

AR
00613
b
QAG

La
salubrité
dans la
manipulation
des

ARCHIVES DU MAPAQ
NE PEUT PAS ÊTRE EMPRUNTÉ



aliments



Gouvernement du Québec
Ministère de l'Agriculture,
des Pêcheries et de l'Alimentation

Ministre, Jean Garon
Sous-ministre, Ferdinand Ouellet

Table des matières

La salubrité dans la manipulation des aliments
préparé par la direction générale de l'inspection des aliments

- 1. Guide de gestion du personnel et du responsable d'un service alimentaire 3**
- 2. Le service alimentaire..... 5**
- 3. Nettoyage et assainissement..... 12**
- 4. Intoxication alimentaire..... 14**
- 5. Lutte contre les insectes et les rongeurs..... 15**

Chapitre I

Guide de gestion du personnel et du responsable d'un service alimentaire

A.

Le responsable doit:

S'assurer que les sources d'approvisionnement choisies sont approuvées et respectent la réglementation gouvernementale et régionale quant au produit, à la manipulation, à la présentation, à l'emballage, à l'étalage, à la conservation et au transport des aliments.

Exercer une surveillance régulière sur les employés de façon à ce qu'ils n'aient aucune coupure, écorchure, plaie ou infection.

S'assurer que les aliments chauds sont gardés à plus de 60°C (140°F), et les aliments périssables à moins de 4°C (40°F).

Veiller à ce que les aliments soient couverts afin de les protéger contre toute contamination possible.

Se considérer responsable du contrôle de la qualité des aliments préparés dans son établissement.

Etablir un programme d'évaluation de qualité.

Connaitre les méthodes pratiques pour détecter, diagnostiquer et supprimer tout ce qui peut avoir des conséquences graves en ce qui a trait à la qualité du produit et à la santé du public.

Prévoir, en conformité avec la réglementation actuellement en vigueur au Québec, des examens médicaux pour le personnel.

Structurer son organisation afin de répartir les responsabilités entre tous les membres de son personnel.

S'occuper de la formation et de l'entraînement des membres de ce personnel.

Planifier efficacement le travail de son personnel pour éviter ou minimiser les erreurs qui pourraient avoir des conséquences sanitaires graves.

Vérifier l'eau chaude et l'eau froide afin qu'il y en ait en quantité suffisante et de qualité bactériologique acceptable.

Fournir aux manipulateurs d'aliments un équipement adéquat pour le lavage et la désinfection des mains.

Indiquer les endroits où il y a des interdictions, en y plaçant des affiches adéquates.

B.

Le personnel doit:

Être en parfait état de santé et de propreté corporelle et vestimentaire. Il ne doit présenter aucune plaie ou affection externe, ni aucun danger de contamination.

Porter des vêtements de travail, et un couvre-chef ou une résille propres.

Se laver et se désinfecter les mains et les bras immédiatement après avoir été en contact avec un produit alimentaire infecté, ou tout autre source de contamination.

Porter sur une blessure, non infectée, un pansement empêchant la contamination.

Posséder un degré suffisant d'instruction pour bien remplir sa tâche.

Garder les ongles courts, propres et sans vernis.

Éviter de porter des bagues, bijoux, etc.

Ne pas fumer dans les locaux où l'on manipule les aliments.

Disposer d'un vestiaire avec cases individuelles fourni par l'établissement alimentaire.



Chapitre 2

Le service alimentaire

A.

Tout service alimentaire nouveau ou déjà existant doit être construit et aménagé de façon à permettre l'application des règles d'hygiène concernant l'emplacement, les locaux, l'équipement, les accessoires de service, les aliments et les manipulateurs d'aliments.

B.

Aire de préparation

Le manipulateur d'aliments doit donc toujours se rappeler que son travail est directement lié à la santé du consommateur. Une seule erreur de sa part peut avoir des conséquences désastreuses au point de vue sanitaire.

Les planchers, murs et plafonds doivent être en matériaux résistants, imperméables et maintenus propres. Il est préférable qu'ils soient de teinte claire.

Les équipements, les ustensiles et les surfaces en contact avec les aliments doivent être en matériaux non toxiques et faciles à nettoyer.



Tous les équipements et accessoires d'usage continu et occasionnel, en contact direct ou indirect avec les aliments, doivent être propres et en bon état de fonctionnement, avant et pendant la manipulation des aliments.

Lorsque non utilisés, les équipements et les accessoires de service doivent être protégés contre toute contamination.

L'éclairage de la table de travail doit être suffisant pour fournir 50 décalux. De plus, il est nécessaire que les ampoules soient protégées.

Le système de ventilation doit protéger des odeurs, des graisses, de la fumée, des vapeurs, de la saleté et des parasites.

Les fenêtres doivent fermer hermétiquement et être munies de moustiquaires.

Les accessoires tels la tuyauterie et les raccordements de plomberie, devront être maintenus en bon état.

La grandeur de l'aire de préparation doit être suffisante afin de faciliter les opérations.

Le manipulateur d'aliments doit avoir le matériel et l'espace nécessaires, pour pouvoir en tout temps laver et désinfecter son équipement, ses ustensiles ou ses mains.

Seules les personnes autorisées par le responsable du service alimentaire ont accès à la cuisine et à ses dépendances.

C.

Aire de service

Les mains ne doivent pas être en contact direct avec les aliments, ni avec les parties d'ustensiles, les surfaces de l'équipement ou des assiettes destinées à recevoir des aliments.

Les aliments doivent aussi être protégés de toutes autres sources de contamination: les étternuements, la toux et les blessures infectées, par exemple.

Il est bon de servir le lait ou les produits laitiers dans leurs contenants originaux, chaque fois que cela est possible.

L'utilisation de vaisselle ou d'autres ustensiles à usage unique peut être pratique et satisfaisante.

Les sandwiches ou autres aliments périssables doivent être placés dans des comptoirs réfrigérés. La température intérieure de ces aliments doit être de moins de 7°C (45°F).

D.

Salle à manger

Il faut maintenir en bon état les murs, le parquet et le plafond et les nettoyer au besoin afin qu'ils soient propres en tout temps.

L'éclairage et la ventilation doivent assurer le confort à la clientèle.

L'ameublement (tables, chaises) doit être en bon état et propre.

On recommande de prévoir, s'il y a lieu, des penderies à l'extérieur de la salle à manger.

Des récipients à déchets avec couvercles seront disponibles en quantité suffisante et on verra à les disposer de façon à éviter de souiller les lieux.

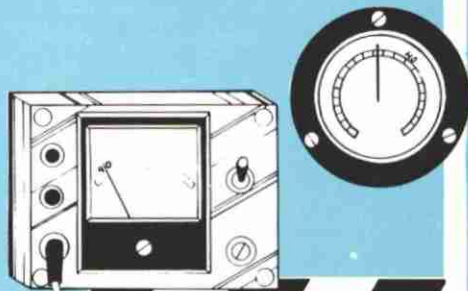
E.

Dépendances

1- Entreposage et conservation

Il est important de préparer tous les aliments périssables tels que les salades, les crèmes cuites, les pâtisseries à la crème et les viandes froides, immédiatement avant l'usage.

Ils doivent également être utilisés le plus rapidement possible. Il est recommandé de ne pas les laisser séjourner plus de deux heures à la température de la cuisine, soit environ 24°C (75°F).



Il convient de prendre les moyens nécessaires afin de ne pas contaminer les aliments cuits avec des aliments crus. La contamination peut se faire en utilisant le même équipement et les mêmes couteaux sans les laver et les désinfecter adéquatement entre deux usages.

Les aliments chauds doivent être gardés à une température de plus de 60°C (140°F), sinon, il faut les refroidir au réfrigérateur.

Il est conseillé de refroidir rapidement les viandes, les sauces, les crèmes cuites, les desserts et les pâtisseries à une température de moins de 4°C (40°F) à moins qu'ils ne soient consommés immédiatement.

La cuisson des viandes ou des produits à base de viande doit être vérifiée au moyen d'un thermomètre enfoncé jusqu'au centre du produit.

En outre, ce thermomètre ne doit pas être en contact avec un os ou plongé dans le gras. De plus, il est recommandé de consulter une table de référence sur la durée de la cuisson et sur la température requise.

Pour conserver les aliments, il est recommandé de:

a) entreposer les aliments de façon à permettre une circulation d'air libre entre eux;

b) installer un thermomètre fiable afin de vérifier constamment la température.

Pour la congélation, il est important de:

- conserver les aliments congelés à une température inférieure à -18°C (0°F);
- congeler les poissons et la crème glacée à une température inférieure à -23°C (-10°F);
- décongeler les aliments au réfrigérateur.

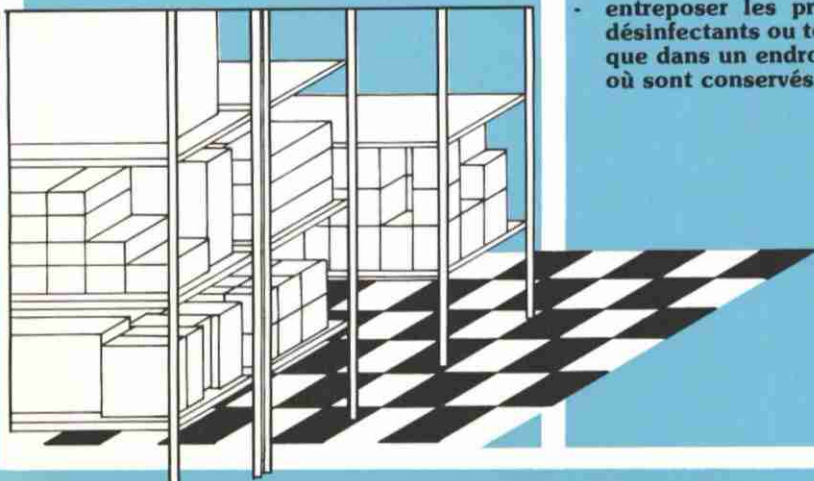
Réfrigération

- Il faut toujours couvrir les aliments gardés au réfrigérateur.
- Il faut réfrigérer les aliments dans des petits contenants ou en couches minces afin d'assurer un refroidissement plus rapide.
- Il est nécessaire de dégivrer et nettoyer le réfrigérateur régulièrement. On évitera ainsi l'accumulation d'odeurs ou d'autres problèmes que pourrait engendrer un mauvais fonctionnement de l'appareil.

Pour l'entreposage des aliments, il est important de:

- posséder des entrepôts suffisamment vastes et bien éclairés;
- disposer les étagères ou tablettes afin qu'elles soient suffisamment éloignées du sol de façon à permettre un nettoyage complet du plancher;
- couvrir les aliments et les protéger de toute contamination;
- posséder des endroits distincts pour conserver séparément les aliments crus et les aliments cuits;

- éliminer les boîtes de conserves bosselées;
- protéger les boîtes de conserves ouvertes de façon à éviter la contamination;
- laver et désinfecter régulièrement les salles afin d'assurer leur salubrité;
- inspecter quotidiennement tous les aliments et éliminer rapidement ceux qui sont détériorés;
- utiliser toujours les aliments périssables en commençant par ceux que l'on garde depuis plus longtemps;
- entreposer les produits de nettoyage, désinfectants ou tout autre produit toxique dans un endroit distinct des locaux où sont conservés les aliments.



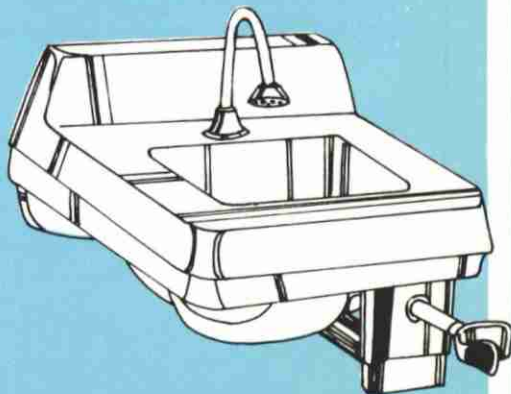
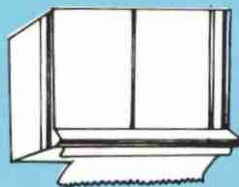
2- Locaux sanitaires

En vue de favoriser l'hygiène personnelle des manipulateurs d'aliments, on doit leur fournir les installations nécessaires au rangement des vêtements et effets personnels.

Les manipulateurs d'aliments doivent avoir à leur disposition, tout près de leur lieu de travail, une salle de toilette munie d'un lavabo avec savon et essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Par contre, les toilettes doivent être nettement séparées des aires de préparation et de service, et ne pas comporter d'ouverture communiquant directement avec elles.

Un éclairage de 50 décalux est essentiel pour pouvoir apprécier la qualité du lavage des mains.

Un système de ventilation pour chasser l'air vers l'extérieur est nécessaire à l'élimination des odeurs.



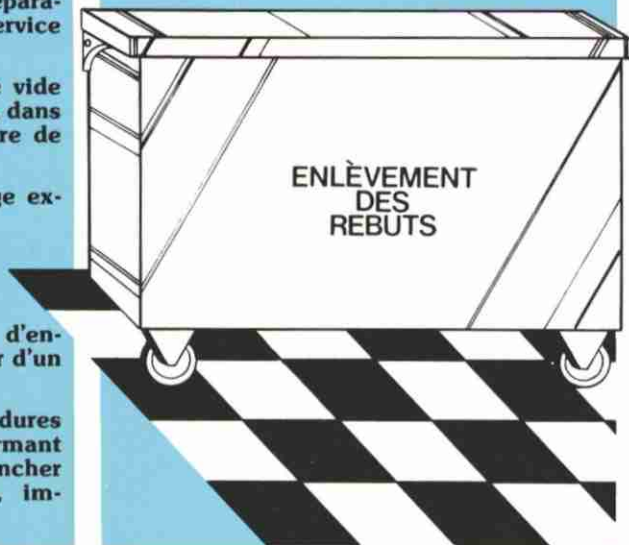
Recommandations pour l'entreposage intérieur des ordures:

- avoir un nombre suffisant de récipients en métal ou en plastique durable, munis de couvercles aux endroits où l'on manipule les aliments;
- bien fermer les poubelles;
- utiliser des sacs de plastique résistants pour revêtir l'intérieur des poubelles;
- enlever les ordures de l'aire de préparation des aliments et de l'aire de service au besoin;
- ne laisser séjourner aucune boîte vide ou carton usagé dans les entrepôts, dans l'aire de préparation ou dans l'aire de service.

Recommandations pour l'entreposage extérieur des ordures:

- si possible, réfrigérer les lieux d'entreposage des ordures et les munir d'un dispositif de lavage;
- doter le local d'entreposage des ordures d'une porte ou d'un récipient fermant hermétiquement. De plus, le plancher de l'endroit doit être résistant, imperméable et lavable;

- ramasser les ordures régulièrement. Si la quantité de déchets de l'établissement alimentaire est grande, ceux-ci devraient être éliminés chaque jour.



Chapitre 3

Nettoyage et assainissement

A.

Il est important d'utiliser de l'eau froide et de l'eau chaude sous pression de qualité approuvée.

B.

Lavage manuel

L'équipement pour le lavage manuel peut consister en un évier à trois compartiments, en matériau résistant à la corrosion et de dimensions telles qu'elles permettent un bon nettoyage tout en assurant une désinfection complète des ustensiles.

Méthode à suivre:

1. pré-rinçage des ustensiles (écurage);
2. lavage dans le premier compartiment;
3. nettoyer les ustensiles dans l'eau chaude à 43°C (110°F) au moins, afin de permettre plus tard à un produit désinfectant d'agir efficacement;
4. désinfection dans le troisième compartiment;
pour obtenir de bons résultats, immerger les ustensiles pendant 60 secondes dans de l'eau à une

température de 82°C (180°F) ou plus, ou les désinfecter en les plongeant dans une solution désinfectante reconnue efficace et sans danger pour les aliments;

5. laisser sécher les ustensiles à l'air libre.

C.

Lavage mécanisé (machine à laver les ustensiles)

Les instructions pour l'utilisation de l'appareil doivent être affichées bien à la vue de l'utilisateur.

L'utilisateur doit avoir une compétence suffisante pour faire fonctionner la machine.

Toutes les parties mécaniques de la machine doivent être en bon état.

Il faut utiliser un produit de nettoyage recommandé par le fabricant de l'appareil.

La température de l'eau de lavage doit être maintenue à 60°C (140°F) au moins.

L'eau de rinçage doit être au moins à 82°C (180°F) et au plus à 90°C (190°F).

Il faut laisser sécher la vaisselle et les ustensiles à l'air libre.

La propreté et la désinfection des ustensiles doivent être vérifiées.

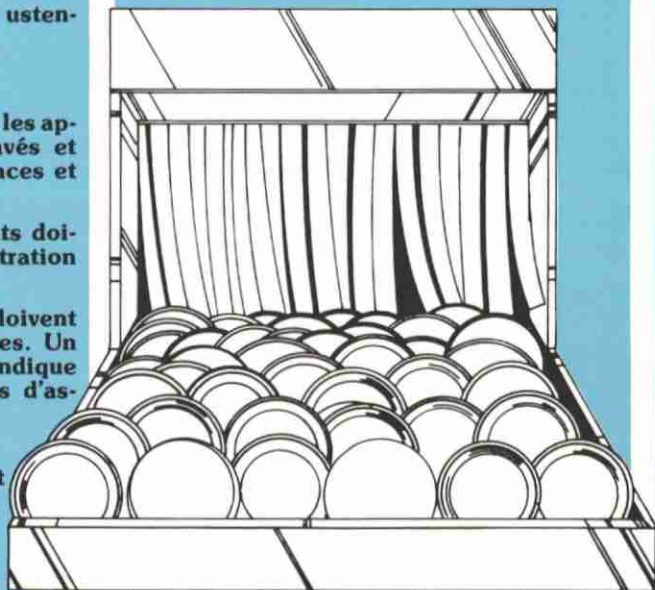
Important

Une fois par jour, tout l'équipement, les appareils, les tables, doivent être lavés et désinfectés avec des produits efficaces et non toxiques.

Pour être efficaces, les désinfectants doivent être employés à la concentration recommandée par le fabricant.

Le lavage et la désinfection doivent éliminer les bactéries des ustensiles. Un nombre de 100 bactéries ou plus indique une déficience durant le processus d'assainissement.

Après chaque usage, ustensiles et équipement doivent être nettoyés et désinfectés.



Chapitre 4

Intoxication alimentaire

À chaque année il se produit des milliers d'empoisonnements alimentaires. On les remarque davantage lorsque plusieurs personnes sont atteintes en même temps. Le plus souvent, ils ne font l'objet d'aucun rapport.

Rappelons qu'une intoxication alimentaire est la conséquence d'une erreur.

Causes principales de l'intoxication alimentaire.

	Maladies	Période d'incubation	Source habituelle
Bactéries	Salmonellose	6 à 72 h	Homme, animaux
	Thyphoïde	3 à 38 j	Homme
	Streptococcie	2 à 18 h	Homme
Toxines bactériennes	Staphylococcie	1 à 6 h	Homme
	Botulisme	2 à 8 j	Sol, eau, animaux conserves
Parasites	Trichinose	24 h à 7 j	Porc, ours
	Ténia (vers solitaire)	1 à 3 mois, gén. 18 j	Boeuf, porc, poissons
Polluants	Produits anti-parasitaires, insecticides, métaux lourds.	De très brève à très longue	Sol, eau, aliment de source végétale ou animale

Chapitre 5

Lutte contre les insectes et les rongeurs

1. Il est important d'avoir un programme de contrôle et d'extermination des insectes et des rongeurs. Leur présence indique que les lieux sont en mauvaise condition sanitaire.
2. Ils peuvent propager des maladies très graves pour les humains.
3. Les portes et les fenêtres doivent donc fermer hermétiquement et être munies d'un moustiquaire.
4. L'utilisation de poisons doit être faite seulement sous la surveillance d'exterminateurs professionnels.
5. Tous les insecticides, pesticides, fongicides et produits antiparasitaires doivent être gardés dans une armoire sous clef.



Bibliothèque Cécile - Rouleau



QMC A 521 125

Aménagement hôtelier

