

Document de référence concernant les dépôts d'aliments, 2019

Ministère de la Santé et des Soins de longue durée

Février 2019

Table des matières

1. Préambule	4
2. Introduction	4
Objet.....	4
3. Aperçu sur la salubrité des aliments	5
Éclosions d'origine alimentaire.....	5
4. Exigences générales	6
Accessibilité	7
Exploitation du dépôt d'aliments.....	8
Divulgence des résultats des inspections.....	9
Formation en manipulation des aliments.....	10
5. Dépôt d'aliments mobile	12
6. Exploitation et entretien	13
État de salubrité	13
Lavage des mains	15
Espace réfrigéré adéquat.....	16
Équipement, ustensiles et articles à usage multiple.....	16
Disposition des meubles	17
Éclairage	17
Ventilation	18
Rebuts et déchets	18
Lutte contre les ravageurs.....	19
Oiseaux ou animaux vivants	19
Nappes et serviettes.....	19
Torchons et serviettes	20
Distributeurs automatiques.....	20
Installations sanitaires (Partie V du Règl. 493/17).....	21
7. Pratiques sûres de manipulation des aliments	22
Plan de salubrité des aliments	22
Exigences relatives à la manipulation des aliments	25
Application de pratiques sûres en matière de manipulation des aliments	31
Autres considérations.....	33
8. Produits alimentaires de spécialité ou à risque élevé	36
Plats de viande crue : steak tartare et carpaccio.....	37
Sushi et sashimi	38

Sous vide	39
9. Nettoyage et désinfection de l'équipement et des ustensiles	40
Éléments à considérer.....	40
Équipement de nettoyage et de désinfection	41
Désinfection des ustensiles.....	42
Lave-vaisselles mécaniques	43
Nettoyage et désinfection des ustensiles	45
Nettoyage et désinfection des surfaces.....	46
Entreposage des substances.....	46
10. Usines de transformation alimentaire	47
Produits carnés	47
Procédures relatives à la salubrité des aliments	48
Consommation de produits carnés.....	49
Dossiers : produits carnés.....	49
Étiquetage : produits carnés.....	50
Viandes de gibier issues de la chasse	50
Lait et produits laitiers	51
Fromage fait de lait non pasteurisé	51
Œufs.....	52
11. Glossaire.....	53
12. Références.....	56

1. Préambule

Les documents de références sont des programmes ou des documents à sujet spécifique qui fournissent des renseignements et des conseils pertinents pour mettre en œuvre les Normes de santé publique de l'Ontario : exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation (les Normes), aux protocoles, et aux lignes directrices. Les documents de référence ne sont pas exécutoires; le but des documents de référence est de fournir au personnel professionnel employé par les conseils de santé locaux du soutien pour mettre en œuvre et appliquer les exigences énoncées dans les Normes, les protocoles et les directives.

2. Introduction

Le Règlement de l'Ontario 493/17 sur les dépôts d'aliments (RDA) (conformément à la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*, L.R.O. 1990, chap. H.7) est un règlement axé sur les résultats qui porte sur les pratiques actuelles et nouvelles de manipulation des aliments fondées sur des données probantes.^{1,2} L'Ontario respecte neuf autres règlements provinciaux et territoriaux en matière de salubrité des aliments axés sur les résultats au Canada.

Le document de référence concernant les dépôts d'aliments, 2019 (DR-DA) porte sur les pratiques scientifiques généralement acceptées et fondées sur des données probantes en ce qui concerne la manipulation sans risques des aliments et comprend un résumé des renseignements sur le RDA. Les exigences du règlement figurent dans des encadrés grisés pour indiquer clairement comment elles sont énoncées dans le RDA.

Objet

Le DR-DA vise à aider les exploitants d'un lieu de restauration et les inspecteurs de la santé publique (ISP) à réduire le risque de maladies d'origine alimentaire, à promouvoir la conformité au RDA actualisé et les pratiques exemplaires en matière de salubrité des aliments.

Le DR-DA vise à favoriser des pratiques sûres de manipulation des aliments en :

- encourageant les communications et les relations constructives et positives entre les exploitants d'un lieu de restauration et les ISP;
- en définissant les méthodes de travail qui réduisent le risque de contamination des aliments et de maladies d'origine alimentaire.

Les ISP sont bien placés pour fournir de l'information et des conseils pratiques en matière de salubrité des aliments. Les ISP sont formés aux principes fondés sur l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP), aux stratégies opérationnelles visant à promouvoir la manipulation sans risque des aliments, ainsi

qu'aux enquêtes sur les maladies et les éclosions d'origine alimentaire. Tout au long du présent document, les exploitants d'un dépôt d'aliments sont encouragés à consulter les ISP pour travailler ensemble à l'atteinte de résultats communs en matière de salubrité des aliments.

3. Aperçu sur la salubrité des aliments

Environ 100 000 cas de maladies d'origine alimentaire surviennent chaque année en Ontario en raison des principaux agents pathogènes entériques à déclaration obligatoire (*Campylobacter*, *Salmonella*, *E. coli*, *Listeria* et *Yersinia*) généralement transmis par les aliments. Seule une petite fraction de ces cas (environ 4 %) sont effectivement signalés aux conseils de santé. Souvent, les personnes éprouvent des symptômes légers ou de courte durée et ne consultent pas de médecin; de plus, un test de laboratoire est souvent nécessaire pour que le conseil de santé soit avisé de la maladie et qu'il mène une enquête appropriée. Certaines maladies d'origine alimentaire peuvent entraîner de graves problèmes de santé à long terme, comme des troubles intestinaux et gastro-intestinaux chroniques, des troubles auto-immuns, un dysfonctionnement neurologique, une insuffisance rénale, voire le décès. Les données montrent également que l'incidence des maladies d'origine alimentaire est plus élevée dans les populations vulnérables comme les enfants de moins de quatre ans.³ Il faut consulter un médecin pour les symptômes liés aux maladies d'origine alimentaire.

Éclosions d'origine alimentaire

Les cas de maladies d'origine alimentaire suspectes ou confirmées qui sont signalés au conseil de santé font l'objet d'une enquête afin de vérifier si les dépôts d'aliments sont conformes au RDA et s'ils sont exploités de manière sûre.

Au cours d'une enquête sur une éclosion, les ISP évalueront les aliments jugés à risque élevé comme facteur contributif dans le cas d'une maladie d'origine alimentaire. Souvent, les ISP obtiennent des échantillons d'aliments pour les faire analyser en laboratoire afin de déterminer la source de la maladie.

Les ISP détermineront et présenteront également les mesures qui sont prises pour arrêter la propagation des maladies d'origine alimentaire.

Pratiques exemplaires

- Signaler les cas inhabituels de maladies d'origine alimentaire à l'ISP ou au conseil de santé;
- S'assurer que les employés ne travaillent pas lorsqu'ils sont malades et souffrent de vomissements et de diarrhée;

- S'assurer que les employés se lavent suffisamment les mains avant de manipuler des aliments, entre la manipulation de produits alimentaires crus et prêts à manger, la manipulation d'argent et tout autre moment où leurs mains peuvent être contaminées;
- Vérifier les pratiques sûres de manipulation des aliments à l'aide d'un programme de salubrité des aliments et s'assurer que tous les employés sont informés de ces pratiques;
- Il est recommandé d'avoir plus d'un manipulateur d'aliments (appelé « préposé à la manutention des aliments » dans la réglementation) certifié sur place afin d'accroître la sensibilisation à la salubrité des aliments et de mieux faire connaître les risques qui y sont liés;
- Garder les viandes crues à l'écart des aliments cuits ou prêts à manger pendant l'entreposage et la manipulation;
- S'assurer que les pratiques en matière de salubrité des aliments sont examinées chaque fois que de nouveaux menus sont mis en place ou que les employés reçoivent une formation sur les pratiques de manipulation des aliments qui ne leur sont pas familières ou qu'ils ne connaissent pas.
- Maintenir constamment les lieux où se trouvent les aliments dans un état de salubrité et veiller à ce que l'équipement et les ustensiles soient nettoyés et désinfectés de façon adéquate.
- Veiller à ce que les rappels d'aliments soient respectés.

4. Exigences générales

Les exigences générales du Règlement de l'Ontario 493/17 sur les dépôts d'aliments sont mises en évidence afin de fournir des renseignements supplémentaires concernant les nouvelles exigences qui s'appliquent également au Règlement de l'Ontario 503/17 sur les camps de loisirs, et de fournir des détails supplémentaires pour appuyer la mise en œuvre de ces exigences. Les exigences dont il est question dans cet article sont mises en évidence pour en faciliter l'accès, mais il est recommandé de les lire intégralement et de s'en tenir aux exigences organisées en vertu du Règlement de l'Ontario 493/17 sur les dépôts d'aliments.

Accessibilité

Art. 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.

L'article 14 du RDA fait référence aux « animaux d'assistance » pour se conformer aux règlements de la *Loi de 2005 sur l'accessibilité pour les personnes handicapées de l'Ontario* (LAPHO)

Conformément au Règlement de l'Ontario 191/11 (Normes d'accessibilité intégrées) de la LAPHO, un animal est considéré comme un animal d'assistance dans les cas suivants :⁴

- a) l'animal peut facilement être identifié en tant qu'animal utilisé par la personne pour des raisons liées à son handicap grâce à des indicateurs visuels tels que la veste ou le harnais qu'il porte;
- b) la personne fournit des documents d'un des membres suivants d'une profession de la santé réglementée confirmant qu'elle a besoin de l'animal pour des raisons liées à son handicap :
 - (i) un membre de l'Ordre des audiologistes et des orthophonistes de l'Ontario;
 - (ii) un membre de l'Ordre des chiropraticiens de l'Ontario;
 - (iii) un membre de l'Ordre des infirmières et infirmiers de l'Ontario;
 - (iv) un membre de l'Ordre des ergothérapeutes de l'Ontario;
 - (v) un membre de l'Ordre des optométristes de l'Ontario;
 - (vi) un membre de l'Ordre des médecins et chirurgiens de l'Ontario;
 - (vii) un membre de l'Ordre des physiothérapeutes de l'Ontario;
 - (viii) un membre de l'Ordre des psychologues de l'Ontario;
 - (ix) un membre de l'Ordre des psychothérapeutes autorisés et des thérapeutes autorisés en santé mentale de l'Ontario. Règl. de l'Ont. 165/16, art. 16.

Exploitation du dépôt d'aliments

Art. 5 Toute personne qui, en application du paragraphe 16 (2) de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS), 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.

En vertu de la LPPS, il faut aviser le conseil de santé avant de démarrer une nouvelle exploitation. La présente section précise les renseignements qui doivent figurer dans la déclaration de l'exploitant. Il incombe à l'exploitant de fournir les coordonnées et l'emplacement dans l'avis d'intention d'aménager un dépôt d'aliments. De nombreux conseils de santé auront un formulaire de déclaration normalisé pour l'exploitant. Le conseil de santé local devrait être consulté.

La déclaration d'un nouveau dépôt d'aliments permet aux ISP et aux nouveaux exploitants de communiquer au sujet du RDA et de fournir des renseignements précis, notamment :

- Coordonnées des services d'incendie et du bâtiment;
- Renseignements sur les exigences en matière de salubrité des aliments;

- Discussion sur les considérations préliminaires en matière de salubrité des aliments pour les activités de préparation des aliments planifiées;
- Divulcation publique des résultats des inspections;
- Accès à la formation en manipulation des aliments;
- Ressources pour maintenir des pratiques d'exploitation sûres, comme la signalisation;
- Application de l'outil de catégorisation des risques pour déterminer la fréquence des inspections de routine, allant d'une à trois fois par année;
- Probabilité que le dépôt d'aliments participe à des activités spéciales et fournisse des ressources supplémentaires au besoin;
- Probabilité que l'exploitant souhaite ouvrir un marché de producteurs, ou y participer, et fournir des ressources supplémentaires au besoin;
- Probabilité que des activités de transformation de la viande comme la salaison, la déshydratation ou la fermentation selon un programme de salubrité des aliments requis se déroulent dans le dépôt d'aliments et si des ressources supplémentaires seront fournies au besoin;
- Toute autre information jugée importante pour l'ouverture d'un nouveau dépôt d'aliments, car de nombreux conseils de santé disposent de ressources pour les exploitants.

La manipulation des aliments sera classée en deux catégories, soit à faible risque ou à risque élevé, après que le conseil de santé ait été avisé du type ou du risque d'aliments servis.

Divulcation des résultats des inspections

Art. 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.

Il s'agit d'une nouvelle exigence en vertu du RDA. La divulgation publique des résultats de l'inspection accroît la transparence, par la sensibilisation et l'amélioration de l'accès aux résultats d'inspection. De nombreux conseils de santé ont déjà mis en place un certain type de programme de divulgation. Même si les approches concernant les exigences d'affichage sur place et le degré de précision peuvent varier, elles fournissent aux consommateurs des renseignements qui les aident à faire des choix éclairés quant à l'endroit où manger.

À compter de janvier 2018, tous les conseils de santé seront tenus d'afficher sur leur site Web les résultats des inspections des divers milieux réglementés. Le type de renseignements affichés dans les dépôts d'aliments dépendra de la demande de l'ISP et de ce qui existe actuellement dans son secteur de compétence. Habituellement,

l'affichage sur place consistera en des panneaux d'interprétation ou un résumé des résultats. Dans le cas des secteurs de compétence où l'affichage sur place des résultats est obligatoire en vertu des règlements municipaux, cette exigence ne change rien à la pratique actuelle. Pour les conseils de santé qui n'ont pas de programme de divulgation, un affichage générique sur place indiquera au public comment accéder aux résultats des inspections sur le site Web du conseil de santé.

Formation en manipulation des aliments

Art. 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.

Afin d'accroître les connaissances sur la salubrité des aliments et d'améliorer les pratiques sûres de manipulation des aliments, les exploitants d'un lieu de restauration doivent s'assurer qu'au moins un manipulateur d'aliments ou un superviseur qui a suivi la formation en manipulation des aliments est présent durant toutes les heures d'ouverture du lieu.

Le RDA exige la présence d'un manipulateur d'aliments qui a suivi une « formation complète ». Pour que la formation soit considérée complète, tous les aspects du Plan provincial de formation des manipulateurs d'aliments, tel qu'il est précisé dans les *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur), y compris la note de passage de 70 % et la délivrance d'un certificat, doivent être traités.⁵

Le RDA énonce des exigences minimales. Les ISP peuvent encourager tous les exploitants de lieu de restauration à suivre une formation en manipulation des aliments dans le cadre de la catégorisation annuelle des risques en vertu des *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur).⁵ Les ISP peuvent également promouvoir une formation supplémentaire ou un renouvellement de la certification pour les manipulateurs d'aliments dont le manque d'hygiène ou les pratiques inadéquates dans la préparation des aliments ont entraîné l'apparition d'une maladie d'origine alimentaire ou une éclosion, en vertu du *Protocole concernant la salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur).

L'Ontario a reconnu une variété de cours d'accréditation en manipulation des aliments offerts par les bureaux de santé publique et par des organismes commerciaux. Les programmes culinaires offerts en Ontario exigent désormais une formation obligatoire en manipulation des aliments en tant que composante du programme. Veuillez consulter la page Web du ministère de la Santé et des Soins de longue durée se

rapportant à la santé environnementale à l'adresse <http://health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/enviro/default.aspx> pour obtenir de plus amples renseignements.

Il est conseillé d'avoir plus d'un manipulateur d'aliments ou plus d'un superviseur détenant un certificat de formation en manipulation des aliments. Il est essentiel de renforcer la formation et la sensibilisation en matière de salubrité des aliments pour assurer la salubrité de l'environnement alimentaire. Il peut aussi arriver qu'un manipulateur d'aliments ait besoin d'être remplacé lorsqu'il est en congé de maladie, c'est pourquoi il est bon de mettre en place des solutions de rechange.

Les exploitants peuvent trouver pratique d'avoir des exemplaires des certificats de formation en manipulation des aliments sur place et de s'assurer qu'ils sont facilement accessibles pour que l'ISP puisse les examiner.

Remarque : Les certificats de formation en manipulation des aliments expirent tous les cinq ans et doivent être tenus à jour.

Les *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur) comprennent des exigences minimales pour l'exécution des programmes des conseils de santé, notamment :⁵

- La prestation de programmes de formation en manipulation des aliments offerts par les conseils de santé, ou en leur nom;
- Des examens uniformes pour la formation en manipulation des aliments;
- Une carte provinciale d'attestation des compétences en manipulation des aliments et son modèle;
- L'acceptation des attestations de compétences accordées par des fournisseurs autres que des conseils de santé reconnus par le ministère de la Santé et des Soins de longue durée;
- Une composante des exigences du programme de formation en manipulation des aliments comprend une note de passage de 70 % et la délivrance d'un certificat aux candidats qui ont réussi l'examen.

Remarque : Il peut y avoir des cas, tels que décrits dans les *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur), où « des endroits qui se prêtent à l'organisation d'activités temporaires (p. ex., sous-sols d'églises, centres communautaires, etc.) soient loués ou utilisés pour l'organisation d'activités privées ». Les aspects suivants devraient être pris en considération :⁵

- Les éléments structuraux des salles réservées à la tenue d'activités doivent être inspectés au moins une fois par année (p. ex., eau potable adéquate).
- Une salle réservée à une activité spéciale telle que définie ci-dessus ne nécessiterait pas la présence d'un manipulateur d'aliments ou d'un superviseur qui a suivi la formation en manipulation des aliments, pourvu que la salle soit louée ou utilisée pour une activité privée (ceux qui louent la salle sont considérés comme des utilisateurs de l'espace et c'est un événement privé).

- S'il s'agit d'une salle de banquet offrant tous les services de préparation des aliments sur place et que l'installation n'est habituellement pas disponible pour la location privée, la présence d'un manipulateur d'aliments ou d'un superviseur qualifié serait exigée.

Ces fonctions privées devraient être distinguées de celles des entreprises alimentaires commerciales qui louent des espaces communautaires dans le but de vendre des aliments au public. La nécessité de faire appel à un manipulateur d'aliments ou à un superviseur qualifié s'appliquerait.

5. Dépôt d'aliments mobile

Le dépôt d'aliments comprend 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. Les exploitants sont encouragés à parler à un ISP pour s'assurer que le dépôt d'aliments est bien équipé et est conforme aux pratiques sûres de manipulation des aliments.

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.

Les dépôts mobiles, y compris les chariots de vente d'aliments sur la voie publique, peuvent servir des aliments périssables qui sont préparés de manière salubre et qui respectent les exigences établies dans le règlement. Le retrait de la liste réglementaire des aliments prescrits et de l'autorisation du médecin hygiéniste local de servir tout aliment qui ne figure pas sur la liste des aliments prescrits assure l'uniformité entre les conseils de santé.

Les exigences réglementaires normalisées améliorent l'uniformité de l'application de la loi dans l'ensemble de la province, puisque les dépôts d'aliments mobiles peuvent circuler entre les bureaux de santé publique.

6. Exploitation et entretien

État de salubrité

Les articles du RDA relatifs à l'exploitation et à l'entretien d'un dépôt d'aliments ont été simplifiés afin d'en faciliter l'utilisation. Les besoins sont axés sur l'entretien sanitaire des sols, des murs, des plafonds, des aires de préparation et de stockage des aliments, de l'équipement, des ustensiles et des articles à usage multiple, afin d'assurer un approvisionnement adéquat en eau courante potable chaude et froide, des stations de lavage des mains et des espaces réfrigérés. Les articles qui s'appliquent au RDA comprennent les articles 7 à 17.

Art. 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;

Cet article du RDA interdit les pratiques dangereuses qui peuvent causer des maladies ou des blessures à une personne. Lorsqu'il existe un risque pour la santé, l'ISP a le pouvoir de rendre une ordonnance en raison de risques pour la santé (art. 13 de la LPPS) afin de faire fermer un dépôt d'aliments.

En vertu de la LPPS, un risque pour la santé est défini comme suit :

- 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 ou un gaz, ou une réunion de ceux-ci, qui a ou aura vraisemblablement des effets nuisibles sur la santé d'une personne.

Art. 7 (1) (b) Les dépôts d'aliments doivent être exploités et entretenus de manière à ce que 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;

Il est interdit aux exploitants et aux employés d'un dépôt d'aliments de dormir sur le lieu ou d'avoir des articles qui pourraient être utilisés pour dormir (p. ex., matelas, oreillers, etc.). Il est particulièrement important de garder les effets personnels loin des aires de préparation et d'entreposage des aliments.

Art. 7 (1) (c) Les dépôts d'aliments doivent être exploités et entretenus de manière à ce que 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;

Il incombe aux exploitants de s'assurer que les planchers sont construits de manière à être faciles à nettoyer et à favoriser un environnement propre. Il est également important d'éviter la formation de flaques d'eau qui peuvent contenir des bactéries et d'entretenir le plancher de façon à éviter tout risque de glissement ou de trébuchement.

Art. 7 (1) (d) Les dépôts d'aliments doivent être exploités et entretenus de manière à ce que les murs et les plafonds des pièces et des couloirs peuvent être nettoyés facilement et maintenus en bon état de salubrité;

Il incombe aux exploitants de s'assurer que les murs et les plafonds sont construits et entretenus de manière à être faciles à nettoyer et à maintenir un environnement propre.

Art. 7 (1) (e) Les dépôts d'aliments doivent être exploités et entretenus de manière à ce que 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;

Les exploitants devraient élaborer une procédure de nettoyage régulier pour s'assurer que les locaux destinés à l'alimentation sont maintenus dans un état salubre. En règle générale, toutes les surfaces doivent être entretenues de façon à être exemptes de poussière, de débris, de graisse ou d'autres résidus accumulés.

Les bactéries pathogènes peuvent survivre sur de nombreuses surfaces et se propager à d'autres endroits par la contamination croisée à travers un dépôt d'aliments. Il est important de garder propres tous les endroits où se trouvent les aliments afin d'éviter une éventuelle propagation de bactéries.

Art. 7 (1) (f) Les dépôts d'aliments doivent être exploités et entretenus de manière à ce que 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

Le fait d'enlever le matériel et l'équipement qui ne sont pas utilisés régulièrement aidera à maintenir les lieux où se trouvent les aliments dans un bon état de salubrité, car cela éliminera l'encombrement et permettra de gagner du temps autrement consacré à garder ces articles propres.

Art. 7 (1) (g) Les dépôts d'aliments doivent être exploités et entretenus de manière à ce que 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;

Les planchers, les murs et les plafonds qui ne sont pas maintenus propres ou en bon état peuvent entraîner l'accumulation de débris et d'autres résidus qui favorisent la croissance des bactéries et attirent les ravageurs.

Art. 7 (1) (h) Les dépôts d'aliments doivent être exploités et entretenus de manière à ce que les contenants à usage unique et les articles à usage unique sont conservés d'une façon et dans un endroit qui empêchent leur

Étant donné que les articles à service unique sont utilisés pour servir des aliments aux clients, il est important de les entreposer de manière à les protéger d'une contamination potentielle. Il est important que les exploitants collaborent avec un ISP pour déterminer les aires d'entreposage adéquates et appropriées pour ces articles. Ces articles ne peuvent pas être réutilisés et doivent être jetés après avoir été utilisés par un client.

Art. 7 (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;

L'approvisionnement en eau potable adéquate signifie une eau propre et exempte de contamination. L'eau potable provient le plus souvent d'une source municipale ou d'un réseau d'eau potable réglementé en vertu de la *Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable* et fait l'objet d'une inspection du ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs. Toutefois, certains dépôts d'aliments sont approvisionnés par un petit réseau d'eau potable réglementé en vertu de la LPPS et inspecté par un ISP. Il est important que les exploitants se renseignent sur les sources d'eau potable auprès d'un ISP.

Lavage des mains

Art. 7 (3) (c) Chaque dépôt d'aliments doit être doté d'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;

Un lavage adéquat des mains est une étape cruciale pour prévenir la transmission d'agents pathogènes d'origine alimentaire dans les aliments. Cette mesure est l'une des

plus importantes pour assurer la salubrité des aliments. Il est important d'encourager le lavage fréquent des mains au moyen de postes de lavage des mains pratiques, non obstrués et équipés d'un distributeur de savon liquide toujours bien approvisionnés.

Espace réfrigéré adéquat

Art. 7 (3) (d) Chaque dépôt d'aliments doit être doté d'un espace réfrigéré suffisant pour entreposer sans risque les aliments potentiellement dangereux.

Les aliments potentiellement dangereux sont ceux qui doivent être maintenus à 4 °Celsius ou moins pour assurer la salubrité des aliments. Le surstockage des réfrigérateurs peut entraîner des fluctuations de température et une mauvaise circulation de l'air qui peut exposer les aliments à des températures inadéquates. Il est également important que les aliments soient entreposés correctement pour prévenir la contamination et permettre une rotation adéquate, en utilisant la méthode du « premier entré, premier sorti ». Cette méthode garantit que les aliments entreposés en premier dans le réfrigérateur sont utilisés en premier et permet de servir aux clients des ingrédients de qualité.

Équipement, ustensiles et articles à usage multiple

Art. 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.

L'équipement, les ustensiles et les articles à usage multiple entrent souvent en contact, directement ou indirectement, avec des aliments ou des résidus alimentaires. Ces articles doivent être fabriqués et entretenus de façon à pouvoir être nettoyés et désinfectés minutieusement pour prévenir la propagation des bactéries. S'il y a des fissures ou des craquelures, il peut être difficile d'éliminer les bactéries néfastes. Il est

également important que l'équipement et les ustensiles qui sont en contact direct avec les aliments soient résistants à la corrosion et non toxiques afin qu'ils ne contaminent pas l'aliment.

Disposition des meubles

Art. 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.

La conception et la disposition du mobilier, de l'équipement et des appareils pour permettre un nettoyage en profondeur permet à l'exploitant et aux employés d'enlever adéquatement les résidus alimentaires, ce qui empêche la propagation de bactéries néfastes, prévient les infestations de parasites et de rongeurs et favorise une exploitation propre et salubre.

Éclairage

Art. 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.

Un éclairage adéquat est nécessaire pour une préparation hygiénique des aliments et pour promouvoir la propreté en facilitant la reconnaissance des zones insalubres. Il est également important d'avoir un écran couvrant l'ampoule pour empêcher la contamination des aliments par des fragments de verre ou de plastique si l'ampoule se brise.

Le RDA n'énonce pas directement d'exigences impératives en matière d'éclairage. Il renvoie plutôt aux exigences en matière d'éclairage énoncées dans le Règlement de l'Ontario 332/12 sur le code du bâtiment ou CBO.⁶ Le CBO établit des normes pour la construction des bâtiments, qui sont appliquées par les responsables locaux du bâtiment. L'article 10 du RDA (Règl. de l'Ont. 493/17) exige que le propriétaire ou l'exploitant maintienne les exigences en matière d'éclairage énoncées dans le CBO pendant toutes les heures d'ouverture d'un dépôt d'aliments, car un éclairage adéquat est essentiel pour permettre une préparation hygiénique des aliments. Dans l'éventualité où le propriétaire ou l'exploitant d'un dépôt d'aliments n'assure pas l'entretien de l'éclairage, les ISP peuvent remédier au non-respect de cet article du RDA. On encourage les ISP à consulter les responsables locaux du bâtiment au sujet des préoccupations particulières liées aux exigences en matière d'éclairage énoncées dans le CBO.

À titre de référence, voici quelques-unes des exigences du Code du bâtiment concernant les niveaux minimaux d'éclairage qui sont précisés dans le RDA

Règlement de l'Ontario 332/12 (Building Code) [en anglais seulement]

Articles sélectionnés :

3.2.7.1. Minimum Lighting Requirements

- (7) Every area where food is intended to be processed, prepared or manufactured and where equipment or utensils are intended to be cleaned shall be equipped to provide illumination to a level of not less than 500 lx measured at the floor level.
- (8) Every storage room, dressing room, sanitary facility, service area and corridor serving the areas in Sentence (7) shall be equipped to provide illumination to a level of not less than 300 lx measured at the floor level.

3.2.7.3. Emergency Lighting

- (1) Emergency lighting shall be provided to an average level of illumination not less than 10 lx at floor or tread level in,
 - (j) Food preparation areas in commercial kitchens.

Ventilation

Art. 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.

Le système de ventilation du dépôt d'aliments doit être exempt de poussière, d'odeurs ou d'accumulation excessive de graisse pouvant entraîner une chaleur excessive, car il s'agit d'une source potentielle de contamination des aliments et peut constituer un risque d'incendie.

Rebuts et déchets

Art. 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.

Il est recommandé que les exploitants discutent avec un ISP de la gestion appropriée de leurs flux de déchets tels que les déchets, les matières recyclables et les matières organiques triées à la source, ainsi que les déchets liquides. Il est important de s'assurer que les déchets générés par les dépôts d'aliments n'attirent pas les ravageurs et qu'ils ne s'accumulent pas, permettant ainsi une exploitation des locaux dans un bon état de salubrité. Il est souvent recommandé d'avoir une collecte régulière des déchets,

de s'assurer que les poubelles sont propres et fermées par des couvercles et, si nécessaire, résistantes aux rongeurs.

Lutte contre les ravageurs

Art. 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.

L'ajout d'exigences concernant les mesures de lutte contre les ravageurs vise à s'assurer que les dépôts d'aliments sont protégés contre l'activité de ces organismes nuisibles. Cette exigence garantit que les exploitants sont responsables des mesures de surveillance et de lutte telles que la lutte intégrée contre les ravageurs. Que l'exploitant ait un contrat avec une entreprise de lutte contre les ravageurs ou qu'il s'assure lui-même de la surveillance de ces organismes, des registres doivent être conservés.

Oiseaux ou animaux vivants

Art. 14 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.

Les exemptions à cette exigence s'appliquent aux animaux d'assistance (dont il a été question précédemment), aux espèces aquatiques vivantes entreposées dans des réservoirs sanitaires, aux oiseaux vivants ou aux animaux qui sont offerts à la vente dans des dépôts d'aliments autres que des lieux de restauration, et si le médecin hygiéniste a donné son approbation par écrit pour la détention d'oiseaux ou d'animaux dans ces lieux.

Nappes et serviettes

Art. 15 Les nappes et les serviettes utilisées pour le service des aliments sont propres et en bon état.

Tous les articles doivent être propres et en bon état pour s'assurer que les lieux sont exploités de manière salubre.

Torchons et serviettes

- Art. 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.

Les torchons et les serviettes peuvent être une source de bactéries néfastes qui peuvent se propager à l'intérieur du lieu s'ils ne sont pas utilisés correctement ou s'ils ne sont pas bien entretenus. Les torchons utilisés dans les zones de préparation des aliments ne doivent pas être utilisés pour nettoyer d'autres surfaces ou installations sanitaires. Il est recommandé que chaque zone ait son propre torchon ou serviette qui ne peuvent être utilisés que pour l'usage auquel ils sont destinés. Il est également important de s'assurer que les torchons et les serviettes réutilisés sont nettoyés et désinfectés afin d'empêcher une prolifération microbienne et une source de contamination croisée.

Distributeurs automatiques

- Art. 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.

Cette exigence tient compte de la nature unique des distributeurs automatiques dans un local puisque bon nombre d'entre eux fonctionnent automatiquement sans l'aide des employés. Les distributeurs automatiques ne sont pas exemptés des exigences du RDA (p. ex. entretien adéquat, régulation de la température [le cas échéant], nettoyage selon les instructions du fabricant, etc.)

Installations sanitaires (Partie V du Règl. 493/17)

Art. 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

Une fois que le MHC a approuvé l'exploitation d'un dépôt d'aliments et qu'il a également obtenu d'autres approbations applicables, comme l'autorisation des inspecteurs du bâtiment et des services d'incendie, la conception et l'exploitation des installations sanitaires ne doivent pas être modifiées ou utilisées à toute autre fin. Si l'exploitant d'un dépôt d'aliments veut pouvoir modifier cet espace, il doit obtenir l'approbation écrite d'un ISP. Avant d'apporter des modifications, les permis de construire nécessaires doivent être obtenus auprès des responsables locaux du bâtiment.

Art. 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*.

Le CBO énonce les exigences techniques qui régissent la construction, la rénovation, la démolition et la modification de l'usage d'un bâtiment. Le CBO comprend un certain nombre d'exigences en matière de conception, de construction et d'installation d'installations sanitaires, y compris le nombre minimal d'installations sanitaires requises, les exigences relatives à la ventilation de l'air et les exigences relatives à l'accessibilité sans obstacle. L'article 25 (1) du RDA exige que les exploitants d'un dépôt d'aliments s'assurent que les installations sanitaires sont entretenues conformément aux exigences du CBO en matière d'installations sanitaires. Dans l'éventualité où l'exploitant d'un dépôt d'aliments n'assure pas l'entretien des installations sanitaires, les ISP peuvent remédier au non-respect de cet article du RDA. On encourage les ISP à consulter les responsables locaux du bâtiment au sujet des préoccupations particulières liées aux exigences en matière d'installations sanitaires énoncées dans le CBO.

Art. 25 (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.

Les installations sanitaires sont importantes pour l'hygiène personnelle, le lavage des mains et la prévention de la propagation des bactéries néfastes de l'installation sanitaire aux aires de préparation et de service des aliments. Les exigences ci-dessus assurent une hygiène adéquate, le lavage des mains et l'entretien des installations sanitaires. Il est important de toujours se laver les mains après avoir utilisé les installations sanitaires.

Lorsque des toilettes à chasse d'eau ne peuvent pas être installées, l'exploitant peut être exempté des exigences relatives aux installations sanitaires (3) a), 3) d) et 3) e), mais ce ne serait pas une circonstance courante puisque la construction des installations sanitaires doit respecter la *Loi de 1992 sur le Code du bâtiment*. Il est recommandé que les exploitants discutent de cette exigence avec un IPS au besoin.

7. Pratiques sûres de manipulation des aliments

Plan de salubrité des aliments

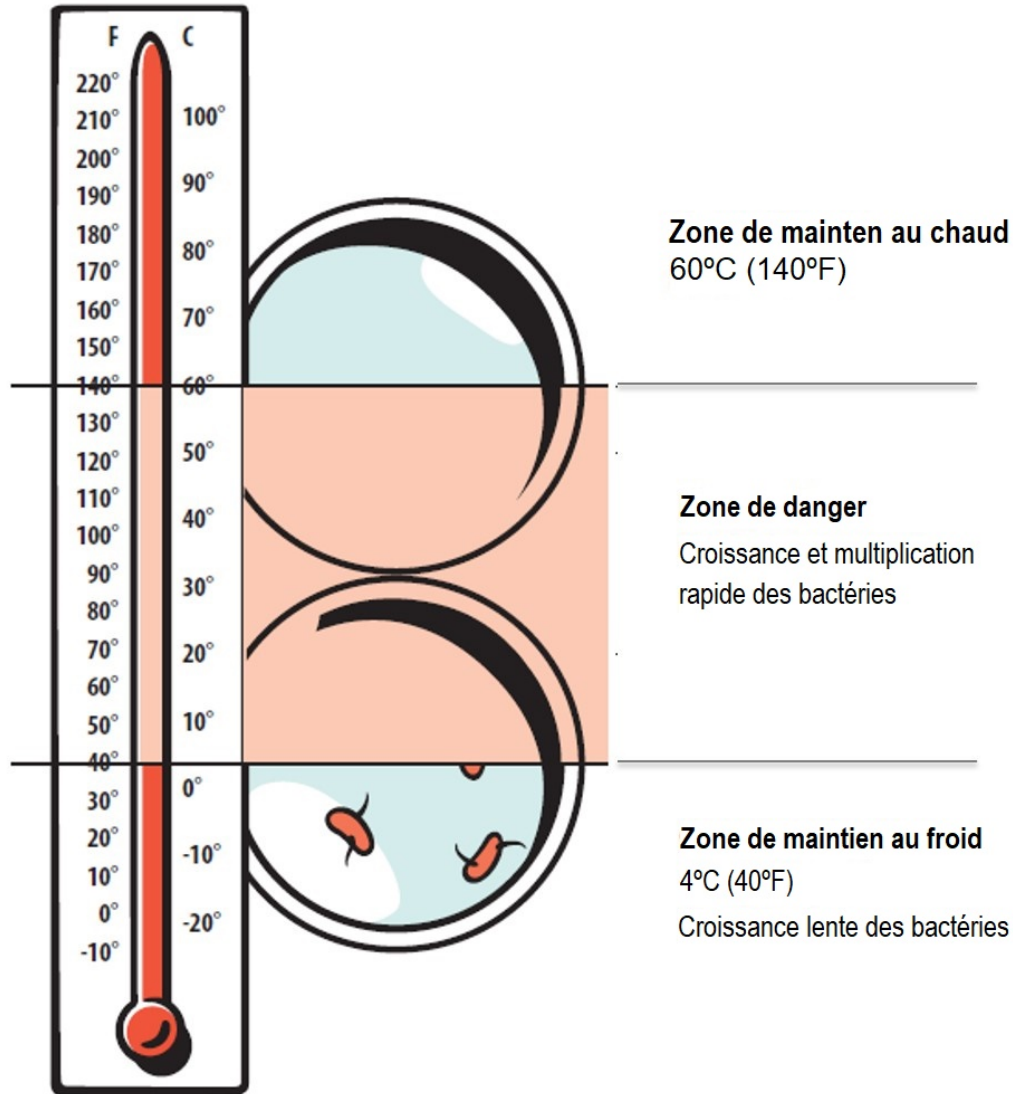
Un plan de gestion de la salubrité des aliments, tels que décrits dans les *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur) est recommandé pour assurer des pratiques appropriées en matière de salubrité des aliments ainsi que la mise en œuvre et la surveillance des procédures.⁵ Un plan de gestion de la salubrité des aliments est une approche systématique et documentée, appliquée par les exploitants de dépôts d'aliments pour recenser et évaluer les dangers et les risques associés à une exploitation alimentaire et pour définir les moyens d'y faire face. Voici des exemples d'éléments à prendre en compte dans un plan de gestion de la salubrité des aliments :

- Analyse des risques : déterminer tous les dangers possibles pour la salubrité des aliments qui pourraient rendre un aliment impropre à la consommation et les mesures qui peuvent être prises pour y faire face.
- Surveillance des points critiques de maîtrise (PCM) : cerner les points du processus de préparation des aliments où une mesure peut être prise pour prévenir, éliminer ou réduire un danger pour la salubrité des aliments à un niveau acceptable.
- Limites critiques pour chaque PCM : une limite critique est la limite à laquelle un danger est acceptable sans compromettre la salubrité des aliments (c.-à-d. la durée et la température précises de la cuisson).
- Procédures de surveillance pour surveiller les PCM : cela comprend l'affichage dans les PCM des températures de maintien à chaud et de réfrigération et l'enregistrement des températures internes des aliments potentiellement dangereux.
- Mesures correctives : des mesures doivent être prises pour ramener l'aliment à des niveaux sûrs ou pour déterminer si le produit doit être jeté. Les procédures de vérification garantissent que la surveillance et les mesures correctives sont menées conformément au plan de gestion de la salubrité des aliments.
- Tenue de registres : enregistrement de la durée et de la température des aliments potentiellement dangereux à des fins de surveillance à chaque étape de la préparation.

Les plans de gestion de la salubrité des aliments sont une pratique exemplaire qui peut aider à améliorer l'évaluation annuelle des risques d'un service d'alimentation qui détermine la fréquence d'inspection des aliments et qui peut aussi être utilisée pour les produits alimentaires de spécialité.

Les plans de gestion de la salubrité des aliments sont **obligatoires** pour les produits carnés et doivent être approuvés par un MHC ou un ISP.

La principale cause de maladie d'origine alimentaire est le non-respect des exigences en matière de durée et de la température. Le non-respect de la température des aliments survient lorsqu'un aliment est laissé à une température supérieure à 4 °Celsius (40 °F) ou inférieure à 60 °Celsius (140 °F). Cette plage de température est couramment appelée la « zone dangereuse ». Ci-dessous se trouve une illustration des températures dont vous devriez avoir connaissance.



Exigences relatives à la manipulation des aliments

Les exploitants de dépôts d'aliments sont invités à consulter l'ISP local pour passer en revue les pratiques de manipulation des aliments potentiellement dangereux afin de s'assurer qu'ils sont traités de manière à être consommés sans risque.

- Art. 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.

Températures de cuisson internes

Toutes les températures mentionnées dans le présent document se rapportent aux températures internes des aliments qui peuvent être surveillées à l'aide d'un thermomètre à sonde.

Les températures de cuisson internes ne sont pas précisées dans le RDA, qui met plutôt l'accent sur des pratiques de salubrité des aliments fondées sur des données probantes.

Une exigence axée sur les résultats est incluse pour tenir compte des nouveaux plats ou des tendances alimentaires telles que le sous vide. Cette exigence vise à assurer que les aliments sont transformés de manière à ce qu'ils puissent être consommés sans risque et à permettre une certaine souplesse dans la mise en place d'autres méthodes sûres de transformation des aliments, fondées sur des données probantes.

On s'attend à ce que les exploitants continuent de suivre les températures de cuisson internes fondées sur des données probantes, à moins qu'ils ne soient en mesure de démontrer des pratiques sûres fondées sur des données probantes et approuvées par un IPS ou un MHC.

Par conséquent, les aliments potentiellement dangereux doivent être cuits à la température interne minimale spécifiée et la température doit être maintenue pendant 15 secondes pour s'assurer que l'aliment peut être consommé sans danger. Les températures internes peuvent être vérifiées à l'aide d'un thermomètre à sonde nettoyé et désinfecté. D'autres températures internes, échéanciers et paramètres de refroidissement validés par les organismes partenaires existent, comme le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) [Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes](#).

N°	Cuisson interne minimale	Réchauffement minimal
Volaille entière	82 °C (180 °F)	74 °C (165 °F)
Volaille hachée, produits de volaille et morceaux de volaille	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Mélanges alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments à haut risque	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Porc, produits du porc, viande hachée autre que la volaille hachée	71 °C (160 °F)	71 °C (160 °F)
Poisson	70 °C (158 °F)	70 °C (158 °F)
Fruits de mer	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)

Le refroidissement après la cuisson

Le refroidissement inadéquat des aliments chauds est l'un des principaux facteurs contribuant aux maladies d'origine alimentaire; cependant, il arrive souvent que les maladies ne soient pas déclarées, car les symptômes sont légers ou limités. Pour la plupart des aliments, une cuisson complète du plat avant le refroidissement empêche souvent la croissance bactérienne; cependant, certains pathogènes comme *Clostridium perfringens*, une bactérie sporulée résistante à la chaleur, peuvent survivre dans les aliments et causer des maladies si on les laisse longtemps dans la zone de température dangereuse.

Même si le RDA ne précise pas les paramètres de refroidissement, il existe des pratiques exemplaires à appliquer pour le refroidissement rapide, notamment :

- Utiliser des contenants peu profonds en acier inoxydable pour y mettre les aliments;
- Mettre les mélanges d'aliments chauds dans un bain de glace et remuer souvent le mélange d'aliments;
- Utiliser une baguette glacée;
- Surveiller la température du réfrigérateur pour s'assurer du maintien de la bonne température : la plupart des réfrigérateurs commerciaux sont conçus pour contenir des aliments déjà réfrigérés; la plupart ne sont pas destinés à refroidir de grands volumes d'aliments chauds;
- Surveiller la température interne de l'aliment pour s'assurer qu'il respecte les paramètres de refroidissement recommandés.

Paramètres de refroidissement recommandés

De 60 °Celsius à 20 °Celsius en 2 heures et de 20 °Celsius à 4 °Celsius en 4 heures.

Refroidissement à partir de la température ambiante

Cela signifie généralement que les aliments préparés à la température ambiante (ou leurs ingrédients) et remis au réfrigérateur avant d'être servis, ont environ 4 heures pour atteindre 4 °Celsius. Par exemple, les légumes frais entiers conservés à la température de la pièce qui sont tranchés ou hachés en salade devraient être réfrigérés s'ils ne sont pas servis immédiatement.

Maintien au froid

Art. 27 (1) (a) 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 égale ou inférieure à 4 °Celsius.

Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés à une température de 4 °Celsius ou moins. Cela comprend les aliments qui ont été préparés et refroidis pour être servis froids.

Maintien au chaud

Art. 27 (1) (b) 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 égale ou

Les aliments potentiellement dangereux qui ont été préparés, cuits et qui sont destinés à être servis chauds doivent être conservés à une température d'au moins 60 °Celsius.

S'assurer que l'équipement de réfrigération ou de conservation à chaud des aliments potentiellement dangereux est de taille suffisante et contient des thermomètres indicateurs précis et faciles à lire.

Maintien en zone de température dangereuse (2 heures maximum)

Art. 27 (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;

Des éclaircissements ont été apportés dans le RDA afin de permettre la présence réaliste de certains aliments dans la zone de température dangereuse pendant les activités de préparation ne dépassant pas deux heures.

- Cela ne permet pas de conserver les aliments potentiellement dangereux à la température de la pièce pour toute autre raison.
- Cela ne s'applique pas aux aliments à faible risque qui arborent une étiquette indiquant qu'ils sont stables à la température ambiante ou qui n'exigent pas la réfrigération du produit.

Pratiques exemplaires :

- Les aliments affichent clairement l'heure à laquelle ils ont été sortis et l'heure à laquelle ils doivent être jetés.
- Les aliments doivent être à une température égale ou inférieure à 4 °Celsius ou égale ou supérieure à 60 °Celsius au moment du démarrage.
- Les conditions sanitaires sur les lieux sont maintenues afin de protéger adéquatement les aliments de la contamination.

Aliments congelés

Art. 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.

Les aliments congelés ont tendance à être de meilleure qualité lorsqu'ils sont entreposés à des températures plus froides. Dans le cadre d'un examen des exigences réglementaires relatives à une température de congélation donnée, il a été constaté que 39 des 67 règlements nationaux et internationaux sur la salubrité des aliments (soit 58 %) n'indiquent pas une température donnée pour les aliments conservés sous des températures de congélation.

Dossiers sur la transformation des aliments et source approuvée

Art. 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.

Les exploitants doivent se procurer des produits alimentaires (p. ex., viande laitière, œufs de poule, miel) auprès de sources assujetties à des inspections en vertu des lois provinciales et fédérales, comme l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales (MAAARO). Il s'agit de s'assurer que tous les aliments proviennent de sources sûres et approuvées.

Les aliments qui ne sont pas visés par les lois provinciales ou fédérales doivent pouvoir être consommés sans risque (p. ex., œufs de caille) et un registre des achats doit être conservé.

Des registres doivent également être conservés pendant un an pour tous les aliments utilisés dans les dépôts d'aliments. Cette exigence facilitera la vérification de la traçabilité des produits en cas de maladie d'origine alimentaire et d'éclosion où un produit pourrait être impliqué dans un rappel d'aliments.

Entreposage des aliments potentiellement dangereux

Art. 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.

Les aliments potentiellement dangereux doivent être maintenus à la bonne température en tout temps; toutefois, si les dimensions de l'équipement ne conviennent pas, il est possible que l'aliment soit exposé au non-respect des exigences en matière de la température. Il est également important de surveiller la température du réfrigérateur ou de l'équipement de conservation à chaud des aliments pour vérifier que l'équipement est capable de maintenir les aliments potentiellement dangereux à la bonne température interne. Lorsqu'il est difficile d'utiliser un thermomètre indicateur précis avec l'équipement, comme une table à vapeur, il est conseillé de consulter l'ISP. L'objectif est d'assurer une conservation à chaud adéquate et la salubrité des aliments. Le recours à la surveillance de la température au moyen de thermomètres à sonde et à la consignation des températures dans un registre a fait l'objet de discussions au sein de certains conseils de santé locaux qui recommandent cette approche.

Autres dispositifs d'entreposage des aliments

Art. 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.

Cette exigence axée sur les résultats reflète la diversité des pratiques d'entreposage des aliments qu'un dépôt d'aliments peut exiger. Il est important que les opérateurs travaillent avec un ISP pour déterminer la meilleure méthode de protection des aliments contre la contamination, ou la contamination possible, et pour entretenir l'équipement d'entreposage d'une manière propre et salubre.

Application de pratiques sûres en matière de manipulation des aliments

Voici les exigences réglementaires en vertu du RDA, ainsi que des renseignements supplémentaires sur les pratiques sûres de manipulation des aliments.

Art. 33 (1) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments
(a) ne fasse pas usage de tabac pendant ses activités de préposé;

Il est interdit de fumer dans un lieu fermé en Ontario et on ne doit pas consommer de tabac pendant la manipulation d'aliments.

Art. 33 (1) (b) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments soit propre et pratique une bonne hygiène

Lorsqu'on travaille dans un dépôt d'aliments, il est important d'avoir une bonne hygiène personnelle pour prévenir la contamination directe ou indirecte des aliments.

Art. 33 (1) (c) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments porte des vêtements de dessus propres;

Les vêtements extérieurs souillés, par des résidus alimentaires ou de la graisse, peuvent contribuer directement ou indirectement à la contamination des mains, des surfaces ou des aliments à l'intérieur du dépôt d'aliments.

Art. 33 (1) (d) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments prenne des précautions raisonnables contre la contamination des aliments par ses cheveux;

Les exploitants doivent s'assurer que chaque préposé à la manutention des aliments prenne des précautions raisonnables pour s'assurer que les aliments ne sont pas contaminés par les poils. Cela peut inclure l'utilisation de filets à cheveux, de casquettes de baseball, de visières et de filets à barbe, à la discrétion de l'exploitant, pourvu que le résultat soit une protection adéquate des aliments contre la contamination.

Art. 33 (1) (d) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments se lave les mains aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination des aliments ou des aires alimentaires;

Les préposés à la manutention des aliments doivent se laver soigneusement les mains avant de commencer à travailler, chaque fois après être allés aux toilettes, au retour d'une pause, après avoir consommé des aliments, après avoir manipulé des produits alimentaires crus ou après toute autre activité ou situation où les mains pourraient être souillées. Le lavage minutieux des mains comprend le frottement vigoureux des mains recouvertes de mousse de savon et des bras exposés pendant au moins 20 secondes, suivi d'un rinçage à l'eau propre. Une attention particulière doit être portée à l'extrémité des doigts et à l'espace entre les doigts, là où le contact avec des aliments est le plus susceptible de se produire.

Art. 33 (1) (f) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments soit exempt de tout agent infectieux d'une maladie pouvant se propager par l'intermédiaire d'aliments;

Les aliments peuvent être contaminés par de nombreuses maladies humaines en cas d'éternuements, de toux, de vomissements ou de diarrhée. Il est très important de protéger les aliments de la contamination par les maladies humaines. Si un manipulateur d'aliments souffre de vomissements et de diarrhée, il ne doit pas être autorisé à manipuler des aliments avant qu'il n'ait montré aucun symptôme pendant 24 heures, ou pendant 48 heures après avoir cessé de prendre un médicament antidiarrhéique. Il est également important de noter que les bactéries ou les virus peuvent survivre après la disparition des symptômes et continuer à se propager si la personne ne se lave pas suffisamment les mains ou ne respecte pas les règles d'hygiène personnelle.

Art. 33 (1) (g) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments se soumette aux examens et tests médicaux qu'exige le médecin-hygiéniste pour confirmer l'absence d'un agent infectieux visé à l'alinéa f);

Le MHC a le pouvoir de demander à un manipulateur d'aliments de se soumettre à un examen médical et à des tests pour confirmer l'absence d'un agent infectieux.

Art. 33 (1) (h) L'exploitant d'un dépôt d'aliments veille à ce que chaque préposé à la manutention des aliments s'abstienne 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.

La peau est une barrière de protection vitale, mais elle peut aussi être un mécanisme de transmission de bactéries telles que *Staphylococcus aureus* ou d'autres bactéries

néfastes. Puisqu'il existe une variété de maladies de la peau, il est important de s'assurer que l'état de la peau ne peut pas rendre d'autres personnes malades.

Recommandations supplémentaires :

- Utilisation de thermomètres : des thermomètres à sonde accessibles sont situés à des endroits pratiques pour permettre aux manipulateurs d'aliments de surveiller la régulation des paramètres de temps et de température des aliments potentiellement dangereux.
- Registres de suivi de la régulation des températures : il est recommandé de mettre en place un système de surveillance et d'enregistrement des températures des aliments potentiellement dangereux.
- Mesures d'hygiène : il peut s'agir de la fréquence de nettoyage et de désinfection des surfaces et de l'équipement en contact avec les aliments, de l'enregistrement de la concentration des agents assainissants utilisés, du programme de nettoyage de l'équipement et de l'entretien sanitaire des dépôts d'aliments.
- Les pratiques exemplaires pour protéger les aliments contre la contamination peuvent inclure, sans toutefois s'y limiter, les mesures suivantes :
 - Les aliments sont protégés à l'aide de couvercles ou dans un compartiment fermé : contenants, armoires ou étagères;
 - Les aliments sont transportés dans des contenants fermés;
 - Les aliments sont manipulés de manière à prévenir la contamination croisée par de l'équipement, des ustensiles, des pratiques d'entreposage et de préparation des aliments qui ne sont pas propres.
 - Les aliments ne sont pas entreposés sur le plancher.

Autres considérations

Rappels d'aliments

L'ACIA lance le processus d'enquête sur la salubrité des aliments et de rappel lorsqu'il y a lieu de croire qu'un produit potentiellement contaminé a été mis sur le marché.

L'ACIA informe le public d'un rappel, supervise la mise en œuvre du rappel et vérifie que tous les produits rappelés sont retirés des tablettes des magasins. Les enquêtes sur la salubrité des aliments sont déclenchées dans les cas suivants :

- Des cas de maladie liés à un aliment ou à un produit sont apparus;
- Les aliments sont analysés et les résultats indiquent une contamination possible;
- Les observations au cours d'une inspection révèlent un problème;
- Des consommateurs déposent une plainte;
- Des rappels sont effectués dans d'autres pays qui démontrent un risque pour la salubrité des aliments;

Les rappels peuvent survenir après la fin des enquêtes sur la salubrité des aliments. Le conseil de santé appuie les avis de rappel d'aliments en prenant les mesures suivantes :

- Aviser immédiatement le coordonnateur des rappels du centre opérationnel de l'ACIA lorsqu'un produit rappelé est trouvé;
- Assurer la surveillance des aliments retirés du marché dans le cadre des inspections périodiques des dépôts d'aliments;
- Assurer la formation des exploitants d'établissements au service des groupes de population vulnérable (hôpitaux, établissements de soins de longue durée et centres de garde d'enfants) afin qu'ils soient informés des rappels d'aliments et des alertes aux allergies publiés sur le Web par l'ACIA et qu'ils aient les moyens de prendre les mesures appropriées.

Consulter l'ensemble des *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur).⁵

Il est recommandé que tous les dépôts d'aliments soient informés des rappels d'aliments et qu'ils s'abonnent aux avis de rappel des aliments.

Marchés fermiers

Le RDA exempt certains marchés fermiers de se conformer au règlement. Toutefois, conformément aux *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur), les conseils de santé doivent recourir à une approche cohérente pour évaluer et reconnaître les marchés fermiers exemptés :⁵

- Pour évaluer si une exemption s'applique, le conseil de santé doit solliciter une vérification initiale auprès de l'exploitant ou de l'agent du marché fermier. Cette évaluation doit tenir compte de la prévision de fréquentation du marché et des renseignements existants les plus fiables communiqués par l'exploitant du marché.
- L'exemption s'applique si plus de 50 % des vendeurs sont des producteurs fermiers qui vendent ou offrent à la vente principalement leurs propres produits à des fins alimentaires. Tous les vendeurs, y compris les vendeurs de produits non alimentaires, doivent être considérés comme faisant partie intégrante du marché fermier. Les exploitants exemptés de l'application du RDA doivent tenir à jour l'inventaire des vendeurs sur place ou le mettre à la disposition de l'inspecteur de la santé publique afin de surveiller l'application continue de l'exemption.
- Les exploitants de marchés fermiers qui n'apportent pas la preuve que la majorité des vendeurs sont des producteurs fermiers qui vendent ou offrent à la vente principalement leurs propres produits seront assujettis au RDA.
- D'autres évaluations ou inspections doivent être entreprises au besoin dans le cadre de la conformité avec la LPPS, fondées sur les recommandations des

inspecteurs de la santé publique, les suspicions de maladies d'origine alimentaire ou d'éclotions d'intoxications alimentaires, les plaintes des clients et les mesures de rappel d'aliments.

Consulter l'ensemble des *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur).⁵

Évaluation des risques liés aux événements spéciaux

Conformément aux *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur), le conseil de santé est chargé d'élaborer un plan de gestion et d'évaluation des événements spéciaux afin de déterminer les mesures de santé publique appropriées, y compris la formation et l'inspection.⁵ Le conseil de santé doit déterminer si un événement spécial ou un vendeur de produits alimentaires est exempté de l'application du RDA. Dans le cas où l'événement spécial ou le vendeur de produits alimentaires individuel n'est pas exempté de l'application du RDA, les facteurs suivants doivent être pris en compte, au moins pour évaluer les mesures de santé publique suivantes à entreprendre :

- Type d'aliments servis
- Complexité de traitement et de préparation des aliments
- Durée de l'événement (nombre de jours, par exemple)
- Nombre de participants attendus
- Nombre de vendeurs de produits alimentaires attendus
- Antécédents de maladie d'origine alimentaire ou d'éclotion d'intoxications alimentaires
- Si l'événement spécial est desservi par le réseau d'eau ou d'électricité municipal
- Si les dépôts d'aliments des vendeurs de produits alimentaires participants sont régulièrement inspectés

Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter : Association of Supervisors of Public Health Inspectors of Ontario (ASPHIO) – Common Approaches for Farmers' Markets and Exempted Special Events: a Guide for Public Health Units ainsi que les exigences relatives aux conseils de santé décrites dans les *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur).⁵

Dons de produits alimentaires

Les dons de produits alimentaires sont l'une des composantes d'un système alimentaire complet. Les dons d'aliments provenant d'un dépôt d'aliments qui a été inspecté au profit d'un organisme de charité peuvent être effectués en toute sécurité en s'assurant que le donneur et le receveur respectent les pratiques sûres de manipulation des

aliments et les exigences du RDA. Les exploitants sont encouragés à discuter de tous les cas de don d'aliments avec un ISP pour s'assurer que tous les dons d'aliments sont effectués en toute sécurité.

Groupes de population prioritaires

Il est également important de garder à l'esprit, lors de l'évaluation des pratiques de salubrité des aliments, la population desservie. Les *Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018* (ou la version en vigueur) définissent les groupes de population prioritaires comme suit : Personnes qui sont aux prises avec des problèmes de santé ou pour lesquelles le risque d'avoir des problèmes de santé est plus élevé en raison du fardeau d'une maladie ou de prédispositions aux maladies; les déterminants de la santé, y compris les déterminants sociaux de la santé; ou un croisement de ces éléments.⁵ Les groupes de population sont déterminés à partir de données de sources fédérales, provinciales et locales; les nouvelles tendances et le contexte local; les évaluations communautaires; la surveillance; les études épidémiologiques et d'autres études;

Groupes de population vulnérable ou à risque susceptibles de connaître de graves complications associées à la consommation d'aliments contaminés, comme les personnes atteintes d'immunodéficience, les personnes âgées, les femmes enceintes et les enfants. Les dépôts d'aliments qui desservent ces groupes de population comprennent les cuisines et les offices dans les hôpitaux, les foyers de soins infirmiers ou de soins de longue durée et les établissements de garde pour enfants.

8. Produits alimentaires de spécialité ou à risque élevé

En raison de la nature variable des risques potentiels de maladies d'origine alimentaire par rapport aux aliments donnés en exemple ci-dessous, les ISP ont le pouvoir d'approuver ou de refuser ces pratiques en fonction d'une évaluation des risques effectuée au sein de leur bureau de santé publique. Les aliments de spécialité comprennent les plats tels que les plats de viande crue (p. ex., steak tartare, carpaccio), les sushis et sashimis et les plats sous vide. Remarque : Le document intitulé [Salubrité des aliments pour les Premières nations du Canada : Manuel sur les saines pratiques alimentaires](#) peut constituer une ressource appropriée pour la préparation d'aliments traditionnels des Premières Nations et des Autochtones. Le document a pour objet de sensibiliser davantage les gens aux pratiques de manutention, de préparation et d'entreposage des aliments traditionnels ainsi que des aliments provenant de l'épicerie, afin de réduire l'incidence des maladies d'origine alimentaire. Santé Canada a également mis à la disposition du public des [Lignes directrices sur le poisson fumé prêt-à-manger et les produits multi-ingrédients prêts-à-manger contenant du poisson fumé.](#)

Plats de viande crue : steak tartare et carpaccio

Les plats de viande crue de bœuf, d'agneau et de porc peuvent être contaminés par des agents pathogènes. Le risque de maladie d'origine alimentaire dépend du type d'agents pathogènes et du degré de contamination, qui peuvent varier selon l'espèce animale, les différentes coupes de viande, ainsi que les pratiques à la ferme, dans les abattoirs, les usines de transformation et les restaurants. Il est également prouvé que la consommation de viande crue contaminée a entraîné de nombreuses éclosions de maladies d'origine alimentaire à l'échelle internationale.⁷

Pratiques exemplaires :

- L'exploitant doit élaborer un plan de gestion de la salubrité des aliments fondé sur les principes HACCP.
- Les plats de viande crue ne devraient pas être servis dans les établissements où les groupes de population vulnérables sont les principaux consommateurs (p. ex. centres de garde d'enfants, foyers de soins de longue durée, maisons de retraite, hôpitaux, etc.)
- L'application de pratiques sûres en matière de manipulation des aliments, y compris un programme de salubrité des aliments, devrait être envisagée en plus des mesures suivantes :
 - S'assurer que les œufs et le bœuf sont reçus et conservés à une température égale ou inférieure à 4 °Celsius;
 - Utiliser des œufs pasteurisés ou des ovoproduits;
 - Rincer et nettoyer le citron et l'oignon avant de les hacher;
 - Acheter la viande auprès d'une source approuvée;
 - Préparer et consommer le plat de viande crue le plus tôt possible après l'abattage;
 - Utiliser de la viande fraîche tout muscle ou intacte;
 - Préparer le plat de viande crue le plus près possible du moment où il va être servi (15 à 20 minutes avant);
 - Appliquer un traitement thermique à la viande avant de la broyer ou de la hacher; le parage (traitement à haute température de la viande intacte suivi de la coupe de la portion cuite de la viande) permet de réduire la charge microbienne sur les pièces de viande intactes mais ne permet pas d'éliminer complètement le risque des maladies d'origine alimentaire; cuire ou saisir la viande des deux côtés, jusqu'à obtenir une température de surface de 63 °Celsius;
 - S'assurer que la viande est refroidie à des limites de températures fondées sur des données probantes;

- Il a été démontré que l'ajout d'ail, de jus de citron et de yogourt à la viande crue aide à réduire la charge microbienne, mais n'élimine pas le risque d'agents pathogènes d'origine alimentaire;
- Appliquer de bonnes pratiques en matière d'hygiène et de manipulation des aliments;
- L'équipement utilisé pour la préparation et la transformation de la viande crue devrait être soigneusement nettoyé et désinfecté après chaque utilisation ou aussi souvent que nécessaire, en consultation avec un ISP.

Remarque : Le RDA offre une certaine souplesse pour ce qui est de préparer et de servir des aliments qui étaient autrefois interdits, comme le steak tartare. Toutefois, certains aliments à risque élevé ne peuvent pas être servis en Ontario. La viande hachée crue ou insuffisamment cuite en est un exemple. La viande hachée, comme celle servie dans les hamburgers, doit être cuite jusqu'à obtenir une température interne de 71 °Celsius afin d'être salubre.

Sushi et sashimi

La préparation des sushis comprend la préparation du poisson cru destiné à être consommé cru, ainsi que la préparation du riz à sushi qui comprend souvent l'ajout de vinaigre.

Préparation de poisson cru

Il est recommandé d'élaborer un programme de salubrité des aliments pour la préparation salubre du poisson cru destiné à être consommé cru. Même si cela est rare, il est arrivé que des parasites aient été consommés en mangeant du poisson cru.

Pratiques exemplaires :

- Le poisson est acheté auprès de sources inspectées et les registres des achats d'aliments, y compris le poisson, sont conservés sur place;
- Les exploitants sont encouragés à trouver des fournisseurs de poisson cru précongelé ou à congeler eux-mêmes le poisson selon les spécifications suivantes :
 - congeler le produit à une température égale ou inférieure à -20 °Celsius pendant 7 jours; ou à une température égale ou inférieure à -35 °Celsius pendant 15 heures dans un congélateur à air pulsé;
- Une fois le poisson cru décongelé pour la préparation, s'assurer qu'il est maintenu au froid à une température égale ou inférieure à 4 °Celsius;
- S'assurer que tous les aliments potentiellement dangereux, y compris le poisson cru, sont protégés contre la contamination;
- Maintenir les dépôts d'aliments dans un état propre et salubre.

Riz à sushi

Le riz à sushi est souvent préparé avec du vinaigre pour abaisser le pH à un niveau qui peut inhiber la croissance microbienne. Il existe toutefois des preuves qui indiquent que la bactérie *Bacillus cereus* peut proliférer dans le riz acidifié à un pH de 4,6.⁸

Pratiques exemplaires :

- Les aliments potentiellement dangereux peuvent demeurer deux heures dans la zone de température dangereuse pendant leur préparation;
- Une fois la préparation terminée, les sushis et le riz préparés doivent être servis immédiatement ou refroidis dans un réfrigérateur à une température égale ou inférieure à 4 °Celsius.
- Il est recommandé d'élaborer un programme de salubrité des aliments qui comprend une recette, une liste des ingrédients, la conservation des registres de suivi de la régulation des températures et la présentation des pratiques sûres en matière de manipulation des aliments.

Sous vide

Cette pratique consiste à cuire des produits alimentaires potentiellement dangereux dans des conditions anaérobies à des températures internes plus basses dans un emballage sous vide de qualité alimentaire. Même si les avantages des aliments emballés sous vide comprennent la conservation de la qualité et de l'apparence, ce type d'emballage peut tout de même favoriser la prolifération d'agents pathogènes sporulés tels que *Clostridium botulinum*, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus*. De plus, les agents pathogènes anaérobies facultatifs tels que *Listeria*, *Salmonella* et *E. coli* pathogène peuvent également survivre dans des environnements anaérobies (sans oxygène).⁹ Par conséquent, les températures applicables aux produits sous vide peuvent ne pas être suffisantes pour éliminer les spores et toutes les cellules pathogènes.

Pratiques exemplaires : Élaborer un programme de salubrité des aliments qui fait appel à de multiples stratégies pour prévenir la prolifération d'agents pathogènes, notamment :

- Recevoir les aliments potentiellement dangereux à une température inférieure à 4 °Celsius; entreposer à 4 °Celsius;
- Acheter des ingrédients d'une source approuvée et prévenir la contamination croisée;
- Appliquer la durée et les températures recommandées pour le traitement thermique; il est conseillé de préchauffer le cuiseur de quelques degrés de plus que la température recommandée;
- Réduire au minimum le temps pendant lequel les aliments potentiellement dangereux sont conservés à température ambiante (moins de 2 heures); si on

utilise des légumes, s'assurer de les laver et éviter la contamination croisée (p. ex. séparer les aliments prêts à manger et les aliments crus);

- Utiliser des emballages approuvés de qualité alimentaire conçus pour les applications sous vide;
- Utiliser un scellant sous vide approprié capable de maintenir une pression de 90 à 95 % et d'éviter que les aliments se chevauchent à l'intérieur du sac;
- S'assurer de l'utilisation d'une recette validée et d'un tableau de température qui assure un traitement thermique adéquat; utiliser un thermomètre pour s'assurer que la température requise est atteinte;
- S'assurer que les aliments sont refroidis rapidement après le traitement thermique ou conservés congelés s'ils ne sont pas servis pour consommation immédiate;
- S'assurer que l'entreposage frigorifique s'effectue à une température égale ou inférieure à 4 °Celsius si les aliments ne sont pas servis immédiatement;
- Tenir compte des propriétés de l'aliment, comme la teneur en éléments nutritifs, l'activité de l'eau et la valeur du pH;
- S'assurer qu'un assainissement adéquat et des pratiques sûres de manipulation des aliments soient en place.

9. Nettoyage et désinfection de l'équipement et des ustensiles

Le nettoyage et l'assainissement sont des éléments clés du maintien d'un environnement salubre pour les pratiques de salubrité des aliments. Il est prouvé que des pathogènes comme le norovirus peuvent survivre sur des surfaces comme la vaisselle, les comptoirs et les surfaces fréquemment touchées comme les poignées de porte jusqu'à une période de deux semaines. Les norovirus peuvent se propager très facilement d'une personne à une autre, d'une surface contaminée à une personne, et peuvent survivre dans des aliments contaminés pendant plusieurs jours. Un nettoyage adéquat de la vaisselle, de l'équipement et des surfaces de préparation des aliments avec un détergent suivi d'un désinfectant peut réduire considérablement la transmission des pathogènes.

Éléments à considérer

Étant donné qu'il existe différents types d'établissements de restauration et des quantités variables d'ustensiles et de vaisselle utilisés au quotidien, il faut s'assurer que

le processus de nettoyage et de désinfection est suffisant pour répondre aux besoins opérationnels.

En raison du volume et de la capacité d'un établissement de restauration, les lave-vaisselles devraient être conçus pour un usage commercial, et répondre à la norme 3 de NSF/ANSI.

Pour obtenir les meilleurs résultats possible, la vaisselle et les ustensiles devraient être complètement débarrassés des résidus alimentaires à la surface de l'ustensile ou de l'article de vaisselle et être soumis à une méthode de lavage de la vaisselle à deux ou trois compartiments ou à un lave-vaisselle à usage commercial qui accumule suffisamment de chaleur par lavage, désinfection et rinçage final.¹⁰ La section suivante examine les exigences du RDA concernant le nettoyage et l'assainissement.

Équipement de nettoyage et de désinfection

- Art. 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

Art. 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 °Celsius;
- (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 °Celsius;
- (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 °Celsius;
- (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 °Celsius;
- (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.

Une certaine souplesse est prévue pour permettre l'utilisation d'autres agents assainissants s'ils sont approuvés par Santé Canada, l'ACIA ou le MHC aux fins prévues; s'ils sont utilisés conformément aux instructions du fabricant; et s'ils ont un réactif d'essai pour déterminer la concentration de l'agent assainissant.

- Les agents assainissants en contact avec les aliments sont réglementés par le Bureau d'innocuité des produits chimiques, la Direction des aliments, la Direction générale des produits de santé et des aliments et Santé Canada.
- Précédemment, l'ACIA a remis une lettre d'acceptation (LA) pour les agents assainissants entrant en contact avec les aliments et dont l'emploi a été jugé acceptable. Les agents assainissants qui peuvent entrer en contact avec les aliments ont également été inclus dans la liste de référence de l'ACIA des matériaux de construction, des matériaux d'emballage et des produits chimiques non alimentaires acceptés ([liste de référence](#)). Depuis le 2 juillet 2014, l'ACIA n'évalue plus les matières à inclure dans la liste de référence.
- À l'avenir, les agents assainissants acceptables obtiendront une attestation de non-objection (ANO) délivrée par Santé Canada ou une lettre de garantie (LG) du fournisseur du produit ou du matériel.
- Les désinfectants ou les agents assainissants faisant l'objet d'allégations relatives aux désinfectants (c.-à-d. les allégations visant à tuer les agents pathogènes microbiens) sont évalués par la Direction des produits de santé

naturels et sans ordonnance, la Direction générale des produits de santé et des aliments et Santé Canada. Certains désinfectants ne peuvent pas être utilisés sur des surfaces en contact avec des aliments et l'utilisation prévue ou appropriée du désinfectant devrait être précisée. Santé Canada attribue aux désinfectants un numéro d'identification du médicament (DIN) unique.

Remarque :

- Toujours suivre les instructions du fabricant en ce qui concerne l'utilisation et les précautions à suivre en matière de sécurité.
- Des réactifs d'essai pour le chlore, l'ammonium quaternaire et l'iode sont recommandés pour vérifier la concentration de l'agent assainissant au niveau prescrit.
- Les taux de concentration peuvent varier selon le fonctionnement de l'équipement de distribution et de la fréquence de remplissage des solutions désinfectantes.

Lave-vaisselles mécaniques

Art. 20 (1) Les lave-vaisselles 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 °Celsius ou d'au plus 71 °Celsius,

(ii) d'autre part, le liquide de rinçage désinfectant soit, selon le cas :

(A) une eau maintenue à une température d'au moins 82 °Celsius 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.

Art. 20 (2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas au lave-vaisselle mécanique portant un certificat de NSF International qui agréé son utilisation commerciale.

La norme 3 de NSF/ANSI concernant l'équipement des machines à laver à usage commercial est testée dans des conditions de laboratoire et démontre une élimination adéquate des microbes.

Différences dans les spécifications de l'Ontario par rapport à la norme NSF/ANSI :

Article	Ontario	Norme 3 de NSF/ANSI
Température de l'eau de lavage	Température élevée et produits chimiques 60 °C à 71 °C	Lave-vaisselle haute température 66 °C à 74 °C Agent assainissant chimique ≥ 49°C
Assainissement à l'eau chaude	82 °C	74 °C; 82 °C
Chlore	min. 100 ppm à 24 °C	min. 50 ppm à 49°C
Iode	min. 25 ppm à 24°C	12,5 à 50 ppm à 24 °C
Ammonium quaternaire	min. 200 ppm à 24°C	150 à 400 ppm à 24 °C

Les lave-vaisselles à usage commercial conformes à la norme 3 de NSF/ANSI sont testés dans des conditions de laboratoire strictes et vérifiés pour obtenir une réduction des bactéries de l'ordre de 5 log₁₀ ou 99 999 %.

L'eau chaude utilisée pour désinfecter les lave-vaisselles mécaniques à chariot fixe doit atteindre au moins 74 °Celsius, et tous les autres lave-vaisselles à usage commercial doivent atteindre 82 °C Celsius.

Art. 20 (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.

Le RDA offre une certaine souplesse qui permet de tenir compte des technologies émergentes qui, après examen technique et scientifique, peuvent être approuvées par le MHC. Dans certains cas, on a demandé à utiliser des lave-vaisselles résidentiels dans les lieux où les besoins sont limités comme les centres de garde d'enfants, où le volume de vaisselle utilisé est faible. Les lave-vaisselles résidentiels conformes à la norme 184 de NSF/ANSI pourraient être considérés comme une solution de rechange si le modèle est jugé conforme à la réduction de la charge bactérienne de l'ordre de 5 log₁₀ lorsqu'ils sont utilisés selon les instructions du fabricant.

Nettoyage et désinfection des ustensiles

Art. 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.

Les articles à usage multiple utilisés par un client doivent être nettoyés et désinfectés après usage. Les autres ustensiles doivent être nettoyés et désinfectés aussi souvent que nécessaire. Il existe une variété de dépôts et de contextes alimentaires, il est généralement recommandé de remplacer les ustensiles toutes les quatre (4) heures par un article propre pour prévenir la croissance des bactéries. Il est également recommandé que tous les articles et ustensiles à usage multiple soient nettoyés et désinfectés tout au long de la journée afin de répondre à la demande et d'assurer l'entretien sanitaire des lieux. Il est recommandé que les exploitants discutent avec un ISP du programme de nettoyage et de désinfection.

Pratiques exemplaires concernant le nettoyage et la désinfection des trancheuses à viande

Un nettoyage et une désinfection adéquats des trancheuses à viande sont importants pour prévenir la propagation de maladies comme la listériose. Les trancheuses à viande devraient être démontées, nettoyées et désinfectées au moins toutes les quatre heures. Les instructions du fabricant pour le nettoyage et la désinfection de l'équipement de tranchage doivent être suivies car il y a une variété de tailles, de types et de composants à prendre en considération lors du nettoyage et de la désinfection des trancheuses à viande. Il est important de discuter des procédures de nettoyage et de désinfection avec un ISP et de s'assurer que les employés responsables de l'utilisation de l'équipement reçoivent une formation adéquate sur le nettoyage, la désinfection et l'inspection des jointures, des fissures ou des rainures. Les trancheuses devraient être exemptes de toute marque de détérioration et être inspectées régulièrement aux niveaux des jointures et des joints avant de les démonter pour chaque nettoyage.¹¹

- **Nettoyage** : Il est recommandé de procéder à un nettoyage et à un récurage approfondi des trancheuses à viande de manière à éliminer efficacement les résidus, la saleté et les pellicules bactériennes. Le processus de nettoyage

devrait inclure le démontage des trancheuses et faire en sorte que les zones difficiles d'accès où la bactérie du genre *Listeria* peut survivre sont nettoyées.

- **Désinfection** : Après le nettoyage, les trancheuses à viande devraient être désinfectées. Les recommandations suivantes concernent la désinfection :
 - Suivre les recommandations du fabricant quant au désinfectant utilisé (p. ex. concentration, température et temps d'action);
 - Utiliser de l'eau chaude ou de la chaleur humide combinée à des désinfectants chimiques sur des surfaces difficiles à nettoyer;
 - Renouveler périodiquement les désinfectants.
- **Conserver un bon état de salubrité**
 - Maintenir l'aire de préparation des aliments et des autres surfaces environnementales en bon état de salubrité tout au long de la journée pour prévenir la contamination croisée.

Nettoyage et désinfection des surfaces

Art. 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.

L'équipement utilisé pour la préparation des aliments devrait être nettoyé et désinfecté aussi souvent que nécessaire. Il est recommandé aux exploitants de consulter un ISP pour discuter des programmes de nettoyage et de désinfection recommandés.

Entreposage des substances

Art. 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.

Les substances toxiques telles que les produits de nettoyage et d'assainissement concentrés ou mélangés peuvent contaminer les aliments, les surfaces ou les ustensiles s'ils sont mal manipulés. Il est également important d'étiqueter les contenants pour s'assurer que les employés connaissent le produit et qu'ils ont reçu le mode d'emploi.

Pratiques exemplaires :

Élaborer et rédiger un programme d'assainissement qui comprend les mesures suivantes :

- Un processus pour s'assurer que tous les articles à usage multiple comme la vaisselle et les couverts sont nettoyés et désinfectés après chaque utilisation;
- Veiller à ce que les ustensiles autres que les articles à usage multiple soient nettoyés et désinfectés aussi souvent qu'il est nécessaire pour les maintenir dans un état propre et salubre;
- S'assurer que toutes les surfaces des équipements et des installations autres que les ustensiles qui entrent en contact avec des aliments sont propres et désinfectées aussi souvent qu'il est nécessaire pour les maintenir en bon état de salubrité;
- Les employés connaissent les procédures de nettoyage et d'assainissement et s'assurent que toute substance toxique nécessaire au maintien de la salubrité est conservée dans un compartiment séparé des aliments afin d'éviter la contamination des aliments, des surfaces de travail ou des ustensiles;
- Les agents nettoyants ou désinfectants sont conservés dans un contenant qui porte une étiquette sur laquelle le contenu est clairement indiqué et sont utilisés de manière à ce que les substances ne contaminent pas les aliments ou ne présentent pas de danger pour la santé;
- Surveiller la concentration de désinfectant à l'aide d'un réactif d'essai;
- S'assurer qu'un processus de vérification de l'équipement mécanique est maintenu en bon état et adapté à l'usage auquel il est destiné;
- Fournir de la documentation telle qu'une liste de tous les agents de nettoyage et d'assainissement utilisés dans les lieux, y compris leurs concentrations et leurs utilisations;
- Fournir des procédures écrites sur le nettoyage et l'hygiène, y compris des procédures de surveillance avec des réactifs d'essai; Inclure les instructions du fabricant;
- Fournir le réactif d'essai requis pour déterminer la concentration de désinfectant et s'assurer qu'il est facilement accessible là où s'effectue la désinfection.

10. Usines de transformation alimentaire

Produits carnés

Les produits carnés sont soumis à divers processus de transformation tels que le séchage, le fumage, la déshydratation et la fermentation. Ces processus doivent être

soigneusement planifiés et faire l'objet d'un suivi selon les principes HACCP. Exemples d'aliments : viandes séchées, viandes fumées, charquis, pepperettes.

Les produits carnés comprennent notamment :

- la charqui et les produits semblables : viande maigre, déshydratée et prête à consommer;
- la viande sèche tout muscle : de gros morceaux de viande, principalement du porc ou du bœuf, traités avec des nitrites ou nitrates, ou assaisonnés avec du sel et séchés lentement. (p. ex., prosciutto).
- la viande fermentée prête à consommer : recours à la culture bactérienne pour produire de l'acide lactique et ainsi réduire le pH pour conserver la viande – comprend un procédé sec ou semi-sec (p. ex. pepperettes entièrement cuites, pepperoni fumé à froid et salami).

D'autres ressources provinciales peuvent être utiles pour fournir des conseils sur les dangers pour la salubrité des aliments associés aux produits carnés, telles que les [Lignes directrices pour les établissements de transformation des viandes](#) du MAAARO.

Procédures relatives à la salubrité des aliments

- Art 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.

Des procédures de salubrité des aliments sont nécessaires pour s'assurer que toutes les étapes des activités de transformation de la viande sont planifiées de manière à tenir compte des principes et des activités fondés sur le système HACCP afin de s'assurer que les produits alimentaires sont propres à la consommation. Les procédures de salubrité des aliments doivent être approuvées par le MHC ou l'ISP.

Un plan de salubrité des aliments qui suit les principes HACCP et PCM permettra de s'assurer que les aliments sont transformés de façon sûre. Un exemple de procédés de transformation de la viande pour détruire les contaminants microbiens, par exemple :

- Souvent, la viande est congelée et nécessite un processus de tempéage : décongélation sous réfrigération ou eau froide fraîche courante.
- Saumurer la viande avec du sel et des nitrates aux proportions appropriées.
- Chauffer la viande avant de la faire sécher (p. ex., viande séchée cuite à une température > 71 °C pendant 15 secondes).
- Déshydrater la viande pour atteindre l'activité de l'eau (Ae) appropriée. S'assurer de contrôler le taux d'humidité.
- Fermentation adéquate réalisée en appliquant la température et la durée appropriées pour atteindre des niveaux de pH suffisants afin d'empêcher la prolifération des agents pathogènes.
- Appliquer la durée et les températures adéquates pour le saumurage et le séchage.

Remarque : L'équipement domestique pour la transformation de la viande n'est pas suffisant pour être utilisé à des fins commerciales.

Consommation de produits carnés

Art. 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.

Il existe une variété de méthodes utilisées pendant la transformation de la viande qui sont considérées suffisamment efficaces pour détruire les contaminants microbiens.

Dossiers : produits carnés

Art. 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

Art. 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.

Les produits de viande contiendront des étiquettes, des timbres ou des étiquettes qui feront mention de l'usine où la viande est transformée. Ces usines sont inspectées par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario.

Viandes de gibier issues de la chasse

Il est recommandé d'examiner dans le détail l'article 38.

Art. 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.

Les exemptions prévues à l'article 38 comprennent les paragraphes 38 (2), (3), (5) et (6). Par exemple, certains dépôts d'aliments peuvent effectuer la coupe, l'emballage et la congélation de la viande de gibier issue de la chasse. Cette viande ne peut pas être vendue au public et doit être étiquetée « Propriété du consommateur – non destiné à la vente ».

La viande de gibier sauvage peut également être servie si certaines conditions en matière de salubrité alimentaire prescrites sont respectées. Certaines de ces conditions comprennent notamment l'obligation de s'assurer que la viande est manipulée, préparée et entreposée de façon à ne pas entrer en contact avec d'autres aliments avant que les autres aliments ne soient servis; d'aviser les clients et le personnel par écrit chaque fois qu'on leur sert la viande; et d'afficher l'avis dans un endroit bien en vue à l'entrée du lieu. L'exploitant doit tenir une liste de tous les clients qui y assistent, ainsi que leurs coordonnées et celles des donneurs d'aliments.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur ces exigences et les exemptions relatives aux dépôts d'aliments dans un établissement de transformation des viandes titulaire d'un permis en vertu du Règlement de l'Ontario 31/05 (Viandes) et du Lookout Meno-Ya-Win Health Centre, veuillez lire intégralement l'article 38 du Règlement sur les dépôts d'aliments. Il est également recommandé de consulter un ISP pour plus d'informations.

Lait et produits laitiers

Les exigences du RDA s'appliquent au lait de vache, de chèvre et de brebis.

Le lait doit être pasteurisé conformément aux articles 39 à 42. L'exploitant doit conserver un dossier contenant les renseignements suivants :

- Le nom de l'opération et la date de sa réalisation;
- Le numéro du pasteurisateur auquel le dispositif est fixé, en cas d'emploi de plusieurs pasteurisateurs;
- La température du thermomètre indicateur à un moment donné correspondant à un point marqué de la période de maintien;
- Le nom du produit laitier en cours de pasteurisation.

Le registre doit être signé et conservé pendant au moins un an après sa création ou, pour les produits laitiers dont la durée de conservation est supérieure à un an, jusqu'à l'expiration de cette durée de conservation. Ces registres doivent être remis sur demande à un ISP ou à un MHC.

Pour de plus amples renseignements sur le nettoyage et l'assainissement de l'équipement, l'étiquetage ou le reconditionnement du lait ou des produits laitiers, veuillez consulter les articles 44 à 46.

Fromage fait de lait non pasteurisé

Art. 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.

Les installations de transformation qui fabriquent, transforment ou préparent du fromage non pasteurisé sont exemptées de l'interdiction prévue au paragraphe 18 (2) de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* de vendre, de mettre en vente, de livrer ou de distribuer un produit laitier transformé ou dérivé du lait non pasteurisé. L'exemption ne s'applique que lorsque le fromage a été soumis à des conditions d'entreposage adéquates pour détruire les bactéries pathogènes, les toxines et toute autre forme de contamination qui le rendrait impropre à la consommation.

Œufs

- Art. 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 œufs non classés ou des œufs de catégorie C.
- (2) Malgré le paragraphe (1), l'exploitant d'un poste d'œufs agréé peut entreposer et manipuler des œufs non classés en vue de les classer. Il peut aussi vendre, mettre en vente et transporter des œufs de catégorie C à un poste agréé d'œufs transformés.
- (3) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux œufs provenant d'animaux autres que la poule domestique si les exigences suivantes sont respectées :
- (a) les œufs sont propres et exempts de fêlures visibles lorsqu'ils entrent dans le dépôt d'aliments;
 - (b) les œufs sont transportés et entreposés à une température de réfrigération égale ou inférieure à 4 °Celsius.

Les exigences en matière de classement des œufs énoncées dans le RDA s'appliquent aux poules domestiques. Les poules domestiques sont définies comme suit : poule domestique appartenant à l'espèce *Gallus Domesticus*.

Tous les autres œufs provenant d'animaux autres que les poules domestiques doivent être en bon état de propreté et ne présenter aucune fissure visible au moment où ils pénètrent dans les dépôts d'aliments et doivent être transportés et entreposés à une température d'entreposage à froid égale ou inférieure à 4 °Celsius.

Le Règlement sur les œufs pris en application de la *Loi sur les produits agricoles au Canada* (LPA) définit les œufs comme étant « un œuf de poule domestique », donc ce sont les seuls œufs qui sont classés. Par conséquent, l'ancien Règlement de l'Ontario 562 sur les dépôts d'aliments, ne permettait pas aux exploitants d'entreposer, de transformer ou de servir des œufs non classés. Il était donc interdit aux exploitants de vendre d'autres œufs couramment consommés, comme les œufs de caille. À l'heure actuelle, les œufs autres que les œufs de poule ne font l'objet d'aucune surveillance en matière de classement ou d'inspection, mais les dépôts d'aliments contiennent régulièrement des œufs autres que les œufs de poule comme les œufs de canards, de cailles et d'oies. Le nouveau RDA portera sur les exigences de base minimales applicables aux œufs autres que les œufs de poule, ce qui améliorera la salubrité des aliments.

Remarque : La plupart des dispositions de la *Loi sur la salubrité des aliments* pour les Canadiens devraient entrer en vigueur en janvier 2019. Dans ce cas, la *Loi sur l'inspection des viandes* et la *Loi sur les produits agricoles au Canada* seront abrogées.

11. Glossaire

Activité de l'eau (Ae) : L'activité de l'eau est le rapport entre la pression de vapeur d'eau d'un aliment et la pression de vapeur de l'eau pure à température et pression égales. Généralement, les produits alimentaires dont l'Ae est inférieure à 0,85 sont considérés comme ayant une longue durée de conservation.

Aliments à faible risque : Aliments qui ne sont pas des aliments potentiellement dangereux.

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.

Analyse des risques aux points critiques (HACCP) : Système visant à améliorer la salubrité des aliments employé à l'échelle de l'industrie alimentaire. Ce système examine les aliments dangereux pour en déterminer les plus grands facteurs de risque, puis apporte les changements nécessaires pour réduire ou éliminer ces risques. Le HACCP assure également une surveillance globale de la manutention des aliments.

Article à usage multiple : Tout contenant ou ustensile destiné à un usage répété pour servir ou vendre des aliments.

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.

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 pièce effectivement utilisée à des fins d'habitation dans une résidence privée (LPPS).

Dépôts d'aliments mobiles : 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.

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.

Écllosion : Incident au cours duquel deux personnes ou plus souffrent d'une même maladie après une exposition à une source commune.

Équipement : 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.

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 de la Santé et des Soins de longue durée comme équivalant aux normes de formation en salubrité des aliments qu'il a établies.

Inspecteur de la santé publique (IPS) : Professionnels qualifiés ayant obtenu un diplôme d'un programme spécialisé en santé publique et titulaire d'un Certificat d'Inspection en Santé Publique (Canada) délivré par l'Institut canadien des inspecteurs en santé publique, qui sont embauchés par un conseil de santé local.

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.

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.

Œufs : Œufs crus dans leur coquille.

pH : Le pH est une mesure du degré d'acidité ou d'alcalinité d'une solution. Les valeurs entre 0 et 7 indiquent des conditions acides et celles entre 7 et 14, des conditions alcalines, où 7 représente des conditions neutres. De manière générale, le maintien des aliments potentiellement dangereux à un pH inférieur à 4,6 permet de prévenir la prolifération microbienne.

Point critique de maîtrise (PCM) : Point, étape ou méthode auxquels une mesure peut être appliquée pour maîtriser un danger d'ordre sanitaire afin qu'il soit évité, éliminé ou réduit à des niveaux acceptables.

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.

Poule domestique : Poule du poulet domestique appartenant à l'espèce *Gallus Domesticus*.

Préposé à la manutention des aliments : Quiconque est employé dans un dépôt d'aliments et 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.

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.

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.

Propriétaire/exploitant d'un dépôt d'aliments : Personne qui a la responsabilité légale de la salubrité des aliments dans le dépôt d'aliments, comme le propriétaire ou son représentant. L'exploitant peut aussi être un préposé à la manutention des aliments.

Service : S'entend notamment du libre-service.

Serviette jetable : Serviette qui ne peut être utilisée qu'une seule fois avant d'être jetée ou lavée pour être réutilisée.

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.

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.

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.

12. Références

1. DÉPÔTS D'ALIMENTS, Règl. 493/17. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/reglement/170493>
2. Loi sur la protection et la promotion de la santé, L.R.O. 1990, chap. H.7. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/90h07>
3. Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé (Santé publique Ontario). Tendances liées aux maladies à déclaration obligatoire en Ontario, 2014. Toronto (Ontario) : Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2016.
4. NORMES D'ACCESSIBILITÉ INTÉGRÉES, Règl. de l'Ont. 191/11. Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/fr/lois/reglement/110191>
5. Ontario. Ministère de la Santé et des Soins de longue durée. Lignes directrices concernant les stratégies opérationnelles en matière de salubrité des aliments, 2018. Toronto (Ontario) : Imprimeur de la Reine pour l'Ontario; 2018. Accessible à l'adresse suivante : http://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/oph_standards/protocol_guidelines.aspx
6. BUILDING CODE, Règl. de l'Ont. 332/12, s.9.3.1 (1). (en anglais seulement). Accessible à l'adresse suivante : <https://www.ontario.ca/laws/regulation/120332>
7. Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé (Santé publique Ontario). Evidence Brief: Can you prepare raw meat dishes safely? Toronto (Ontario) 2018.
8. Lee C. Safety and pH measurements of sushi rice in Japanese restaurants in Burnaby BC, Canada. Environmental Health Journal. 8 août 2014. Accessible à l'adresse suivante : <http://www.ccse.ca/content/prix-du-travail-%C3%A9tudiant-2014-du-ccse-c-lee>
9. Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé (Santé publique Ontario), Parto N, Kim JH. Case study: Sous vide. Toronto (Ontario) : Imprimeur de la Reine pour l'Ontario, 2016.
10. Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé (Santé publique Ontario). Scientific and technical advice: reduced temperatures for commercial dishwashers (non publié). Toronto (Ontario) 2015.
11. Ontario. Ministère de la Santé et des Soins de longue durée. Rapid Response on Retailers' Cleaning and Sanitizing Practices for Deli Meat Slicers (non publié). Toronto (Ontario) 2018.

