



Santé
Canada Health
Canada

*Votre santé et votre
sécurité... notre priorité.*

*Your health and
safety... our priority.*

Lignes Directrices sur les inspections des dépôts d'approvisionnement



*Le Programme du public voyageur/
Travelling Public Program*

Canada

Canada est le ministère fédéral qui aide les Canadiennes et les Canadiens à maintenir et à améliorer leur état de santé. Nous évaluons l'innocuité des médicaments et de nombreux produits de consommation, aidons à améliorer la salubrité des aliments et offrons de l'information aux Canadiennes et aux Canadiens afin de les aider à prendre de saines décisions. Nous offrons des services de santé aux peuples des Premières nations et aux communautés inuites. Nous travaillons de pair avec les provinces pour nous assurer que notre système de santé répond aux besoins de la population canadienne.

Publication autorisée par la ministre de la Santé.

Lignes Directrices sur les inspections des dépôts d'approvisionnement

est disponible sur Internet à l'adresse suivante :

[www.santecanada.gc.ca/ http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/travel-voyage/general/inspection-fra.php](http://www.santecanada.gc.ca/http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/travel-voyage/general/inspection-fra.php)

Also available in English under the title:

Inspection Guidelines for Supply Depots

La présente publication est disponible sur demande sous d'autres formes.

Coordonnées :

Publications

Santé Canada

IA 0900C2

Ottawa (Ontario) K1A 0K9

Tél. : 613-957-2991

Sans frais : 1-866-225-0709

Télééc. : 613-941-5366

TTY : 1-800-267-1245 (Santé Canada)

Courriel : publications@hc-sc.gc.ca

© Sa Majesté la Reine du chef du Canada, représentée par la ministre de la Santé, 2013

Tous droits réservés. Il est interdit de reproduire ou de transmettre l'information (ou le contenu de la publication ou du produit), sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit, reproduction électronique ou mécanique, photocopie, enregistrement sur support magnétique ou autre, ou de la verser dans un système de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite préalable du ministre de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa (Ontario) K1A 0S5 ou copyright.droitdauteur@pwgsc.gc.ca.

Pub. : 130008

Cat. : H164-163/2013F-PDF

ISBN : 978-0-660-20742-1

TABLE DES MATIÈRES

1.0	BUT.....	5
2.0	MANDAT ET OBJECTIF	5
3.0	NOUVELLE APPROCHE AXÉE SUR LES RISQUES DE SANTÉ CANADA.....	6
4.0	APPROCHE DÉCISIONNELLE FONDÉE SUR LE RISQUE.....	6
5.0	PROGRAMME D'INSPECTION DE SANTÉ CANADA	7
	a. Protocoles pour les inspections et les vérifications.....	7
	i. Inspections et vérifications	7
	ii. Manquements graves	7
	iii. Dangers imminents pour la santé.....	8
	iv. Échantillons d'aliments, d'eau, de glace ou de surface environnementale	8
	b. Enquêtes	9
	i. Aperçu.....	9
	ii. Enquêtes sur les plaintes	9
	iii. Enquêtes sur les maladies gastro-intestinales.....	9
6.0	RAPPORTS D'INSPECTION et MESURES CORRECTIVES.....	10
	a. Rapports d'inspection	10
	b. Énoncé des mesures correctives	10
	c. Mesures de suivi que Santé Canada peut prendre	11

ANNEXES

ANNEXE 1 Lignes directrices sur les inspections.....	12
ANNEXE 2 Rapport d'inspection intérimaire.....	27
ANNEXE 3 Énoncé des mesures correctives.....	28
ANNEXE 4 Lignes directrices de Santé Canada relatives à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux	29

1.0 BUT

Le présent manuel contient des renseignements sur le Programme du public voyageur de Santé Canada, y compris les lignes directrices sur les inspections (**annexe 1**) des dépôts d'approvisionnement. Le présent manuel entrera en vigueur le 1er avril 2013 et le restera jusqu'à avis contraire. Vous pouvez obtenir un exemplaire électronique du manuel sur demande en envoyant un courriel à l'adresse suivante : phb_bsp@hc-sc.gc.ca.

2.0 MANDAT ET OBJECTIF

En vertu de l'article 4 de la *Loi sur le ministère de la Santé*, il incombe à Santé Canada de prendre des mesures liées à la promotion et au maintien de la santé de la population du Canada. Plus précisément, en vertu de l'alinéa 4(2)e), les attributions du ministre comprennent « *la protection de la santé publique, tant à bord des trains, navires, aéronefs et autres moyens de transport que dans leurs services auxiliaires* ».

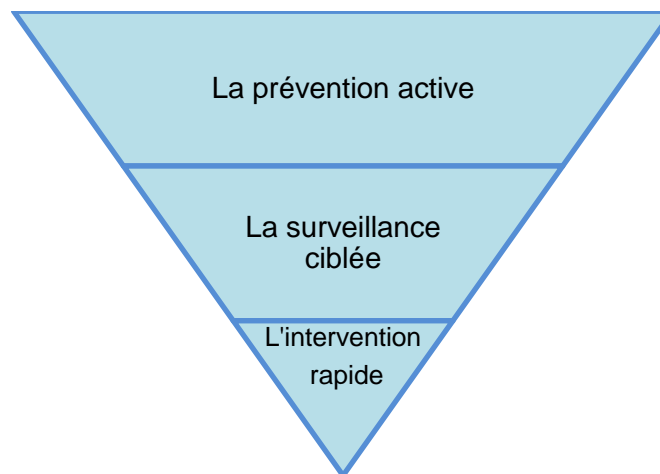
Le principal objectif du Programme du public voyageur est de protéger la santé du public voyageur en veillant à ce que des pratiques salubres soient instaurées pour l'approvisionnement en nourriture et en eau potable et la surveillance des autres conditions d'hygiène et de salubrité. Pour atteindre cet objectif, un programme d'inspection et de vérification fondé sur des guides d'inspection conçus en collaboration avec l'industrie ou le secteur des transports concerné a été mis sur pied. Les guides d'inspection comprennent des normes découlant d'autres lois nationales ou des normes d'assurance de la qualité nationales ou internationales lorsque cela est possible.

Le Programme du public voyageur vise les moyens de transports de passagers et les services auxiliaires relevant de la compétence fédérale. Les secteurs des transports sont : les transporteurs aériens, les services ferroviaires voyageurs, le transport maritime (traversiers, navires de croisière et navires nolisés) ainsi que les autocars. Le terme services auxiliaires désigne les services ayant une incidence sur une partie importante des activités d'un moyen de transport, comme les services alimentaires, les services d'approvisionnement en eau et les services d'hygiène. Les services auxiliaires sont également divisés selon qu'ils sont offerts dans des terminaux ou par des fournisseurs de services. Un fournisseur de services est un service auxiliaire qui traite des aliments, de l'eau, des déchets ou des fournitures à l'intention d'un moyen de transport, ce qui comprend les cuisines de l'air, les services de traiteur et les dépôts d'approvisionnement.

3.0 NOUVELLE APPROCHE AXÉE SUR LES RISQUES DE SANTÉ CANADA

Le 1^{er} avril 2011, le Programme du public voyageur a mis en application une approche axée sur le risque en matière de protection de la santé publique dans les moyens de transport. L'élément clé de cette nouvelle approche réside dans le fait que Santé Canada axera ses efforts sur les domaines qu'il considère comme les plus susceptibles de représenter un risque élevé pour la santé publique des Canadiens et des personnes qui visitent le Canada. Grâce à la mise en place de la nouvelle approche axée sur le risque, Santé Canada a cessé de fixer des droits pour les inspections et les vérifications, ce qui lui permet de collaborer avec les secteurs des transports qui ne participaient pas à l'ancien programme.

4.0 APPROCHE DÉCISIONNELLE FONDÉE SUR LE RISQUE



Dans le cadre de la transition vers une approche fondée sur le risque, le Programme du public voyageur augmentera le nombre et les types d'instruments qui seront offerts aux partenaires de l'industrie, y compris les programmes de sensibilisation visant à compléter les protocoles pour les inspections et les vérifications utilisés actuellement. Santé Canada déterminera quelles activités il faut réaliser ainsi que la fréquence de ces activités en fonction du risque potentiel.

Figure 1 – Les trois éléments de l'approche fondée sur le risque

Les trois éléments présentés à la Figure 1 illustrent la répartition des ressources qu'il convient d'appliquer au Programme : la majorité doit être allouée à la prévention active et à la surveillance ciblée. Si la prévention et la surveillance sont efficaces, moins de ressources seront nécessaires pour intervenir pendant les urgences et les éclosions.

1. La prévention active – sensibilisation pour appuyer l'élaboration de plans de gestion, de formations (salubrité des aliments, eau potable) et d'activités de promotion de la santé liées aux maladies gastro-intestinales.
2. La surveillance ciblée – type et fréquence des inspections et des vérifications des secteurs des transports ou des entreprises selon le risque.
3. L'intervention rapide – enquêtes sur les plaintes et les maladies gastro-intestinales appuyant le réseau de santé publique au Canada et à l'échelle internationale.

Santé Canada intégrera un processus d'évaluation des risques afin de déterminer les outils et les ressources qui conviennent le mieux à chaque secteur des transports.

5.0 PROGRAMME D'INSPECTION DE SANTÉ CANADA

a. Protocoles pour les inspections et les vérifications

i. Inspections et vérifications

Les inspections et les vérifications ne seront pas annoncées et ne seront plus cotées. Un rapport décrivant les domaines où les normes n'ont pas été respectées (voir les rapports d'inspection, à la section 6.0) sera remis à l'exploitant.

Une nouvelle inspection ou vérification peut être réalisée pour déterminer si les conditions d'hygiène d'un moyen de transport ou d'un établissement se sont améliorées ou non après une inspection périodique non satisfaisante. Cette inspection ou vérification est exécutée le plus tôt possible et, en général, elle se limite aux lacunes ou aux manquements graves ciblés pendant la première inspection. Un rapport soulignant les domaines évalués sera transmis à l'exploitant.

ii. Manquements graves

Les guides d'inspection de chaque service de transport ou service auxiliaire énoncent les exigences essentielles et non essentielles. Les éléments marqués

d'un astérisque (*) sont des **exigences essentielles**; ils sont nécessaires pour veiller à ce que l'eau soit potable, à ce que les aliments soient salubres ou à ce que les mesures d'hygiène soient efficaces, ou encore, une lacune éventuelle à leur égard entraînerait un risque accru pour la santé publique. Toutes les lacunes relatives à des exigences essentielles doivent être corrigées et notées dans un « énoncé des mesures correctives », qu'il faut présenter dans les dix (10) jours ouvrables suivant la date de la vérification ou de l'inspection. Cependant, Santé Canada encourage également la présentation des mesures prises pour corriger des lacunes relatives à des exigences non essentielles. Veuillez-vous reporter à la section 6 b « Énoncé des mesures correctives ».

iii. Dangers imminents pour la santé

Les dangers imminents pour la santé désignent des situations qui ont une grande incidence sur la capacité d'un service de transport ou de services auxiliaires à fonctionner en toute sécurité. Voici une liste non exhaustive de situations présentant des dangers imminents pour la santé : incendie, inondation, panne d'électricité prolongée, interruption prolongée de l'alimentation en eau, refoulement ou bris des égouts, contamination de la réserve d'eau potable, infestation importante d'organismes nuisibles, insalubrité grave, mauvaises pratiques en matière de manipulation des aliments qui risquent d'entraîner l'éclosion d'une maladie d'origine alimentaire et éclosions de maladies présentant un lien épidémiologique.

Si un danger imminent pour la santé est déterminé pendant une inspection ou une enquête, l'agent d'hygiène du milieu notera les conditions sur-le-champ et informera l'exploitant des constatations. L'agent d'hygiène du milieu avisera également le gestionnaire régional de Santé Canada, qui déterminera les mesures de suivi nécessaires qui peuvent comprendre un avis écrit de cesser les opérations jusqu'à ce que le danger imminent pour la santé ait été éliminé.

iv. Échantillons d'aliments, d'eau, de glace ou de surface environnementale

L'agent d'hygiène du milieu peut, à l'occasion, recueillir des échantillons d'aliments, d'eau, de glace et de surface environnementale dans le cadre de son évaluation. Les résultats en laboratoire sont communiqués à l'exploitant du moyen de transport ou du service auxiliaire.

Dans le cadre de l'inspection de routine comprenant l'évaluation du circuit d'eau potable, l'agent d'hygiène du milieu peut prélever des échantillons d'eau afin d'effectuer des analyses microbiologiques. Ces échantillons peuvent provenir de

différents endroits du circuit de distribution de l'eau potable du moyen de transport ou des services auxiliaires, dont les suivants

- approvisionnement en eau principal;
- point d'eau ou équipement servant au transfert de l'eau dans le moyen de transport;
- sorties d'eau potable;
- toilettes.

Les normes pour l'eau potable sont indiquées dans la toute dernière version des *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada*¹, notamment la concentration maximale acceptable de bactéries dans l'eau.

Si l'exploitant d'un moyen de transport ou d'un service auxiliaire analyse les paramètres physiques, chimiques et radiologiques de son approvisionnement en eau en fonction des niveaux de référence, les résultats de cette analyse doivent être comparés aux sections pertinentes des *Recommandations*.

b. Enquêtes

i. Aperçu

Une enquête peut être déclenchée à la suite d'une plainte du public, d'une déclaration concernant l'augmentation du nombre de maladies gastro-intestinales, d'un cas confirmé ou d'une éclosion liée à un moyen de transport ou à un établissement.

Les déclarations relatives aux maladies peuvent provenir d'une personne, d'une autorité régionale de la santé, d'un organisme fédéral ou d'une source à l'étranger.

ii. Enquêtes sur les plaintes

Toutes les plaintes seront consignées et, lorsque c'est possible, l'agent d'hygiène du milieu fera un suivi pour en déterminer la validité et déterminer les mesures nécessaires. Toutes les plaintes seront documentées.

iii. Enquêtes sur les maladies gastro-intestinales

¹ http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/water-eau/2010-sum_guide-res_recom/index-fra.php

Une enquête peut être déclenchée à la suite d'une déclaration concernant l'augmentation du nombre de cas de maladie gastro-intestinale, d'un cas confirmé ou d'une écloison soupçonnée pour laquelle les cas présentent des symptômes gastro-intestinaux inhabituels ou graves. Les enquêtes sur les maladies gastro-intestinales consistent à recueillir des données, à prélever des échantillons et à évaluer l'environnement.

Une enquête comprendra fort probablement la collaboration d'autres organismes de santé publique provinciaux, fédéraux ou internationaux. Toutes les enquêtes seront documentées, et un rapport final sera communiqué à l'exploitant de moyens de transport et à tout intervenant concerné. Tous les dossiers contenant des renseignements médicaux personnels sont assujettis à la *Loi sur la protection des renseignements personnels* et doivent être manipulés et entreposés en conséquence.

6.0 RAPPORTS D'INSPECTION et MESURES CORRECTIVES

a. Rapports d'inspection

Afin de s'assurer de la compréhension des lacunes relevées et des motifs justifiant la prise de mesures correctives dans le délai prescrit, les agents d'hygiène du milieu de Santé Canada discuteront, à tout le moins, de leurs observations avec l'exploitant de moyens de transport ou de services auxiliaires. Si possible, un rapport intérimaire sera produit au moment de l'inspection.

Un rapport d'inspection écrit final sera envoyé (par courrier électronique ou par la poste) après un examen interne dans les cinq (5) jours suivant l'inspection. Ce rapport décrira les lacunes et les mesures correctives nécessaires tout en précisant les délais impartis pour assurer la conformité.

b. Énoncé des mesures correctives

L'exploitant transmettra à Santé Canada un « énoncé des mesures correctives » décrivant en détail chaque lacune relevée au cours de la vérification ou de l'inspection, les mesures correctives prises et la ou les procédures opératoires normalisées appliquées pour éviter la répétition de ces lacunes. Un « énoncé des mesures correctives » sera présenté lorsqu'une lacune relative à une exigence essentielle est relevée. Cependant, Santé Canada encourage également la présentation d'un rapport de situation aux mesures prises pour corriger des lacunes relatives à des exigences non essentielles.

Un « énoncé des mesures correctives » doit être envoyé au gestionnaire régional de Santé Canada compétent dans les dix (10) jours ouvrables suivant la vérification ou l'inspection. Il peut être transmis par télécopieur ou par courriel. Les coordonnées des personnes-ressources, par région, sont fournies dans le tableau 1.

Tableau 1 : Coordonnées des personnes-ressources pour les énoncés des mesures correctives, par région

Région	Télécopieur	Adresse de courriel
Est (N.-É., N.-B., T.-N.-L., Î.-P.-É., Nun.)	506-855-6568	Atl.phb@hc-sc.gc.ca
Centre (Ont., Qc, Man., T.N.-O.)	613-952-8189	Que.Ont.Mb.bsp.phb@hc-sc.gc.ca
Ouest (C.-B., Alb., Sask., Yukon)	604-666-7487	Western.Region.CARs@hc-sc.gc.ca

Un exemple d'« énoncé des mesures correctives » se trouve en annexe 3.

c. Mesures de suivi que Santé Canada peut prendre

L'agent d'hygiène du milieu peut réaliser une nouvelle inspection si l'exploitant n'a présenté aucun énoncé des mesures correctives ou si les mesures correctives ne permettent pas de conclure que les risques pour la santé publique ont été atténués.

ANNEXE 1

LIGNES DIRECTRICES SUR LES INSPECTIONS DES DÉPÔTS D'APPROVISIONNEMENT

SALUBRITÉ DES ALIMENTS

A. RÉPONSE AUX PLAINTES EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

A.1 Réponse aux plaintes en matière de salubrité des aliments

- A.1.1 Dispose-t-on d'une politique et d'une procédure écrites pour la réception et l'instruction des plaintes en matière de salubrité alimentaire et la réponse à y donner?
- A.1.2 Les plaintes relatives à la salubrité des aliments sont-elles consignées et les dossiers sont-ils disponibles pour examen?

B. AVIS

B.1 Avis à Santé Canada

- B.1.1 Dispose-t-on d'une politique et d'une procédure écrites pour aviser le Bureau de la santé environnementale de Santé Canada de conditions présentant un danger imminent pour la santé des voyageurs?
- B.1.2 Des données sur ces notifications sont-elles consignées et les dossiers sont-ils disponibles pour examen?

***NOTA : Les dangers imminents pour la santé désignent des situations qui ont une grande incidence sur la capacité d'une installation à fonctionner en toute sécurité. Voici une liste non exhaustive de situations présentant des dangers imminents pour la santé : incendie, inondation, panne d'électricité prolongée, interruption prolongée de l'alimentation en eau, refoulement ou bris des égouts, contamination de la réserve d'eau potable, infestation importante d'organismes nuisibles.**

C. FORMATION

C.1 Formation en matière de salubrité des aliments **Exigence essentielle**

- C.1.1 Dispose-t-on d'un programme de formation (interne ou externe)?
- C.1.2 Une formation de rafraîchissement est-elle offerte au personnel en place?
- C.1.3 Les cadres du dépôt d'approvisionnement et de distribution ont-ils reçu de la formation sur la salubrité des aliments?
- C.1.4 Les dossiers de formation du personnel et des gestionnaires sont-ils disponibles?

D. HYGIÈNE PERSONNELLE

D.1 Contrôle des plaies et des infections

Exigence essentielle

- D.1.1 Tient-on à l'écart des aires de manutention des aliments les employés dont on sait ou soupçonne qu'ils souffrent d'une maladie transmissible par voie alimentaire?
- D.1.2 Y a-t-il une procédure en place qui décrit les mesures à prendre en cas de maladie déclarée?
- D.1.3 Écarte-t-on de la manipulation des aliments les employés ayant une maladie confirmée jusqu'à ce qu'on juge que le danger d'infection n'existe plus?
- D.1.4 Dispose-t-on d'une politique et d'une procédure écrites relativement aux plaies?
- D.1.5 Existe-t-il des dossiers et des rapports permettant de déclarer les incidents et de consigner les mesures prises?
- D.1.6 Les plaies ou lésions sont-elles correctement couvertes d'un pansement adhésif à l'épreuve de l'eau? (Les blessures aux mains exigent le port de deux gants)
- D.1.7 Des articles de secourisme sont-ils accessibles et conservés et du personnel formé à leur usage est-il disponible sur les lieux?

D.2 Lavabos

- D.2.1 Les aires de manipulation des aliments sont-elles dotées de lavabos appropriés?*
- D.2.2 Y a-t-il des lavabos accessibles dans les aires de manipulation des aliments à l'intérieur du dépôt?
- D.2.3 L'approvisionnement en eau courante chaude et froide est-il convenable (température de l'eau chaude maintenue entre ≥ 38 °C/100 °F et ≤ 43 °C/ 109°F)?
- D.2.4 Les lavabos sont-ils tous fournis en savon liquide, en serviettes jetables et en contenants à rebuts?
- D.2.5 Les lavabos sont-ils bien entretenus?
- D.2.6 Est-ce que des affiches prescrivant de se laver les mains sont apposées à chaque lavabo?
- D.2.7 Ces affiches sont-elles faciles à comprendre et indiquent-elles la technique à employer pour bien se laver les mains?
- D.2.8 Les lavabos sont-ils tous approvisionnés en eau potable?

***NOTA : Quiconque entre dans l'aire de préparation des aliments doit s'être lavé les mains auparavant.**

D.3 Politique et procédure de lavage des mains

Exigence essentielle

- D.3.1 Y a-t-il une politique écrite quant à la méthode et aux moments appropriés pour se laver les mains?
- D.3.2 Les lavabos sont-ils utilisés adéquatement par tous les employés?
- D.3.3 Est-ce qu'on restreint ou bloque l'accès à des lavabos de sorte qu'il serait impossible de s'y laver les mains?
- D.3.4 Y a-t-il des procédures d'opération normalisés (PON) concernant les pratiques d'hygiène personnelle des employés afin d'éviter la contamination croisée entre les aires propres et les aires sales des services aux transporteurs?

D.4 Uniformes

- D.4.1 Les uniformes et vêtements de travail des employés sont-ils propres et en bon état?

E. INSTRUMENTS THERMOMÉTRIQUES

E.1 Thermomètres

- E.1.1 Emploie-t-on des thermomètres homologués?*
- E.1.2 Les thermomètres sont-ils étalonnés selon les consignes du fabricant et des registres sont-ils tenus?

***NOTA : Les instruments doivent être dûment homologués par un organisme de normalisation reconnu (p. ex. NSF, ACNOR, UL).**

F. SOURCES DES ALIMENTS

F.1 Fournisseurs d'aliments approuvés

Exigence essentielle

- F.1.1 Dispose-t-on de documents pour vérifier le système de gestion de la salubrité des aliments d'un fournisseur?

La direction doit avoir l'un des documents suivants :

1. copie d'un permis sanitaire délivré par une autorité locale de la santé;

2. vérifications sur place ou vérifications des documents*;
3. certification HACCP accordée par un organisme reconnu (p. ex. autorité de la santé, ACIA, ISO).

***NOTA : Les vérifications connexes peuvent être exécutés par le personnel de l'entreprise ou confiés à un cabinet de vérificateurs agréés en salubrité des aliments.**

F.1.2 Dispose-t-on de documents portant sur les aliments prêts-à-servir potentiellement dangereux qui sont fournis aux moyens de transport (analyses bactériologiques, vérifications, etc.)?

G. RÉCEPTION DES ALIMENTS

G.1 Procédures de réception

Exigence essentielle

- G.1.1 Les véhicules de livraison sont-ils bien entretenus et hygiéniques?
- G.1.2 Les aliments potentiellement dangereux* sont-ils reçus à une température de $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ (aliments frais) ou de $\leq -18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$ (les aliments congelés doivent être surgelés et ne présenter aucun signe de décongélation antérieure)**?
- G.1.3 Les aliments potentiellement dangereux sont-ils mis en entreposage pré-réglé ($\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ ou $\leq -18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$) immédiatement après leur réception*?
- G.1.4 Les aliments sont-ils reçus dans leur emballage d'origine et sans avoir été endommagés (p. ex. boîtes de conserve bosselées)?
- G.1.5 Tient-on des registres de réception exacts? (p. ex. température, condition physique du produit)?
- G.1.6 Y a-t-il un plan de mesures correctives en cas de non-respect des exigences susmentionnées en matière de réception?

***NOTA : Définition d'« aliments potentiellement dangereux (APD) » qui figure à l'annexe A du Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires, 2004, Groupe de mise en œuvre du système canadien d'inspection des aliments.**

****NOTA**

- ***Il est permis de recevoir des aliments potentiellement dangereux à une température de $\leq 8^{\circ}\text{C}/46^{\circ}\text{F}$ si le transport sans réglage de température dure 2 heures au plus;***
- ***les aliments potentiellement dangereux doivent être reçus à une température de $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ et transportés à une température pré-réglée si cet acheminement dure plus de 2 heures;***
- ***les aliments congelés doivent être surgelés et ne présenter aucun signe de décongélation antérieure.***

G.2 Emballage extérieur

G.2.1 Les boîtes sales sont-elles gardées à l'extérieur des aires d'entreposage?

G.2.2 Les boîtes sales sont-elles retirées des installations?

H. ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

H.1 Entreposage des aliments – contrôle de contamination

Exigence essentielle

H.1.1 Les aliments crus et les aliments prêts-à-servir ou cuits sont-ils entreposés séparément?*

***NOTA : L'agent d'hygiène du milieu peut devoir faire preuve de discernement lorsqu'il évalue cet élément. Comme les installations ne sont pas toutes de la même taille ni de la même complexité, il est possible que certaines ne puissent pas répondre à cette exigence. L'agent d'hygiène du milieu peut tenir compte des exceptions suivantes**

- 1. Il peut être acceptable d'utiliser une seule aire d'entreposage s'il est possible de démontrer que les aliments crus et les aliments prêts-à-servir ou cuits sont strictement séparés.**
- 2. Selon la taille des installations, l'agent d'hygiène du milieu peut à sa discrétion permettre l'entreposage d'aliments crus et d'aliments prêts-à-servir ou cuits sur des étagères séparées.**
- 3. La connaissance qu'ont les préposés de la procédure de séparation et les observations de l'agent d'hygiène du milieu peut constituer un facteur déterminant au moment de juger du respect des exigences susmentionnées.**

H.2 Protection des aliments

Exigence essentielle

H.2.1 Les aliments sont-ils protégés en tout temps contre la contamination lors de la réception, de l'entreposage, du montage des plateaux et de la distribution (transport)?

H.2.2 Les aliments sont-ils entreposés à au moins 15 cm (6 po) du sol?

H.2.3 Les aliments sont-ils entreposés contenant destinés aux aliments puis étiquetés?

H.2.4 Les aliments sont-ils couverts de façon appropriée en tout temps?

H.3 Contrôle des stocks d'aliments

Exigence essentielle

- H.3.1 Une procédure écrite pour la bonne rotation des aliments (codage de couleur, système « premier arrivé, premier servi », etc.) est-elle employée et comprise de tous les préposés?
- H.3.2 Les dates de péremption ou les codes dateurs internes sont-ils clairement visibles pour tous les aliments potentiellement dangereux et, si nécessaire, des mesures appropriées sont-elles prises?

H.4 Contrôle de la température – entreposage dans les réfrigérateurs
Exigence essentielle

- H.4.1 Les aliments potentiellement dangereux sont-ils conservés à une température de $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$?
- H.4.2 Des thermomètres précis sont-ils disposés près des portes?
- H.4.3 Des données précises sont-elles consignées sur la température de réfrigération et relève-t-on celle-ci deux fois par jour en laissant au moins huit heures s'écouler entre les deux lectures?
- H.4.4 Un plan de mesures correctives est-il en place au cas où la température de réfrigération excéderait les valeurs prescrites?

H.5 Contrôle de la température – entreposage dans les congélateurs
Exigence essentielle

- H.5.1 Les congélateurs fonctionnent-ils à une température de $\leq -18^{\circ}\text{C}/0^{\circ}\text{F}$?
- H.5.2 Des thermomètres précis sont-ils disposés près des portes?
- H.5.3 Des données précises sont-elles consignées sur la température de congélation et relève-t-on celle-ci deux fois par jour en laissant au moins huit heures s'écouler entre les deux lectures?
- H.5.4 Un plan de mesures correctives est-il en place au cas où la température de congélation excéderait les valeurs prescrites?

H.6 Contrôle de la température – maintien au chaud
Exigence essentielle

- H.6.1 Le matériel de maintien au chaud tient-il les aliments potentiellement dangereux à une température de $\leq 60^{\circ}\text{C}/140^{\circ}\text{F}$?
- H.6.2 Des données précises sur la température de maintien au chaud sont-elles consignées?
- H.6.3 Un plan de mesures correctives est-il en place au cas où la température de maintien au chaud ne respecterait pas les valeurs prescrites?

H.7 Congélateurs et machines à glace
Exigence essentielle

- H.7.1 Les congélateurs et les machines à glace sont-ils propres, désinfectés et bien entretenus?

- H.7.2 Les pelles à glace sont-elles entreposées hygiéniquement à l'extérieur de la machine?
- H.7.3 Les sacs servant à transporter la glace sont-ils entreposés hygiéniquement?
- H.7.4 Est-ce que toute la glace est faite avec de l'eau potable?

I. PRÉPARATION DES ALIMENTS

I.1 Manipulation des aliments - contrôle de la température et de la durée d'exposition

Exigence essentielle

- I.1.1 Les aliments potentiellement dangereux sont-ils conservés à une température interne centrale de $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ ou de $\geq 60^{\circ}\text{C}/140^{\circ}\text{F}$ sauf pendant le montage des plateaux de repas, qui ne peut excéder 2 heures (à la température ambiante)?
- I.1.2 Les aliments sont-ils éliminés après avoir passé plus de 2 heures entre $< 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ et $> 60^{\circ}\text{C}/140^{\circ}\text{F}$?

I.2 Manipulation des aliments - contacts à mains nues à réduire au minimum

Exigence essentielle

- I.2.1 Utilise-t-on des mesures appropriées pour assurer la protection et la manipulation hygiénique des aliments pré-emballés, prêt-à-servir ou potentiellement dangereux (p.ex. lavage de mains adéquat, ustensiles propre ou gants de qualité alimentaire non faits de latex)?
- I.2.2 Les bons ustensiles sont-ils disponibles lorsqu'on en a besoin et sont-ils entreposés hygiéniquement?
- I.2.3 Le cas échéant, les gants de qualité alimentaire non faits de latex sont-ils adaptés, jetables et remplacés au besoin?

J. DÉSINFECTION ET ENTRETIEN

J.1 Entreposage et utilisation des produits chimiques et des agents de nettoyage

- J.1.1 Respecte-t-on les conditions suivantes lorsqu'on utilise des agents chimiques de nettoyage et de désinfection?
- utilisation conforme aux consignes ou au mode d'emploi du fabricant;
 - pratiques qui assurent que les produits chimiques ne contaminent pas les aliments et les ustensiles;
 - entreposage à l'écart des aliments, des surfaces alimentaires et du matériel et des ustensiles du service alimentaire;
 - entreposage dans des contenants non destinés aux aliments;
 - étiquetage clair de contenu.

- J.1.2 Est-on suffisamment approvisionné en articles de nettoyage?
- J.1.3 Les articles de nettoyage sont-ils bien entretenus et entreposés de manière à éviter toute contamination?

J.2 Procédures de nettoyage et de désinfection.

- J.2.1 Dispose-t-on d'une procédure* écrite pour le nettoyage et la désinfection?

***NOTA : La procédure de nettoyage et de désinfection doit prévoir ce qui suit :**

- **détermination des aires, de l'équipement et des ustensiles à nettoyer et à désinfecter, y compris les congélateurs et les machines à glace;**
- **désignation du personnel chargé des travaux de nettoyage et de désinfection;**
- **mention de la fréquence de ces travaux;**
- **description détaillée des méthodes à appliquer;**
- **produits chimiques à utiliser, notamment les concentrations et les temps de contact.**

- J.2.2 Les superviseurs connaissent-ils bien le protocole et vérifient-ils si la procédure est efficace?

- J.2.3 Tient-on des registres du nettoyage et de la désinfection?

J.3 Propreté des surfaces non alimentaires

- J.3.1 Les surfaces non alimentaires sont-elles propres à la vue et au toucher?

J.4 Entretien général

- J.4.1 Le matériel est-il bien entretenu et fonctionne-t-il selon l'utilisation prévue?
- J.4.2 Les planchers, les murs et les plafonds sont-ils bien entretenus et exempts de toute accumulation de saleté?

K. LAVAGE À LA MAIN

K.1 Procédures de lavage de vaisselle à la main

Exigence essentielle

- K.1.1 Les méthodes suivantes sont-elles employées?

- utilisation d'un évier à trois bacs suffisamment grand pour permettre l'immersion complète du matériel et des ustensiles à laver et désinfecter;

- Application des étapes différentes du pré-lavage (trier, gratter pour enlever les débris), du lavage, du rinçage, de la désinfection et du séchage à l'air.

K.1.2 Les procédures de lavage à la main respectent-elles les critères suivants?

Méthode à haute température		
Température minimale de lavage	Température minimale de désinfection	Durée minimale de désinfection
45°C/113°F	77°C/171°F	Deux minutes

Méthode à basse température (désinfection chimique)				
Type de désinfectant	Température minimale de lavage	Température minimale de rinçage	Température minimale de désinfection	Concentration du désinfectant (temps de contact : 2 minutes)
Chlore	45°C/113°F	45°C/113°F	45°C/113°F	100 à 200 ppm
Iode	45°C/113°F	45°C/113°F	45°C/113°F	25,0 ppm (max.)
Ammonium quaternaire	45°C/113°F	45°C/113°F	45°C/113°F	200 ppm (max.)

- K.1.3 Vérifie-t-on la température de l'eau et la concentration du désinfectant à l'aide du matériel d'analyse approprié?
- K.1.4 Des données précises sont-elles consignées sur la température de l'eau et la concentration du désinfectant et la mesure se fait-elle au moins au début des opérations de lavage à la main (en début de journée, après une pause, en entrée de quart, etc.)?
- K.1.5 Après le lavage, le matériel et les ustensiles sont-ils propres à la vue et au toucher dans tous les cas?
- K.1.6 Y a-t-il séparation adéquate des opérations entre les aires propres et les aires sales pour éviter la contamination croisée?

K.2 Procédures de nettoyage mécanique

Exigence essentielle

- K.2.1 Les appareils servant à laver le matériel sont-ils utilisés conformément aux paramètres qui suivent?

Méthode à haute température			
Type d'appareil	Température minimale de lavage	Température minimale de désinfection	Température de surface du matériel
Plateau stationnaire (température unique)	74°C/165°F	74°C/165°F	71°C/160°F
Plateau stationnaire (température double)	66°C/151°F	82°C/180°F	71°C/160°F
Transporteur unicuve (température double)	71°C/160°F	82°C/180°F	71°C/160°F
Transporteur multicuves (température multiple)	66°C/151°F	82°C/180°F	71°C/160°F

Méthode à basse température (désinfection chimique)			
Type de désinfectant	Température minimale de lavage	Température minimale de désinfection	Concentration minimale de désinfectant
Chlore	49°C/120°F	49°C/120°F (pH < 10)	25 ppm et plus
Chlore	49°C/120°F	38 ⁰ C/100 ⁰ F (pH 8-10)	50 ppm
Chlore	49°C/120°F	24°C/75°F (pH ≤ 8)	50 ppm
Chlore	49°C/120°F	13 °C/55°F (pH ≤ 10)	100 ppm
Iode	49°C/120°F	24°C/75°F (pH ≤ 5)	12,5 à 25 ppm
Ammonium quaternaire	49°C/120°F	24 °C/75 °F (dureté de l'eau < 500 ppm)	à 200 ppm

- K.2.2 Vérifie-t-on la température de l'eau et la concentration du désinfectant à l'aide de l'équipement d'analyse approprié?
- K.2.3 Consigne-t-on des données précises sur la température de l'eau et la concentration du désinfectant et la mesure se fait-elle au moins au début des opérations de lavage mécanique du matériel (en début de journée, après une pause, en entrée de quart, etc.)?
- K.2.4 Après le lavage, tout le matériel et les ustensiles sont-ils propres à la vue et au toucher?
- K.2.5 Y a-t-il séparation adéquate des opérations entre les aires propres et les aires sales pour éviter la contamination croisée?

NOTA : D'autres méthodes pourraient se révéler acceptables s'il est prouvé scientifiquement que leurs résultats équivalent à ceux des méthodes susmentionnées. (i.e. NSF)

K.3 Matériel en vrac (Chariots de distribution de repas, contenants sans contact alimentaire, plateaux de four, etc.)

- K.3.1 Le matériel de vrac utilisé pour les services alimentaires destinés aux moyens de transport est-il nettoyé et désinfecté régulièrement et au moins chaque fois qu'il semble sale à la vue ou au toucher?
- K.3.2 Dispose-t-on d'assez d'articles de nettoyage pour laver et désinfecter le gros matériel en vrac utilisé pour les services alimentaires destiné aux moyens de transport?
- K.3.3 Est-ce qu'il y a une aire d'entreposage clairement indiquée pour le matériel en vrac propre et désinfecté?

K.4 Matériel et des ustensiles

- K.4.1 Les équipements et ustensiles (p.ex. pots à café, carafes d'eau) sont-ils nettoyés et désinfectés régulièrement et au moins lorsqu'ils sont visiblement sales ou sales au toucher ?
- K.4.2 Y a-t-il des aires clairement marquées pour l'entreposage du matériel et des ustensiles propres?
- K.4.3 Le matériel et les ustensiles propres sont-ils entreposés de manière à garantir un séchage rapide et à prévenir toute contamination?
- K.4.4 Le matériel et les ustensiles nettoyés sont-ils entreposés à au moins 15 cm (6 po) du sol sur des étagères propres?

L. CONCEPTION ET CONSTRUCTION

L.1 Taille et disposition des installations*

- L.1.1 La taille et la disposition des installations permettent-elles une bonne séparation des matières et des opérations propres et sales?
- L.1.2 Le déroulement ou l'enchaînement des opérations convient-il dans l'ensemble des installations (circulation des aliments)?

***NOTA : Santé Canada devrait être consulté avant l'aménagement d'une nouvelle installation ou la rénovation ou la transformation d'une installation existante.**

L.2 Surfaces alimentaires (laissé vide intentionnellement)

L.3 Surfaces non alimentaires

- L.3.1 Les surfaces non alimentaires sont-elles faites de matériaux anticorrosifs, durs, lisses, d'un fini imperméable et faciles à nettoyer?

NOTA : Les surfaces de bois peuvent se révéler acceptables si elles sont peintes de sorte à ce qu'elles ne soient plus poreuses et qu'elles puissent être nettoyées, désinfectées et entretenues adéquatement; les surfaces de bois nues ne sont pas acceptables.

L.4 Planchers, murs et plafonds

- L.4.1 Les planchers, les murs et les plafonds sont-ils faits de matériaux durs, lisses, d'un fini imperméable et faciles à nettoyer?
- L.4.2 Les joints plancher-mur sont-ils concaves et scellés sans interstices de plus de 1 mm (1/32 po)?

L.5 Siphons de sol

- L.5.1 Les siphons de sol sont-ils couverts d'une grille de métal bien assujettie et à fleur de sol?
- L.5.2 La pente des planchers suffit-elle à empêcher l'accumulation d'eau?
- L.5.3 Les siphons de sol sont-ils propres et non obstrués?

L.6 Éclairage

- L.6.1 Le degré d'éclairage répond-il à des exigences minimales pour assurer la sécurité et faciliter le nettoyage des installations? (Voir le tableau qui suit.)

Degré d'éclairage

Aire alimentaire	Degré d'éclairage (en lux)
Chambres froides, aires d'entreposage des aliments secs et autres aires ou locaux pendant les périodes de nettoyage.	110 lux (à une distance de 89 cm/3 pi du sol)
Aires servant au lavage des mains et du matériel, aires d'entreposage du matériel et des ustensiles et toilettes.	220 lux (à une distance de 89 cm/3 pi du sol)
Aires dans lesquelles la sécurité des employés/travailleurs est un facteur.	540 lux (à la surface)

- L.6.2 Les appareils d'éclairage sont-ils sous revêtement incassable dans les aires où il y a des aliments exposés?

M. ANALYSE BACTÉRIOLOGIQUE

M.1 Échantillons d'eau potable et de glace

- M.1.1 Prélève-t-on régulièrement des échantillons d'eau potable et de glace à des fins d'analyse bactériologique?
- M.1.2 Les résultats d'analyse sont-ils disponibles?
- M.1.3 Les résultats liés à l'eau potable et à la glace respectent-ils les exigences énoncées dans la dernière version des *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada*?

N. DISTRIBUTION

N.1 Aires de chargement et véhicules de distribution

- N.1.1 Les aires de chargement et les véhicules de distribution sont-elles nettoyées et entretenues adéquatement pour éviter la contamination des aliments?

N.2 Distribution – Contrôle de la température (voir annexe 4)

Exigence essentielle

- N.2.1 Consigne-t-on la température et la durée d'exposition des aliments au moment où les véhicules sont chargés pour distribution?
- N.2.2 Les aliments potentiellement dangereux sont-ils gardés à une température $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ à bord des véhicules de distribution?
- N.2.3 Les aliments potentiellement dangereux sont-ils à une température $\leq 8^{\circ}\text{C}/46^{\circ}\text{F}$ au moment où ils sont livrés au moyen de transport lorsque le temps de transport sans contrôle de la température est de deux heures ou moins?
- N.2.4 Les aliments potentiellement dangereux sont-ils livrés à une température $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ et transportés à une température pré réglée si cet acheminement dure plus de 2 heures?
- N.2.5 Les horaires de départ du moyen de transport et les délais de livraison des aliments sont-ils coordonnés?
- N.2.6 Existe-t-il des procédures écrites associées à l'ensemble de ce processus, à partir du moment où le véhicule quitte l'installation jusqu'au moment où les aliments sont livrés au moyen de transport?
- N.2.7 Y a-t-il des contrôles et une procédure de surveillance en place pour prévenir les températures et les durées d'exposition excessives des aliments en cas de retard du transport?

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

O. PRATIQUES ET PROCÉDURES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

O.1 Cabinets de toilette et vestiaires

- O.1.1 Des cabinets de toilette et des vestiaires sont-ils accessibles?
- O.1.2 Les cabinets et les vestiaires sont-ils propres et bien entretenus?
- O.1.3 Des calendriers de nettoyage sont-ils disponibles et les préposés au nettoyage sont-ils bien formés à leur application?
- O.1.4 Des données sont-elles consignées sur la fréquence du nettoyage et des dossiers sont-ils disponibles à ce sujet?

P. GESTION DES DÉCHETS

P.1 Entretien des poubelles

- P.1.1 Les poubelles sont-elles situées à des endroits appropriés?
- P.1.2 Est-ce qu'on les vide, les nettoie et les entretient selon les besoins?

P.2 Postes d'entreposage des ordures

- P.2.1 Les postes d'entreposage des ordures sont-ils nettoyés et entretenus au besoin?
- P.2.2 Les déchets alimentaires sont-ils entreposés dans des poubelles imperméables munies de couvercles bien assujettis?
- P.2.3 Les déchets sont-ils retirés?

Q. LUTTE ANTIPARASITAIRE INTÉGRÉE

Q.1 Lutte antiparasitaire intégrée

Exigence essentielle

- Q.1.1 Y a-t-il en place un programme de lutte antiparasitaire intégrée?
- Q.1.2 Y a-t-il un programme de surveillance permettant de détecter la présence d'organismes nuisibles dans les installations et signale-t-on la présence d'insectes ou de rongeurs au gestionnaire?
- Q.1.3 Prend-on des mesures correctives immédiate lorsqu'on relève des signes de la présence d'organismes nuisibles?
- Q.1.4 Des données appropriées sont-elles consignées sur la surveillance et les mesures correctives adoptées?
- Q.1.5 Si on retient les services d'experts autorisés en déparasitage, conserve-t-on les bons de commande et tient-on des dossiers à ce sujet?
- Q.1.6 Relève-t-on des signes d'infestation par des organismes nuisibles?

Q.2 Dispositifs antiparasitaires

Q.2.1 Les dispositifs antiparasitaires sont-ils nettoyés et entretenus au besoin?

Q.2.2 Les dispositifs antiparasitaires sont-ils situés et utilisés de manière à ne pas contaminer les aliments ni les surfaces alimentaires?

ANNEXE 2

RAPPORT D'INSPECTION INTÉRIMAIRE

	Health Canada	Santé Canada	<i>Your health and safety... our priority.</i>	<i>Votre santé et votre sécurité... notre priorité.</i>
---	----------------------	---------------------	--	---

INTERIM INSPECTION REPORT / RAPPORT D'INSPECTION INTÉRIMAIRE

PAGE ____ OF / DE ____

<i>Name of Conveyance/Facility:</i> <i>Nom du transporteur/installation :</i>	<i>Date:</i>
<i>Conveyance Sector:</i> <i>Type de transport :</i>	<i>Location (City, Province):</i> <i>Lieu (ville, province) :</i>
<i>Owner/Operator:</i> <i>Propriétaire/Opérateur :</i>	<i>Environmental Health Officer:</i> <i>Agent d'hygiène du milieu :</i>

COMMENTS/COMMENTAIRES	
-----------------------	--

ITEM/ÉLÉMENT	<i>* Critical Requirements Need Immediate Action /</i> <i>* Pour les exigences essentielles des mesures doivent être prises immédiatement</i>

<i>Signature of Environmental Health Officer:</i> <i>Signature de l'agent d'hygiène du milieu :</i>	
<i>Signature of Owner/Operator:</i> <i>Signature du propriétaire/opérateur :</i>	



ANNEXE 3

ÉNONCÉ DES MESURES CORRECTIVES

Les mesures ci-dessous ont été prises pour corriger chacune des lacunes graves relevées au cours de l'inspection/la vérification suivante : _____ (Nom), le _____ (Date) à _____ (Endroit).

Élément n°	Lacune	Mesure prise et dates

(Agrandir le tableau au besoin pour y inclure tous les éléments de l'énoncé des mesures correctives.)

Nom

Titre (représentant de l'exploitant)

Heure

Faire parvenir à : **Gestionnaire régional, [RÉGION]**
Santé Canada

Région	Télécopieur	Adresse de courriel
Est (N.-É., N.-B., T.-N.-L., Î.-P.-É., Nun.)	506-855-6568	Atl.phb@hc-sc.gc.ca
Centre (Ont., Qc, Man., T.N.-O.)	613-952-8189	Que.Ont.Mb.bsp.phb@hc-sc.gc.ca
Ouest (C.-B., Alb., Sask. Yukon)	604-666-7487	Western.Region.CARs@hc-sc.gc.ca

ANNEXE 4

Lignes directrices de Santé Canada relatives à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux

Guide à l'intention de l'industrie du transport et des agents d'hygiène du milieu (AHM)

par

**Santé Canada
Bureau de la santé environnementale
Programme destiné au public voyageur
Ottawa (Ontario)**

2010

Le maintien des aliments à certaines températures durant l'entreposage et le transport est un élément important de la prévention des maladies d'origine alimentaire. Les lignes directrices relatives à l'entreposage des aliments visent à empêcher que la prolifération de micro-organismes pathogènes atteigne des niveaux nuisibles. Les lignes directrices suivantes font état des exigences quant à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux, depuis la source (p. ex. aéroports, ports de mer, dépôts d'approvisionnement, usines de transformation des aliments, cuisines de l'air ou installations des fournisseurs de services de restauration, etc.) jusqu'au point de consommation à bord des moyens de transport (p. ex. aéronefs, trains, traversiers, navires de croisière). Les réglages de la durée et de la température indiqués au tableau 1 sont fondés sur les World Food Safety Guidelines for Airline Catering de l'IFSA et de l'AEA (2010) et sur le Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires (2004). Les lignes directrices de Santé Canada ont été passées en revue par le Bureau des dangers microbiens du Ministère.

Parmi les aliments prêts-à-servir qui sont distribués aux passagers, signalons ceux qui proviennent des usines de transformation des aliments, des cuisines de l'air, des installations des fournisseurs de services de restauration, des comptoirs de vente d'aliments des aéroports et des gares de voyageurs et des transporteurs comme les compagnies aériennes, les navires de croisière, les trains de voyageurs et les traversiers.

Aliments potentiellement dangereux

Les aliments potentiellement dangereux sont ceux qui se présentent sous une forme ou dans un état pouvant être propice à la prolifération progressive et rapide de micro-organismes contagieux ou toxicogéniques. Font partie de cette catégorie d'aliments, mais non de façon limitative, le lait ou les produits laitiers, les œufs, la viande, la volaille, le poisson et les fruits de mer (mollusques et crustacés comestibles), ou tous autres ingrédients (Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires, 2004).

ACTIVITÉ	LIGNES DIRECTRICES RELATIVE À LA DURÉE ET À LA TEMPÉRATURE DE CONSERVATION
PRÉPARATION	
Préparation des aliments à la cuisine de l'air, chez le fournisseur des services en restauration, à l'usine de transformation ou à bord d'un moyen de transport.	> 4°C (40°F) pour de courtes périodes de temps n'excédant pas deux 2 heures (temps total du début à la fin de la préparation)
ENTREPOSAGE AU FROID	
Entreposage dans la cuisine de l'air, chez le fournisseur des services de restauration, dans le dépôt d'approvisionnement ou à l'usine de transformation des aliments.	≤ 4°C (40°F) (en tout temps)
TRANSPORT	
Transport (de la cuisine de l'air, du traiteur ou du fabricant des aliments à l'installation d'entreposage des aliments et dans le moyen de transport) OU Transport (depuis les cuisines de l'air, le fournisseur des services en restauration ou l'usine de transformation jusqu'à bord du moyen de transport).	≤ 8°C (46°F) si la durée de transport est ≤ 2 heures OU ≤ 4°C (40°F) si la durée de transport est > 2 heures
ENTREPOSAGE/SERVICES AU CLIENT	
À bord des moyens de transport	≤ 4°C (40°F) (en tout temps) OU ≤ 4°C (40°F) pour de courtes périodes de temps n'excédant pas 2 heures (après cette période de 2 heures aucun des aliments ne doit être servi; ils doivent être éliminés).
RÉCHAUFFAGE	Les aliments potentiellement dangereux préparés qui ont été cuits et refroidis par la suite doivent être réchauffés jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de 74°C (165°F).

MAINTIEN À CHAUD DES ALIMENTS

Les aliments potentiellement dangereux qui ont été préparés et cuits et qui doivent être servis chauds doivent être conservés à une température d'au moins 60°C (140°F).

Contrôle de la température

La température des équipements (réfrigérateur, équipement de transport, unités d'entreposage) doit être contrôlée et consignée pour s'assurer que les aliments sont conservés à la bonne température en tout temps.

Lorsque de la glace, de la glace sèche ou des blocs réfrigérants sont utilisés pour conserver à la bonne température des aliments potentiellement dangereux devant être entreposés sous froid, les températures doivent être vérifiées à l'aide d'un thermomètre. Pour ce qui est du service à bord, si l'aliment potentiellement dangereux est conservé à une température supérieure à 4°C (40°F), cet aliment doit être servi dans les deux heures à partir du moment où la température dépasse 4°C (40°F).

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Groupe de mise en œuvre du Système canadien d'inspection des aliments. *Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires*, 2004.

Sur Internet : <http://cfis.agr.ca/francais/regcode/frfsrc-amendmts/codefra-2004.pdf>.
(Septembre 2004)

International Flight Services (IFSA) et Association des compagnies européennes de navigation aérienne (AEA), *World Food Safety Guidelines for Airline Catering* (Lignes directrices sur la salubrité des aliments fournis par les services de restauration à bord), 2010.

Sur Internet : [http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010\(updated\).pdf](http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010(updated).pdf).
(1^{er} juin 2010)