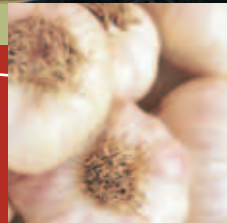




Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour les marchés publics alimentaires



RECHERCHE ET RÉDACTION

Ninoslav Teinovic, Direction du développement et de la réglementation
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA)

COLLABORATION

Carole Binette, Inspection des produits alimentaires, Région 4
CQIASA

Pierrette Cardinal, Direction du développement et de la réglementation
CQIASA

Fernande Lévesque, Direction du développement et de la réglementation
CQIASA

Pierre Mongrain, Direction du développement et de la réglementation
CQIASA

Johanne Paquin, Inspection des produits alimentaires, Région 4
CQIASA

RÉVISION LINGUISTIQUE

Direction des communications

REMERCIEMENTS

André Filteau, directeur général du Marché du Vieux-Port de Québec et
président de l'Association des marchés publics du Québec

Édith Malouin, vice-présidente du conseil d'administration de
la Coopérative des horticulteurs de Québec

PHOTOGRAPHIES

Éric Labonté, Marc Lajoie et Julie Vézina, MAPAQ

CONCEPTION GRAPHIQUE

Perfection Design

ÉDITION

Direction des communications

© **Gouvernement du Québec**

Dépôt légal : 2009

ISBN 978-2-550-55515-5 (imprimé)

ISBN 978-2-550-55516-2 (PDF)

TABLE DES MATIÈRES

AVANT-PROPOS	3
MATIÈRE	
• Maîtrise de la température	5
• Étiquetage des produits	6
MÉTHODE	
• Entreposage et disposition des aliments	8
• Cuisson des aliments	9
• Refroidissement des aliments cuits	10
• Réchauffage des aliments cuits	10
• Maintien au chaud des aliments cuits	11
• Congélation des aliments	11
• Décongélation des aliments	12
• Manipulation et conservation des petits fruits	13
• Nettoyage	14
• Assainissement	15
MAIN-D'ŒUVRE	
• Hygiène personnelle et manipulation des aliments non emballés	16
• État de santé et blessures	16
• Toilettes et installations de lavage des mains	17
• Lavage des mains	18
MATÉRIEL	
• Ustensiles, équipements et surfaces qui entrent en contact avec des aliments	19
• Matériaux d'emballage	19
MILIEU	
• Aménagement du marché public fermé	20
• Aménagement du marché public ouvert	21
• Eau et électricité	22
• Organisation du marché	22
• Gestion des déchets	23
• Insectes, animaux et excréments	24
GLOSSAIRE	25
ANNEXE	26

AVANT-PROPOS

Une multitude de produits peuvent être offerts dans un marché public. Qu'il s'agisse des fruits et des légumes frais entiers ou des produits transformés, il importe de préserver en tout temps la qualité, la fraîcheur et le caractère sain des aliments. Au moment des manipulations liées à la conservation ou à la préparation, les produits peuvent être exposés à des risques de contamination et de croissance des microorganismes nuisibles à la santé. Une contamination peut survenir dans les aires de travail ou encore être transmise directement ou indirectement aux aliments à l'occasion des manipulations de préparation ou d'entreposage des produits.

Rédigé à l'intention des exploitants et des producteurs qui mènent des activités dans les marchés publics, le présent guide a pour objet de faire connaître les éléments comportant des risques potentiels de contamination et les mesures de contrôle appropriées. Le contenu de ce guide repose notamment sur la méthode d'inspection basée sur l'évaluation des risques, mise au point par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ). Il s'appuie ainsi sur les éléments communément appelés les « 5 M », qui se rapportent à la *matière*, à la *méthode*, à la *main-d'œuvre*, au *matériel* et au *milieu*.

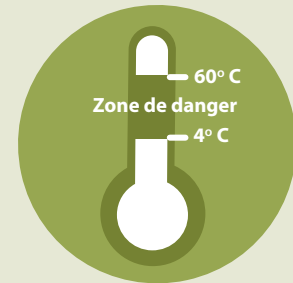
Les exploitants des marchés publics ont l'obligation de respecter la Loi sur les produits alimentaires (LRQ, chapitre P-29) et ses règlements. Outre qu'elle doit suivre les règles d'hygiène et de salubrité, une personne qui prépare des aliments en vue de la vente au détail ou qui exerce l'activité de restaurateur dans un marché public doit être titulaire d'un permis de préparation d'aliments. Pour obtenir plus d'information sur le permis ou pour faire une demande de permis, on peut appeler au 418 380-2130 ou au 1 800 463-5023.

MATIÈRE

Maîtrise de la température

MESURES

- Il faut éviter la zone de température comprise entre 4 °C et 60 °C pour conserver les aliments potentiellement dangereux, crus ou préparés, à l'exception des fruits et légumes frais entiers.
- Les aliments potentiellement dangereux sont les aliments susceptibles de favoriser la croissance de microorganismes nuisibles à la santé ou la production de toxines microbiennes. Les aliments suivants sont des exemples d'aliments potentiellement dangereux et, par conséquent, doivent être réfrigérés à une température comprise entre 0 et 4 °C :
 - i) Aliments d'origine animale, crus ou traités à la chaleur, par exemple :
 - Viandes crues et cuites, produits carnés, charcuteries et autres produits de viande, y compris les produits de volaille ou de gibier;
 - Œufs et produits d'œufs;
 - Lait et produits laitiers;
 - Poissons et fruits de mer crus, fumés et transformés;
 - Soupes, bouillons, sauces, salades et autres aliments à base de viandes, d'œufs, de lait, de légumes, etc.;
 - ii) Aliments d'origine végétale traités à la chaleur ou constitués de germes crus (germes de fèves, luzerne, maïs, soya, cresson, radis, etc.);
 - iii) Jus de fruits et de légumes peu acides;
 - iv) Champignons frais emballés dans des barquettes entièrement recouvertes d'un film plastique non perforé (étanches à l'air);
 - v) Huiles assaisonnées à l'ail frais ou aux herbes aromatiques fraîches;
 - vi) Fruits et légumes coupés frais peu acides (melons, pastèques, citrouilles) et salades de fruits et de légumes peu acides.
 - vii) Produits emballés dans des contenants étanches à l'air, mais qui n'ont pas subi un traitement de chaleur suffisant pour atteindre la stérilité commerciale.



MATIÈRE

Étiquetage des produits

MESURES

- Les aliments emballés au marché public, à l'exception des fruits et légumes frais, doivent porter les mentions indiquant la date d'emballage et la date limite de conservation, si la durée de conservation de l'aliment est de 90 jours ou moins. Toutefois, la date limite de conservation peut être indiquée sur un écriteau près de l'aliment visé.
- Dans le cas des fruits et légumes frais vendus en vrac ou emballés de façon à être visibles (emballages transparents), le nom de la variété est indiqué sur un écriteau près du produit. L'origine du produit doit être indiquée si celui-ci présente une analogie avec un produit du Québec mais ne provient pas du Québec.
- Les aliments emballés ailleurs que sur les lieux de vente du marché public, à l'exception des fruits et légumes frais, doivent comporter les mentions indiquant :
 - la dénomination du produit;
 - le nom et l'adresse du fabricant, du préparateur, du conditionneur, de l'emballer, du fournisseur ou du distributeur;
 - la liste des ingrédients par ordre décroissant de leur proportion dans le produit;
 - la quantité nette du produit;
 - le mode de conservation, si les conditions de conservation sont différentes des conditions ambiantes normales;
 - la date limite de conservation du produit (date « meilleur avant »), si la durée de conservation est de 90 jours ou moins.
- Les cartons et les contenants mis à la disposition des consommateurs pour le transport des œufs en coquille doivent, de plus, porter les inscriptions de classement des œufs indiquant :
 - la catégorie des œufs;
 - le calibre des œufs, si les œufs sont classés dans la catégorie « Canada A »;
 - le nom et l'adresse du poste de classement, de l'emballer, du grossiste ou du détaillant.



MATIÈRE

- Une attention particulière doit être apportée aux allergènes alimentaires ajoutés comme ingrédients ou comme composants d'ingrédient dans les produits alimentaires. Les allergènes alimentaires prioritaires sont les arachides, les diverses noix (ex. : amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble), les graines de sésame, le lait, les œufs, les poissons, les crustacés, les mollusques, le soja, le blé et les sulfites. La présence de ces allergènes doit être mentionnée dans la liste des ingrédients des produits alimentaires.
- Dans le cas des mollusques bivalves marins vivants vendus en vrac, une inscription doit préciser la zone de récolte ou le secteur de la zone de récolte, ainsi que la date de la récolte. Les mollusques bivalves marins vivants vendus en vrac doivent appartenir au même lot.

MÉTHODE

Entreposage et disposition des aliments

MESURES

- Les produits non emballés, à l'exception des fruits et légumes frais, doivent être gardés à l'abri des manipulations du public. À cet égard, des vitrines pare-haleine peuvent être très utiles.
- Les aliments non emballés sont placés dans des récipients ou des contenants. Les récipients ou contenants ne devraient jamais être déposés directement sur le sol, ni être en contact avec les murs et d'autres surfaces inappropriées. Une distance de 10 centimètres au-dessus du plancher est suggérée pour tous les aliments.
- Les produits sont regroupés selon leur nature et leur état. Il importe de séparer les produits crus des produits cuits ou des produits prêts à consommer.
- La volaille et les viandes crues sont entreposées dans des contenants et des emballages couverts ou fermés. On place la volaille et les viandes crues dans la partie inférieure du réfrigérateur afin que leurs sucs ne s'écoulent pas sur d'autres aliments.
- Les glacières portatives peuvent être utilisées pour maintenir au froid les aliments pendant une durée de temps limitée. Elles devraient avoir de très bonnes propriétés isothermiques, une capacité suffisante et être pourvues d'une fermeture hermétique.
- Il ne faut pas surcharger les glacières portatives pour éviter de diminuer leur efficacité. Il est recommandé d'utiliser les mêmes volumes de glaces et d'aliments dans les glacières pour conserver les aliments à une température n'excédant pas 4 °C.
- Afin d'éviter les fuites d'eau dans les glacières, il est conseillé d'utiliser des sacs ou des blocs réfrigérants (« ice packs ») ou, sinon, de placer la glace dans des contenants hermétiques. Les glacières devraient toujours être gardées fermées et à l'ombre. Les aliments rangés dans des glacières portatives devraient être placés dans des contenants étanches et fermés.



MÉTHODE

Cuisson des aliments

MESURES

- Une cuisson adéquate détruit les microorganismes qui pourraient être présents dans les aliments.
- Il faut cuire les aliments suffisamment et éviter d'interrompre la cuisson.
- Les aliments peuvent être cuits conformément aux couples température-temps précisés dans le tableau des cuissons recommandées présenté en annexe.
- L'utilisation d'un thermomètre alimentaire est recommandée pour vérifier la température interne de l'aliment au moment d'une cuisson. Il suffit d'insérer le thermomètre jusqu'au centre de l'aliment en veillant à ne toucher ni un os, ni une couche de gras s'il s'agit d'une viande.
- Une attention particulière doit être apportée à la cuisson des viandes hachées. Les bactéries nuisibles potentiellement présentes à la surface de la viande pourraient être introduites à l'intérieur au moment du hachage. La viande hachée doit être cuite jusqu'à ce qu'elle ait atteint une température interne de 70 °C, ou de 68 °C pendant 15 secondes. Le centre de la viande hachée doit être bien cuit et les jus qui s'en écoulent doivent être clairs.
- Si un four à micro-ondes est utilisé pour la cuisson, il faut retourner ou remuer régulièrement l'aliment afin d'uniformiser la distribution et le transfert de la chaleur. Il est de mise de couvrir les aliments pour emprisonner l'humidité. Après la cuisson, on attend deux minutes afin que la chaleur se répartisse uniformément dans tout l'aliment.
- Est à proscrire l'usage de contenants, d'emballages ou de pellicules en plastique qui ne sont pas conçus ni faits pour être employés au four à micro-ondes. Ces contenants, emballages ou pellicules pourraient fondre sous l'action de la chaleur et occasionner la migration de substances toxiques dans les aliments. Des contenants conçus pour le four à micro-ondes doivent être utilisés.



MÉTHODE

Refroidissement des aliments cuits

MESURES

- Les aliments cuits sont refroidis sans retard à moins d'être servis ou maintenus chauds.
- Pour un refroidissement rapide, il est de mise de fractionner les aliments, d'utiliser des contenants de grande surface et peu profonds ou de placer les récipients renfermant les aliments dans un bain d'eau glacée.
- Au moment du refroidissement, la température interne de l'aliment devrait être abaissée de 60 °C à 4 °C en moins de 6 heures. Cependant, le passage de la température de 60 °C à 21 °C devrait se faire en moins de 2 heures.
- Il importe de maintenir au froid, à 4 °C ou moins, les aliments cuits refroidis sans interruption de la chaîne du froid jusqu'à leur remise au consommateur.
- Les réfrigérateurs ne doivent pas être surchargés afin d'éviter de diminuer leur capacité réfrigérante et d'entraver la circulation de l'air froid entre les aliments.
- Les aliments chauds ne devraient pas être mis dans des glacières portatives pour être refroidis. On utilise des glacières portatives seulement pour maintenir froids des produits refroidis.



Réchauffage des aliments cuits

MESURES

- Pour réchauffer les aliments cuits puis refroidis, on procède à un réchauffage rapide de façon que toutes les parties d'aliment atteignent la température de 63 °C pendant 3 minutes ou de 74 °C pendant 15 secondes.
- Dans le cas d'un réchauffage au four à micro-ondes, on effectue une rotation des aliments de manière à répartir la chaleur uniformément. Une température de 74 °C doit être atteinte de toutes parts pour un réchauffage sécuritaire.



MÉTHODE

Maintien au chaud des aliments cuits

MESURES

- Aussitôt après leur cuisson ou à la suite d'un réchauffage approprié, les aliments cuits peuvent être gardés à une température de 60 °C ou plus avant d'être servis chauds aux consommateurs.

Congélation des aliments

MESURES

- Jusqu'à ce qu'ils soient remis aux consommateurs, les produits congelés doivent être gardés congelés à une température de -18 °C ou moins.
- Les glacières portatives ne devraient pas être utilisées pour garder les aliments congelés. Toutefois, on peut s'en servir pour décongeler les aliments avant leur cuisson.



MÉTHODE

Décongélation des aliments

MESURES

- Il faut éviter de décongeler les aliments à une température supérieure à 4 °C ou à la température de la pièce.
- Pour assurer l'innocuité de manière optimale, on décongèle les aliments au réfrigérateur ou à une température ambiante de 4 °C ou moins.
- Si l'aliment est décongelé au moyen du four à micro-ondes ou du four conventionnel, il faut le cuire immédiatement après sa décongélation.
- Il est possible de décongeler des aliments congelés, lorsqu'ils sont placés dans des contenants ou des emballages étanches à l'eau, en les immergeant dans de l'eau potable courante dont la température est d'au plus 21 °C. Le produit est décongelé jusqu'à ce qu'il atteigne une température maximale de 4 °C.
- Il est important de perforer, d'ouvrir ou d'enlever l'emballage avant de décongeler du poisson fumé contenu dans un emballage étanche à l'air (emballage sous vide).
- L'emballage des produits décongelés en vente devrait porter la mention « Produit décongelé ».

MÉTHODE

Manipulation et conservation des petits fruits

MESURES

- Il faut éviter de transférer des petits fruits (fraises, bleuets, mûres, framboises, myrtilles, groseilles, etc.) d'un emballage ou d'un contenant à un autre afin de préserver leur intégrité. De préférence, les petits fruits sont vendus dans les contenants et les emballages d'origine utilisés au champ au moment de la récolte.
- Au moment du remplissage des contenants et des emballages, les fruits devraient être entassés par secousses légères afin de préserver leur intégrité.
- On utilise de petits contenants et emballages pour prévenir les dommages occasionnés par la compression et pour conserver l'intégrité des petits fruits. De préférence, on emploie des contenants dont la capacité est de 0,28 litre (une demi-chopine) à 1,14 litre (une pinte).
- On assure une bonne rotation des fruits et des légumes frais en tenant compte de manière rigoureuse de leur état de fraîcheur, de leur intégrité et de leur durée de conservation.
- Les petits fruits devraient être entreposés à de basses températures, situées près de 0 °C, afin de maintenir leur qualité et de garantir leur durée de conservation. L'entreposage à 0 °C et une humidité relative de 90 à 95 % permettent une durée de conservation :
 - de 2 à 5 jours dans le cas des framboises et des mûres;
 - de 7 à 10 jours dans le cas des fraises;
 - de 2 à 4 semaines dans le cas des bleuets.
- Les emballages et les contenants devraient renfermer des fruits d'une même catégorie et d'un même niveau de qualité.



Les petits fruits entreposés à une température de 20 °C et plus ont une durée de conservation réduite du quart ou de la moitié par rapport à ceux qui sont conservés à une température de près de 0 °C.

MÉTHODE

Nettoyage

MESURES

- Doivent être nettoyés correctement les ustensiles et les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, tels les étals et les planches à découper, entre les différentes préparations et avant leur rangement.
- Il faut nettoyer les installations, le matériel et les pièces d'équipement (réfrigérateurs, réchauds, etc.) régulièrement et chaque fois que cela est nécessaire. De même, les glacières portatives devraient être nettoyées et assainies après chaque utilisation.
- Pour le nettoyage, il importe d'utiliser une solution détergente appropriée à un usage alimentaire, de même qu'une lavette ou un linge propre.
- Le récurage des surfaces nécessite l'utilisation de tampons et de brosses en nylon. Les tampons ou les brosses métalliques sont à proscrire.
- Les lavettes et les linges à vaisselle doivent être lavés et rincés après leur emploi car ils peuvent contenir des saletés organiques qui sont susceptibles de favoriser le développement de microbes nuisibles.
- On entrepose le matériel et les produits de nettoyage et d'assainissement dans des endroits réservés à cet effet et à l'écart des espaces destinés aux aliments.



MÉTHODE

Assainissement

MESURES

- Il est fortement recommandé de consulter les fabricants de produits de nettoyage et d'assainissement afin de déterminer les produits qui conviendront aux pièces d'équipement, au matériel et aux surfaces de travail (ustensiles et surfaces en contact avec les aliments) qui sont utilisés.
- Après le nettoyage, les ustensiles et les surfaces en contact avec les aliments devraient être assainis avec un produit approprié à l'usage alimentaire, conformément aux instructions du fabricant. L'assainissement ne remplace pas le nettoyage et doit être effectué seulement après un nettoyage complet.
- L'eau de Javel ordinaire renfermant de 4 à 6 % d'hypochlorite de sodium peut être utilisée pour préparer une solution pour l'assainissement. Il est important de ne jamais utiliser de l'eau de Javel parfumée ou renfermant des substances non appropriées à un usage alimentaire.
- Préparer la solution d'assainissement à l'aide d'eau de Javel ordinaire (de 4 à 6 % d'hypochlorite de sodium) de la façon suivante :
 - Mélanger 5 millilitres (1 cuillère à thé) d'eau de Javel avec 1 litre (4 tasses) d'eau potable;
 - Utiliser la solution préparée quand celle-ci est tiède (20 °C) pour maximiser son efficacité;
 - Après le nettoyage, mettre à tremper les ustensiles dans la solution préparée ou répartir la solution sur les surfaces lavées. Laisser agir la solution pendant 10 minutes. Rincer à l'eau chaude potable les ustensiles et les surfaces assainis ou les laisser sécher à l'air s'ils sont entreposés pour un usage ultérieur;
 - Ne pas ajouter la solution préparée à l'eau de lavage pour éviter de diminuer son efficacité;
 - Garder le surplus de solution préparée dans un contenant étanche à l'air et à l'abri de la lumière.
- Dans le contexte d'une contamination de l'environnement ou d'une éclosion de toxi-infection, il importe d'employer des méthodes d'assainissement plus rigoureuses.

Pour obtenir de plus amples renseignements sur le nettoyage et l'assainissement des pièces d'équipement, du matériel, des ustensiles et des surfaces qui entrent en contact avec les aliments, on peut consulter le document d'instructions du MAPAQ à l'adresse Internet suivante :

www.mapaq.gouv.qc.ca/assainissement



MAIN-D'ŒUVRE

Hygiène personnelle et manipulation des aliments non emballés

MESURES

- Il faut porter des vêtements propres qui sont utilisés exclusivement pour le travail. Un tablier propre peut être enfilé par-dessus des vêtements.
- Les personnes doivent recouvrir entièrement leurs cheveux et leur barbe (porter un bonnet, une résille propre ou un couvre-barbe) à l'occasion des activités de préparation des aliments et de lavage et de nettoyage des ustensiles, du matériel et des pièces d'équipement. Au moment de ces activités, elles doivent également éviter de porter des objets décoratifs, tels que des bijoux, des montres ou des épingles.
- Au moment des manipulations des produits alimentaires non couverts et non emballés, l'on ne doit pas fumer, ni manger, ni boire.

État de santé et blessures

MESURES

- Toute personne souffrant d'une maladie contagieuse transmissible par les aliments, comme une maladie gastro-entérique se manifestant par des nausées, des vomissements, des crampes abdominales, de la diarrhée et parfois de la fièvre, ne doit pas manipuler d'aliments ni être en contact avec des aliments.
- Toute blessure ou toute plaie doit être recouverte d'un pansement imperméable.



MAIN-D'ŒUVRE

Toilettes et installations de lavage des mains

MESURES

- Il faut prévoir des salles d'aisances pourvues d'un nombre suffisant de toilettes. Ces salles doivent être munies d'un nombre suffisant d'installations hygiéniques de lavage et de séchage des mains.
- Dans le cas d'un marché public ouvert, des toilettes mobiles (ex. : toilettes chimiques) doivent être installées à l'extérieur du marché même.
- Les postes de lavage des mains sont pourvus de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, d'éviers, de distributeurs de savon liquide et de serviettes à usage unique (jetables).
- Dans le cas d'un marché public qui n'est pas raccordé à un aqueduc, où il n'y a pas de préparation d'aliments, un poste d'eau potable devrait être accessible pour permettre le lavage des mains.

Note : Le poste d'eau potable peut être constitué d'un conteneur d'au moins 20 litres (5 gallons) d'eau chaude placé sur un support de manière à permettre un écoulement d'eau constant, d'un robinet, d'un distributeur de savon liquide, de serviettes à usage unique et d'un récipient d'une capacité d'environ 20 litres (5 gallons) déposé au-dessous du robinet pour recevoir les eaux de lavage.



MAIN-D'ŒUVRE

Lavage des mains

MESURES

- Le manipulateur d'aliments doit se laver les mains avec de l'eau chaude et du savon, puis les essuyer avec des serviettes à usage unique :
 - chaque fois que les mains sont souillées;
 - avant de manipuler des aliments;
 - après avoir manipulé des aliments crus d'origine animale et des produits impropres;
 - après être allé aux toilettes;
 - après avoir touché des animaux;
 - après s'être mouché, après avoir toussé ou après avoir fait usage du tabac;
 - après avoir manipulé des produits chimiques (produits de nettoyage, assainisseurs, pesticides, etc.);
 - après avoir touché à des produits contaminés, à des aliments altérés, à des déchets, etc.



1. Ouvrir le robinet et mouiller les mains.



2. Prendre une quantité de savon liquide.



3. Frotter les ongles, doigts, mains et poignets.



4. Rincer abondamment.



5. Sécher les mains avec une serviette jetable.
6. Fermer le robinet en utilisant une serviette jetable.

MATÉRIEL

Ustensiles, équipements et surfaces qui entrent en contact avec des aliments

MESURES

- Les ustensiles, le matériel, les pièces d'équipement et les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, tels que les planches à découper et les étals, sont tenus parfaitement propres. Ils sont faits de matériaux solides, lisses, lavables et non toxiques.
- Il importe d'entreposer les ustensiles, le matériel et les pièces d'équipement, nettoyés et assainis, dans des lieux propres et à l'abri des contaminations.

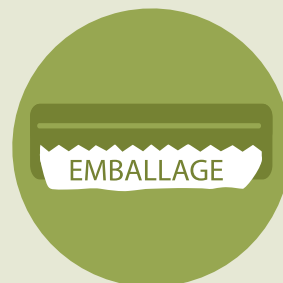


Matériaux d'emballage

MESURES

- Il faut utiliser des emballages et des contenants neufs et propres, de « catégorie alimentaire » (« Food Grade »), c'est-à-dire approuvés pour un usage alimentaire.
- Les contenants ayant servi à conserver des pesticides ou d'autres produits chimiques ne doivent jamais être employés pour emballer des fruits et des légumes.
- Les petits fruits nécessitent l'utilisation d'emballages en bois, en cellulose moulée, en carton, en plastique ou en styromousse, de « catégorie alimentaire » (« Food Grade »).
- Les contenants et les matériaux d'emballage sont gardés à l'abri des contaminations. Ils ne doivent jamais être en contact avec des déchets, ni avec le sol, ni avec d'autres surfaces inadéquates, et ils doivent servir uniquement à emballer les aliments.
- Le papier journal ne doit jamais être utilisé comme matériau d'emballage.
- Les inscriptions et les impressions doivent figurer sur la face extérieure de l'emballage.

Note : Une liste de référence pour les matériaux d'emballage et les matériaux qui peuvent être en contact avec les aliments est publiée dans le site Internet de l'Agence canadienne d'inspection des aliments : <http://www.inspection.gc.ca/>.



MILIEU

Aménagement du marché public fermé

MESURES

- Le marché public fermé est pourvu d'un toit étanche placé de manière à protéger des contaminations extérieures les aliments présents à l'intérieur du marché.
- Le marché public fermé doit être pourvu d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et des eaux de lavage.
- Les murs, les planchers et les plafonds d'un marché public fermé sont construits au moyen de matériaux durs et lavables.
- Idéalement, les planchers devraient être aménagés en pente de façon à permettre l'évacuation des eaux de lavage.
- Il est impératif de préparer un plan de nettoyage et d'assainissement du marché public et de désigner un responsable de l'application de ce plan. Il est de mise d'informer tous les commerçants à ce sujet afin qu'ils entreposent correctement leurs produits.



MILIEU

Aménagement du marché public ouvert

MESURES

- L'emplacement d'un marché public alimentaire doit être aménagé sur un terrain propre et non contaminé.
- Le terrain d'un marché public doit être compact ou, idéalement, pavé. Le terrain ne doit pas favoriser l'accumulation des eaux pluviales ou de lavage.
- Des bâches et des tentes peuvent être utilisées pour protéger les aliments exposés dans les stands et sur les étals des contaminations extérieures (ex. : fientes d'oiseaux) et des conditions environnementales néfastes à la conservation des aliments (ex. : rayons de soleil et intempéries).
- Il convient d'utiliser des tentes et des bâches faites de matériau étanche et de couleur claire afin de réduire l'augmentation de la température pendant la période estivale. On range les bâches en pliant la partie extérieure en deux avant de les rouler pour éviter de souiller la partie intérieure. À la fin de la saison, on procède au nettoyage des tentes et des bâches.
- Des abris contre le vent peuvent être dressés sur les parties latérales des stands, des kiosques, des étals et des comptoirs.



MILIEU

Eau et électricité

MESURES

- Le marché public devrait être raccordé à un aqueduc ou à un système d'alimentation en eau potable courante, chaude et froide, sous pression et avec un débit approprié à la grandeur du marché.
- Dans le cas d'un marché agricole qui n'est pas raccordé à un aqueduc, un réservoir d'eau devrait être aménagé pour approvisionner le marché en eau potable courante, froide et chaude, en quantité suffisante pour une journée de travail.
- Pour les préparateurs d'aliments, il faut prévoir des installations de lavage des mains situées idéalement à proximité des stands, des kiosques, des étals et des comptoirs. De préférence, les préparateurs et les propriétaires d'aliments préparés, tels que les bouchers, les charcutiers, les poissonniers et les fromagers, auront un accès direct aux bornes d'alimentation électrique.
- Pour le nettoyage et le lavage, la température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.



Organisation du marché

MESURES

- Il convient de regrouper les exploitants qui vendent des aliments et de les séparer des vendeurs d'objets si en un même lieu sont situés un marché alimentaire et un marché aux puces.
- De même, il est de mise de regrouper les exploitants qui vendent des fruits et des légumes et de les séparer des exploitants qui vendent des produits d'origine animale comme de la viande, du lait, des œufs, du poisson et les autres produits qui en sont dérivés.

MILIEU

Gestion des déchets

MESURES

- Il faut utiliser des contenants à déchets étanches, faciles à nettoyer et munis de sacs à ordures résistants. Les contenants à déchets sont pourvus d'un couvercle ou d'une fermeture.
- Les contenants à déchets sont entreposés dans des endroits déterminés éloignés des zones destinées aux aliments (stands, kiosques, étals, comptoirs et surfaces destinés à la préparation et à l'entreposage des aliments).
- Il faut garder les contenants à déchets fermés en tout temps.
- L'usage de contenants faits en papier ou en carton pour entreposer les déchets est à proscrire.



MILIEU

Insectes, animaux et excréments

MESURES

- Le marché public devrait être situé dans un endroit propre qui n'abrite pas d'insectes ni d'animaux comme des rongeurs ou de la vermine. Il devrait se trouver à bonne distance des toilettes publiques extérieures et des bâtiments employés pour le bétail.
- Il faut vérifier régulièrement si des insectes ou des animaux, ou leurs excréments, se trouvent dans le marché et dans l'environnement immédiat.
- Les alentours du marché public devraient être maintenus propres pour ne pas attirer la vermine.
- Dans le cas d'un marché fermé, il est nécessaire de protéger les ouvertures au moyen de moustiquaires, de grilles, etc.
- Il faut vérifier les emballages des produits et éliminer tout produit dont l'emballage est endommagé. Les emballages et les produits emballés sont entreposés à l'abri des insectes et des animaux.
- Il est impératif de nettoyer et d'assainir toutes les surfaces contaminées par des excréments d'insectes ou d'animaux.
- On recourt aux firmes d'extermination pour mettre en œuvre des mesures préventives ou correctives si l'ampleur du problème de contamination l'impose.
- Les pesticides (insecticides, rodenticides et autres) doivent être entreposés dans des lieux réservés à cette fin et ils ne doivent jamais entrer en contact avec des produits alimentaires.



GLOSSAIRE

« Aliment » :

tout ce qui peut servir à la nourriture de l'homme ou des animaux, y compris les boissons autres que les boissons alcooliques, au sens de la Loi sur les produits alimentaires (LRQ, chap. P-29, art. 40).

« Produit » :

produit agricole (denrée d'origine animale ou végétale, y compris non récoltée), produit marin, produit d'eau douce, produit laitier, succédané de produit laitier ou aliment, au sens de la Loi sur les produits alimentaires (LRQ, chap. P-29, art. 40).

« Stérilité commerciale » (ex. : aliments mis en conserve) :

condition obtenue grâce à un traitement par la chaleur, seul ou combiné avec d'autres traitements, pour éliminer les microorganismes viables, y compris les spores, susceptibles de croître dans les aliments aux températures normales de distribution et d'entreposage de ces aliments.

« Allergène alimentaire » :

substance ou ingrédient constituant un aliment qui, après son ingestion, suscite ou déclenche une allergie, c'est-à-dire un ensemble de réactions inadaptées ou excessives du système immunitaire de l'organisme.

« Mollusques bivalves marins » :

coquillages comestibles du milieu marin formés de deux parties distinctes et attachées pouvant s'ouvrir ou se refermer (huîtres, myes, coques, moules, palourdes, etc.).

« Contenants étanches à l'air » :

emballages sous vide, sachets sous atmosphère contrôlée, sacs en plastique à fermeture par lien torsadé, suremballage utilisant une pellicule plastique, barquettes en styromousse employées pour un suremballage de pellicule plastique ou tout autre emballage qui empêche l'échange de l'oxygène avec toute portion du contenu.

ANNEXE

Tableau des cuissons

La température indiquée est la température interne minimale de cuisson. Dans la colonne « Temps », la durée inscrite est celle pendant laquelle le thermomètre doit indiquer la température correspondante.

	Température	Temps	Caractéristiques
Bœuf, veau, agneau			
Steaks (attendris ou non)	63 °C, moyennant utilisation d'une méthode validée ou d'un thermomètre	Aucun	
Rôtis (attendris ou non)	Avec vérification de température : 60 °C	Aucun	
	Vérification visuelle uniquement* : 70 °C ou l'équivalent	Aucun	À point. Le jus est clair et la viande peut être rosée.
Porc			
Rôtis, côtelettes	68 °C	15 secondes	
Jambon à cuire	68 °C	15 secondes	
Saucisses fraîches	68 °C	15 secondes	
Gibier			
D'élevage : cerf, sanglier, lapin, etc.	68 °C	15 secondes	
Sauvage : lièvre, caribou, etc.	74 °C	15 secondes	
Volailles			
Entières : poulet, dinde, faisan, pintade, caille, oie, canard, etc.	74 °C	15 secondes	Le jus est clair. La viande est tendre et les cuisses se détachent facilement.
Pièces : poitrines, cuisses, ailes	74 °C	15 secondes	
Viandes hachées	74 °C	15 secondes	
Ratites			
Autruche, émeu, nandou	68 °C	15 secondes	
	63 °C	3 minutes	

ANNEXE

	Température	Temps	Caractéristiques
Bœuf, veau, agneau			
Toutes les viandes hachées (sauf les volailles)	68 °C	15 secondes	Le centre de la viande et les jus qui s'écoulent de la pièce ne doivent pas être rosés.
Poissons			
Entier, tranche	63 °C	15 secondes	La couleur est uniforme et opaque. La chair se défait facilement.
Émincé	68 °C	15 secondes	
Œufs			
Entiers			Le blanc et le jaune doivent être fermes.
Mets à base d'œufs	68 °C	15 secondes	
Farce			
Mélanges à farcir, viandes et pâtes farcies	74 °C	15 secondes	
Aliment cru d'origine végétale cuit pour être maintenu chaud	60 °C		

* S'il n'y a pas de contrôle par thermomètre, la cuisson doit être au moins « à point ». La température interne atteint alors normalement 70 °C ou les équivalents tels que définis dans le tableau suivant :

Équivalents d'une température interne de cuisson de 70 degrés Celsius pour les rôtis

Équivalents températures / temps														
Température	68 °C	66 °C	65 °C	64 °C	63 °C	62 °C	61 °C	60 °C	59 °C	58 °C	57 °C	56 °C	55 °C	54 °C
Temps	15 s	60 s	85 s	140 s	3 min	5 min	8 min	12 min	19 min	32 min	47 min	77 min	89 min	121 min

*La fierté
d'en vivre
Le plaisir
de s'en nourrir*



Centre québécois d'inspection
des aliments et de santé animale