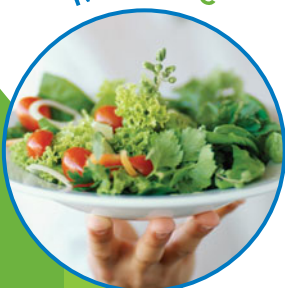


Les stands alimentaires temporaires

Même si les activités qui sont menées ne sont que temporaires, les éléments essentiels à respecter en matière d'innocuité, de salubrité et d'hygiène sont les mêmes pour tous les types d'établissement.

Ces éléments sont regroupés en fonction de leur rapport avec l'un des cinq éléments suivants (les « **5 M** ») :

Matière



Méthode



Main-d'œuvre



Matériel



Milieu



Certaines exigences doivent être respectées lorsque des stands alimentaires temporaires sont aménagés. Comme il est de la responsabilité des exploitants d'offrir aux visiteurs des aliments qui allient fraîcheur et innocuité, certains éléments particuliers sont à surveiller afin de contribuer à la sécurité des aliments présentés aux consommateurs.

Le stand alimentaire est une construction légère et ouverte, érigée dans un endroit public ou privé et destinée à servir de lieu pour la préparation, la vente ou le service d'aliments. Le stand est considéré comme temporaire quand des activités ne s'y déroulent que pour un temps limité.

Un permis est nécessaire pour préparer ou pour garder chauds ou froids des aliments en vue de les vendre ou de les servir. L'original du permis doit se trouver au stand et être en tout temps à la portée des intéressés. Pour obtenir plus d'information au sujet du permis, on peut appeler le 418 380-2130 ou le 1 800 463-6210.

Matière

Les aliments potentiellement dangereux sont sujets notamment à la croissance des bactéries pathogènes et ils doivent être maintenus aux températures suivantes :

- Entre 0 °C et 4 °C pour tous les aliments réfrigérés ;
- À 60 °C et plus pour les aliments vendus ou servis chauds ;
- À -18 °C pour les aliments congelés.

La température des aliments doit être vérifiée à l'aide d'un thermomètre à tige fiable et préalablement assaini.

Tous les aliments servis au stand doivent provenir de sources reconnues. À ce propos, des registres ou des pièces justificatives doivent en tout temps être à la disposition des inspecteurs.

Des étiquettes portant les renseignements obligatoires, notamment la liste des ingrédients et le mode de conservation, doivent être apposées sur les emballages des aliments préemballés destinés à la vente.



Méthode

Les aliments non emballés doivent être protégés de la contamination par le public.

À cet égard, l'emploi d'un pare-haleine peut être utile.

Les emballages et les ustensiles à usage unique doivent également être protégés de la contamination que pourrait causer le public.



Nettoyage et assainissement

Le nettoyage et l'assainissement sont deux étapes à la fois distinctes et indissociables : le nettoyage vise à déloger toutes les particules d'aliments et les saletés des surfaces entrant en contact avec les aliments ; l'assainissement permet de réduire à un niveau sécuritaire le nombre des microorganismes sur les surfaces.

Il faut nettoyer et assainir adéquatement l'équipement, le matériel, les ustensiles et les surfaces de travail après avoir manipulé des aliments crus tels que la viande et avant de manipuler des aliments cuits ou prêts à manger. Nettoyage et assainissement doivent être faits à l'aide de produits reconnus dans l'industrie alimentaire.

La décongélation

La décongélation peut être effectuée selon l'une des trois méthodes suivantes :

- Au réfrigérateur, à une température située entre 0 °C et 4 °C ;
- Au four traditionnel, en combinant la décongélation et la cuisson ;
- Au four à micro-ondes, en faisant suivre la cuisson immédiatement.

La cuisson

L'aliment doit atteindre une température de cuisson sécuritaire. La précuisson de la viande est interdite.

Le refroidissement

Le refroidissement des aliments potentiellement dangereux doit s'effectuer le plus rapidement possible. La température interne de l'aliment doit passer de 60 °C à 4 °C en moins de six heures ; toutefois, à l'intérieur de ce délai, il faut que la température interne passe de 60 °C à 21 °C en moins de deux heures. Pour réussir cette opération, il suffit de diviser les aliments en portions plus petites ou de les mettre dans des contenants peu profonds, puis de les réfrigérer.

Le réchauffage

Les aliments potentiellement dangereux qui ont déjà été cuits et refroidis doivent être réchauffés rapidement de manière que la température interne du produit soit d'au moins 63 °C pendant 3 minutes ou de 74 °C pendant 15 secondes. Au four à micro-ondes, pour que le réchauffage soit sécuritaire, il faut que l'aliment atteigne une température de 74 °C dans toutes ses parties.

Main-d'œuvre

Les personnes affectées à la préparation des produits alimentaires ou encore au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail et se couvrir entièrement les cheveux. Ces personnes ne doivent porter aucun vernis à ongles, ni montre, ni bague, ni boucles d'oreilles ni d'autres bijoux. Elles doivent être exemptes de toute lésion cutanée infectée et de toute maladie contagieuse transmissible par les produits.



Ces personnes doivent se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau courante tiède et du savon liquide avant de commencer à travailler, après avoir mangé ou fumé, après être allées aux toilettes et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les produits, notamment après avoir manipulé de la viande ou de la volaille crue.

Dans l'aire réservée à la préparation des produits, il importe que les mains soient bien asséchées à l'aide de serviettes de papier individuelles jetables. En outre, personne ne peut faire usage de tabac dans cet espace.

Matériel

Les surfaces de l'équipement, du matériel, des ustensiles et des contenants qui entrent en contact avec les aliments doivent être propres, non toxiques, dures et exemptes d'aspérités ou de fissures. De plus, chacun des éléments doit être conçu de façon à permettre le nettoyage et l'assainissement.



Milieu

Le stand doit être installé dans un endroit exempt de toute source de pollution ou de contamination. À l'extérieur, le stand doit être muni d'un toit étanche afin de prévenir toute contamination par les intempéries. Les murs et le plafond doivent être durs, lavables et lisses. Le plancher doit être non absorbant et lavable et ne présenter aucune fissure.

Il faut garder les ordures dans des contenants propres non absorbants. L'enlèvement des déchets doit être fait aussi souvent que nécessaire.

Le stand doit disposer d'une eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour la préparation des aliments. La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C. Soulignons que l'évier doit être muni d'un robinet mélangeur et que la plomberie doit être raccordée à un système d'évacuation ou de récupération des eaux usées.



