

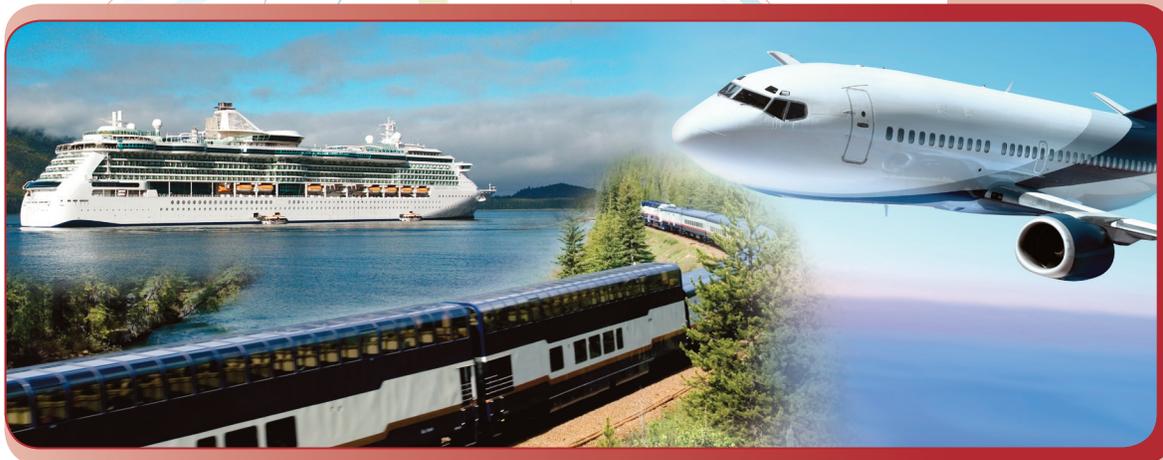


Santé  
Canada Health  
Canada

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

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

# Lignes directrices sur les inspections des traversiers à passagers



*Le Programme du public voyageur/  
Travelling Public Program*

Canada 

*Santé 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 inspections des traversiers à passagers*

est disponible sur Internet à l'adresse suivante :

[www.santecanada.gc.ca/](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 Passenger Ferries*

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

Télec. : 613-941-5366

TTY : 1-800-267-1245 (Santé Canada)

Courriel : [publications@hc-sc.gc.ca](mailto: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](mailto:copyright.droitdauteur@pwgsc.gc.ca).

Pub. : 130010

Cat. : H164-164/2013F-PDF

ISBN : 978-0-660-20743-8

# TABLE DES MATIÈRES

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

## ANNEXES

<b>Annexe 1</b>	<b>Lignes directrices sur les inspections des traversiers à passagers .....</b>	<b>12</b>
<b>Annexe 2</b>	<b>Rapport d'inspection intérimaire.....</b>	<b>37</b>
<b>Annexe 3</b>	<b>Énoncé des mesures correctives.....</b>	<b>38</b>

## 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**) à bord des traversiers à passagers. Le présent manuel entrera en vigueur en avril 2012 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](mailto: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. Les services auxiliaires comprennent les opérations essentielles au fonctionnement des moyens de transport de passagers, notamment : les cuisines de l'air, les services de traiteur et les dépôts d'approvisionnement, ainsi que les opérations terminales, y compris celles qui concernent les circuits d'eau potable et l'hygiène.

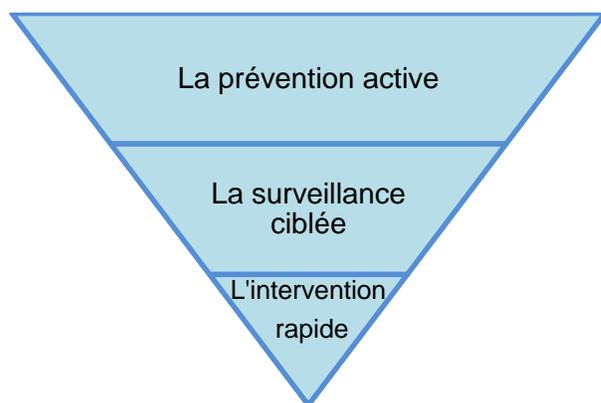
### 3.0 NOUVELLE APPROCHE AXÉE SUR LES RISQUES DE SANTÉ CANADA

Le 1<sup>er</sup> 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.

Le Programme du public voyageur continuera d'offrir le Programme de certificats de contrôle sanitaire de navire (assujéti au recouvrement des coûts) en vertu du Règlement sanitaire international (RSI) de l'Organisation mondiale de la Santé (OMS), mais il n'en est pas question précisément dans le présent manuel.

### 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 – enquête 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. Elles ne seront plus notées à l'exception des inspections détaillées de navires de croisière, en raison de l'harmonisation avec le Vessel Sanitation Program (VSP) des Centers for Disease Control and Prevention (CDC) des États-Unis. 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. Les pouvoirs tirés de la Loi sur la mise en quarantaine (2005) permettent à Santé Canada de prendre des mesures pour protéger la santé publique si des risques imminents pour la santé sont constatés.

### ***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 prélèvera 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;
- cuisine;
- 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*<sup>1</sup>, notamment la concentration maximale acceptable de bactéries dans l'eau.

Si l'exploitant d'un moyen de transport 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.

---

<sup>1</sup> [http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/water-eau/2010-sum\\_guide-res\\_recom/index-fra.php](http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/water-eau/2010-sum_guide-res_recom/index-fra.php)

### **iii. Enquêtes sur les maladies gastro-intestinales**

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 éclosion 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.

La *Loi sur la quarantaine* (2005) accorde d'autres pouvoirs visant à éliminer les risques relatifs à l'hygiène du milieu dans les moyens de transport à leur arrivée au Canada, ou à leur départ. La *Loi* permet à un agent d'hygiène du milieu de prendre des mesures en vertu du paragraphe 39(1) s'il a des motifs raisonnables de croire qu'un moyen de transport, qui est sur le point de quitter le Canada, pourrait être une source de maladie transmissible. L'agent d'hygiène du milieu peut prendre n'importe laquelle des mesures décrites à l'article 39, y compris demander que le navire soit désinfecté, décontaminé, fumigé ou subisse une désinsectisation. Le non-respect d'une ordonnance rendue en vertu du paragraphe 39(1) est une infraction à l'article 69 de la *Loi* susceptible d'entraîner une amende pouvant atteindre 75 000 \$ ou une peine d'emprisonnement pouvant atteindre six mois, ou les deux.

## ANNEXE 1

### LIGNES DIRECTRICES SUR LES INSPECTIONS DES TRAVERSIERS À PASSAGERS

#### 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 écrite 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 écrite 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'un service de restauration 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 Offre-t-on une nouvelle formation au personnel en place?
- C.1.3 Les cadres du service de traversier ont-ils reçu de la formation sur la salubrité des aliments?
- C.1.4 Les dossiers de formation du personnel et de la direction 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 préposés au service alimentaire 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 préposés au service alimentaire 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 écrite 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 le traversier?

### **D.2 Lavabos**

- D.2.1 Les aires de préparation des aliments sont-elles dotées de lavabos appropriés?\*
- D.2.2 Des lavabos sont-ils disponibles et accessibles dans les aires de préparation des aliments, de sorte qu'aucun préposé à la manipulation des aliments n'ait à franchir plus de 7,6 mètres (25 pieds) pour s'y rendre?\*
- 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?

**NOTA : Les installations existantes peuvent être exemptées de ces exigences, mais :**

- 1) **quiconque entre dans l'aire de préparation des aliments doit s'être lavé les mains auparavant;**
- 2) **toutes les aires de préparation des aliments doivent comprendre au moins un (1) lavabo situé à une distance raisonnable s'il est impossible de respecter l'exigence de 7,6 mètres (25 pieds).**

### **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 correctement par les préposés à la manipulation des aliments?
- D.3.3 Est-ce qu'on interdit toute utilisation des lavabos qui pourrait faire en sorte qu'il ne soit plus possible de s'y laver les mains?

### **D.4 Uniformes**

- D.4.1 Des filets à cheveux et à barbe et des uniformes propres sont-ils obligatoires pour les préposés à la préparation des aliments?
- D.4.2 Fournit-on des uniformes propres et blanchis aux préposés au service alimentaire?
- D.4.3 Le port de bijoux (sauf un jonc ou bracelet simple, ou un bracelet/collier MedicAlert) est-il interdit pendant la préparation des aliments?

**NOTA : Les anneaux et bracelets simples et les bracelets MedicAlert doivent être couverts par des gants de qualité alimentaire non faits de latex ou un garde-manche. Le collier MedicAlert doit être porté sous les vêtements.**

- D.4.4 Change-t-on périodiquement d'uniforme quand les activités de manipulation des aliments tachent ou souillent les vêtements?
- D.4.5 Fournit-on d'autres uniformes (blouses, etc.) aux préposés au service alimentaire lorsqu'ils accomplissent des tâches non liées à ce service (nettoyage de salles de bains, enlèvement d'ordures, etc.)?

## 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 société qui exploite le traversier à passagers doit pouvoir produire 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 : L'échantillonnage d'aliments et 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 pouvant présenter un danger dans l'approvisionnement du traversier à passagers (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 Des données précises sont-elles consignées sur la réception des aliments?
- 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 - Exigences non essentielles**

- G.2.1 Les boîtes sales de livraison de produits alimentaires sont-elles tenues à l'écart des aires de production des aliments?
- G.2.2 Ces boîtes sales sont-elles retirées régulièrement du traversier?

# **H. ENTREPOSAGE DES ALIMENTS**

## **H.1 Entreposage des aliments – contrôle de contamination**

### **Exigence essentielle**

- H.1.1 Dispose-t-on d'installations séparées pour l'entreposage des aliments crus et des aliments prêts-à-servir ou cuits?\*
- H.1.2 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 pendant leur réception, leur entreposage, leur préparation et le service?
- H.2.2 Les aliments sont-ils entreposés à au moins 15 cm (6 po) du sol?
- H.2.3 L'entreposage se fait-il dans des contenants destinés aux aliments?
- H.2.4 Les aliments sont-ils correctement couverts en tout temps sauf pendant leur préparation, où il serait impossible de le faire?\*

**\*NOTA : L'agent d'hygiène du milieu peut devoir faire preuve de discernement lorsqu'il évalue cet élément. Dans le cas des aliments entreposés sur des supports amovibles, des couvercles peuvent être nécessaires sur le plateau exposé du haut seulement. Il est possible que les plateaux situés sous le plateau du haut ne nécessitent pas de couvercle.**

## **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  $\geq 60^{\circ}\text{C}/140^{\circ}\text{F}$ ?  
H.6.2 Des données précises sur la température de maintien au chaud sont-elles consignées et relève-t-on la température au début du service alimentaire et toutes les deux heures par la suite?  
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/Machines à glace**

#### **Exigence essentielle**

- H.7.1 Les machines à glace et les congélateurs sont-ils nettoyés, désinfectés et entretenus comme il se doit?  
H.7.2 Les pelles à glace sont-elles entreposées hygiéniquement à l'extérieur de ces congélateurs?  
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 Procédures de lavage des fruits et légumes crus**

- I.1.1 Les fruits et les légumes sont-ils lavés avant d'être utilisés?  
I.1.2 Y a-t-il des aires (ou éviers) séparées de lavage des fruits et des légumes?  
I.1.3 S'il n'y a pas d'aires (éviers) réservées au lavage des fruits et des légumes, dispose-t-on d'une procédure pour nettoyer et désinfecter l'évier en service entre deux utilisations?  
I.1.4 Si des produits chimiques interviennent dans la procédure de lavage, ceux-ci sont-ils homologués pour cet usage et les utilise-t-on à la bonne

- concentration?
- I.1.5 Mesure-t-on les concentrations de produits chimiques et consigne-t-on des données précises sur celles-ci?

## ***I.2 Décongélation des aliments***

### **Exigence essentielle**

- I.2.1 Décongèle-t-on les aliments dans les conditions suivantes?
- dans un lieu réfrigéré maintenu à  $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ ;
  - en immersion complète dans une eau (potable) courante froide;
  - dans un four à micro-ondes si les aliments passent immédiatement à un four de cuisson ordinaire ou que la cuisson se fait intégralement et sans interruption dans le four à micro-ondes;
  - comme partie d'un processus de cuisson ordinaire (de l'état congelé à l'état entièrement cuit);
  - les aliments sous cryovac sont conservés dans leur emballage d'origine et placés dans une eau froide maintenue à une température de  $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ .

## ***I.3 Préparation des aliments – contrôle de contamination***

### **Exigence essentielle**

- I.3.1 Les aliments crus et les aliments prêts-à-servir ou cuits sont-ils préparés dans des aires séparées?
- I.3.2 Si on ne dispose pas d'aires séparées, y a-t-il une procédure en place par laquelle on prévient toute contamination croisée (en nettoyant et en désinfectant l'aire de travail entre la préparation d'aliments crus et la préparation d'aliments prêts-à-servir ou cuits, en utilisant des planches à découper de couleurs différentes pour les deux types d'aliments, etc.)?

## ***I.4 Cuisson des aliments***

### **Exigence essentielle**

- I.4.1 La température et la durée minimales de cuisson recommandées (se reporter au tableau qui suit) sont-elles respectées?
- I.4.2 Mesure-t-on les températures de cuisson finales en insérant une sonde thermométrique dans la partie la plus épaisse de l'aliment?

## Valeurs minimales prescrites de température de cuisson

Type d'aliments	Température centrale de cuisson minimale (instantanée sauf avis contraire)
Mélanges d'aliments <sup>(1)</sup>	74°C/165°F pendant 10 minutes
Porc, agneau, veau, bœuf	70°C/158°F
Rôti de bœuf saignant	63°C/145°F pendant 3 minutes
Volaille (volatile entier)	85°C/185°F pendant 15 secondes
Volaille (coupe partielle,	74°C/165°F
Farce de volaille	74°C/165°F
Viande hachée <sup>(2)</sup>	70°C/158°F
Œuf	63°C/145°F pendant 15 secondes
Poisson <sup>(3)</sup>	70°C/158°F

Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires, 2004, annexe B.

1) Mélanges de viande, de volaille, d'œuf, de poisson ou d'autres aliments pouvant présenter un danger.

2) La viande hachée est le bœuf, le porc ou le poisson haché ou déchiqueté en morceaux ou en flocons.

3) On exclut le poisson à consommer à l'état cru, ce qui comprend le cru mariné et le partiellement cuit.

### **I.5 Refroidissement des aliments**

#### **Exigence essentielle**

I.5.1 Le refroidissement des aliments cuits se fait-il selon les valeurs suivantes de durée et de température?

- de 60°C/140°F à 20°C/68°F en deux (2) heures, puis de 20°C/68°F à 4°C/40°F en quatre (4) heures.

#### **Méthodes de refroidissement recommandées**

- refroidir préalablement de grandes quantités d'aliments en utilisant un bain d'eau glacée et remuer fréquemment avec un ustensile propre et désinfecté;
- pour les grandes quantités d'aliments à l'état liquide ou semi-solide, utiliser une casserole peu profonde (de 10 cm ou de 4 po de profondeur, au maximum) et faire passer l'aliment au réfrigérateur tenu à <4°C/40°F;
- découper les gros aliments (dinde, rôti, etc.) en portions plus petites ou plus minces, les déposer dans des casseroles peu profondes et les faire passer au réfrigérateur tenu à une température de <4°C /40°F.

I.5.2 Des données précises sont-elles consignées sur la température et la durée du refroidissement?

- I.5.3 Un plan de mesures correctives est-il en place en cas de non-respect des valeurs prescrites de température ou de durée de refroidissement?

### **I.6 Réchauffage**

#### **Exigence essentielle**

- 1.6.1 Réchauffe-t-on rapidement les aliments potentiellement dangereux cuits et les porte-t-on à une température de 74 °C/165 °F pendant au moins 15 secondes?
- 1.6.2 Les aliments réchauffés sont-ils immédiatement servis ou maintenus au chaud à une température de  $\geq 60^{\circ}\text{C}/140^{\circ}\text{F}$ ?

### **I.7 Manipulation des aliments – contrôle de la température et de la durée d'exposition**

#### **Exigence essentielle**

- I.7.1 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 la période de préparation nécessaire qui ne peut être de plus de 2 heures (à la température ambiante)?
- I.7.2 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.8 Manipulation des aliments – contacts à mains nues à réduire au**

#### **Exigence essentielle**

- I.8.1 Utilise-t-on des ustensiles propres et stérilisés ou des gants de qualité alimentaire non faits de latex pour servir des aliments prêts-à-servir ou des aliments potentiellement dangereux?
- I.8.2 Les bons ustensiles sont-ils disponibles lorsqu'on en a besoin et sont-ils entreposés hygiéniquement?
- I.8.3 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;
  - utilisation garante de l'absence de contamination des aliments, des surfaces alimentaires (en contact avec les aliments) et du matériel et des ustensiles du service alimentaire;

- 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 Pratiques et procédure de nettoyage et de désinfection**

J.2.1 Le nettoyage et la désinfection ont-ils lieu immédiatement après la préparation ou le service des repas?

J.2.2 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**

- **indication des aires, du matériel et des ustensiles à nettoyer et à désinfecter;**
- **désignation du personnel chargé des travaux de nettoyage et de désinfection;**
- **mention de la fréquence de ces travaux;**
- **description détaillée des méthodes à appliquer;**
- **mention des produits chimiques et des concentrations à employer.**

J.2.3 Les superviseurs connaissent-ils bien le protocole et vérifient-ils si la procédure est efficace?

## **J.3 Surfaces alimentaires**

### **Exigence essentielle**

J.3.1 Y a-t-il un programme de désinfection écrit pour les surfaces alimentaires, c'est-à-dire celles qui sont en contact avec les aliments?

J.3.2 Les surfaces alimentaires sont-elles nettoyées et désinfectées au besoin?

J.3.3 Un des désinfectants approuvés qui suivent est-il utilisé à la bonne concentration (pulvérisateur et chiffon d'entretien)?

- solution chlorée à une concentration d'au moins 100 ppm;
- composé d'ammonium quaternaire à une concentration d'au moins 200 ppm;
- composé d'iode à une concentration d'au moins 25 ppm;
- autres désinfectants approuvés à la concentration prescrite.

J.3.4 Vérifie-t-on la concentration des désinfectants à l'aide du matériel d'analyse approprié?

J.3.5 Rafrâchit-on les désinfectants au besoin pour les garder à la concentration d'application qui convient?

#### **J.4 Propreté des surfaces alimentaires**

J.4.1 Les surfaces en contact avec les aliments sont-elles propres à la vue et au toucher?

#### **J.5 Propreté des surfaces non alimentaires**

J.5.1 Les surfaces non alimentaires sont-elles propres à la vue et au toucher?

#### **J.6 Entretien général**

J.6.1 Le matériel est-il bien entretenu et fonctionne-t-il selon l'utilisation prévue?

J.6.2 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 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 à désinfecter;
- franchissement successif des étapes de pré-lavage (tri et récurage qui détache les particules alimentaires), de lavage, de rinçage, de désinfection et de séchage à l'air.

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

<b>Méthode à haute température</b>		
<b>Température minimale de lavage.</b>	<b>Température minimale de désinfection.</b>	<b>Durée minimale de désinfection</b>
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 des opérations entre les aires propres et les aires sales?

### 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°C/100°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 du matériel 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, le matériel et les ustensiles sont-ils propres à la vue et au toucher dans tous les cas?
- K.2.5 Y a-t-il séparation des opérations entre les aires propres et les aires sales?

**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 Séchage et entreposage du matériel et des ustensiles**

- K.3.1 Y a-t-il des aires désignées et clairement marquées pour l'entreposage du matériel et des ustensiles propres?
- K.3.2 Le matériel et les ustensiles propres sont-ils entreposés de manière à garantir un séchage rapide et à prévenir toute contamination?
- K.3.3 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 du traversier 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 tout le traversier (circulation des aliments)?

**NOTA : Santé Canada devrait être consulté avant l'aménagement de nouvelles installations de restauration et d'accueil sur un traversier ou la rénovation ou la transformation d'installations en place.**

### **L.2 Surfaces alimentaires**

- L.2.1 Les surfaces alimentaires satisfont-elles toutes aux critères qui suivent?
- faites de matériaux anticorrosifs, durs, lisses et d'un fini imperméable;
  - faites de matériaux qui n'altèrent pas la couleur, l'odeur ni le goût des aliments et qui n'y incorporent pas non plus de substances nocives;

- exemptes de fissures, d'interstices, de joints ouverts, d'éclats, de mouchetures et autres imperfections semblables;
- exemptes d'angles internes et externes saillants et de fentes;
- finition unie et lisse dans les soudures et les joints;
- accessibles pour le nettoyage et l'inspection (par démontage au besoin).

**NOTA : Les surfaces alimentaires de bois sont inacceptables à quelques exceptions près : bois des planches à découper en érable ou dans un bois à grain fin d'une dureté équivalente; plans de coupe; tables à pâtisserie; ustensiles comme les rouleaux à pâtisserie, les pilons à beignets, les saladiers et les baguettes.**

### **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 et bien entretenues, c'est-à-dire s'il ne s'agit pas de surfaces nues.**

### **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 propres à garantir une production sécuritaire et hygiénique des aliments et à faciliter le nettoyage des installations? (Voir le tableau qui suit.)

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 où des fruits et légumes frais ou des aliments emballés sont vendus ou offerts à la consommation, 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 où les préposés à la manipulation alimentaire manipulent des aliments potentiellement dangereux non emballés pouvant présenter un danger ou encore des articles ou ustensiles comme les couteaux, les trancheuses, les hachoirs ou les scies là où la sécurité des personnes intervient comme 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?

# HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

## O. PRATIQUES ET PROCÉDURE DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

### **O.1 Salles de bains et cabines munies de toilettes**

#### **Exigence essentielle**

- O.1.1 Y a-t-il un approvisionnement suffisant en eau courante chaude (température de l'eau chaude maintenue entre 38°C/100°F et 43°C/109°F) et froide, en savon liquide, en savonnets et serviettes jetables, en contenants à rebuts et en papier hygiénique sur distributeur?
- O.1.2 Les salles de bains et les cabines munies de toilettes sont-elles libres d'odeurs désagréables?
- O.1.3 Les toilettes sont-elles nettoyées et désinfectées au besoin?

### **O.2 Douches**

#### **Exigence essentielle**

- O.2.1 Les douches sont-elles nettoyées et désinfectées au besoin?

### **O.3 Cabines et autres aires d'accueil**

#### **Exigence essentielle**

- O.3.1 Les matelas, les oreillers, les draps et les couvertures sont-ils entretenus selon les règles de propreté et d'hygiène?
- O.3.2 Le linge sale est-il entreposé séparément et blanchi comme il se doit?
- O.3.3 Les surfaces sont-elles nettoyées et désinfectées au besoin?
- O.3.4 Après nettoyage, les surfaces sont-elles propres à la vue et au toucher?
- O.3.5 Les activités d'entretien se font-elles de manière à prévenir la contamination de l'air par la poussière ou d'autres matières dangereuses?

## P. GESTION DES DÉCHETS

### **P.1 Entretien des poubelles**

- P.1.1 Les poubelles sont-elles situées à des endroits appropriés dans tout le traversier?
- 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 Retire-t-on les ordures du traversier à la première occasion et au moins une fois par jour?

## 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 à bord du traversier la présence d'organismes nuisibles et signale-t-on la présence d'insectes ou de rongeurs au gestionnaire à bord?
- Q.1.3 Prend-on des mesures correctives immédiatement 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?

## EAU POTABLE

### A. SOURCES APPROUVÉES

- A.1 Mets-on en soute une eau puisée à une source qui répond aux « Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada » de Santé Canada? **Exigence essentielle**
- A.2 Le terminal du traversier, s'il y en a un, dispose-t-il de résultats récents d'analyse en laboratoire de cette eau de source et respecte-t-il la fréquence prévue par son plan de gestion de l'eau potable?\* **Exigence essentielle**

**\*NOTA : Par résultats récents, on entend les données d'une analyse faite dans les 30 jours suivant la date d'inspection et portant notamment sur l'*Escherichia coli* et la numération des coliformes. Si on ne dispose pas de tels résultats, une solution de rechange pourrait être le prélèvement et l'analyse par le traversier d'échantillons d'eau pour détecter la présence d'*Escherichia coli* et procéder à la numération totale des coliformes.**

### B. CITERNES D'EAU

- B.1 Les citernes d'approvisionnement en eau sont-elles dûment certifiées et autorisées? **Exigence essentielle**
- B.2 L'eau fournie par citernes présente-t-elle une concentration en halogène d'au moins 0,2 mg/l (ppm)? **Exigence essentielle**
- B.3 Avant de mettre en soute l'eau d'une citerne, vérifie-t-on et consigne-t-on la concentration en halogène et le pH? **Exigence essentielle**

### C. CANALISATIONS INTÉGRÉES D'EAU POTABLE

- C.1 Les orifices de canalisations d'approvisionnement en eau potable sont-ils horizontaux ou inclinés vers le bas et surmontent-ils le pont d'au moins 45 cm (18 po)?
- C.2 Les canalisations d'approvisionnement en eau potable sont-elles munies d'un bouchon à vis et une chaîne anticorrosive de retenue garde-t-elle celui-ci au-dessus de la surface du pont lorsqu'il pend librement?
- C.3 Les canalisations d'approvisionnement en eau potable sont-elles peintes en bleu pâle et portent-elles clairement la mention « Approvisionnement en eau potable » dans des caractères d'au moins 13 mm (0,5 po) sur plaquette anticorrosive de signalisation?

## D. TUYAUX D'EAU POTABLE

- D.1 Les tuyaux d'eau potable sont-ils pourvus de raccords destinés à cette fin?
- D.2 Les tuyaux d'eau potable sont-ils marqués comme étant destinés seulement à l'eau potable?
- D.3 Les tuyaux d'eau potable sont-ils employés à d'autres fins?
- D.4 Les tuyaux d'eau potable sont-ils rincés avant usage et purgés après chaque utilisation? \*

**\*NOTA : Les tuyaux d'eau potable qui sont utilisés plusieurs fois en 24 heures peuvent être rincés en début de journée et purgés après chaque usage.**

- D.5 Manie-t-on avec soin les tuyaux d'eau potable et prévient-on toute contamination en s'abstenant de laisser traîner les extrémités et raccords sur le sol?
- D.6 Entrepose-t-on les tuyaux d'eau potable après en avoir bouché les extrémités sur des dévidoirs ou des plateaux logés dans une armoire? \*

**\*NOTA : Les tuyaux rigides d'eau potable qui ne peuvent être entreposés sur dévidoir ou plateau dans une armoire peuvent être rangés en un lieu propre avec les extrémités bouchées et tout le manche suspendu à au moins 45 cm (18 po) du sol ou du pont à des crochets ou à des plateaux.**

- D.7 Les tuyaux, raccords, filtres et accessoires destinés à l'eau potable sont-ils tous faits de matériaux sécuritaires et faciles à nettoyer?
- D.8 Les tuyaux, raccords, filtres et accessoires destinés à l'eau potable sont-ils tous bien entretenus?
- D.9 Les tuyaux, raccords, filtres, bacs et accessoires pour l'analyse en soute de l'eau potable sont-ils tous manutentionnés et entreposés hygiéniquement?

## E. LOGEMENTS SPÉCIAUX POUR TUYAUX D'EAU POTABLE

- E.1 Les armoires pour tuyaux d'eau potable sont-ils faits de matériaux lisses, non toxiques, anticorrosifs et faciles à nettoyer et sont-elles bien entretenues?
- E.2 Les armoires pour tuyaux d'eau potable portent-elles la mention « Armoire pour tuyaux et raccords d'eau potable » dans des caractères d'au moins 13 mm (0,5 po)?
- E.3 Les armoires pour tuyaux d'eau potable sont-elles disposées à au moins 45 cm (18 po) au-dessus du pont et sont-elles munies d'un drain?
- E.4 Les portes d'armoires pour tuyaux d'eau potable sont-elles fermées lorsque ce matériel n'est pas utilisé?

- E.5 Les armoires pour tuyaux d'eau potable servent-elles à des fins autres que le rangement des tuyaux, raccords, bacs de désinfection et accessoires destinés à l'eau potable?

## F. CONDUITES D'EAU POTABLE

- F.1 Les conduites d'eau potable sont-elles peintes en bleu pâle ou portent-elles des rayures de 15 cm (6 po) bleu pâle aux raccords de part et d'autre des cloisons et des ponts sans que les intervalles soient de plus de 5 m (15 pi), sauf là où ces marques gêneraient le décor?
- F.2 Les conduites d'eau potable passent-elles par des réservoirs d'eaux usées ou d'autres liquides non potables? **Exigence essentielle**

## G. RÉSERVOIRS D'EAU POTABLE

- G.1 Les réservoirs d'eau potable ont-ils une cloison mitoyenne avec la coque extérieure ou un réservoir d'eau ou d'autres liquides non potables? **Exigence essentielle**
- G.2 La tuyauterie d'eaux usées ou d'autres liquides non potables passe-t-elle au-dessus ou au travers des réservoirs d'eau potable? **Exigence essentielle**
- G.3 Le revêtement intérieur des réservoirs d'eau potable est-il homologué pour cet usage?
- G.4 Les réservoirs d'eau potable portent-ils un numéro et la mention « Eau potable » dans des caractères d'au moins 13 mm (0,5 po)?
- G.5 Les réservoirs d'eau potable sont-ils munis de vannes d'échantillonnage que l'on ferme?
- G.6 Les sorties et les trop-pleins des réservoirs d'eau potable sont-ils protégés contre la contamination?
- G.7 Les jauges de niveau d'eau des réservoirs d'eau potable sont-elles disposées et entretenues de manière à prévenir toute contamination?
- G.8 Sonde-t-on à la main les réservoirs d'eau potable seulement en cas d'urgence et d'une manière hygiénique?
- G.9 Les réservoirs d'eau potable et les diverses parties du circuit sont-ils nettoyés, désinfectés et rincés avec de l'eau potable avant d'être mis ou remis en service à la suite de réparations ou de remplacements ou après toute contamination ou infiltration? **Exigence essentielle**
- G.10 Les réservoirs d'eau potable sont-ils inspectés, nettoyés et désinfectés au moins une fois par an et conserve-t-on pendant 12 mois les données consignées sur ce qui s'est fait?

## H. HALOGÉATION DU RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU

*(Exemption – transbordeurs en usage continu qui mettent de l'eau potable en soute toutes les 48 heures ou moins)*

- H.1 Les dispositifs d'halogénéation du circuit d'eau potable sont-ils fabriqués et installés suivant les méthodes techniques recommandées?
- H.2 Les dispositifs assurent-ils une halogénéation continue du circuit d'eau potable et maintiennent-ils une concentration en halogène résiduel libre de plus de 0,2 mg/l (ppm) et de moins de 5,0 mg/l (ppm) dans tout le circuit?  
**Exigence essentielle**
- H.3 La quantité d'halogène injectée dans le circuit d'eau potable est-elle contrôlée par un débitmètre ou un analyseur d'halogène libre?
- H.4 Dispose-t-on d'au moins une pompe à halogène de secours à commutation automatique de manière à maintenir la concentration en halogène résiduel libre en cas de panne de la pompe principale?

## I. CONTRÔLE DE LA CONCENTRATION D'HALOGÈNE DANS LE SYSTÈME D'EAU POTABLE *(Exemption : transbordeurs en usage continu qui mettent de l'eau potable en soute toutes les 48 heures ou moins)*

- I.1 Y a-t-il un analyseur-enregistreur graphique d'halogénéation qui soit installé en un point éloigné du circuit où le débit est important?
- I.2 Si on utilise des enregistreurs électroniques au lieu d'enregistreurs graphiques, sont-ils certifiés pour la sécurité de l'acquisition des données?
- I.3 Les analyseurs-enregistreurs graphiques d'halogénéation sont-ils bien entretenus, utilisés et étalonnés quotidiennement suivant les consignes du fabricant?
- I.4 Les données d'étalonnage sont-elles portées sur le graphique ou dans un registre?
- I.5 La concentration en halogène résiduel libre que mesure l'analyseur d'halogénéation se situe-t-elle à  $\pm 0,2$  mg/l (ppm) de la teneur résiduelle mesurée manuellement? **Exigence essentielle**
- I.6 La trousse d'analyse servant à étalonner l'analyseur d'halogénéation est-elle graduée en pas d'accroissement d'au plus 0,2 mg/l (ppm) dans la plage de concentration en halogène résiduel libre qui est normalement maintenue dans le circuit d'eau potable?
- I.7 Les graphiques de l'analyseur-enregistreur d'halogénéation présentent-ils une échelle de lecture de 0,0 à 5,0 mg/l (ppm) sur une période d'acquisition de 24 heures?
- I.8 Les enregistreurs électroniques à certification de sécurité d'acquisition des données par lesquels on remplace les enregistreurs graphiques produisent-ils des relevés conformes aux principes de production et de présentation de données des graphiques analogiques, y compris pour l'impression des relevés?

- I.9 L'enregistrement électronique se fait-il en pas d'accroissement d'au plus 15 minutes?
- I.10 Le papier graphique de l'analyseur-enregistreur d'halogénéation est-il changé, parafé et daté quotidiennement et toute anomalie dans le circuit d'eau potable y est-elle relevée?
- I.11 Conserve-t-on les graphiques d'analyseur-enregistreur d'halogénéation pendant au moins 12 mois?
- I.12 Par les lectures d'analyseur-enregistreur d'halogénéation, vérifie-t-on les concentrations en chlore résiduel libre de plus de 0,2 mg/l (ppm) et de moins de 5,0 mg/l (ppm) ou d'autres fourchettes approuvées et appropriées de teneur en halogène libre dans le circuit d'eau potable pendant au moins 16 heures de chaque période de 24 heures depuis la dernière inspection du traversier?
- I.13 Mesure-t-on la concentration en halogène résiduel libre par analyse manuelle d'halogénéation au moins toutes les quatre heures en cas de panne de matériel?
- I.14 Les relevés manuels se font-ils sur graphique ou registre et sont-ils conservés pendant au moins 12 mois?
- I.15 Les réparations d'analyseur-enregistreur graphique d'halogénéation se font-elles dans les 10 jours ouvrables suivant les défauts de fonctionnement?

## J. PROTECTION DU SYSTÈME DE DISTRIBUTION D'EAU POT

- J.1 Garde-t-on le circuit d'eau potable exempt de tout raccordement croisé avec des réseaux ou des réservoirs de liquides non potables?  
**Exigence essentielle**
- J.2 Le circuit d'eau potable est-il protégé contre les refoulements et autres facteurs de contamination par des dispositifs ou des coupures antirefoulement?  
**Exigence essentielle**
- J.3 Le traversier a-t-il un programme complet contre les raccordements croisés qui rend sécuritaires les branchements sur le circuit d'eau potable par des coupures ou des dispositifs antirefoulement aux points suivants (s'ils existent) :
  - 1) robinets d'eau potable où les tuyaux sont raccordés ou raccordables par connecteur fileté ou rapide comme dans les réservoirs de chlore ou d'autres agents chimiques, sans oublier les robinets de pont;
  - 2) distributeurs de boissons;
  - 3) machines pour le lavage mécanique du matériel;
  - 4) dispositifs de lavage de hottes de cuisine de bord;
  - 5) broyeurs et triturateurs à déchets;
  - 6) vidoirs et éviers d'entretien avec distributeur de désinfection chimique;
  - 7) collecteurs de culasse de moteur;
  - 8) collecteurs de bloc électrogène;
  - 9) collecteurs de compartiment chaud de chaudière;

- 10) collecteurs de bloc compresseur;
- 11) purificateurs de lubrifiant;
- 12) purificateurs de carburant diesel;
- 13) séparateurs d'eaux de cale;
- 14) réservoirs à pression d'eau potable;
- 15) pompes à pression d'eau potable;
- 16) stations d'épuration d'eaux usées et pompes sanitaires amorçables;
- 17) ballasts d'eau douce ou salée;
- 18) réservoirs d'extincteurs d'incendie;
- 19) collecteurs de tête et réservoirs d'expansion de systèmes de climatisation;
- 20) tout autre raccordement entre circuits d'eau potable et de liquides non potables?

- J.4 Installe-t-on des antirefouleurs là où les coupures antirefoulement sont impraticables ou là où il faut un débit sous pression?
- J.5 Les coupures antirefoulement ont-elles au moins deux fois le diamètre de l'orifice de l'appareil de distribution et au moins 3 cm (1 po)?
- J.6 Installe-t-on des dispositifs antirefoulement atmosphériques à au moins 15 cm (6 po) au-dessus du niveau de débordement des appareils?
- J.7 Installe-t-on des dispositifs antirefoulement atmosphériques seulement du côté vidange de la dernière vanne de commande dans les canalisations d'alimentation?
- J.8 Installe-t-on des dispositifs antirefoulement à pression constante lorsqu'une vanne est située en aval?
- J.9 Prévoit-on des dispositifs antirefoulement dans toutes les installations à eau potable qui comportent des prises submergées?
- J.11 Les canalisations qui détournent l'eau potable vers d'autres systèmes par des vannes ou des raccords interchangeable sont-elles munies d'une coupure antirefoulement en aval des vannes? J.12 Les dispositifs antirefoulement sont-ils placés de manière à permettre leur nettoyage et leur entretien?
- J.11 Les canalisations qui détournent l'eau potable vers d'autres systèmes par des vannes ou des raccords interchangeable sont-elles munies d'une coupure antirefoulement en aval des vannes?
- J.12 Les dispositifs antirefoulement sont-ils placés de manière à permettre leur nettoyage et leur entretien?
- J.13 Y a-t-il amenée d'air à un système à air comprimé qui met sous pression les réservoirs pneumatiques d'eau potable ou de liquides non potables par un type de vanne ou de tuyau d'air qui s'actionne à la main?
- J.14 Si on utilise un branchement fixe, y a-t-il amenée d'air par un compresseur séparé servant exclusivement à mettre sous pression des réservoirs pneumatiques d'eau potable?
- J.15 Les dispositifs antirefoulement sont-ils bien entretenus?
- J.16 Inspecte-t-on et entretient-on les dispositifs antirefoulement selon les consignes et le calendrier d'entretien du fabricant et de manière à prévenir toute panne?

- J.17 Inspecte-t-on et contrôle-t-on les dispositifs antirefoulement testables par une analyse de pression différentielle au moins tous les ans et les résultats d'analyse font-ils voir les relevés de pression aux divers dispositifs employés?
- J.18 Les résultats d'inspection et d'analyse des dispositifs antirefoulement sont-ils conservés pendant au moins 12 mois?

## K. DÉSINFECTION DES SYSTÈMES D'EAU POTABLE

- K.1 Procède-t-on à la désinfection après une contamination possible en élevant la teneur en halogène résiduel libre à au moins 50 mg/l (ppm) dans toute la partie touchée et en maintenant cette concentration pendant 4 heures?\*
- Exigence essentielle**

**NOTA : En situation d'urgence, il est possible de modifier les méthodes de désinfection et de raccourcir le temps de contact à une heure en accroissant la concentration en halogène résiduel libre à au moins 100 mg/L (ppm) dans l'ensemble de la zone affectée.**

- K.2 Après désinfection, les parties désinfectées du circuit sont-elles rincées à l'eau potable jusqu'à ce que la concentration en halogène résiduel libre soit de moins de 5 mg/l (ppm)? **Exigence essentielle**

## L. ÉCHANTILLONNAGE ET ANALYSE DE L'EAU POTABLE

- L.1 Recueille-t-on et analyse-t-on au moins quatre échantillons d'eau potable chaque mois pour y relever la présence d'*Escherichia coli* et la numération totale en coliformes? \*

**\*NOTA : Dans le cas des traversiers n'offrant aucun service alimentaire aux passagers, on pourra recueillir et analyser au moins deux échantillons d'eau potable tous les trois mois pour y relever la présence d'*Escherichia coli* et la numération en coliformes.**

- L.2 Prélève-t-on des échantillons représentatifs en divers points des traversiers, soit la proue, la poupe et les différents ponts?
- L.3 Analyse-t-on les prélèvements à l'aide d'une méthode reconnue par le manuel « Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater »?
- L.4 Conserve-t-on les résultats d'échantillonnage pendant au moins 12 mois?



## 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