

ANNEXE B – Formulaire de renseignements sur les locaux temporairement destinés aux aliments

A. RENSEIGNEMENTS SUR L'EXPLOITANT				4. Décrivez le nombre, l'emplacement et la disposition des installations de lavage des mains destinées aux employés qui manipulent les aliments.	
Nom des locaux temporairement destinés aux aliments					
Nom du propriétaire ou de l'exploitant					
Adresse postale (numéro et rue, case postale ou route)					
Ville	Province	Code postal			
Numéro de téléphone ()		Autre numéro de téléphone ()	5. Indiquez la source d'approvisionnement en eau potable. Décrivez comment l'eau sera fournie.		
B. RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉVÉNEMENT					
Emplacement proposé (numéro, rue, ville)					
Nom de l'événement (s'il y a lieu)					
Début de l'exploitation Date et heure		Fin de l'exploitation Date et heure	6. Décrivez comment l'électricité sera fournie. Sera-t-elle fournie 24 heures sur 24?		
Prêt pour l'inspection : Date et heure					
Coordonnateur de l'événement		Numéro de téléphone ()			
Nombre approximatif de clients servis par jour					

C. RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS ET LES ACTIVITÉS	
<p>1. Les aliments seront-ils TOUS préparés sur place?</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (<i>dans la négative, remplissez la section F</i>)</p> <p>Dans la négative, l'exploitant doit fournir une copie de la licence délivrée pour un local destiné aux aliments titulaire d'une licence de l'extérieur du Nouveau-Brunswick.</p> <p>*Il est interdit de préparer les aliments à domicile.*</p>	<p>7. Décrivez la surface des planchers, des murs et des plafonds et l'éclairage. Comment les aliments seront-ils protégés, pendant leur présentation ou leur service, contre les insectes, la poussière, les clients, etc.?</p>
<p>2. Décrivez (en étant précis) comment les aliments surgelés, froids et chauds seront transportés.</p>	<p>8. Décrivez comment et où les ustensiles seront lavés (s'il y a lieu).</p>
<p>3. Décrivez comment la température des aliments sera contrôlée pendant l'événement.</p>	

<p>9. Indiquez le type et la puissance du désinfectant que vous utiliserez. (Des bandes d'essai sont nécessaires pour vérifier la puissance du désinfectant.)</p>	
<p>10. Décrivez comment et où les eaux usées du lavage des ustensiles et des mains seront recueillies, entreposées et éliminées.</p>	<p>12. Toilettes à <input type="checkbox"/>hasse <input type="checkbox"/>portatives</p> <p>Où se trouvent ces installations par rapport à vos locaux temporairement destinés aux aliments? Quel type d'installations est prévu pour le lavage des mains à cet endroit?</p>
<p>11. Comment les produits nettoyants et autres produits chimiques seront-ils entreposés par rapport aux aliments et aux ustensiles?</p>	<p>13. Indiquez le nombre, l'emplacement et le type de récipients à déchets.</p>

14. Combien d'employés s'occuperont des activités de vente d'aliments dans votre kiosque? Quel est leur niveau d'expérience en ce qui a trait à la préparation d'aliments? Indiquez toute formation en salubrité alimentaire qu'ils ont suivie et le moment où ils l'ont suivie.

D. ESQUISSES

15. Fournissez une esquisse des locaux temporairement destinés aux aliments. Indiquez et décrivez tout le matériel (y compris le matériel de cuisson et de conservation à froid et à chaud), les installations de lavage des mains, les tables de travail, les installations de lavage de la vaisselle, l'entreposage des aliments et du matériel jetable, les récipients à déchets, le matériel destiné au libre-service des clients et les distributeurs de condiments.

E. PRÉPARATION DES ALIMENTS DANS LES LOCAUX TEMPORAIREMENT DESTINÉS AUX ALIMENTS

Énumérez tous les aliments et décrivez comment ils seront préparés et manipulés. Faites des copies supplémentaires si vous avez besoin de plus d'espace.

Aliments et source <i>Décrivez les aliments et indiquez l'endroit où ils ont été achetés. Un inspecteur de la santé publique pourrait demander les reçus.</i>	Préparation et manipulation des aliments <i>Pour tous les aliments énumérés, décrivez comment ils seront manipulés et préparés, y compris comment ils seront décongelés, lavés et coupés, cuits, conservés chauds, conservés froids, transportés et réchauffés. Indiquez aussi si les aliments utilisés sont congelés pré-cuits ou congelés non cuits.</i>

F. PRÉPARATION DES ALIMENTS DANS D'AUTRES LIEUX

Ne remplissez cette section que si les aliments seront préparés ailleurs. Énumérez tous les aliments et décrivez comment ils seront préparés et manipulés. Faites des copies supplémentaires si vous avez besoin de plus d'espace.

Nom des locaux destinés aux aliments utilisés pour la préparation des aliments : _____

N° de licence : _____ Dates et heures de préparation : _____

Signature du titulaire de la licence : _____ Téléphone : _____

Aliments et source

Décrivez les aliments et indiquez l'endroit où ils ont été achetés. Un inspecteur de la santé publique pourrait demander les reçus.

Préparation et manipulation des aliments

Pour tous les aliments énumérés, décrivez comment ils seront manipulés et préparés, y compris comment ils seront décongelés, lavés et coupés, cuits, conservés chauds, conservés froids, transportés et réchauffés. Indiquez aussi si les aliments utilisés sont congelés pré-cuits ou congelés non cuits.

Signature du demandeur : _____

Date : _____

ANNEXE C – Aide-mémoire sur les locaux temporairement destinés aux aliments

- Thermomètre(s) à sonde disponible(s) pour vérifier la température interne des aliments chauds et froids potentiellement dangereux.
- Les aliments froids potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et mis en montre à une température de 4 °C (40 °F) ou moins.
- Les aliments chauds potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et mis en montre à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
- Thermomètres pour chaque glacière ou réfrigérateur.
- Plateformes ou étagères pour soulever les aliments à au moins 15 cm (6 po) du sol.
- Contenant(s) neuf(s) et propre(s) de qualité alimentaire pour l'entreposage des aliments.
- Rouleau de pellicule plastique ou de papier d'aluminium pour la protection des aliments.
- Suffisamment de cuillères à servir, spatules, pinces, etc., et provision emballée d'ustensiles de rechange de façon à ce qu'ils puissent être remplacés toutes les 2 heures (si on ne peut pas laver la vaisselle).
- Nombre adéquat de tables à surfaces lavables.
- Torchons ou éponges pour nettoyer et désinfecter les aires de préparation.
- Approvisionnement adéquat en eau potable chaude et froide pour le lavage des mains, la préparation des aliments et le nettoyage du matériel.
- Récipients et bacs étanches pour l'entreposage des eaux usées.
- Récipients à glace et pelles à glace.
- Détergent, désinfectant, seau et flacon pulvérisateur avec étiquettes.
- Savon liquide dans un distributeur et essuie-mains en papier pour le lavage des mains.
- Des vêtements et des tabliers propres doivent être portés en tout temps dans l'aire de préparation.
- Des résilles, des casquettes ou tout autre moyen pour retenir les cheveux doivent être portés en tout temps pendant la manipulation des aliments.
- Interdiction de manger, de boire et de fumer dans l'aire de préparation des aliments.
- Quantité adéquate de grands sacs à déchets en plastique.
- Source d'énergie, source de réserve (c.-à-d. génératrice, réchaud au propane, etc.).
- Les récipients à eaux grises doivent être d'au moins 15 % plus grands que le réservoir d'eau.