

**LIGNES DIRECTRICES DU NOUVEAU-BRUNSWICK POUR
LES LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS DANS LES
MARCHÉS PUBLICS**

**Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick
Bureau du médecin-hygiéniste en chef**

Le 1^{er} avril 2016

TABLE DES MATIÈRES

Table of Contents

1	<u>RAISON D'ÊTRE.....</u>	<u>4</u>
2	<u>LÉGISLATION ET AUTORITÉ</u>	<u>4</u>
	<i>Le titulaire de licence est tenu de faire preuve de diligence raisonnable pour veiller à ce que les aliments soient manipulés de façon sécuritaire et avec des pratiques d'hygiène personnelle convenables lorsqu'il y a lieu dans les endroits qui servent à la préparation des aliments.</i>	<i>5</i>
3	<u>DÉFINITIONS.....</u>	<u>5</u>
4	<u>QU'EST-CE QUI CONSTITUE UN MARCHÉ PUBLIC.....</u>	<u>8</u>
5	<u>DÉLIVRANCE DE LICENCE.....</u>	<u>9</u>
5.1	Classe 3.....	9
5.2	Classe 4.....	10
5.3	Modalités et conditions des licences.....	11
5.3.1	<i>Être en activité trois jours ou moins par semaine.....</i>	<i>11</i>
5.3.2	<i>Être en activité plus de trois jours par semaine.....</i>	<i>11</i>
5.4	Exemption des exigences relatives à la licence.....	12
5.5	Aliments non autorisés dans un marché public	12
6	<u>PROCESSUS DE DEMANDE</u>	<u>14</u>
6.1	Remplir la demande.....	14
6.2	Droits à payer	15
6.3	Pièces jointes obligatoires.....	15
	<i>• Remarque : Pour les licences de classe 4 au marché seulement, il est acceptable qu'une seule personne sur place ait réussi la formation et obtenu le certificat. Cette personne peut être le gestionnaire ou non. Quand le gestionnaire n'est pas sur place, la personne qui est sur place sera considérée comme le gestionnaire aux fins de l'application de la présente section et devra avoir réussi la formation et détenir le certificat.</i>	<i>18</i>
7	<u>INSPECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE</u>	<u>20</u>
8	<u>EXIGENCES</u>	<u>20</u>
9	<u>LOCAUX DANS LES MARCHÉS PUBLICS</u>	<u>25</u>
9.1	Plans détaillés d'étage et de marché	26

9.2	Installations hygiéniques	26
9.3	Approvisionnement en eau potable	27
9.3.1	Disponibilité de l'eau	27
9.3.2	Vérification de la qualité de l'eau	27
9.3.3	Conduite d'eau temporaire (le cas échéant).....	28
9.4	Lavage de la vaisselle	28
9.5	Bloc d'alimentation.....	29
9.6	Éclairage.....	29
9.7	Ventilation	29
9.8	Élimination des déchets solides.....	29
9.9	Contrôle des insectes et animaux nuisibles.....	29
9.10	Ensemble des lieux du marché	30

10 AUTRES RÈGLES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES LICENCES DE CLASSE 3 ET 4 .. 30

11 RÉFÉRENCES 32

12 ANNEXES 32

12.1	Organigramme de licence de locaux destinés aux aliments.....	33
12.2	Coordonnées du bureau régional de la Direction de la protection de la santé.....	34
12.3	Formulaire d'information pour les locaux destinés aux aliments dans les marchés publics	36
12.4	Liste de vérification de l'équipement dans des locaux destinés aux aliments dans un marché public	41

1 RAISON D'ÊTRE

Ces lignes directrices décrivent les exigences relatives aux licences et aux processus aux locaux destinés aux aliments dans les marchés publics. Elles fournissent également des renseignements aux exploitants de marché public et aux titulaires de licence de locaux destinés aux aliments dans les marchés publics concernant la sécurité d'exploitation dans une perspective de salubrité alimentaire. Les présentes lignes directrices s'harmonisent avec l'objectif du Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments du ministère de la Santé, qui est d'éliminer, de réduire et de contrôler les maladies d'origine alimentaire et de réduire le nombre d'éclosions de maladies d'origine alimentaire.

Une maladie d'origine alimentaire, qu'on appelle aussi une intoxication alimentaire, se produit quand une personne devient malade après avoir mangé un aliment contaminé par des agents comme des bactéries, des parasites ou des virus. Ces contaminants biologiques sont également appelés communément des microbes ou des pathogènes. Des contaminants physiques et chimiques comme le verre, le métal, les produits de nettoyage et autres sont d'autres agents qui peuvent contaminer les aliments, causer des blessures ou provoquer des maladies. Les maladies d'origine alimentaire peuvent entraîner des conséquences graves pour les consommateurs, et même être mortelles pour les membres des groupes à risque élevé. Les groupes les plus susceptibles de contracter des maladies d'origine alimentaire ou de connaître des problèmes de santé plus graves sont les enfants d'âge préscolaire, les personnes âgées, les personnes dont le système immunitaire est affaibli et les femmes enceintes.

2 LÉGISLATION ET AUTORITÉ

Les aliments vendus dans les marchés publics sont régis par la *Loi sur la santé publique*. Le Règlement du Nouveau-Brunswick 2009-138 pris en vertu de la *Loi sur la santé publique* s'applique aux locaux destinés aux aliments au Nouveau-Brunswick.

Le paragraphe 12(1) de la *Loi sur la santé publique* stipule ce qui suit :

« Nul ne peut exploiter des locaux destinés aux aliments sans être titulaire d'une licence délivrée conformément à la présente loi et aux règlements. »

Les locaux destinés aux aliments exploités par un titulaire de licence sont assujettis à l'inspection de la Direction de la protection de la santé au sein du Bureau du médecin hygiéniste en chef du ministère de la Santé. Des inspections de routine ne seront menées que dans les locaux du marché seulement. Cependant, les inspecteurs de la santé publique ont le mandat d'enquêter sur les dangers pour la santé en vertu de l'article 5 de la *Loi sur la santé publique* qui précise que :

« Lorsqu'un médecin-hygiéniste ou un inspecteur de la santé publique a des motifs raisonnables et probables de croire à la présence d'un danger pour la santé dans des locaux, il doit faire ou faire faire une enquête pour déterminer la présence du danger. »

Par conséquent, si le ministère de la Santé est saisi d'une plainte en matière de salubrité alimentaire concernant des locaux destinés aux aliments ou un produit alimentaire au marché, un inspecteur de la santé publique peut se rendre au domicile de l'exploitant ou ailleurs pour y inspecter l'aire de préparation dans le cadre de son enquête.

Le titulaire de licence est tenu de faire preuve de diligence raisonnable pour veiller à ce que les aliments soient manipulés de façon sécuritaire et avec des pratiques d'hygiène personnelle convenables lorsqu'il y a lieu dans les endroits qui servent à la préparation des aliments.

3 DÉFINITIONS

Les définitions ci-dessous sont extraites de la *Loi sur la santé publique* et du Règlement du Nouveau-Brunswick 2009-138 et peuvent s'appliquer aux locaux destinés aux aliments pour lesquels une licence a été délivrée dans les marchés publics.

« **abattoir** » s'entend d'un lieu où des animaux des espèces bovines, ovines, porcines ou autres ou encore de la volaille sont abattus aux fins de consommation; (*abattoir*)

« **aliment** » désigne les aliments ou les boissons, y compris le lait, destinés à la consommation humaine, et s'entend également d'un ingrédient des aliments ou des boissons destinés à la consommation humaine; (*food*)

« **animal nuisible** » un animal ou un arthropode qui peuvent contaminer les aliments ou les surfaces de contact et s'entend également des rats, des souris, des coquerelles et des mouches; (*pest*)

« **assainir** » traiter au moyen de procédés qui détruisent la plupart des microorganismes, y compris tous les pathogènes; (*sanitize*)

« **contenant** » récipient ou emballage utilisé pour emballer, contenir ou couvrir les aliments; (*container*)

« **contamination** » en ce qui a trait aux aliments, conditions qui permettent :

- a) l'introduction d'une matière étrangère;
- b) l'introduction ou la multiplication des microorganismes ou de parasites qui provoquent des maladies;
- c) l'introduction ou la production de toxines; (*contamination*)

« **danger pour la santé** » désigne

- a) un état dans lequel se trouvent des locaux;
 - b) une substance, une chose ou une plante ou un animal à l'exception des êtres humains;
 - c) un solide, un liquide, un gaz ou une combinaison de ceux-ci;
 - d) un bruit ou une vibration ou radiation;
- qui a ou pourrait avoir un effet nuisible sur la santé des personnes; (*health hazard*)

« **eau potable** » désigne l'eau qui, pour des considérations de santé, convient à la cuisson des aliments et à la consommation par les humains; (*potable water*)

« **équipement** » appareil, dispositif, batterie ou instrument qui est ou peut être utilisé lors des opérations effectuées dans un local destiné aux aliments ou pour son entretien sauf les ustensiles; (*equipment*)

« **inspecteur de la santé publique** » désigne un inspecteur de la santé publique nommé en vertu de l'article 62 de la *Loi sur la Santé publique*; (*public health inspector*)

« **lait** » désigne du lait provenant de tout animal autre qu'un être humain et destiné à la consommation humaine; (*milk*)

« **licence** » licence qui permet d'exploiter des locaux destinés aux aliments; (*licence*)

« **locaux destinés aux aliments** » désigne des locaux où des aliments ou du lait sont fabriqués, transformés, préparés, entreposés, manipulés, étalés, distribués, transportés, vendus ou offerts à la vente, et s'entend également d'un distributeur automatique d'aliments et d'un abattoir, mais ne comprend pas des locaux exemptés par les règlements; (*food premises*)

« **locaux destinés aux aliments de classe 3** » locaux destinés aux aliments où des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, étalés, distribués, vendus ou offerts pour la vente sur place sans préparation ni transformation; (*class 3 food premises*)

« **locaux destinés aux aliments de classe 4** » locaux destinés aux aliments où les aliments :

- a) sont préparés ou transformés, sans abattage ou sans pasteurisation, ni traitement thermique dans le cas de la viande ou du poisson;
- b) sont vendus et consommés sur place ou hors des lieux, mais ne sont pas destinés à la distribution en gros; (*class 4 food premises*)

« **locaux destinés aux aliments de classe 5** » locaux dans lesquels des aliments sont transformés en vue d'être vendus directement aux consommateurs ou préparés pour une

distribution en gros; (*class 5 food premises*)

« **locaux d'un marché public à temps partiel ou saisonnier** » locaux destinés aux aliments qui sont exploités dans un marché public pendant moins de cent soixante jours au cours de la période allant du 1^{er} avril au 31 mars de l'année suivante, inclusivement; (*part-time or seasonal public market premises*)

« **manipulation** » subdivision ou emballage seulement d'aliments potentiellement dangereux; (*handling*)

« **marché public** » signifie un endroit où un groupe de marchands s'installent sur une base régulière dans un endroit commun pour vendre des produits alimentaires. Cet endroit peut être un marché fermier et un marché aux puces; (*public market*)

« **poisson** » poissons, mollusques, crustacés et échinodermes ou toutes parties de ceux-ci ainsi que les produits et les sous-produits qu'on en tire; (*fish*)

« **poste de lavage de mains** » lavabo alimenté en eau courante potable aussi bien froide que chaude et tout près duquel se trouve un distributeur de savon liquide ou en poudre et de quoi se sécher les mains : soit des serviettes en papier dans un distributeur, soit un séchoir à air forcé. (*hand washing station*)

« **potentiellement dangereux** » en ce qui a trait aux aliments, signifie une forme ou un état qui favorise la croissance de microorganismes pathogènes ou la production de toxines. (*potentially hazardous*)

Exemples :

- viande et produits de viande;
- poisson, crustacés et fruits de mer;
- volaille;
- œufs;
- pâtisseries et tartes garnies de crème;
- fruits et légumes coupés.

« **réseau autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées** » désigne une fosse septique comportant un champ d'évacuation des eaux usées en profondeur et s'entend également de tout autre réseau autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées qui n'est pas raccordé à un dispositif de traitement des eaux usées approuvé par le ministre de l'Environnement en vertu de la *Loi sur l'assainissement de l'eau*; (*on-site sewage disposal system*)

« **réseau d'adduction d'eau** » désigne un ouvrage qui fournit ou peut fournir de l'eau destinée à la consommation humaine; (*water supply system*)

« **réseau public d'adduction d'eau** » désigne un réseau d'adduction d'eau qui appartient à une municipalité, une communauté rurale ou à la Couronne du chef de la Province ou qu'exploite une municipalité, une communauté rurale ou la Couronne du chef de la province et comprend tous les autres réseaux d'adduction d'eau appartenant à d'autres personnes prescrites par règlement ou exploités par elles; (*public water system supply*)

« **surface de contact des aliments** » surface de l'équipement ou des ustensiles avec laquelle les aliments entrent normalement en contact, y compris les surfaces de comptoir; (*food contact surface*)

« **titulaire** » personne à qui une licence a été délivrée et qui l'autorise à exploiter des locaux destinés aux aliments; (*licensee*)

« **transformation** » s'entend notamment d'abattre, d'éviscérer, de procéder à un traitement thermique, de fumer, de saler, de mariner, de pasteuriser et de transformer de nouveau des aliments déjà transformés; (*process*)

« **ustensiles** » ustensiles de cuisine, articles de table, verres, coutellerie et autres choses semblables qui servent à la manipulation, à la préparation, à la transformation, à la mise en montre, à la présentation, au service, à la distribution, à l'entreposage et à contenir et à consommer les aliments. (*utensils*)

4 QU'EST-CE QUI CONSTITUE UN MARCHÉ PUBLIC

Suivant la définition d'un marché public à la section 3, un marché public signifie un endroit ou un groupe de marchands s'installent sur une base régulière pour vendre des produits alimentaires. Cet endroit peut être un marché de producteurs ou un marché aux puces. En outre, les points suivants s'appliquent :

- a) un groupe de marchands se compose de trois (3) marchands ou plus;
- b) une base régulière s'entend d'un horaire établi et prévu (c'est-à-dire sur une base habituelle);
- c) des marchands sont sur place ou désignent un membre de leur personnel pour les représenter pour vendre leurs marchandises; un marchand est le titulaire de la licence.

À remarquer que le point c) ne s'applique qu'aux marchands requérant une licence d'exploitation de locaux destinés aux aliments seulement, tel que décrit à la section 5.

5 DÉLIVRANCE DE LICENCE

Potentiellement dangereux: en ce qui a trait aux aliments, signifie une forme ou un état qui favorise la croissance de microorganismes pathogènes ou la production de toxines.

Exemples :

- Viande et produits de viande;
- Poisson, crustacés et fruits de mer'
- Volaille;
- Œufs
- Pâtisseries et tartes garnies de crème et'
- Fruits et légumes coupés

Les marchands de produits alimentaires qui vendent ou préparent des aliments potentiellement dangereux dans un marché public doivent être titulaires d'une licence pour leurs installations au marché. Ils doivent être titulaires d'une licence de locaux destinés aux aliments de classe 3 ou de classe 4.

Les exploitations de locaux destinés aux aliments de la classe 5 (voir la définition à la section 3), y compris les abattoirs et les laiteries, ne sont pas permises dans une cuisine familiale ou un marché public.

L'organigramme de licence de locaux destinés aux aliments dans les marchés publics à l'annexe 12.1 peut vous aider à déterminer la classe de licence de locaux destinés aux aliments que vous devez vous procurer.

Les descriptions des classes 3 et 4 se trouvent aux sections 5.1 et 5.2.

Les locaux destinés aux aliments avec licence dans un marché public ne sont pas autorisés à agir comme traiteur à des événements, fournir de la nourriture aux clients, permettre aux clients de prendre possession de leurs commandes à leur domicile, ou accepter des commandes autres qu'à l'emplacement des locaux destinés aux aliments au marché public. Les clients peuvent soumettre et ramasser leurs commandes à l'emplacement des locaux destinés aux aliments avec permis du marché public. Les locaux destinés aux aliments doivent être en mesure de garder correctement les aliments potentiellement dangereux à des températures de maintien chaudes et froides appropriées jusqu'à ce que les aliments soient ramassés, sauf autres dispositions prises avec le client (comme conseiller aux clients de ramasser leurs commandes dès l'ouverture du marché public).

5.1 Classe 3

Des locaux destinés aux aliments de classe 3 sont des locaux où des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, étalés, distribués, vendus ou offerts pour la vente sur place sans transformation ni préparation.

La définition de manipulation

est limitée à la subdivision ou au remballage des aliments potentiellement dangereux.

Les exploitants de locaux destinés aux aliments de classe 3 dans un marché public ne sont pas autorisés à faire cuire ou à préparer des aliments sur les lieux du marché. Ils peuvent toutefois préparer les aliments dans une cuisine domiciliaire autorisée et les transporter au marché aux fins de la définition de la classe 3 présentée directement ci-dessus. Cependant, ils ne peuvent préparer les aliments dans une cuisine domiciliaire autorisée que s'ils exploitent leurs installations sur une base cumulative de trois (3) jours ou moins par semaine, tel qu'indiqué à la section 5.3.

Les exigences de délivrance de la licence pour les locaux destinés aux aliments de classe 3 sont fondées sur la « **manipulation** » ou non des produits alimentaires. Les exigences relatives à la licence de classe 3 sont définies à la section 8.

5.2 Classe 4

Les locaux destinés aux aliments de classe 4 servent à la préparation ou à la transformation des aliments sans abattage, ni pasteurisation, ni traitement thermique (mise en conserve), dans le cas de la viande ou du poisson, pour la vente ou la consommation sur les lieux ou ailleurs, mais non pour la distribution en gros.

Les exploitants de locaux de classe 4 dans un marché public peuvent préparer les aliments dans une cuisine domiciliaire autorisée que s'ils n'exploitent leurs installations sur une base cumulative de trois (3) jours ou moins par semaine (voir la section 5.3). Cependant, ils sont autorisés à faire cuire ou préparer des aliments à l'emplacement du marché.

La licence de locaux destinés aux aliments de classe 4 et de classe 5 à l'extérieur du marché autorise son titulaire à faire ce qui suit dans ses installations au marché :

- transporter des aliments;
- garder des aliments au froid ou au chaud;
- réchauffer des aliments cuits à l'avance (comme des lasagnes, des soupes, des ragoûts, des pâtés à la viande, etc.);
- diviser des plats en portions en vue de les servir;
- laver de la vaisselle;
- tous les types d'activité de classe 3; par ex., un titulaire de licence de classe 4 qui fait de la vente ambulante de poisson au marché, ou un titulaire de licence de classe 5 qui exploite une usine fromagère qui amène du fromage en bloc qu'il subdivise en portions plus petites pour la vente au marché.

Mais si le même titulaire de licence de classe 4 ou de classe 5 désire faire cuire, mélanger des aliments ou des ingrédients, les couper ou les hacher au marché, il doit se procurer une deuxième licence de classe 4 pour ses installations au marché.

5.3 Modalités et conditions des licences

5.3.1 Être en activité trois jours ou moins par semaine

Certains titulaires de licences peuvent exploiter plus d'un local destiné aux aliments et à plus d'un marché public. Un titulaire de licence qui exploite de manière cumulative une ou plusieurs installations alimentaires de classes 3 et/ou 4 à un ou plusieurs marchés publics pendant trois jours ou moins par semaine est autorisé à préparer les aliments potentiellement dangereux dans une cuisine domiciliaire pour vendre dans un marché public seulement.

Cependant, **cela requiert un processus d'examen particulier**. Pour veiller à ce que les aliments soient préparés en toute sécurité, un inspecteur de la santé publique régional doit examiner les renseignements soumis avant d'approuver la source de préparation des aliments (c'est-à-dire une cuisine domiciliaire). Cela fera partie de la demande de licence et du processus d'examen.

Une fois la cuisine domiciliaire approuvée pour la préparation des aliments, des conditions seront jointes à la licence de classe 3 ou de classe 4. Les conditions indiqueront que le titulaire d'une licence pour des locaux destinés aux aliments de classe 3 ou de classe 4, au marché public donné qui n'opère que trois jours ou moins par semaine, peut utiliser une cuisine domiciliaire à une adresse donnée pour préparer une liste précise d'aliments potentiellement dangereux pour la vente à partir de l'emplacement du marché public donné seulement.

La feuille énonçant les conditions doit être affichée avec la licence dans un endroit où elle sera facilement visible pour le public.

Si un titulaire souhaite préparer et vendre des aliments potentiellement dangereux qui ne figurent pas sur la feuille des conditions, le titulaire doit d'abord obtenir l'approbation du Ministère. Pour obtenir l'approbation, une demande doit être soumise à l'inspecteur de la santé publique. L'inspecteur de la santé publique et le directeur régional procéderont ensuite à une évaluation. Avant que de nouveaux aliments potentiellement dangereux puissent être préparés dans une cuisine domiciliaire et être vendus dans un marché public, le titulaire d'une licence doit d'abord recevoir une nouvelle feuille de conditions qui comprend les nouveaux aliments. Une demande doit être présentée au moins sept jours avant la date prévue de la préparation de tout nouvel aliment.

5.3.2 Être en activité plus de trois jours par semaine

Les titulaires d'une licence d'exploitation d'une ou de plusieurs installations alimentaires de classe 3 ou de classe 4 ne sont pas autorisés à utiliser une cuisine domiciliaire pour préparer des aliments potentiellement dangereux pour la vente dans un marché public ou à tout autre endroit. Ils doivent utiliser leur emplacement au marché public ou d'autres installations avec licence en combinaison avec leur emplacement de marché autorisé pour toutes exploitations de locaux destinés aux aliments. Cela sera considéré lors du processus d'examen et d'approbation.

5.4 Exemption des exigences relatives à la licence

Les exploitants de locaux destinés aux aliments dans un marché public qui préparent ou transforment des aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux dans une résidence privée pour la vente seulement dans un marché public ne sont pas obligés de détenir une licence de locaux destinés aux aliments.

Exemples d'aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux :

- miel;
- confitures et gelées;
- pain et petits pains;
- pâtisseries/gâteaux, muffins, biscuits, tartelettes et tartes aux fruits, à l'exclusion des pâtisseries et des tartes contenant une garniture de crème et des pâtés à la viande;
- bonbons durs et fudge;
- marinades et relish;
- produits de l'érable;
- compote de pommes;
- tout autre aliment dont un inspecteur de la santé publique considère qu'il n'est pas potentiellement dangereux.

De plus, les agriculteurs qui vendent des œufs en coquille qui ne sont pas d'un établissement agréé avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) sont dispensés d'obtenir une licence à ce stade. Remarque : Les œufs ne sont pas considérés comme une source approuvée et ne peuvent être utilisés par les titulaires de licence locaux destinés aux aliments.

5.5 Aliments non autorisés dans un marché public

Les licences de vente au marché n'autorisent pas la vente des aliments suivants :

- Tous les produits laitiers au lait cru, sauf s'ils proviennent d'une laiterie de classe 5 détenant un permis provincial ou d'un établissement agréé par le gouvernement fédéral
- Les aliments peu acides en conserve ou en bocal non produits dans une installation licenciée
- La viande embouteillée, le poisson en conserve, le poisson fumé, les mollusques et crustacés et les produits de la mer non produits dans une installation licenciée;
- Viande et volailles ou produits de la viande et des volailles provenant d'animaux n'ayant pas été abattus dans des établissements détenant un permis provincial ou agréés par le gouvernement fédéral
- Champignons de culture fourragère.
- Tout produit alimentaire qui nécessite une exploitation ou un processus de la classe 5 au marché.

Dans le *Règlement sur les aliments et drogues*, aliment peu acide s'entend d'un « aliment, à l'exception des boissons alcooliques, dont l'un des constituants a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau supérieure à 0,85 ». Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve ou traités thermiquement, les produits alimentaires peuvent être contaminés par *Clostridium botulinum*. Des exemples incluent les asperges, les betteraves, le maïs, l'ail, les haricots verts, les champignons, les poivrons, le poulet et les foies de volaille, le jambon, le pâté de foie, la saucisse, les produits de poissons fumés, salés ou fermentés, le ragoût de poulet ou de bœuf et des bocaux de poissons ou crustacés (palourdes, huîtres, fricot aux palourdes, homard). (Source : ACIA)

La bactérie *Clostridium botulinum* produit chez les personnes une toxine qui provoque une maladie extrêmement grave et potentiellement mortelle (botulisme). Les bactéries sont résistantes à la chaleur et ont besoin de très peu d'oxygène pour survivre. Par conséquent, un aliment peu acide en conserve qui n'a pas été correctement mis en conserve ou traité thermiquement peut fournir un environnement parfait pour permettre à la bactérie *C. botulinum* de survivre et de se multiplier.

6 PROCESSUS DE DEMANDE

6.1 Remplir la demande

Vous pouvez vous procurer un formulaire de demande de licence pour des locaux destinés aux aliments à n'importe quel bureau de Service Nouveau-Brunswick (SNB) ou en ligne à www.snb.ca (plus particulièrement <https://www.pwx1.snb.ca/snb7001/b/1000/CSS-FOL-35-1762B.pdf>), ou à tout bureau régional de la Direction de la protection de la santé.

Pour les demandes où les frais sont de 0 \$ (voir la section 6.2), les personnes qui en font la demande doivent soumettre leurs demandes et la documentation correspondante à l'une des adresses de courriel régionales, ou par la poste ou par télécopieur, ou en personne à l'un des bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé, énumérées à l'annexe 12.2 des présentes lignes directrices.

Pour les demandes où des frais s'appliquent (voir section 6.2), les personnes qui en font la demande doivent soumettre les demandes dûment remplies et toutes les pièces jointes applicables, avec le paiement approprié, au bureau de SNB le plus proche à l'aide de l'une des méthodes suivantes :

- en visitant le site Web à <https://www.pwx1.snb.ca/snb9000/product.aspx?ProductID=A001P351600&l=f;>
- en appelant la ligne Téléservices sans frais de SNB au 1-888-762-8600;
- par la poste à : SNB / Demande de licences – Santé
140, boulevard Alison, C.P. 1998
Fredericton (Nouveau-Brunswick) E3B
5G4

Remarque : Pour un paiement en ligne, veuillez remplir le formulaire en ligne et faire suivre les autres renseignements requis pour votre demande au bureau régional de la Direction de la protection de la santé le plus proche. Consultez l'annexe 12.2 pour les coordonnées du bureau régional de la Direction de la protection de la santé. **Votre dossier ne sera pas complet tant que toutes les pièces jointes obligatoires (décrites ci-dessous) n'auront pas été transmises au bureau de la Direction.**

Vous pouvez communiquer avec votre bureau régional de la Direction de la protection de la santé et parler avec un inspecteur de la santé publique pour obtenir des renseignements supplémentaires.

Les licences de locaux destinés aux aliments ne sont pas transférables. Quand il y a un changement d'exploitant, un nouveau formulaire de demande doit être présenté avec toutes les pièces jointes mentionnées ci-dessus pour le dossier.

6.2 Droits à payer

Les licences d'exploitation de locaux destinés aux aliments sont valides du 1^{er} avril au 31 mars et doivent être renouvelées.

Locaux destinés aux aliments dans un marché public	Classe 3	Classe 4
Exploitant leurs locaux moins de 160 jours par année	0 \$	0 \$
Exploitant leurs locaux plus de 160 jours par année	50 \$	265 \$

Aux fins de frais seulement, les jours d'exploitation s'appliquent à chaque emplacement de marché séparément et ne sont pas cumulatifs.

6.3 Pièces jointes obligatoires

En plus de tout ce qui est énoncé ci-dessous, si vous transformez des aliments ou si vous affirmez que des aliments potentiellement dangereux sont de longue conservation, on vous demandera peut-être de fournir des preuves que votre produit alimentaire est jugé propre à la vente. Vous serez peut-être obligé ainsi de fournir votre procédé de transformation ou votre produit alimentaire à un laboratoire d'analyse de produits alimentaires qui sera chargé de les analyser et de les tester. Cela dépendra du produit alimentaire en question et demeure à la discrétion de l'inspecteur de la santé publique.

Les titulaires de licence de classe 4 doivent également démontrer qu'ils peuvent préparer les aliments qu'ils offrent de façon sécuritaire dans leurs installations au marché. Ils doivent démontrer qu'ils peuvent manipuler tous leurs produits alimentaires de façon sécuritaire afin de ne pas mettre la santé publique en danger.

6.3.1 Classe 3 (*sans manipulation*)

Si vous faites une demande de licence de classe 3 et ne « manipuler » pas les aliments, vous devez soumettre ce qui suit :

- a) Si vous êtes un organisme sans but lucratif, vous devez fournir des pièces à l'appui (numéro d'inscription approprié, documents justificatifs, etc.).
- b) Un plan de plancher détaillé des locaux destinés aux aliments illustrant l'emplacement de l'équipement. Veuillez noter que les locaux destinés aux aliments de classe 3 (sans manipulation) sont **dispensés** des exigences énoncées aux alinéas 17*d*) à *j*) du Règlement du Nouveau-Brunswick 2009-138.
- c) Les dates, les heures et l'endroit (ou les endroits) d'exploitation prévue des locaux destinés aux aliments.

- d) Des exemplaires des menus qui y seront offerts, le cas échéant.
- e) La documentation contenant les détails liés à la façon dont la propreté et la désinfection des lieux et de l'équipement seront assurées, ainsi que l'élimination de tous les déchets. Un horaire de désinfection doit être soumis et devrait inclure les détails de fréquence (quotidienne/mensuelle/annuelle), les méthodes, les agents de nettoyage qui seront utilisés, et les personnes responsables de remplir ces tâches.
- f) Le formulaire de renseignements sur les locaux destinés aux aliments dans un marché public (voir l'annexe 12.3).
- g) La liste de vérification de l'équipement dans des locaux destinés aux aliments dans un marché public (voir l'annexe 12.4).
- h) Toute autre information requise par le ministère de la Santé pour évaluer la demande, par exemple la démonstration de la connaissance des pratiques de sécurité alimentaire.

6.3.2 Classe 3 (avec manipulation) et classe 4

Voici ce que vous devez fournir si vous demandez une licence de classe 3 (avec manipulation) ou de classe 4 :

- a) Si vous êtes un organisme sans but lucratif, vous devez fournir des pièces à l'appui (numéro d'inscription approprié, documents justificatifs, etc.).
- b) Un plan d'étage des locaux destinés aux aliments illustrant l'emplacement de l'équipement et le diagramme des opérations.
- c) Les dates, les heures et l'endroit (ou les endroits) d'exploitation prévue des locaux destinés aux aliments.
- d) Des exemplaires des menus qui y seront offerts, le cas échéant.
- e) Les détails liés à l'expérience du demandeur dans l'exploitation de locaux destinés aux aliments ou tout autre document démontrant que celui-ci dispose de la formation ou des connaissances nécessaires pour exploiter les locaux destinés aux aliments de façon sécuritaire. Un énoncé d'expérience et toutes les attestations de formation suivie en sécurité alimentaire.
- f) Si les locaux ont un approvisionnement en eau privé, le demandeur de licence de classe 3 (avec manipulation) doit fournir une fois par année un test de vérification de la qualité de l'eau dont les résultats pour les bactéries sont satisfaisants. Le demandeur de licence de classe 3 avec manipulation n'est pas obligé de fournir d'échantillon inorganique, sauf si certaines circonstances en justifient l'obligation. Également, voir la section 8 ci-dessous.

- g) Si les locaux ont un approvisionnement en eau privé, le demandeur de licence de classe 4 doit posséder un plan écrit d'analyse des échantillons d'eau. Le type et la fréquence des tests requis seront déterminés en fonction du risque. Le plan d'analyse des échantillons d'eau sera établi par l'inspecteur de la santé publique.
- h) Les détails liés à la formation offerte ou prévue à l'intention du personnel. L'information sur toute la formation en matière de sécurité alimentaire suivie par le personnel. Vous devez conserver dans les locaux destinés aux aliments les certificats en matière de sécurité alimentaire du personnel afin de pouvoir les présenter si on vous le demande.
- i) Les détails liés aux procédures et aux pratiques d'hygiène à suivre par les employés des locaux destinés aux aliments et une copie de votre politique sur la santé du personnel. Par exemple, les détails des exigences pour le lavage de mains pour les employés (qui, quoi, quand, où, comment et pourquoi), le travail avec des coupures, le travail tout en étant malade, quand s'abstenir de travailler, la déclaration des maladies, etc.
- j) La documentation contenant les détails liés à la façon de veiller à la propreté et à la désinfection des lieux, de l'équipement et des ustensiles, et à l'élimination de tous les déchets. Les procédures de désinfection doivent être décrites en détail. Un horaire de désinfection doit être soumis et devrait inclure les détails de fréquence (quotidienne/mensuelle/annuelle), les méthodes et les personnes responsables de remplir ces tâches.
- k) Si les locaux ont un réseau privé d'évacuation des eaux usées, voir la section 8 pour plus d'information.
- l) Dans le cas des demandes de licence de classe 4 (et 5) seulement, la documentation sur le protocole de manipulation des aliments utilisé par le demandeur pour les aliments potentiellement dangereux. Cela devrait inclure les méthodes utilisées pour décongeler les aliments (le cas échéant), les températures de cuisson et de garde des aliments, les méthodes de refroidissement, etc. Vous devez fournir suffisamment d'information pour permettre à un inspecteur de la santé publique de faire une évaluation des risques des procédés.
- m) Les demandeurs de licence de classe 4 seulement le 1^{er} juillet 2012 ou après doivent fournir la preuve de la formation suivie en matière de manipulation des aliments et les certificats requis pour respecter ce qui suit : en tout temps alors que des aliments sont préparés dans des locaux destinés aux aliments, il doit y avoir sur place au moins une personne qui détient un certificat attestant qu'elle a réussi, **et** le ou la gestionnaire des locaux destinés aux aliments doit détenir aussi un certificat attestant qu'il ou elle a également réussi, le programme de formation en manipulation des aliments conformément aux paragraphes 39(1) et (2) du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*.

- **Remarque : Pour les licences de classe 4 *au marché seulement*, il est acceptable qu'une seule personne sur place ait réussi la formation et obtenu le certificat. Cette personne peut être le gestionnaire ou non. Quand le gestionnaire n'est pas sur place, la personne qui est sur place sera considérée comme le gestionnaire aux fins de l'application de la présente section et devra avoir réussi la formation et détenir le certificat.**
- Pour plus d'information sur la formation des préposés à la manipulation des aliments et les cours d'accréditation reconnus au Nouveau-Brunswick, visitez :

http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/milieus_sains/content/formation_des_preposes_a_la_manipulation_des_aliments.html

- n) Les exploitants d'installations de découpage de viande de classe 4 ne sont pas autorisés à vendre du gibier sauvage parce que celui-ci n'est pas considéré comme une source approuvée. Toute la viande doit provenir d'une source approuvée (c'est-à-dire un abattoir de classe 5 détenant un permis provincial ou agréé par le gouvernement fédéral).
- o) Le formulaire de renseignements sur les locaux destinés aux aliments dans un marché public (voir l'annexe 12.3).
- p) La liste de vérification de l'équipement dans des locaux destinés aux aliments dans un marché public (voir l'annexe 12.4).
- q) Toute autre information exigée par le ministère de la Santé pour évaluer la demande.
 - L'information additionnelle exigée par un inspecteur dépendra de l'importance de la manipulation des aliments. L'information additionnelle en question peut inclure :
 - i. la façon dont les aliments seront transportés;
 - ii. la source des aliments (avec les recettes);
 - iii. l'état (gelés/frais/précuits) des aliments à l'achat;
 - iv. comment et quand chaque aliment est préparé.

6.3.3 Préparer des aliments potentiellement dangereux dans une cuisine domiciliaire

Dans le cadre du processus d'examen particulier visé à la section 5.3.1, les titulaires de licence de classes 3 et 4 pour des locaux destinés aux aliments qui préparent des aliments potentiellement dangereux dans une cuisine domiciliaire doivent soumettre des renseignements supplémentaires.

Les renseignements concernant l'exploitation d'une cuisine domiciliaire doivent être soumis :

- Un plan de plancher des locaux destinés aux aliments illustrant l'emplacement de l'équipement et le diagramme d'exploitation.
- Les dates, les heures et l'endroit (ou les endroits) d'exploitation prévue des locaux destinés aux aliments.
- Les détails liés à l'expérience du demandeur dans l'exploitation de locaux destinés aux aliments ou tout autre document démontrant que celui-ci dispose de la formation ou des connaissances nécessaires pour exploiter les locaux destinés aux aliments de façon sécuritaire. Un énoncé d'expérience et toutes les attestations de formation suivie en sécurité alimentaire.
- Si les locaux ont un approvisionnement en eau privé, le demandeur de licence de classe 4 doit posséder un plan écrit d'analyse des échantillons d'eau. Le type et la fréquence des tests requis seront déterminés en fonction du risque. Le plan d'analyse des échantillons d'eau sera établi par l'inspecteur de la santé publique.
- Les détails liés à la formation offerte ou prévue à l'intention du personnel. Fournir l'information sur toute la formation en matière de sécurité alimentaire suivie par le personnel pour les locaux destinés aux aliments de classe 3 et une preuve de l'achèvement du séminaire sur l'ABC de la salubrité alimentaire offert par la Direction de la protection de la santé. Remarque : Le personnel de locaux destinés aux aliments de classe 4 doit démontrer avoir réussi une formation et obtenu un certificat en matière de sécurité alimentaire, tel que précisé à la section 6.3.2, qui doit être conservé dans les locaux afin de pouvoir être présenté sur demande.
- Les renseignements relatifs aux procédures et aux pratiques d'hygiène à suivre par les employés dans les locaux destinés aux aliments ainsi que le protocole d'hygiène du personnel, par exemple les exigences en matière de lavage des mains pour le personnel (qui, quoi, quand, où, comment et pourquoi), le travail avec une coupure, le travail tout en étant malade, quand s'abstenir de travailler et la déclaration des maladies, etc.
- La documentation contenant les détails liés à la façon de veiller à la propreté et à la désinfection des lieux, de l'équipement et des ustensiles, et à l'élimination de tous les déchets. Les procédures de désinfection doivent être décrites en détail. Un horaire de désinfection doit être soumis et devrait inclure les détails de fréquence (quotidienne/mensuelle/annuelle), les méthodes et les personnes responsables de remplir ces tâches.
- Si les locaux ont un réseau privé d'évacuation des eaux usées, voir la section 8 pour plus d'information.

- La documentation sur le protocole de manipulation des aliments utilisé par le demandeur doit être fournie pour les aliments potentiellement dangereux. Cela devrait inclure les méthodes utilisées pour décongeler les aliments (le cas échéant), les températures de cuisson et de garde des aliments, les méthodes de refroidissement, etc. Vous devez fournir suffisamment d'information pour permettre à un inspecteur de la santé publique de faire une évaluation des risques des procédés.
- La liste de vérification de l'équipement dans des locaux destinés aux aliments dans un marché public (voir l'annexe 12.4).
- Des renseignements complémentaires peuvent être demandés par un inspecteur de la santé publique en ce qui concerne la manipulation des aliments. De tels renseignements complémentaires peuvent inclure :
 - i. la façon dont les aliments seront transportés;
 - ii. la source des aliments (avec les reçus);
 - iii. l'état (gelés/frais/précuits) des aliments à l'achat;
 - iv. comment et quand chaque aliment est préparé.
- Toute autre information exigée par le ministère de la Santé pour évaluer la demande.

En outre, veuillez vous référer à la section 8.3 pour de plus amples renseignements sur les autres éléments qui seront applicables à la zone de préparation à domicile.

7 INSPECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE

Les locaux destinés aux aliments dans un marché public pour lesquels une licence a été délivrée seront inspectés régulièrement par un inspecteur de la santé publique. Les inspections de routine sont des évaluations complètes et non annoncées des locaux et des installations, où toute infraction (des éléments non conformes) est consignée. Ce sont également des occasions d'éducation sur la manipulation des aliments et les questions de sécurité.

En plus des inspections de routine, les inspections suivantes peuvent être effectuées si elles sont justifiées.

1. Réinspection
2. Inspection à la suite d'une plainte
3. Inspection de nouvelle installation
4. Inspection de suivi de maladie transmissible

8 EXIGENCES

Veuillez consulter le *Guide de l'inspecteur de la santé publique sur l'inspection des locaux destinés aux aliments* en ligne à <http://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/fr/MilieuxSains/GuideInspecteurSantePublique.pdf>.

8.1 Classe 3 (*sans manipulation*)

Voici les points que l'inspecteur de la santé publique évaluera sur les lieux au marché :

Sources des aliments approuvées

- Remarque : Tous les œufs utilisés doivent provenir d'un établissement agréé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et doivent être réfrigérés pendant l'entreposage.
- Contenants de qualité alimentaire et étiquetage convenable.
- Aliments gardés au froid et au chaud de façon sécuritaire (y compris les aliments réfrigérés et gelés).
- Thermomètre disponible pour vérifier si les températures de garde des aliments sont convenables.
- Tenue de registres des températures de garde des aliments au chaud et au froid (réfrigération).
 - surveillance des températures de garde des aliments aux quatre heures;
 - surveillance des températures de garde des aliments au froid deux fois par jour de marché;
 - chaque aliment doit être gardé à des températures appropriées, et notées, avant la vente de chacun des aliments chaque jour de marché.
- Entretien des espaces d'entreposage et d'étalage des aliments au chaud et au froid.
- Méthodes de présentation, soit comment les aliments sont présentés à la température appropriée pour les préserver de la contamination.
- Préparation préliminaire, à savoir qu'il doit y avoir suffisamment d'espace pour l'entreposage convenable de tous les aliments.
- Connaissances du personnel concernant les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments.
- La licence valide et toute condition s'y rattachant sont affichées dans un endroit visible pour le public.
- Affichage du rapport d'inspection le plus récent pour que les clients puissent le voir facilement.
- Conformité avec la *Loi sur les endroits sans fumée*.
- La présence des animaux est interdite dans toutes les aires licenciées, à l'exception des animaux entraînés pour prêter assistance aux personnes handicapées (on entend par aire licenciée tous les locaux destinés aux aliments qui sont fermés ou définis [licenciés] et toutes les aires qui contiennent des postes de lavage de la vaisselle et des postes de lavage de mains, sans inclure cependant les aires communes auxquelles le public a accès).

L'inspecteur de la santé publique peut discuter d'autres points des sections ci-dessus qu'il ne peut pas observer sur les lieux.

IMPORTANT : L'inspecteur de la santé publique ne pourra pas observer la totalité des pratiques et des procédés parce qu'une licence de locaux destinés aux aliments de classe 3 (sans manipulation) au marché n'autorise pas la préparation ou la manipulation des aliments au marché. Le titulaire de licence est tenu de faire preuve de diligence raisonnable pour s'assurer que les aliments sont manipulés de façon sécuritaire et avec des pratiques d'hygiène personnelle convenables lorsqu'il y a lieu dans les endroits qui servent à la préparation des aliments et au cours du transport. Les inspecteurs de la santé publique peuvent poser des questions pour faire une évaluation des risques pour la santé des produits alimentaires offerts pour la vente.

8.2 Classe 3 (avec manipulation) et classe 4

Voici les points à inspecter sur les lieux au

marché : • Sources des aliments

approuvées

- Remarque : Tous les œufs utilisés doivent provenir d'un établissement agréé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et doivent être réfrigérés pendant l'entreposage.
- Conteneurs de qualité alimentaire et étiquetage convenable.
- Entreposage des aliments, y compris les méthodes convenables d'entreposage, entretien de tous les espaces d'entreposage, garde des aliments au chaud et au froid de façon sécuritaire (y compris les aliments réfrigérés et gelés).
- Thermomètre disponible pour vérifier si les températures de garde des aliments au chaud et au froid sont convenables.
- Tenue de registres des températures de garde des aliments au chaud et au froid (réfrigération) :
 - surveillance des températures de garde des aliments aux quatre heures;
 - surveillance des températures de garde des aliments au froid deux fois par jour de marché;
 - chaque aliment doit être gardé à des températures appropriées, et notées, avant la vente de chacun des aliments chaque jour de marché.
- Pour les licences de classe 3 (avec manipulation), les méthodes de « manipulation » des aliments sur les lieux (voir la définition à la section 5).
- Pour les licences de classe 4, la préparation et la manipulation des aliments, y compris le dégel, la cuisson, la garde, le refroidissement, le réchauffage et la manipulation.
- Les méthodes d'étalage, c'est-à-dire que les aliments sont protégés de la contamination en tout temps et qu'ils sont mis en montre à des températures convenables.
- La préparation préliminaire, à savoir qu'il doit y avoir suffisamment d'espace pour l'entreposage convenable de tous les aliments.
- Les connaissances du personnel concernant les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments.

- Les pratiques d'hygiène personnelle, c'est-à-dire le recours aux pratiques qui protègent les aliments de la contamination, comme le lavage convenable des mains chaque fois que c'est nécessaire, le port de dispositifs pour retenir les cheveux, une propreté exemplaire et ne pas manger en manipulant ou en préparant les aliments, etc.
- Les pratiques d'hygiène personnelle, c'est-à-dire le recours aux pratiques qui protègent les aliments de la contamination, comme le lavage convenable des mains chaque fois que c'est nécessaire, le port de dispositifs pour retenir les cheveux, une propreté exemplaire et ne pas manger en manipulant ou en préparant les aliments.
- Équipements alimentaires et ustensiles, c'est-à-dire la conception, la construction, l'installation et l'entretien.
- Les surfaces de contact des aliments, c'est-à-dire la conception, la construction, l'installation et l'entretien.
- Il est recommandé d'utiliser des articles, des ustensiles pour manger et de la vaisselle non réutilisables (c'est-à-dire qu'ils servent une seule fois); toutefois, quand des ustensiles et des articles réutilisables sont utilisés, il faut appliquer les méthodes convenables de lavage de la vaisselle aux postes de lavage de la vaisselle désignés. Voir la section 9.4 ci-dessous. Les serviettes de séchage sont interdites.
- Les méthodes de nettoyage et de désinfection, y compris les papiers réactifs disponibles sur les lieux pour vérifier la puissance des produits de désinfection, et l'utilisation et l'entreposage des produits chimiques.
- L'accès à des toilettes équipées d'un évier de lavage de mains, de papier hygiénique sur un porte-papier hygiénique et d'un récipient à déchets.
- Un accès sans inconvénient à un poste de lavage de mains convenablement équipé (cela n'inclut pas un évier de lavage de mains dans des toilettes).
 - Les locaux destinés aux aliments de classe 3 (avec manipulation) doivent être approvisionnés de gants jetables et de désinfectant pour les mains. Dans les moments où l'utilisation de gants jetables et de désinfectant pour les mains ne suffit pas, les locaux destinés aux aliments de classe 3 donnent accès à un poste de lavage de mains quelque part dans le marché.
 - Les locaux destinés aux aliments de classe 4 donnent accès sans inconvénient à un poste de lavage de mains.
- Les postes de lavage de mains (y compris les éviers de lavage de mains dans les toilettes) sont équipés d'eau potable chaude et froide et sont à proximité immédiate d'un distributeur (il peut y en avoir plusieurs) de savon liquide ou en poudre et d'un dispositif de séchage des mains avec des essuie-tout dans un distributeur ou avec un séchoir à air forcé.
 - Remarque : Tout autre équipement relié à la tuyauterie peut être utilisé. L'eau courante doit être tiède et d'une source potable.
 - L'éclairage est suffisant et la ventilation est convenable, le cas échéant. • La licence valide et toute condition s'y rattachant sont affichées dans un endroit visible pour le public.
 - Le rapport d'inspection le plus récent est affiché pour que les clients puissent le voir facilement.

- La conformité avec la *Loi sur les endroits sans fumée* est assurée.
- La présence des animaux est interdite dans toutes les aires licenciées, à l'exception des animaux entraînés pour prêter assistance aux personnes handicapées (on entend par aire licenciée tous les locaux destinés aux aliments qui sont fermés ou définis (licenciés) et toutes les aires qui contiennent des postes de lavage de la vaisselle et des postes de lavage de mains, sans inclure cependant les aires communes auxquelles le public a accès).

L'inspecteur de la santé publique peut discuter d'autres points des sections ci-dessus qu'il ne peut pas observer sur les lieux.

IMPORTANT : L'inspecteur de la santé publique ne pourra pas observer la totalité des pratiques et des procédés des exploitants de locaux destinés aux aliments de classe 3 et 4 au marché. Le titulaire de licence est tenu de faire preuve de diligence raisonnable pour faire en sorte que les aliments sont manipulés de façon sécuritaire et avec des pratiques d'hygiène personnelle convenables lorsqu'il y a lieu dans les endroits qui servent à la préparation des aliments et au cours du transport. Les inspecteurs de la santé publique peuvent poser des questions pour faire une évaluation des risques pour la santé des produits alimentaires offerts pour la vente.

8.3 Préparer des aliments potentiellement dangereux dans une cuisine domiciliaire

Les cuisines domiciliaires ne sont pas assujetties aux inspections de routine de santé publique. Cependant, les titulaires de licence qui préparent des aliments potentiellement dangereux dans une cuisine domiciliaire devraient utiliser des normes similaires à celles d'autres locaux destinés aux aliments avec licence exploitant des installations similaires.

Les éléments suivants s'appliquent à une cuisine domiciliaire et les éléments suivants peuvent vous être demandés lors de l'inspection à l'emplacement du marché aux fins de vérification.

- Sources des aliments approuvées
 - Remarque : Tous les œufs utilisés doivent provenir d'un établissement agréé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et doivent être réfrigérés pendant l'entreposage.
- Contenants de qualité alimentaire et étiquetage convenable.
- Entreposage des aliments, y compris les méthodes convenables d'entreposage, entretien de tous les espaces d'entreposage, garde des aliments au chaud et au froid de façon sécuritaire (y compris les aliments réfrigérés et gelés).
- Thermomètre disponible pour vérifier si les températures de garde des aliments au chaud et au froid sont convenables.
- Tenue de registres des températures de garde des aliments au chaud et au froid (réfrigération).
 - surveillance des températures de garde des aliments toutes les quatre heures;
 - surveillance des températures de garde des aliments au froid deux fois par jour de marché;

- température de garde des aliments au froid avant et après leur transport
- chaque aliment doit être gardé à des températures appropriées, et notées, avant la vente de chacun des aliments chaque jour de marché.
- Les méthodes de préparation et de manipulation des aliments, y compris le dégel, la cuisson, la garde, le refroidissement, le réchauffage et la manipulation.
- La préparation préliminaire, à savoir qu'il doit y avoir suffisamment d'espace pour l'entreposage convenable de tous les aliments.
- Les connaissances du personnel concernant les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments.
- La santé du personnel, c'est-à-dire l'exclusion des préposés à la manipulation ou à la manipulation des aliments quand ils sont malades
- Les pratiques d'hygiène personnelle, c'est-à-dire le recours aux pratiques qui protègent les aliments de la contamination, comme le lavage convenable des mains chaque fois qu'il est nécessaire, le port de dispositifs pour retenir les cheveux, une propreté exemplaire et ne pas manger en manipulant ou en préparant les aliments, etc.
- Équipements alimentaires et ustensiles, c'est-à-dire la conception, la construction, l'installation et l'entretien.
- Les surfaces de contact des aliments, c'est-à-dire la conception, la construction, l'installation et l'entretien.
- Les méthodes de nettoyage et de désinfection, y compris les papiers réactifs disponibles sur les lieux pour vérifier la puissance des produits de désinfection, et l'utilisation et l'entreposage des produits chimiques.
- L'accès à des toilettes équipées d'un évier de lavage de mains, de papier hygiénique sur un porte-papier hygiénique et d'un récipient à déchets.
- Un accès sans inconvénient à un poste de lavage de mains convenablement équipé (cela n'inclut pas un évier de lavage de mains dans des toilettes).
- Les postes de lavage de mains (y compris les éviers de lavage de mains dans les toilettes) sont équipés d'eau potable chaude et froide et sont à proximité immédiate d'un distributeur (il peut y en avoir plusieurs) de savon liquide ou en poudre et d'un dispositif de séchage des mains avec des essuie-tout dans un distributeur ou avec un séchoir à air forcé.
- L'éclairage est suffisant et la ventilation est convenable, le cas échéant.
- La conformité avec la *Loi sur les endroits sans fumée* est assurée.
- La présence des animaux est interdite dans tous les locaux destinés aux aliments, à l'exception des animaux entraînés pour prêter assistance aux personnes handicapées.

9 LOCAUX DANS LES MARCHÉS PUBLICS

Comme il est indiqué dans les sections ci-dessus, les licences de locaux destinés aux aliments au marché exigent le respect de diverses exigences. Certaines de ces exigences sont communes à tous les locaux destinés aux aliments pour lesquels une licence de classe 3 ou de classe 4 a été délivrée, et les titulaires des licences ne les contrôlent pas nécessairement. Il est donc recommandé que les exploitants de marché aident les exploitants des locaux destinés aux aliments de classe 3 et à 4 à respecter ces exigences.

Les sections suivantes décrivent les diverses exigences applicables à tous les locaux

destinés aux aliments dans les marchés.

9.1 Plans détaillés d'étage et de marché

Il est nécessaire de fournir les plans détaillés d'étage et de marché permettant d'évaluer convenablement si divers aspects du site peuvent être conformes aux exigences applicables aux marchands d'aliments licenciés au marché. C'est à l'exploitant du marché qu'il appartient d'établir et de présenter les plans en question.

Le plan des lieux du marché devrait inclure ce qui suit (le cas échéant) :

- a) l'organisation spatiale ou un croquis du lieu existant ou proposé;
- b) l'endroit et le type d'approvisionnement en eau potable, y compris tout l'équipement de traitement et de désinfection utilisé;
- c) les endroits, le nombre et les types d'installations et de postes de lavage de mains;
- d) les endroits et le nombre d'installations de lavage des ustensiles et de la vaisselle;
- e) les endroits, le nombre et les types de récipients à déchets solides;
- f) les endroits et la liste des locaux destinés aux aliments de classe 3 et 4, les tailles et les dimensions approximatives des stands et de tous les éléments pertinents de l'infrastructure des lieux;
- g) les endroits de tous les immeubles, de toutes les structures, de toutes les activités, de toutes les aires pour les animaux, etc.;
- h) Toute information supplémentaire jugée nécessaire par l'inspecteur de la santé publique.

9.2 Installations hygiéniques

Les installations hygiéniques doivent être bien situées et faciles d'accès depuis les locaux destinés aux aliments de classe 3 (avec manipulation) et de classe 4. Dans le cas de toilettes portatives, elles doivent être situées de façon à en faciliter le nettoyage et l'entretien. Les toilettes doivent être équipées d'un évier de lavage de mains, de papier hygiénique sur un porte-papier hygiénique et d'un récipient à déchets. Elles ne doivent pas s'ouvrir directement dans une aire de préparation ou d'entreposage des aliments. Les toilettes doivent être suffisamment nombreuses pour accueillir convenablement le nombre de locaux destinés aux aliments de classe 3 (avec manipulation) et de classe 4 de l'endroit.

Les postes de lavage de mains (y compris les éviers de lavage de mains dans les toilettes) doivent être équipés d'eau potable chaude et froide et être à proximité immédiate d'un distributeur (il peut y en avoir plusieurs) de savon liquide ou en poudre et d'un dispositif de séchage des mains avec des essuie-tout dans un distributeur ou avec un séchoir à air forcé. Un poste de lavage de mains doit avoir une méthode approuvée de garde et d'élimination des eaux usées ménagères.

Les locaux destinés aux aliments de classe 3 (avec manipulation) et de classe 4 doivent bénéficier d'un accès facile à des postes de lavage de mains. Veuillez noter que cela n'inclut pas les lavabos des toilettes. De plus, les postes de lavage de mains à l'extérieur des toilettes doivent être désignés pour le lavage de mains seulement et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins.

- Les locaux destinés aux aliments de classe 3 (avec manipulation) doivent être approvisionnés de gants jetables et de désinfectant pour les mains. Quand l'utilisation de ces articles ne suffit pas, les locaux doivent donner accès à un poste de lavage de mains à l'intérieur du marché.
- Les locaux destinés aux aliments de classe 4 donnent accès sans inconvénient à un poste de lavage de mains.

Les déchets qui ne vont pas à l'égout doivent être éliminés de façon à ne pas créer un danger pour la santé et leur méthode d'élimination doit être approuvée par un inspecteur de la santé publique. Un plan de gestion des eaux usées ménagères devrait être présenté avant d'entreprendre l'exploitation des lieux. Toutes les méthodes et les endroits utilisés pour l'élimination des déchets liquides, tant les eaux usées ménagères que les eaux usées sanitaires, doivent être approuvés.

L'eau de nettoyage et les autres eaux usées peuvent être éliminées par vidange ou par la voie d'un autre récipient branché à un égout sanitaire. Ces eaux ne doivent pas être éliminées dans un égout pluvial ou dans tout autre évier utilisé par les titulaires de licence. Il est recommandé d'installer un évier de service à des fins d'entretien quelque part sur les lieux du marché.

9.3 Approvisionnement en eau potable

9.3.1 Disponibilité de l'eau

Un approvisionnement adéquat d'eau potable chaude et froide doit être disponible en tout temps pendant les périodes d'exploitation du marché (le cas échéant).

Les titulaires de locaux destinés aux aliments de classe 3 (avec manipulation) et de classe 4 doivent démontrer que suffisamment d'eau de qualité acceptable peut être fournie de façon continue en tout temps au cours des périodes d'exploitation du marché. Voir la section 5.3.2 concernant les exigences de délivrance des licences de classe 3 (avec manipulation) et de classe 4.

9.3.2 Vérification de la qualité de l'eau

Si l'approvisionnement en eau du marché provient d'un système municipal ou d'une autre source réglementée, il n'est pas nécessaire de vérifier la qualité de l'eau.

Si le marché est approvisionné par un puits privé, il est recommandé que l'exploitant du marché instaure un plan de vérification de la qualité de l'eau pour l'ensemble du marché afin de déterminer si l'eau fournie aux locaux destinés aliments du marché est sûre. Les exigences d'échantillonnage peuvent différer légèrement selon les marchés en raison de divers facteurs. Veuillez vous adresser à votre bureau régional de la Direction de la protection de la santé le plus près pour obtenir de plus d'information sur la vérification de la qualité de l'eau.

Voir la section 6.3.2 pour plus d'information sur les exigences applicables aux locaux destinés aux aliments en ce qui a trait à l'utilisation de l'eau potable.

La Direction de la protection de la santé peut prélever des échantillons de confirmation à tout moment au cours de l'exploitation des installations s'il y a lieu.

9.3.3 Conduite d'eau temporaire (le cas échéant)

Si des conduites d'eau temporaires sont nécessaires, il faut respecter les normes concernant les matériaux qui entrent en contact avec de l'eau potable. Il peut être nécessaire de prélever et d'analyser des échantillons d'eau avant l'exploitation afin de vérifier la potabilité de l'eau. Veuillez communiquer avec votre bureau régional de la Direction de la protection de la santé pour plus d'information.

9.4 Lavage de la vaisselle

Il peut être requis de fournir l'accès à des postes de lavage de la vaisselle appropriés dans le cas des locaux destinés aux aliments au marché pour lesquels une licence a été délivrée. Les locaux destinés aux aliments qui sont licenciés peuvent se partager l'utilisation des postes de lavage de la vaisselle; cependant, ces postes doivent être en nombre suffisant et être situés à des endroits qui permettent à tous les titulaires de licence qui en ont besoin d'y accéder facilement. Les postes de lavage de la vaisselle peuvent être manuels ou mécaniques et les règles appropriées de lavage de la vaisselle doivent y être suivies par tous.

Un poste de lavage manuel de la vaisselle doit être équipé d'au moins un évier à deux compartiments d'assez grande taille pour contenir tous les plats, les ustensiles et les équipements alimentaires. Les marchands qui lavent leur vaisselle doivent disposer d'une aire de séchage de la vaisselle. L'utilisation de serviettes de séchage est interdite. L'aire de séchage doit être protégée de façon à empêcher la contamination de la vaisselle et des ustensiles propres et désinfectés.

Un poste de lavage mécanique de la vaisselle doit être un lave-vaisselle haute température ou être équipé d'un doseur (injecteur chimique). Si un lave-vaisselle à température élevée est utilisé, la température de l'eau d'assainissement doit atteindre au moins 82 °C (180 °F). Les titulaires de licence de locaux destinés aux aliments exploités trois jours ou moins par semaine ont également la possibilité de laver la vaisselle à domicile à condition d'adhérer à une méthode appropriée et d'apporter suffisamment de fournitures de rechange au marché

Pour plus d'information sur le lavage manuel et mécanique de la vaisselle, veuillez consulter le *Guide de l'inspecteur de la santé publique sur l'inspection des locaux destinés aux aliments* en ligne à : <http://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/fr/MilieusSains/GuideInspecteurSantePublique.pdf>.

9.5 Bloc d'alimentation

Le marché public aura vraisemblablement besoin d'une source d'alimentation électrique. L'alimentation peut être électrique, au gaz, au moyen d'un générateur, etc. Il est également recommandé d'avoir un bloc d'alimentation de secours pour éviter la perte d'aliments en cas de panne d'électricité.

Les réfrigérateurs et autres appareils de refroidissement doivent être branchés à une source électrique suffisamment longtemps avant l'ouverture du marché. Cela permettra qu'ils atteignent la température de conservation adéquate avant leur utilisation.

9.6 Éclairage

L'exploitant de marché doit être capable d'assurer une illumination appropriée pour les activités et fonctions entreprises. Les dispositifs d'éclairage directement au-dessus des locaux destinés aux aliments qui sont licenciés doivent être munis de couvercles à l'épreuve des chocs.

9.7 Ventilation

L'exploitant de marché doit être capable d'assurer la ventilation convenable des activités entreprises dans les locaux destinés aux aliments de classe 4. Il peut être nécessaire de consulter le commissaire aux incendies.

9.8 Élimination des déchets solides

Les contenants de déchets solides doivent être aisément accessibles et en nombre suffisant pour répondre aux besoins des locaux destinés aux aliments.

Les ordures et déchets doivent être conservés dans des contenants étanches, non absorbants et lavables à couvercles hermétiques, ou dans d'autres récipients étanches approuvés. La collecte des ordures doit être aussi fréquente que nécessaire.

9.9 Contrôle des insectes et animaux nuisibles

Les insectes et animaux nuisibles doivent être contrôlés dans les locaux du marché. Des mesures devraient être prises pour l'intérieur et pour l'extérieur afin de prévenir l'invasion des insectes et animaux nuisibles et de les empêcher d'y trouver refuge. Il faut assurer la propreté et l'ordre des lieux, éviter de laisser traîner des aliments, garder l'extérieur des lieux propre et sans déchets, éliminer les déchets de façon propre et hygiénique, etc. Il est recommandé de consulter un exterminateur autorisé le cas échéant.

9.10 Ensemble des lieux du marché

Les planchers, les murs et les plafonds doivent être entretenus de façon à ce qu'ils soient propres, hygiéniques et en bon état général. Il ne doit pas y avoir de déchets sur les planchers. Il est recommandé de tenir compte de l'aménagement et de la disposition des locaux destinés aux aliments. Toutes les installations hygiéniques doivent être aisément accessibles aux titulaires de licence. Il est important de tenir compte des animaux, ou des oiseaux, ou les deux, en déterminant où situer les marchands d'aliments. Il faut garder les animaux et les oiseaux suffisamment loin des aliments pour ne pas créer de danger pour la santé. Il est fortement

recommandé d'avoir un évier public de lavage de mains à proximité des animaux pour permettre au public de se laver les mains après avoir caressé ou manipulé les animaux.

10 AUTRES RÈGLES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE DES LICENCES DE CLASSE 3 ET 4

- a) Si vous vendez du jus ou du cidre non pasteurisé, vous devez indiquer sur les étiquettes qu'il s'agit de produits « NON PASTEURISÉS ».
- b) La mise en bouteilles à la maison doit être conforme aux pratiques sécuritaires et éprouvées. Les confitures, les gelées et les marinades doivent être embouteillées dans des bocaux ultra-résistants spécialement conçus pour la mise en conserve à la maison. Par exemple, les bocaux « Mason » à couvercles hermétiques sont conçus à cette fin. Il n'est pas acceptable de réutiliser des pots d'aliments commerciaux parce qu'ils sont souvent trop fragiles pour résister à la température requise pour la mise en bouteilles sécuritaire des produits alimentaires.
 - i. Les bocaux peuvent être réutilisés tant que le collier de scellement demeure lisse, sans fissures ni craquelures.
 - ii. Vous pouvez utiliser des couvercles à une seule pièce et à deux pièces qui se vissent.
 - i. Vous ne pouvez pas réutiliser les couvercles à une pièce.
 - ii. Il est recommandé d'utiliser des couvercles à deux pièces, soit une pièce qui assure l'herméticité et une pièce de type anneau qui se visse. La pièce de couvercle qui assure l'herméticité ne peut pas être réutilisée.
Vous pouvez réutiliser les anneaux qui se vissent tant qu'ils demeurent en bonne condition, c'est-à-dire qu'ils ne sont pas pliés, ni rouillés ni usés autrement.
 - iii. Il est interdit de cacheter à la cire pour des raisons de salubrité alimentaire.
 - iv. Il est interdit d'utiliser des bocaux à liens métalliques et couvercles en verre, et également des couvercles à anneaux de scellement en caoutchouc.
- c) Les œufs doivent être frais, non craquelés et entreposés à 4 °C (40 °F) ou moins.
- d) Tous les ustensiles et l'équipement alimentaire qui entrent en contact avec des

- aliments doivent être entreposés au-dessus du sol.
- e) Les aliments froids doivent être transportés à 4 °C (40 °F) ou moins et les aliments chauds doivent être transportés à 60 °C (140 °F) ou plus.
 - f) La température minimale des congélateurs est -18 °C (0 °F).
 - g) Tous les aliments doivent être à l'abri de la contamination en tout temps.
 - h) Il est beaucoup plus facile et simple d'utiliser des ustensiles non réutilisables.
 - i) Si vous offrez des échantillons alimentaires, assurez-vous d'utiliser un cure-dent ou un autre article non réutilisable avec chaque échantillon. Ne permettez pas aux clients d'en reprendre. Comme pour tous les autres aliments, assurez-vous de préserver les échantillons alimentaires de la contamination en tout temps.
- j) Les condiments en libre-service doivent être préemballés en portions individuelles ou offerts en flacons pressables ou dans un contenant à pompe. Assurez-vous que les contenants d'entreposage des aliments sont acceptables.
 - k) Assurez-vous de vous laver convenablement les mains chaque fois qu'il est nécessaire (c'est-à-dire après avoir utilisé les toilettes, avant de manipuler des aliments, avant d'enfiler des gants, après avoir manipulé de la viande crue ou de l'argent, et chaque fois que vos mains peuvent être contaminées).
 - l) Les murs, les planchers et les plafonds doivent être propres et hygiéniques en tout temps.
 - m) Il ne faut pas laisser les ustensiles de service dans les aliments à entreposer.
 - n) Les solutions désinfectantes doivent être étiquetées. Les flacons pulvérisateurs sont le meilleur choix.
 - o) Préparez un nouveau mélange de solution désinfectante pour chaque jour de marché. Assurez-vous de vérifier régulièrement la puissance de la solution désinfectante avec des bandelettes d'analyse. Les assainisseurs perdent leur puissance avec le temps; cela dépend du type et de la quantité d'assainisseur que vous utilisez. Si la solution désinfectante n'a pas la force requise, préparez un nouveau mélange.
 - p) Ne créez pas de solution désinfectante plus concentrée que ce qui est nécessaire pour être efficace.
 - q) Ne mélangez jamais du savon ou du détergent avec un assainisseur.
 - r) Les matériaux d'emballage des aliments doivent être neufs et de qualité alimentaire.
 - s) Les aliments potentiellement dangereux emballés pour la vente doivent être étiquetés convenablement avec la date de préparation. Visitez le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à www.inspection.gc.ca pour connaître les exigences d'étiquetage fédérales.
 - t) Tout l'équipement alimentaire, les surfaces de contact des aliments, les ustensiles et les autres pièces d'équipement qui peuvent entrer en contact avec les aliments doivent être construits de façon à être nettoyés, désinfectés et gardés facilement en bon état.
 - u) Ne réchauffez jamais des aliments dans une unité qui sert à garder les aliments chauds, comme une mijoteuse. Les aliments doivent être réchauffés rapidement à la température convenable, par exemple sur un poêle, avant d'être placés dans une unité qui sert à garder les aliments chauds.
 - v) Quiconque a des vomissements, la diarrhée ou la jaunisse ne doit pas manipuler d'aliments.

RÉFÉRENCES

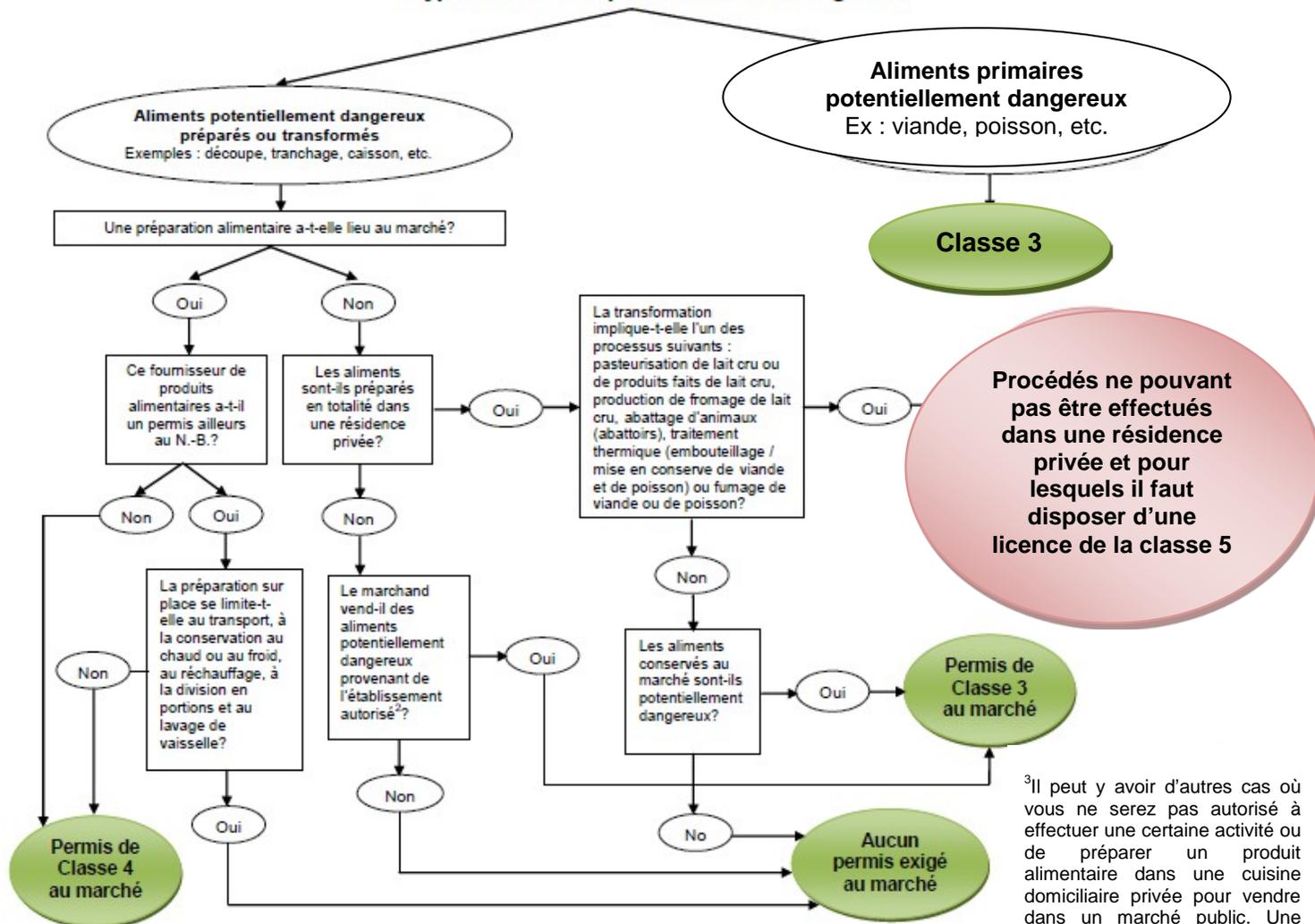
Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick. *Règlement sur les locaux destinés aux aliments 2009-138*, novembre 2009. <http://laws.gnb.ca/fr/showdoc/cr/2009-138//20111223>.

Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick. *Guide de l'inspecteur de la santé publique sur l'inspection des locaux destinés aux aliments* en ligne à <http://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/fr/MilieusSains/GuideInspecteurSantePublique.pdf>.

11 ANNEXES

11.1 Organigramme de licence de locaux destinés aux aliments

Types d'aliments potentiellement dangereux¹



³Il peut y avoir d'autres cas où vous ne serez pas autorisé à effectuer une certaine activité ou de préparer un produit alimentaire dans une cuisine domiciliaire privée pour vendre dans un marché public. Une telle décision sera en fonction du risque de sécurité alimentaire.

11.2 Coordonnées du bureau régional de la Direction de la protection de la santé

Les demandes et la documentation correspondante doivent être soumises à l'une des adresses de courriel régionales, ou par la poste ou par télécopieur, ou en personne à l'un des bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé, énumérées ci-dessous.

Bureaux de la Division de la protection de la santé		
165, rue St. Andrew Bathurst (N.-B.) E2A 1C1 Tél. : 506-549-5550 Télécopieur : 506-547-2332	113, rue Roseberry Campbellton (N.-B.) E3N 2G6 Tél. : 506-789-2549 Télécopieur : 506-753-6648	295, boulevard St-Pierre Ouest Caraquet (N.-B.) E1W 1A4 Tél. : 506-394-4728 Télécopieur : 506-726-2493
121, rue Church Edmundston (N.-B.) E3V 3L3 Tél. : 506-737-4400 Télécopieur : 506-737-4495 (pour Grand-Sault également)	300, rue St. Mary's, bureau 1400 Fredericton (N.-B.) E3B 2S4 Numéro sans frais : 1-844-553-2830 Tél. : 506-453-2830 Télécopieur : 506-453-2848	1780, rue Water, bureau 300 Miramichi (N.-B.) E1N 1B6 Tél. : 506-778-6765 Télécopieur : 506-778-6756
81, rue Albert Moncton (N.-B.) E1C 1B3 Tél. : 506-856-2814 Télécopieur : 506-869-6122	55, rue Union Case postale 93 Saint John (N.-B.) E2L 3X1 Numéro sans frais : 1-888-652-1333 Tél. : 506-658-3022 Télécopieur : 506-643-7894	239B, boulevard J.D. Gauthier Shippagan (N.-B.) E8S 1N2 Tél. : 506-394-4728 Télécopieur : 506-336-3068
3520, rue Principale Tracadie (N.-B.) E1X 1C9 Tél. : 506-394-4728 Télécopieur : 506-394-3858		

Adresses courriel des bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé :

Central / Central	FoodLicenceCentral.LicenceAlimentsCentrale@gnb.ca
East / Est	FoodLicenceEast.LicenceAlimentsEst@gnb.ca
North / Nord	FoodLicenceNorth.LicenceAlimentsNord@gnb.ca
South / Sud	FoodLicenceSouth.LicenceAlimentsSud@gnb.ca

Pour obtenir des renseignements relatifs aux laiteries et aux abattoirs seulement, veuillez communiquer avec :

votre inspecteur local de l'Agroalimentaire :

Ministère de la Santé Laboratoire des produits du N.-B. 850, chemin Lincoln Édifice central Fredericton (N.-B.) E3B 5H1 Tél. : 506-453-5916	Ministère de la Santé 25, place Cartier Unité 153 Richibucto (N.-B.) E4W 5R5 Tél. : 506-523-7727	Ministère de la Santé 824, route 108 Saint-André (N.-B.) E3Y 3H5 Tél. : 506-475-7866	Ministère de la Santé 30, avenue Moffett Sussex (N.-B.) E4E 1E8 Tél. : 506-432-7512	Ministère de la Santé 81, rue Albert Moncton (N.-B.) E1C 1B3 Tél. : 506-856-2671
---	--	---	--	---

11.3 Formulaire d'information pour les locaux destinés aux aliments dans les marchés publics

Formulaire d'information pour les locaux destinés aux aliments dans les marchés publics

Veillez remplir un formulaire d'information pour chaque emplacement de marché

A. RENSEIGNEMENTS SUR LE VENDEUR	
Nom du marché :	
Emplacement du marché :	
Dates et heures d'exploitation :	
Nom du vendeur :	
Nom du stand (si différent) :	
Numéro de téléphone :	Autre numéro de téléphone :
Exploitez-vous une installation à un autre marché? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Si oui, veuillez indiquer le nom du stand, l'emplacement du marché public et le nombre de jours d'exploitation correspondant à chacun.	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	

B. ALIMENTS INSCRITS AU MENU		
Aliments au menu	Crus	Cuits

C. RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS ET LES ACTIVITÉS

Où les aliments seront-ils préparés?

À domicile Au marché En partie à domicile et en partie au marché Dans un local destiné aux aliments avec licence

Autre Veillez expliquer :

Décrivez précisément comment les aliments surgelés, froids et chauds seront transportés jusqu'au marché.

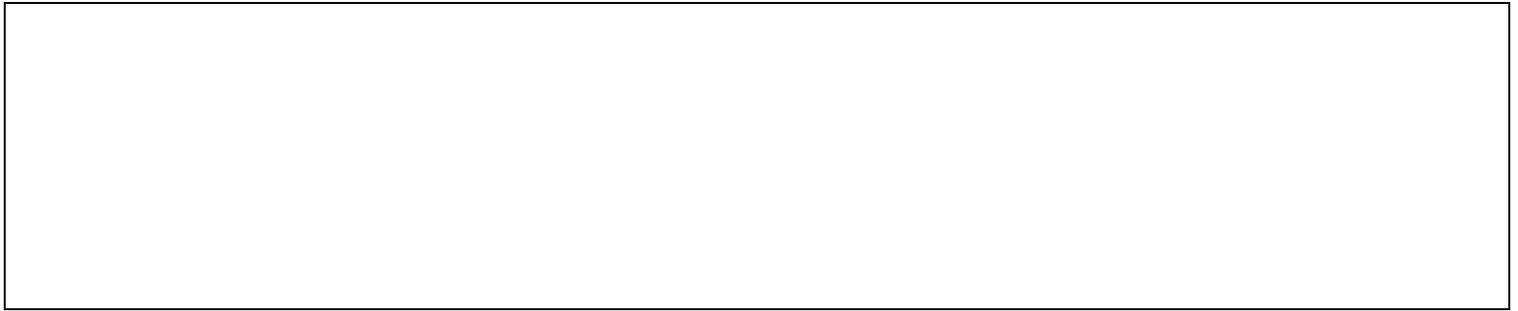
Méthode de contrôle de température sur le site :

Glace Réfrigération Réchaud électrique Table à vapeur Aucune

Autre Veillez expliquer :

Comment la température des aliments sera-t-elle surveillée?

Où et comment vous lavez-vous les mains lorsque vous travaillez dans votre stand? (Décrivez la méthode et l'équipement utilisé.)
Indiquez la source d'approvisionnement en eau potable. Décrivez comment l'eau sera fournie. A-t-elle été testée?
Décrivez comment l'électricité sera fournie. Sera-t-elle fournie 24 heures sur 24?
Comment les aliments seront-ils protégés, pendant leur présentation ou leur service, contre les insectes, la poussière, les clients, etc.?
Décrivez comment et où les ustensiles seront lavés.
Indiquez le type et la concentration du désinfectant que vous utiliserez (des bandes d'essai sont requises pour vérifier la concentration du désinfectant).
Décrivez comment et où les eaux usées du lavage des ustensiles et des mains seront recueillies, entreposées et éliminées.
Comment les produits nettoyants et autres produits chimiques seront-ils entreposés par rapport aux aliments et aux ustensiles?
Toilettes : À chasse d'eau <input type="checkbox"/> Portable <input type="checkbox"/> Où se trouvent ces installations par rapport à votre stand? Quel type d'installations est prévu pour le lavage des mains à cet endroit?
Indiquez le nombre, l'emplacement et le type de récipients à déchets.
Combien d'employés seront engagés dans les activités de vente d'aliments pour votre stand? Quel est leur niveau d'expérience en ce qui a trait à la préparation des aliments? Indiquez les séances de formation ou les cours qu'ils ont suivis en matière de salubrité alimentaire.



D. PLAN DU STAND

Dessinez le plan du stand du marché. Indiquez et décrivez tout l'équipement utilisé (y compris l'équipement de cuisson et de conservation à froid), les installations de lavage des mains, les tables de travail, les installations de lavage de la vaisselle, l'entreposage des aliments et de l'équipement jetable, les récipients à déchets, l'équipement destiné au libre-service des clients et les distributeurs de condiments.

E. PRÉPARATION DES ALIMENTS, CLASSE 3 (AVEC MANIPULATION) ET CLASSE 4 SEULEMENT

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

Aliments et source <i>Décrivez les aliments et indiquez l'endroit où ils ont été achetés.</i>	Préparation et manipulation des aliments <i>Pour tous les aliments énumérés, décrivez comment ils seront manipulés et préparés au marché.</i>

F. AUTRES DOCUMENTS REQUIS

- Certificat attestant la formation à la manipulation des aliments (classe 4 seulement)**
- Politique en matière de santé**
- Calendrier de nettoyage et de désinfection**

Signature du demandeur : _____ Date : _____

11.4 Liste de vérification de l'équipement dans des locaux destinés aux aliments dans un marché public

Tous les locaux destinés aux aliments :

- Thermomètre(s) à sonde disponible(s) pour vérifier la température interne des aliments potentiellement dangereux chauds et froids.
- Thermomètres pour chacune des unités qui servent à garder les aliments chauds ou froids.
- Registres des températures pour la surveillance et l'enregistrement de la température de garde des aliments chauds et froids.
- Les aliments chauds potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et étalés à une température de 60 °C (140 °F) ou plus.
- Les aliments froids potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et mis en montre à une température de 4 °C (40 °F) ou moins.
- Plateformes ou étagères pour dégager les aliments du sol.
- Contenant(s) propre(s) de qualité alimentaire pour l'entreposage et l'emballage des aliments.
- Interdiction de fumer et de toutes les autres pratiques risquant de compromettre la sécurité alimentaire dans tous les locaux destinés aux aliments pour lesquels une licence a été délivrée.
Interdiction de manger ou de boire d'une façon qui peut compromettre la sécurité alimentaire dans toutes les aires de préparation des aliments.

Classe 3 (avec manipulation) et classe 4 seulement :

- Rouleau de film étirable, de papier d'aluminium ou autre méthode acceptable de protection des aliments.
- Cuillères à servir, spatules, pinces, etc., et autres et approvisionnement d'ustensiles emballés.
- Nombre adéquat de tables à surfaces lavables.
- Torchons d'entretien et éponges pour nettoyer et désinfecter les surfaces.
- Approvisionnement adéquat d'eau courante potable chaude et froide pour le lavage de mains, la préparation des aliments et le nettoyage de l'équipement (si ce n'est pas déjà offert).

- Détergent, désinfectant et flacon pulvérisateur.
- Bandelettes d'analyse de désinfectant.
- Savon liquide dans un distributeur pour le lavage de mains et serviettes de papier pour le séchage des mains (si ce n'est pas déjà offert).
- Port de vêtements propres, et de tabliers lorsqu'il y a lieu, en tout temps dans l'aire de préparation des aliments.
- Port de filets ou autres dispositifs pour retenir les cheveux en tout temps pour manipuler et servir des aliments.