



LIGNE DIRECTRICE VISANT LES ÉTABLISSEMENTS TEMPORAIRES DE RESTAURATION

Un **établissement temporaire de restauration** est un établissement où l'on prépare ou offre des aliments à consommer dans un endroit fixe et dans le cadre d'un événement particulier, pour un maximum de 14 jours consécutifs.

Tous ces établissements doivent se conformer aux exigences du Règlement sur les denrées alimentaires (RM 339/88R) pris en application de la *Loi sur la santé publique* ainsi qu'à toute autre exigence que les inspecteurs de la santé publique jugent nécessaire.

IMPORTANT

Tous les établissements temporaires de restauration doivent obtenir un permis auprès d'un inspecteur de la santé publique avant leur ouverture.

IL EST SEULEMENT PERMIS DE RÉCHAUFFER OU DE CONSERVER CHAUDS OU FROIDS DES ALIMENTS PRÉCUITS OU PRÊTS-À-MANGER DANS UN ÉTABLISSEMENT TEMPORAIRE DE RESTAURATION. POUR TOUTE AUTRE MANIPULATION, IL EST NÉCESSAIRE D'OBTENIR L'AUTORISATION D'UN INSPECTEUR DE LA SANTÉ PUBLIQUE.

IL EST INTERDIT D'EFFECTUER LES OPÉRATIONS SUIVANTES DANS L'ÉTABLISSEMENT TEMPORAIRE DE RESTAURATION, À MOINS D'EN AVOIR REÇU L'AUTORISATION D'UN INSPECTEUR DE LA SANTÉ PUBLIQUE :

- NETTOYER DES USTENSILES
- COUPER, MÉLANGER OU FARCIR DES ALIMENTS

Il s'agit uniquement d'une ligne directrice. L'inspecteur de la santé publique peut imposer d'autres exigences conformément au Règlement sur les denrées alimentaires (*Loi sur la santé publique*).

LIGNE DIRECTRICE POUR L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT TEMPORAIRE DE RESTAURATION

1. PLANIFICATION

Une bonne planification est indispensable pour que l'événement se déroule sans accroc et en toute sécurité.

- Tous les établissements temporaires de restauration doivent faire l'objet d'un permis délivré par un inspecteur de la santé publique, comme le prévoit le Règlement 339/88R du Manitoba.
- Tous les exploitants doivent remplir une demande de permis pour l'exploitation d'un établissement temporaire de restauration (document joint) et la soumettre au plus tard **10 jours ouvrables** avant l'événement.
- Tous les établissements temporaires de restauration doivent être dotés de toilettes et d'installations pour le lavage des mains ou fournir un accès raisonnable à celles-ci. L'obligation de fournir des installations sanitaires dans les foires, les festivals et les événements similaires est une responsabilité partagée entre les exploitants de kiosques alimentaires et les organisateurs de l'événement. À cet égard, il faut consulter la ligne directrice sur la salubrité dans le cadre d'événements spéciaux du Manitoba pour déterminer les mesures nécessaires.

Remarque : Ces lignes directrices ne concernent que le domaine de la salubrité et de l'assainissement des aliments et sont conformes aux exigences du Règlement du Manitoba 339/88R. Les autres exigences, comme celles relatives à la sécurité incendie ou aux normes de construction, sont de la responsabilité de l'exploitant et des autorités municipales concernées.

2. KIOSQUES ET MATÉRIEL

Les kiosques doivent être construits de manière à ce que les aliments, le matériel et les ustensiles soient protégés de toute contamination, en plus de se conformer aux exigences ci-dessous :

- Un permis délivré par un inspecteur de la santé publique valide est affiché dans un endroit bien en vue de manière à ce qu'il soit visible pour le public.
- Des toits et des murs résistants à l'eau sont installés, selon l'emplacement et la durée de l'événement extérieur. Les toits et les murs couvrent toute la zone de préparation et d'étalage des aliments sans créer de risque d'incendie.
- Le sol est lisse, non absorbant et bien drainé comme des plaques de ciment ou d'asphalte ou des planches en bois fixées à des palettes.
- Les surfaces de travail sont lisses, faciles à nettoyer et non absorbantes (comme des plans de travail stratifiés).
- Une barrière limite l'accès au public (p. ex., une table, un comptoir).
- L'éclairage est approprié et une protection contre les bris est fournie (p. ex., écrans).
- Une poubelle fermée permet d'éviter d'attirer les mouches ou d'autres animaux nuisibles

Les kiosques de restauration ont notamment besoin du matériel et de l'équipement suivant:

- un thermomètre à sonde métallique;
- des thermomètres pour les réfrigérateurs et les glacières;
- suffisamment d'équipement pour faire cuire, réchauffer ou conserver chaud les aliments et l'équipement de réfrigération approprié.
- suffisamment d'étagères et de tables pour ranger tout l'équipement et conserver les aliments à plus de 15 cm (6 pouces) au-dessus du sol.

PLACEZ L'ÉQUIPEMENT DE MANIÈRE À ÉVITER LA CONTAMINATION PAR DES CONSOMMATEURS OU INSTALLEZ DES PROTÈGE-HALEINE EFFICACES.

3. INSTALLATIONS POUR LE LAVAGE DES MAINS DANS LES KIOSQUES

TOUS LES KIOSQUES PROPOSANT DE LA NOURRITURE DOIVENT AVOIR DES INSTALLATIONS POUR LE LAVAGE DES MAINS QUI DOIVENT ÊTRE APPROUVÉES PAR UN INSPECTEUR D'HYGIÈNE PUBLIQUE.

LE TYPE D'INSTALLATION REQUIS DÉPENDRA DE LA DURÉE DE LA MANIFESTATION ET DU TYPE D'ALIMENTS SERVIS.

Tous les kiosques temporaires de restauration doivent avoir des installations de lavage des mains adéquates.

- Dans le cas des kiosques qui sont ouverts pendant **plus de 4 heures**, et si la durée de l'événement et le type d'aliments servis le permettent, les systèmes d'alimentation en eau suivants peuvent être utilisés pour le lavage des mains:
 - un système d'eau potable sous pression avec drainage dans les égouts;
 - un réservoir d'eau froide (20 litres/5 gallons minimum) avec pompe électrique et drainage dans un réservoir pour eaux usées dont la capacité est d'au moins 15 % supérieure; (soumis à l'approbation d'un inspecteur de la santé publique)
 - un réservoir d'eau froide (20 litres/5 gallons minimum) avec pompe manuelle et drainage dans un réservoir capable de contenir toutes les eaux usées; (soumis à l'approbation d'un inspecteur de la santé publique)
 - un réservoir d'eau froide (20 litres/5 gallons minimum) fonctionnant par gravité ou une grosse bouteille d'eau avec un robinet et un système de drainage dans un réservoir capable de contenir toutes les eaux usées. (soumis à l'approbation d'un inspecteur de la santé publique)
- Pour des kiosques ouverts pendant **moins de 4 heures**, il est possible d'utiliser une grosse bouteille d'eau avec un robinet et un système de drainage aboutissant à un bac ou à un récipient de taille suffisante pour recueillir les eaux usées ou tout autre système approuvé par un inspecteur de la santé publique.
- Tous les exploitants doivent s'assurer que les eaux usées sont convenablement évacuées dans des égouts ou dans toute autre installation acceptable.
- Tous les kiosques doivent offrir l'accès à du savon liquide et à des distributeurs de serviettes jetables.

4. TRANSPORT, RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

Protégez les aliments de toute contamination (couvrez ou emballez les aliments ou utilisez des vitrines) et conservez-les tout le temps à la bonne température pendant leur transport, leur réception et leur entreposage.

- Les aliments chauds doivent être chauds au moment de leur réception et conservés à une température d'au moins **60 °C (140 °F)**.
- Les aliments froids doivent être froids au moment de leur réception et conservés à une température d'au plus **5 °C (41 °F)**, ou à une température d'au plus **-18 °C (0 °F)** pour les aliments surgelés.
- Transportez les aliments dans des contenants isothermes afin de contribuer au maintien de la bonne température.
- Conservez les aliments dans des contenants ou des emballages de qualité alimentaire ou derrière des vitrines.
- Veillez à ce que les aliments soient placés à plus de 15 cm (6 pouces) du sol.
- Les condiments doivent être offerts dans des emballages individuels ou servis à partir de distributeurs ayant un couvercle.
- En raison du risque de contamination, il est interdit d'entreposer les aliments emballés (c.-à-d. les boissons) dans l'eau ou la glace non fondue.

<p>UTILISEZ UN THERMOMÈTRE À SONDE MÉTALLIQUE POUR VOUS ASSURER QUE LES ALIMENTS SONT À LA BONNE TEMPÉRATURE PENDANT LE TRANSPORT, LA RÉCEPTION ET L'ENTREPOSAGE.</p>
--

5. PRÉPARATION DES ALIMENTS

Veillez à toujours préparer et manipuler les aliments de manière sécuritaire.

- Il est interdit de préparer des aliments potentiellement dangereux dans un établissement temporaire de restauration.
- Il est seulement permis de réchauffer ou de conserver chauds ou froids des aliments « **précuits** » et « **prêts-à-manger** » (c.-à-d. des hot dogs, des galettes de bœuf précuites ou des saucisses précuites).
- Lorsque des friteuses et d'autres appareils de cuisson (grils ou barbecues) doivent être utilisés, l'autorisation de l'autorité locale compétente est requise.
- Pour pouvoir manipuler et faire cuire des **aliments non cuits** dans des kiosques temporaires de restauration, il faut obtenir l'autorisation d'un inspecteur de la santé publique et respecter les conditions qui seront éventuellement imposées par celui-ci.
- Faites cuire ou réchauffer **rapidement** les viandes rouges hachées jusqu'à ce qu'elles atteignent la température de **71 °C (160 °F)**. Tous les produits de volaille doivent être cuits ou réchauffés jusqu'à ce qu'ils atteignent une température de **74 °C (165 °F)**. **N'utilisez pas de table à vapeur pour réchauffer les aliments.**
- Entreposez les aliments chauds lorsqu'ils sont chauds et qu'ils ont atteint une température d'au moins **60 °C (140 °F)**.

- Entreposez les aliments froids lorsqu'ils sont froids et qu'ils ont atteint une température d'au plus **5 °C (41 °F)**.
- La réfrigération mécanique est la méthode privilégiée. Pour les événements d'une durée inférieure à **4 heures**, les exploitants peuvent utiliser des blocs réfrigérants à condition de les remplacer fréquemment pour s'assurer de maintenir les températures appropriées.
- Utilisez des ustensiles pour manipuler les aliments (des pinces, des cuillères, des spatules, etc.) ou des gants jetables pour minimiser le contact avec les mains. Jetez les gants aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination des aliments et lavez-vous les mains entre chaque changement de gants.
- Les ustensiles qui touchent de la viande, du poisson, de la volaille ou des œufs crus ne doivent pas être utilisés pour manipuler des produits cuits.
- Tous les aliments potentiellement dangereux préemballés doivent être étiquetés et cette étiquette doit indiquer la nature de l'aliment, la date à laquelle il a été préparé et le nom et l'adresse de l'établissement agréé où il a été préparé et emballé.

IL EST INTERDIT DE COUPER, DE MIXER OU DE FARCIR DES ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX DANS UN KIOSQUE DE RESTAURATION.

UTILISEZ VOTRE THERMOMÈTRE À SONDE POUR VÉRIFIER QUE VOUS FAITES CUIRE OU QUE VOUS RÉCHAUFFEZ LES ALIMENTS À LA BONNE TEMPÉRATURE ET QUE LES ALIMENTS QUE VOUS CONSERVEZ CHAUDS OU FROIDS SONT À UNE TEMPÉRATURE SÉCURITAIRE.

6. APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS ALIMENTAIRES

Tous les aliments doivent :

- provenir d'une source approuvée;
- avoir été préparés dans un établissement de restauration ou de transformation des aliments agréé par le ministère de la Santé.

Un permis distinct doit être obtenu pour les événements culturels où la viande de gibier sauvage est proposée, et ces événements doivent respecter certaines conditions. Communiquez avec l'inspecteur de la santé publique au moins **30 jours** avant l'événement pour plus d'information.

LES ALIMENTS MAISON SONT INTERDITS.

7. APPROVISIONNEMENT EN EAU

- Toute l'eau doit provenir d'une source approuvée et potable.
- Tous les tuyaux d'eau doivent être conformes à la **NORME NSF/ANSI 61** ou l'équivalent pour les composants de système d'eau potable. Ces tuyaux sont conçus pour l'utilisation d'eau potable, sont généralement de couleur blanche, sont faits de PVC de qualité supérieure et répondent à toutes les exigences de qualité alimentaire. REMARQUE : On en retrouve dans la plupart des centres de rénovation et des magasins de rénovation domiciliaire à grande surface, ainsi que dans les entreprises de plomberie. Les quincailleries peuvent être en mesure de passer une commande spéciale pour les clients.
- Tous les tuyaux utilisés pour remplir le réservoir d'eau ou pour effectuer un raccordement avec une colonne montante d'eau fixe doivent être utilisés exclusivement à cette fin et doivent être protégés contre la contamination lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

8. **ATTENTION AUX ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX**

Les aliments potentiellement dangereux sont des aliments où les bactéries et les micro-organismes causant des maladies peuvent se développer rapidement. Ils comprennent la viande, le poisson, la volaille, les œufs, le lait et les produits laitiers et les céréales et les légumes cuits. C'est sur des aliments conservés à des températures entre **5 °C (41 °F) et 60 °C (140 °F)** que les bactéries prolifèrent le plus. Cette fourchette de température est appelée la **ZONE DANGEREUSE**.

GARDEZ TOUJOURS LES ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX HORS DE LA ZONE DANGEREUSE PENDANT LE TRANSPORT, L'ENTREPOSAGE, L'ÉTALAGE ET LE SERVICE.

LES ALIMENTS CHAUDS DOIVENT RESTER CHAUDS À UNE TEMPÉRATURE D'AU

MOINS 60 °C (140 °F) ET LES ALIMENTS FROIDS DOIVENT RESTER FROIDS À UNE

TEMPÉRATURE D'AU PLUS 5 °C (41 °F)

LES ALIMENTS SURGELÉS DOIVENT RESTER SURGELÉS À UNE TEMPÉRATURE D'AU PLUS -18 °C (0 °F)

9. **VAISSELLE ET USTENSILES**

Utilisez de la vaisselle et des ustensiles adéquats.

- Utilisez seulement des tasses, de la vaisselle et des couverts jetables qui sont entreposés afin d'éviter la contamination.
- N'utilisez qu'une seule fois les produits jetables (les couverts en plastique, les plats en aluminium, etc.)
- Évitez la contamination en mettant les produits jetables dans des distributeurs ou en utilisant des emballages individuels ou toute autre méthode pour les protéger (placer les couverts dans un bocal avec le manche en haut, par ex.)
- Prévoyez au moins deux jeux additionnels d'ustensiles pour le service en cas de contamination du jeu utilisé.
- Il est interdit de laver les ustensiles sur place à moins de disposer d'installations adéquates, approuvées par un inspecteur d'hygiène publique.

10. **CHIFFONS**

Nettoyez régulièrement le matériel, les tables, les comptoirs et toute autre surface à l'aide de chiffons.

- Immergez ces chiffons dans une solution d'assainissement approuvée (c.-à-d. 100 mg/L de chlore, 200 mg/L de composé d'ammonium quaternaire ou 12,5 mg/L de solution iodée).
- L'exploitant doit être en mesure de tester la force de la solution désinfectante qu'il utilise (il doit par exemple avoir des bâtonnets diagnostiques à portée de main).
- N'utilisez pas le même torchon pour nettoyer les surfaces en contact avec la nourriture et les déversements accidentels sur les sols.

SOLUTION D'ASSAINISSEMENT À BASE DE CHLORE (100 ppm)

Utilisez 10 ml (2 cuillères à thé) d'eau de Javel dans 4 litres (1 gallon) d'eau.

11. HYGIÈNE PERSONNELLE

Limitez la contamination des aliments en adoptant une bonne hygiène personnelle.

- Ne manipulez pas des aliments lorsque vous êtes malades ou que vous avez des coupures ou des plaies sur vos mains.
- Ne fumez pas, ne mangez pas et ne buvez pas dans le kiosque de restauration.
- Lavez-vous les mains avec du savon et essuyez-vous avec une serviette jetable :
 - avant de préparer des aliments;
 - après avoir fumé, mangé ou bu ou après avoir fait une pause;
 - après être allé aux toilettes;
 - après avoir touché votre nez, votre bouche, vos cheveux, etc.;
 - après avoir touché de la viande crue ou de l'argent;
 - après toutes les activités qui pourraient avoir contaminé vos mains.
- Utilisez des couvre-cheveux (des résilles ou des chapeaux, p. ex.)
- Portez des vêtements propres et des blouses ou des tabliers longs.
- Ne vous essuyez pas les mains sur vos vêtements ou sur votre tablier et n'y essuyez pas non plus vos ustensiles.
- Évitez de toucher les aliments à mains nues. Utilisez des ustensiles, des pinces, des gants, etc.
- Les bénévoles et les mineurs doivent recevoir les directives ou la formation appropriées pour s'assurer que les aliments sont manipulés de façon sécuritaire et conformément aux lignes directrices.

12. INSPECTIONS ET INFRACTIONS

- Faites en sorte que les établissements et le matériel soient installés, que de bonnes pratiques soient utilisées et que l'établissement fonctionne convenablement avant l'inspection et l'ouverture au public.
- Mettez fin à toutes les infractions dans les délais impartis par l'inspecteur d'hygiène publique.
- Le non-respect du règlement peut entraîner des accusations (amendes) et (ou) l'annulation ou la suspension du permis d'exploitation (fermeture) et (ou) des peines en vertu de la *Loi sur la santé publique*.

DEMANDE DE PERMIS POUR L'EXPLOITATION D'UN ÉTABLISSEMENT TEMPORAIRE DE RESTAURATION

RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉVÉNEMENT

Nom de l'événement :			
Date(s) de l'événement	Du :	Au :	Durée d'exploitation : Durée de fermeture :
Lieu de l'événement :			
Coordonnateur/organisateur de l'événement :			
Cellulaire :		Courriel :	

DEMANDEUR DU PERMIS POUR LE KIOSQUE

Demandeur du permis (personne/organisation) :	
Nom du kiosque :	Responsable :
Cellulaire :	Courriel :
Adresse postale :	
Code postal :	Certification de manipulation des aliments : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
ADRESSE DE L'ENDROIT OÙ LES ALIMENTS SERONT PRÉPARÉS :	
LA CUISINE FAIT-ELLE L'OBJET D'UN PERMIS D'UN INSPECTEUR DE LA SANTÉ PUBLIQUE? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Le menu du kiosque est joint

CONSTRUCTION DU KIOSQUE

Toit:	Protection au-dessus de la tête <input type="checkbox"/>	Parasol <input type="checkbox"/>	Chapiteau <input type="checkbox"/>	Intérieur <input type="checkbox"/>	
Sol:	Ciment <input type="checkbox"/>	Contreplaqué surélevé <input type="checkbox"/>	Revêtement de sol d'intérieur <input type="checkbox"/>		
Poste de lavage des mains:	Évier avec tuyauterie <input type="checkbox"/>	Contenant portatif <input type="checkbox"/>	Savon à mains liquide <input type="checkbox"/>	Serviettes en papier <input type="checkbox"/>	Poubelle <input type="checkbox"/>
Eaux usées:	Égout <input type="checkbox"/>	Receveur d'eaux usées <input type="checkbox"/>	Solution d'assainissement en cas de contact avec les aliments (ammonium quaternaire ou chlore <input type="checkbox"/>	Bâtonnets diagnostiques d'aseptisation <input type="checkbox"/>	

MATÉRIEL DU KIOSQUE

Type de matériel de cuisson:	Type de matériel de conservation au chaud:
Barbecue/gril <input type="checkbox"/>	Électrique <input type="checkbox"/>
Réchaud <input type="checkbox"/>	Contenants isothermes (au moins 60 °C/140 °F) <input type="checkbox"/>
Friteuse <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> Autre :
<input type="checkbox"/> Autre :	
Réfrigération: Mécanique (au plus 5 °C/41 °F) <input type="checkbox"/>	Transport d'aliments chauds (au moins 60 °C/140 °F) <input type="checkbox"/>
Glacières avec blocs réfrigérants <input type="checkbox"/>	Transport d'aliments froids (au plus 5 °C/41 °F) <input type="checkbox"/>
Thermomètre(s) pour réfrigérateur/glacière <input type="checkbox"/>	Thermomètre à sonde métallique <input type="checkbox"/>
Couvre-chef <input type="checkbox"/>	
Tablier/uniforme <input type="checkbox"/>	
Ustensiles à usage unique <input type="checkbox"/>	
Aliments couverts et protégés pendant leur entreposage <input type="checkbox"/>	

Une copie **du menu complet DOIT être soumise** avec le présent formulaire de demande. Tout changement au menu doit être approuvé par l'inspecteur de la santé publique, et les menus approuvés seront strictement appliqués.

COMMENTAIRES : _____

Demandeur (Signature) : _____ Inspecteur (Signature): _____

Date : _____

Date : _____