haute température courte durée utilisé pour pasteuriser des produits laitiers dans un dépôt d'aliments est équipé d'une vanne de dérivation en bon état.

(3) Les thermomètres enregistreurs sont à l'épreuve de l'humidité et de lecture facile.

(4) La température d'un produit laitier se trouvant dans un pasteurisateur correspond à celle qu'indique le thermomètre indicateur et non à celle qu'indique le thermomètre enregistreur.

(5) L'exploitant compare chaque jour la température qu'indique le thermomètre enregistreur avec celle qu'indique le thermomètre indicateur et ajuste la première pour qu'elle ne soit pas plus élevée que la seconde.

Dispositif enregistreur de la pasteurisation

42. (1) Un dispositif enregistreur de la pasteurisation est utilisé lors de la pasteurisation de produits laitiers et enregistre les renseignements suivants :

1. Le nom de l'opération et la date de sa réalisation.

2. Le numéro du pasteurisateur auquel le dispositif est fixé, en cas d'emploi de plusieurs pasteurisateurs.

3. La température du thermomètre indicateur à un moment correspondant à un point marqué durant le temps de retenue.

4. Le nom du produit laitier en cours de pasteurisation.

(2) L'exploitant d'un pasteurisateur crée et signe un dossier comprenant les renseignements énumérés au paragraphe (1) pendant la pasteurisation de tout produit laitier.

(3) Le dossier visé au paragraphe (2) doit être conservé pendant au moins un an après sa création ou, dans le cas de lait et de produits laitiers ayant une durée de conservation supérieure à un an, jusqu'à la fin de cette durée de conservation.

(4) L'exploitant fournit le dossier visé au paragraphe (2) à un inspecteur de la santé ou à un médecin-hygiéniste, à sa demande.

Fromage fait de lait non pasteurisé

43. Le paragraphe 18 (2) de la Loi ne s'applique pas au fromage fait de lait non pasteurisé si le fromage a été soumis à des conditions d'entreposage adéquates pour détruire les bactéries pathogènes, les toxines et les autres formes de contamination qui le rendrait impropre à la consommation.

Désinfection

44. L'équipement de pasteurisation, de stérilisation et de manipulation subséquente du lait et des produits laitiers doit être nettoyé et désinfecté immédiatement avant son utilisation.

Contenants

45. Les produits du lait liquides stérilisés sont vendus soit dans des contenants portant les mentions «STERILIZED» («STÉRILISÉ») ou «STERILE» («STÉRILE») et «REFRIGERATE AFTER OPENING» («RÉFRIGÉRER UNE FOIS OUVERT»), soit à partir de contenants portant ces mentions.

Remballage des produits laitiers

46. (1) Le dépôt d'aliments qui remballe des produits laitiers qui n'y sont pas produits inscrit le nom du transformateur d'origine, la date d'emballage et le numéro de lot sur les contenants de produits laitiers remballés.

(2) Malgré le paragraphe (1), l'exploitant d'un dépôt d'aliments peut, s'il tient des dossiers qui précisent le nom du transformateur d'origine, la date d'emballage et le numéro de lot, indiquer les renseignements suivants sur les contenants de produits laitiers remballés :

1. Ses nom et adresse ou sa marque codée.

2. La mention «Best Before» («Meilleur avant») ou la date de remballage du produit.

(3) Les dossiers visés au paragraphe (2) doivent être conservés au dépôt d'aliments au moins jusqu'au premier anniversaire de la date de remballage du produit laitier.

(4) Le présent article n'a pas pour effet d'autoriser le remballage de produits du lait liquides.

Oeufs

Oeufs de catégorie C

47. (1) Aucun exploitant d'un dépôt d'aliments ne doit entreposer, manipuler, servir, transformer, préparer, étaler, distribuer, transporter, vendre ou mettre en vente des oeufs non classés ou des oeufs de catégorie C.

(2) Malgré le paragraphe (1), l'exploitant d'un poste d'oeufs agréé peut entreposer et manipuler des oeufs non classés en vue de les classer. Il peut aussi vendre, mettre en vente et transporter des oeufs de catégorie C à un poste agréé d'oeufs transformés.

(3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux oeufs provenant d'animaux autres que la poule domestique si les exigences suivantes sont respectées :

a) les oeufs sont propres et exempts de fêlures visibles lorsqu'ils entrent dans le dépôt d'aliments;

b) les oeufs sont transportés et entreposés à une température de réfrigération égale ou inférieure à 4° C.

N° de catalogue 017270 ISBN: 978-1-4606-0751-0 PDF
Revisé Septembre 2018 © Imprimeur de la Reine pour !'Ontario, 2013