

Guide de référence concernant la directive sur les événements spéciaux à l'intention des organisateurs d'événements et des vendeurs d'aliments qui demandent une approbation

Les vendeurs d'aliments doivent s'assurer d'observer les exigences suivantes :

Il est interdit de préparer ou d'entreposer des aliments dans une résidence.

1. Une demande doit être présentée au médecin-hygiéniste régional, de même qu'un plan d'étage du kiosque ou de l'exploitation, indiquant l'emplacement des lavabos, des éviers, des unités de réfrigération et des unités de conservation à chaud, la provenance de l'eau potable et de la glace, ainsi que la méthode de conservation et d'élimination des eaux grises, doit être soumis au ministère de la Santé au moins 30 jours avant l'événement.
2. Les aliments doivent être obtenus de sources « approuvées » et être conformes aux normes fédérales ou provinciales applicables. Seuls des aliments propres, sains et non altérés peuvent être vendus ou destinés à la vente. Les aliments destinés à l'événement ne peuvent être préparés ni entreposés dans des résidences.
3. Le ministère de la Santé accordera un certificat d'approbation d'exploitation qui doit être affiché bien en vue durant les heures d'exploitation.
4. La glace doit provenir d'une source approuvée et doit être dispensée de manière à en réduire la manutention au minimum. La glace utilisée à des fins de consommation dans des boissons doit être entreposée de manière à la protéger contre toute contamination.
5. Les ustensiles de table et les récipients à boisson doivent être jetables.
6. L'entreposage sous atmosphère contrôlée humide (p. ex. dans une chambre froide) des aliments emballés et des boissons est interdit, sauf en ce qui a trait aux récipients à boisson sous pression lorsque :
 - a) l'eau contient au moins 50 mg/L (50 ppm) de chlore disponible;
 - b) l'eau glacée est changée assez fréquemment pour tenir l'eau et le récipient propres.
7. Les condiments doivent être conservés de manière sanitaire, par exemple dans un récipient à pompe ou des emballages jetables ou selon une méthode approuvée par le ministère de la Santé.

8. Les mouches, les insectes et les rongeurs doivent être maîtrisés avec efficacité.
9. Les stations de lavage des mains doivent être situées convenablement pour chaque vendeur d'aliments et être munies d'eau courante froide et chaude, de savon liquide et d'essuie-mains jetables; ou quelque autre méthode approuvée au préalable par le ministère. Un désinfectant pour les mains est requis pour chaque vendeur.
10. Les surfaces de contact des aliments doivent être propres et désinfectées et la solution désinfectante doit être disponible en flacon pulvérisateur. Pour qu'un produit soit considéré comme étant un désinfectant approuvé par le ministère de la Santé, il doit contenir :
 - soit du chlore (100 ppm),
 - soit un composé ammoniac quaternaire (200 ppm) ou
 - de l'iodophore (25 ppm).

Des bandes d'essai appropriées sont requises pour vérifier la force du désinfectant.

11. Les surfaces de contact des aliments, telles que les grilles, les cuisinières et les tables de travail, doivent être protégées contre toute contamination par les consommateurs, la poussière et tout autre facteur contaminant.
12. Chaque exploitant, ou employé, d'un établissement de services alimentaires temporaires qui manutentionne des aliments ou qui vient en contact avec des aliments durant leur préparation et leur service doit :
 - a. être propre;
 - b. porter des vêtements propres;
 - c. être exempt de maladies transmissibles;
 - d. être exempt de coupures, d'éraflures ou de lésions cutanées infectées susceptibles de contaminer les aliments (ils doivent porter des gants par mesure de précaution);
 - e. éviter tout contact inutile avec les aliments durant leur préparation et leur service;
 - f. s'abstenir de fumer ou d'utiliser du tabac pendant la préparation ou le service d'aliments.
13. Tous les vendeurs doivent se conformer à toute autre exigence jugée nécessaire par le ministère de la Santé afin de réduire les risques pour le public.