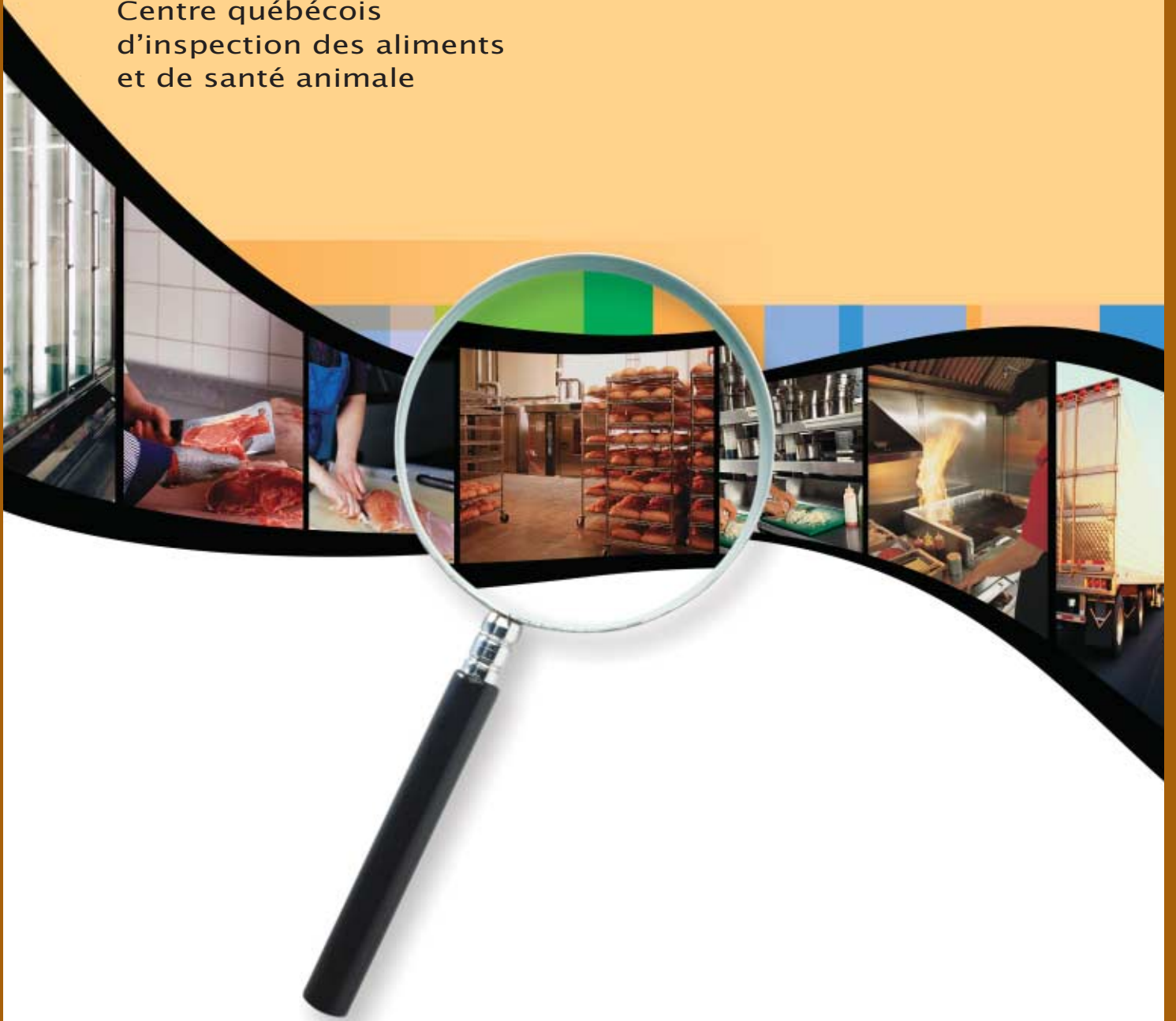


GUIDE

pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires

Centre québécois
d'inspection des aliments
et de santé animale



Mois de l'innocuité
alimentaire

Québec 



Guide pour l'aménagement sanitaire des établissements alimentaires

Les aliments constituent souvent des milieux pouvant faciliter la croissance de microorganismes pathogènes. Il est donc important que l'établissement où ils sont produits respecte les règles d'hygiène et de salubrité et garantisse leur qualité et leur innocuité. À cet égard, les mesures précisées dans le présent document, lorsqu'elles sont mises en application, réduisent les risques de contamination des aliments et contribuent à la productivité de l'entreprise.

En tant qu'exploitant, vous êtes responsable de la conception et de l'entretien de votre établissement alimentaire. En effet, selon les articles 3.1 et 3.2 de la Loi sur les produits alimentaires :

3.1. *L'exploitant d'une conserverie ou d'un établissement, d'un lieu ou d'un véhicule où l'on prépare, conditionne, transforme, emballe, entrepose, débarque, reçoit, donne à des fins promotionnelles, met en vente ou vend des produits ou détient des produits en vue de la vente ou de la fourniture de services moyennant rémunération ou du don à des fins promotionnelles ainsi que d'un lieu où se trouvent des animaux dont les produits sont destinés à la consommation humaine ou d'un lieu où l'on effectue de l'abattage, doit maintenir la conserverie, l'établissement, le lieu, les locaux, le véhicule et le matériel propres.*

Cet exploitant doit empêcher que l'aménagement des installations, l'exécution des opérations de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, leur entreposage ou l'exécution de toute autre opération ou l'utilisation du matériel soient susceptibles d'affecter la salubrité des produits ou les conditions sanitaires de l'exploitation.

3.2. *L'exploitant visé à l'article 3.1 doit :*

- 1° utiliser du matériel ou des installations en bon état de fonctionnement conçus, construits, fabriqués, entretenus et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu, à permettre le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ;*
- 2° utiliser des lieux, locaux ou véhicules conçus, construits et entretenus de manière à permettre l'exécution des opérations d'une façon hygiénique, à permettre le nettoyage et l'assainissement de toutes les surfaces et de manière à ne pas contaminer les produits ;*
- 3° aménager et entretenir les abords de la conserverie, de l'établissement ou du lieu de manière à ce que les locaux, le matériel ou les produits ne soient pas contaminés.*

Il est recommandé de se référer à la Loi sur les produits alimentaires (P-29) de même qu'aux règlements correspondants (particulièrement le chapitre 2) dans le site Internet des Publications du Québec, au <http://www.publicationsduquebec.gouv.qc.ca>, afin de prendre connaissance de toutes les exigences. Vous pouvez également obtenir gratuitement le *Guide du manipulateur d'aliments* et le *Guide des exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail d'aliments* en appelant au ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec au numéro indiqué à la fin du document.

Votre bâtiment doit être bien construit et entretenu ; il doit être conçu de manière :

- à présenter les conditions susceptibles de prévenir la contamination des produits, des personnes et de l'équipement ;
- à permettre un nettoyage et un assainissement adéquats ;
- à minimiser la contamination par des sources environnementales ;
- à empêcher la vermine d'y pénétrer ;
- à offrir un espace suffisant pour l'exécution de toutes les opérations ;
- à assurer l'application de la « **marche en avant** ».

L'aménagement des lieux doit permettre que les opérations les plus contaminantes soient effectuées en premier et les opérations les plus saines ou hygiéniques, en dernier. Il doit permettre également le lavage des mains entre toutes les étapes de la « marche en avant ».

Le présent guide a été conçu pour favoriser l'adoption de bonnes pratiques et l'intégration des conditions appropriées quant à l'hygiène et à la salubrité des aliments.

La « **marche en avant** » consiste à éviter autant que possible le croisement des éléments souillés et des éléments propres ou sains afin d'éviter les risques de contamination.

Les locaux de l'établissement

L'intérieur du bâtiment



- Les **installations de lavage des mains**, qui seront préférablement actionnées sans l'usage des mains (au moyen d'une pédale ou d'un détecteur optique), doivent être en nombre suffisant, placées dans des endroits appropriés et munies de siphons (clapets). Elles doivent être approvisionnées en eau courante potable, chaude et froide, et pourvues d'un évier, d'un robinet mélangeur, de distributeurs de savon, de distributeurs de papier jetable et d'une poubelle. Les éviers doivent être faciles d'accès et libres de toute obstruction (vaisselle, matériel, aliments, etc.).
- Les **installations pour le personnel** doivent être séparées des zones de manutention, de transformation et d'emballage et ne doivent pas y donner accès directement.

Dans les **vestiaires**, des crochets doivent être posés pour permettre de séparer les vêtements de ville des vêtements de travail propres. Les vêtements de travail souillés doivent être mis dans un sac prévu à cet effet.

Les **aires de repas**, les **salles de travail** et les **toilettes** doivent être munies d'installations pour le lavage des mains. Les toilettes doivent être conformes aux normes du Code de construction et des crochets doivent être posés à l'extérieur de leur entrée pour permettre d'y suspendre les vêtements de travail. Pour obtenir plus de renseignements sur le Code de construction, visitez le site Internet <http://www.rbq.gouv.qc.ca/dirLoisReglementsCodes/dirCodeConstruction/index.asp>.

- Seuls les employés qui sont des manipulateurs d'aliments peuvent **circuler** dans les aires de préparation. La circulation doit pouvoir se faire de manière à éviter toute contamination des aliments. En aucun temps, les visiteurs ou le public ne doivent accéder à ces aires.
- Les **zones où sont gardés des animaux**, par exemple dans le cas des établissements où l'on fait de la zoothérapie, doivent être séparées des zones de manutention, de transformation et d'emballage et ne pas y donner accès directement. Cependant, une personne non voyante, qui accède comme client au local ou à l'aire de service au public, peut être accompagnée du chien lui servant de guide.
- Les **planchers**, les **murs** et les **plafonds** doivent être faits de matériaux qui ne peuvent pas être corrodés, qui résistent aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement, qui sont non toxiques et non en état ou en voie de putréfaction, qui sont également non absorbants et imperméables, qui ne peuvent être altérés par des produits et qui sont fabriqués de sorte qu'ils n'altèrent eux-mêmes des produits. Ces matériaux doivent être conçus pour un usage alimentaire. À cet égard, on trouve une liste des matériaux approuvés dans le site Internet suivant : <http://www.inspection.qc.ca/francais/fssa/reference/referf.shtml>.



Si les lieux comportent de faux plafonds, ceux-ci doivent être faciles d'entretien et les panneaux qui les composent doivent être rabattus en tout temps.

Le cas échéant, les **joints** doivent être scellés et les coins doivent être finis avec un cavet pour prévenir la contamination et faciliter le nettoyage. La **pente des planchers** doit être suffisante pour permettre l'écoulement des liquides vers des bouches d'évacuation munies de siphons. Tous les trous et toutes les fissures doivent être colmatés.

- Les **drains du plancher** doivent être faciles d'accès et pourvus d'un bouchon amovible. Les grilles de drain vissées au plancher sont proscrites.
- Les **trappes à graisse** ont pour unique objet de recueillir les gras alimentaires ; il ne faut pas y jeter des déchets ni des huiles usées. Elles doivent être vidées régulièrement par des entreprises spécialisées. Avant d'en faire installer une, communiquez avec votre municipalité. Seules les charcuteries de vente de gros, les abattoirs et les boucheries ont l'obligation d'en posséder.
- Les **fenêtres**, les **portes** et leurs **cadres** doivent être scellés ou munis de grillages bien ajustés. Si le bris de fenêtre de verre risque d'engendrer une contamination des aliments, les fenêtres doivent alors être construites avec un matériau autre que le verre.

- Les **opérations** doivent être planifiées de façon appropriée. Une séparation physique ou systématique des activités prévient la contamination des aliments causée par la circulation. Il faut séparer les circuits liés au cru des circuits rattachés au cuit et mettre en application le principe de la « marche en avant ». Par exemple, la plonge sera séparée physiquement du lieu où est effectuée la préparation des aliments. Vous trouverez, à la dernière page de ce document, un exemple de plan d'un lieu de préparation d'aliments.
- L'**éclairage** exigé est d'au moins 50 décalux dans le local, l'aire ou le véhicule réservé à la préparation de produits. Dans les locaux ou les aires servant à l'entreposage des produits et du matériel, l'éclairage doit être d'au moins 20 décalux. Les ampoules et les appareils d'éclairage doivent être d'un type sécuritaire ou doivent être protégés afin de prévenir la contamination en cas de bris.
- Le **système de traitement de l'air** du bâtiment est choisi en fonction du type d'activité de l'établissement alimentaire. Il permet de prévenir ou d'atténuer la chaleur excessive ainsi que l'accumulation de vapeur, d'humidité, de graisse ou de poussière. Les prises d'air doivent être munies de grillages bien ajustés ou être protégées avec un matériau qui est à l'épreuve de la corrosion. Elles doivent être placées à un endroit où elles ne peuvent capter de l'air vicié et elles doivent être maintenues propres. Le système doit être conforme aux normes d'installation et de conception en vigueur en vertu du Code de construction et des indications du Service des incendies. En outre, les tuyaux utilisés ne doivent pas passer au-dessus des zones de préparation. Pour obtenir plus de renseignements au sujet du Code de construction, visitez le site Internet <http://www.rbq.gouv.qc.ca/dirLoisReglementsCodes/dirCodeConstruction/index.asp>.
- Les **conduites de circulation** pour le **gaz**, l'**électricité**, l'**eau**, les **égouts**, le **chauffage**, etc., ne doivent pas passer directement au-dessus d'une zone où des denrées alimentaires sont exposées. Il ne doit pas y avoir de raccordement entre le système d'évacuation des eaux usées sanitaires et le système d'évacuation des autres eaux usées de l'établissement. Le matériel isolant doit être propre et facile d'entretien. Référez-vous au Code de construction pour en savoir davantage sur la conformité des installations en cette matière, en visitant le site Internet <http://www.rbq.gouv.qc.ca/dirLoisReglementsCodes/dirCodeConstruction/index.asp>.
- L'**eau** utilisée pour la préparation et la conservation des aliments, qu'elle soit sous forme liquide, solide (glace) ou gazeuse (vapeur), doit être potable. L'eau chaude doit être au minimum à 60 °C pour garantir un approvisionnement continu tout au long de la journée. L'eau peut provenir du réseau d'aqueduc municipal ou d'un puits privé. Si la source est un puits, référez-vous aux normes du ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs (Loi sur la qualité de l'eau potable). Vous trouverez plus d'information à ce sujet dans le site Internet de ce ministère, au <http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/inter.htm>.
- Les **chambres de réfrigération et de congélation** doivent être conçues pour maintenir la température appropriée, c'est-à-dire entre 0 °C et 4 °C pour les chambres de réfrigération et -18 °C ou moins pour les chambres de congélation. Elles doivent être bien ventilées et drainées et le matériau qui les constitue doit être lisse, lavable, résistant à la corrosion et approprié à un usage alimentaire. Sur ce chapitre, une liste des matériaux approuvés est disponible dans le site Internet suivant : <http://www.inspection.qc.ca/francais/fssa/reference/referf.shtml>.
- Les **monte-charges** ne doivent être utilisés que par le personnel formé pour les faire fonctionner et ne doivent être employés spécifiquement que pour les produits alimentaires. Leur manipulation doit se faire sans risque de contamination et en respectant la Loi sur la santé et sécurité au travail. Visitez le site Internet <http://www.csst.qc.ca/portail/fr/> pour avoir plus de renseignements.

La conception des monte-charges doit respecter le Code de construction et les normes en vigueur. Pour vous renseigner sur le Code de construction, visitez le site Internet <http://www.rbq.gouv.qc.ca/dirLoisReglementsCodes/dirCodeConstruction/index.asp>.
- Des installations sanitaires appropriées doivent être prévues pour l'**entreposage temporaire des déchets** et des matières non comestibles et doivent être conçues pour éviter toute contamination. Les contenants pour déchets, poubelles et compacteurs doivent être clairement désignés, étanches, non absorbants et rigides. Les compacteurs de déchets doivent être vidés régulièrement.



Les poubelles munies d'un couvercle doivent pouvoir s'ouvrir sans l'usage des mains (au moyen d'une pédale). Sinon, il est recommandé d'encastrer les poubelles, ce qui permet d'éviter que le couvercle soit une source de contamination pour les mains. Il importe que toutes les poubelles soient vidées, nettoyées et assainies régulièrement.

Si l'établissement a aménagé une aire d'entreposage des déchets, celle-ci doit être séparée physiquement de l'aire de préparation des aliments et avoir une entrée différente de l'entrée de réception des marchandises ou des produits. Idéalement, cette aire d'entreposage des déchets devrait être réfrigérée pour atténuer les odeurs et ralentir la putréfaction.

- Des aires réservées aux **produits chimiques** autres que les additifs alimentaires (pour le nettoyage, l'assainissement et l'entretien du matériel et de l'équipement, comme des graisses ou des lubrifiants), doivent être en nombre suffisant, bien ventilées et fermées à clé. Il faut en contrôler l'utilisation au moyen d'un registre et suivre les recommandations du fabricant pour leur usage. Seules les personnes autorisées devraient y avoir accès.

L'extérieur du bâtiment

- Les **terrains** doivent être exempts de débris et de déchets et ne doivent pas se trouver près d'une source de pollution (fumée, poussière, fumier, etc.). Les routes doivent être bien nivelées et drainées pour permettre un écoulement des eaux usées adéquat. Il est fortement suggéré de passer un contrat avec un exterminateur afin d'empêcher la vermine d'entrer dans l'établissement.
- Des **installations sanitaires** appropriées doivent être prévues pour l'entreposage, la collecte et l'évacuation des déchets et des matières non comestibles et doivent être conçues pour prévenir toute contamination. Les contenants pour déchets tels les compacteurs doivent être clairement désignés, étanches, non absorbants, rigides et couverts. Ils doivent être propres et assainis régulièrement. La collecte doit se faire en fonction des besoins de l'établissement; sinon, ils doivent être réfrigérés en dehors de la saison hivernale.

Le transport et l'entreposage

- Les **véhicules de transport** doivent être à l'usage exclusif du transport des aliments et être exempts de toute contamination. Ils doivent être chargés, aménagés et déchargés de façon à prévenir tout endommagement ou toute contamination des aliments. S'il y a lieu, les produits qu'ils contiennent doivent y être maintenus à une température conforme quant à la réfrigération (entre 0 °C et 4 °C) ou à la congélation (-18 °C). L'exploitant a la responsabilité de vérifier la température au moment du déchargement et de la réception des marchandises.
- Les **supports de rangement** doivent être à une hauteur minimale du plancher de 10 cm dans le cas des supports fixes et de 8 cm dans le cas de supports amovibles.

L'équipement

- L'**équipement** et les **ustensiles** doivent être conçus, fabriqués et installés ou disposés de façon qu'ils satisfassent aux exigences du procédé employé et qu'ils soient accessibles pour les activités de nettoyage, d'assainissement, d'entretien et d'inspection.
- L'équipement doit présenter des **surfaces** lisses, non corrosives, non absorbantes, exemptes de piqûres, de fissures ou de crevasses.
- Les **distributeurs automatiques**, s'ils sont présents, doivent être munis de mécanismes de sécurité en état de fonctionner et assurant un contrôle adéquat de la température et de la propreté.
- L'exploitant doit avoir un **programme de nettoyage et d'assainissement** comportant les éléments suivants : nom de la personne responsable, fréquence et mode d'emploi des produits chimiques. Un document gratuit du MAPAQ peut vous être utile à ce sujet : *Votre établissement alimentaire – Nettoyage et assainissement des surfaces entrant en contact direct avec les aliments.*



L'étalonnage est l'ensemble des opérations établissant, dans des conditions précises, la relation entre les valeurs indiquées par un appareil de mesure et les valeurs déterminées par des étalons.

L'environnement englobe tout ce qui entoure l'aliment, c'est-à-dire l'intérieur de l'établissement, où est transformé l'aliment, et les terrains extérieurs de cet établissement.

- Les **produits chimiques** qui sont utilisés pour l'entretien et la maintenance du matériel et de l'équipement (lubrifiants, revêtements, peinture, etc.) et qui peuvent entrer en contact avec les produits alimentaires doivent être appropriés à un usage alimentaire. Une liste répertoriant les matériaux approuvés en cette matière est disponible dans le site Internet suivant : <http://www.inspection.gc.ca/francais/ppc/reference/conf.shtml>.
- Toute installation servant à la réfrigération, à la congélation ou au maintien de la chaleur doit disposer d'un **thermomètre** en état de fonctionnement dont la précision est de plus ou moins 1 °C. L'exploitant doit tenir un registre des prises de température pour chacune des installations.
- La **fiabilité** des thermomètres doit être vérifiée chaque semaine.

Première méthode: plongez le thermomètre dans de l'eau et de la glace pendant 1 minute. La température du thermomètre devrait être de 0 °C à plus ou moins un degré près.

Deuxième méthode: plongez le thermomètre dans de l'eau bouillante pendant 1 minute. La température du thermomètre devrait être de 100 °C à plus ou moins un degré près.

Il est à noter que l'**étalonnage** (calibration) des thermomètres doit être fait par un spécialiste.
- L'exploitant doit également tenir des **registres** concernant la fréquence et la procédure de nettoyage et d'assainissement du matériel et de l'équipement.

Conclusion

Vous seul êtes responsable de l'aménagement et de l'entretien de votre établissement alimentaire. Toute non-conformité à l'égard de ces aspects peut entraîner soit des amendes, soit des pertes financières importantes ou des intoxications alimentaires chez des consommateurs. En outre, cela risque d'entacher votre réputation. Par ailleurs, sachez qu'un environnement propre et sain représente une motivation supplémentaire pour vos employés.

La formation du personnel est un investissement clé pour votre entreprise. Elle favorise l'acquisition de bonnes pratiques en matière de manipulation et de préparation des aliments. Pour avoir l'information concernant une telle formation, pour demander des documents ou pour obtenir tout autre renseignement supplémentaire, n'hésitez pas à communiquer avec nous : nous sommes là pour vous aider!

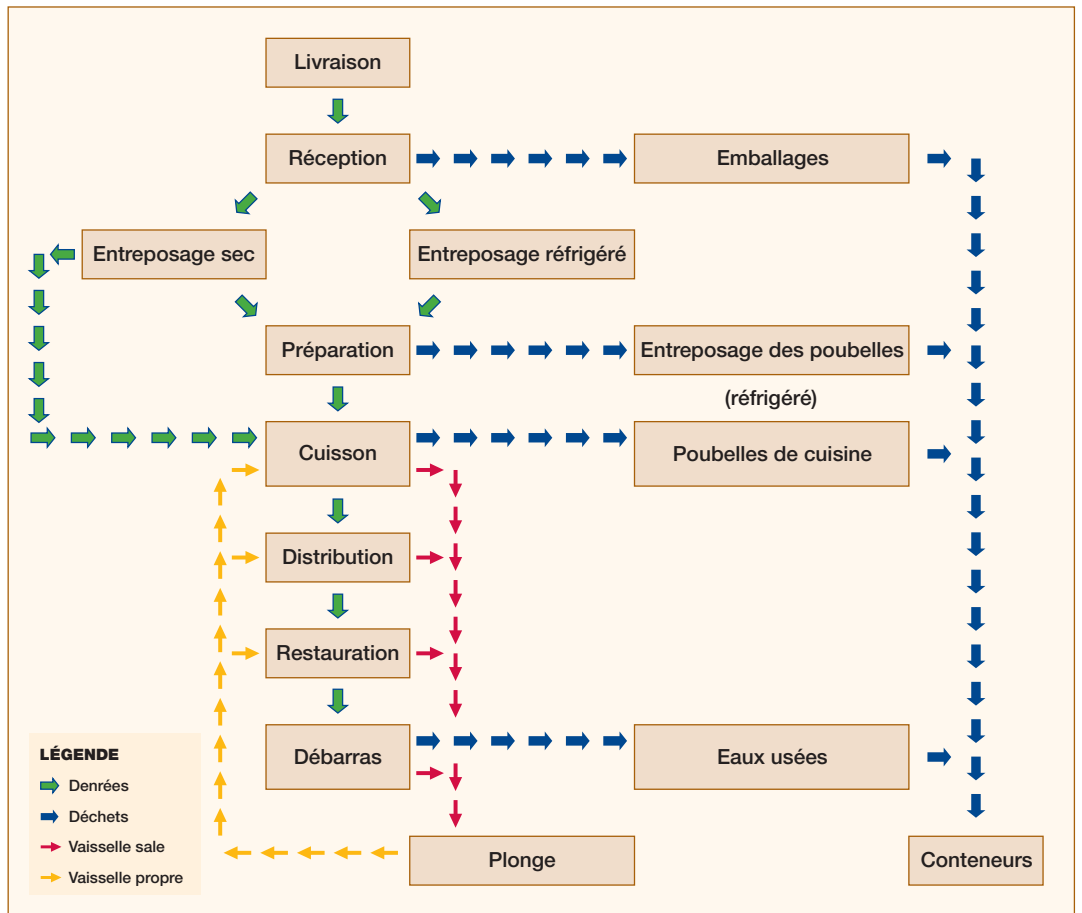
Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale

Ligne sans frais : 1 800 463-5023

Courriel : dga@mapaq.gouv.qc.ca

Site Internet : www.securitedesaliments.gouv.qc.ca

Exemple de « marche en avant »



Plan modèle d'un lieu de préparation d'aliments

