



GUIDE DU DÉTAILLANT

Contrôle des agents pathogènes (y compris *Listeria monocytogenes*) dans les aliments réfrigérés prêts-à-manger (PAM)

Conseil canadien du commerce de détail,
Comité sur la salubrité des aliments
et Santé Canada



Santé
Canada

Health
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.

Also available in English under the title:

Retail Guidance Document—Pathogen Control (including *Listeria monocytogenes*) in Ready-to-Eat (RTE) Refrigerated Foods

On peut obtenir, sur demande, la présente publication en formats de substitution.

© Santé Canada, 2013

Date de publication : octobre 2013

La présente publication peut être reproduite sans autorisation pour usage personnel ou interne seulement, dans la mesure où la source est indiquée en entier. Toutefois, la reproduction en multiples exemplaires de cette publication, en tout ou en partie, à des fins commerciales ou de redistribution est interdite sans l'autorisation écrite préalable du ministre de Travaux publics et Services gouvernementaux Canada, Ottawa (Ontario) K1A 0S5 ou copyright.droitdauteur@pwgsc.gc.ca.

IMPRIMÉ

Cat. : H164-169/2013
ISBN : 978-1-100-54586-8

PDF

Cat. : H164-169/2013F-PDF
ISBN : 978-0-660-20956-2

Pub. : 130094

PRÉAMBULE

Le présent document s'adresse aux dirigeants d'entreprise, aux propriétaires de magasins d'alimentation au détail et à d'autres personnes ayant de l'expérience dans l'industrie des aliments vendus au détail et qui ont au moins terminé avec succès un programme reconnu de certification en manipulation d'aliments (c.-à-d. qui possèdent des connaissances de base des pratiques liées aux aliments de détail, les micro-organismes, etc.). Des exemples de programmes de certification figurent à la section C-7.

On s'attend également à ce que les personnes cibles possèdent certaines connaissances pratiques des exigences réglementaires fédérales, provinciales, territoriales, régionales et municipales en vertu desquelles sont exploités les établissements d'aliments au détail.

Le présent document ne constitue pas un outil de formation ou un cours de certification à l'intention des manipulateurs d'aliments, pas plus qu'il ne vise à remplacer les exigences réglementaires de la province ou du territoire dans lequel le magasin de détail est exploité.

Une liste de références se trouve à la section G du présent Guide. On invite les utilisateurs à se familiariser avec cette liste.

TABLE DES MATIÈRES

A. INTRODUCTION	1
B. ACHEMINEMENT DU PRODUIT	2
1 - Fournisseur	2
2 - Sourçage/approvisionnement (alimentaire, non alimentaire)	2
3 - Réception	3
4 - Stockage	3
5 - Préparation (y compris l'étiquetage)	3
6 - Étalage	4
7 - Caisse	4
8 - Consommateur	5
C. PROCÉDURES ET AUTRES FACTEURS À PRENDRE EN COMPTE	5
1 - Nettoyage et désinfection	5
2 - Construction, rénovations, réparations	6
3 - Plaintes des consommateurs	7
4 - Durée de conservation, durée de conservation au détail, dates de péremption, durée de stockage proposée des aliments potentiellement dangereux	7
5 - Contrôle de la température	9
6 - Exigences relatives à la température	9
7 - Formation	11
D. CONCLUSION	12
E. MESURES PROPOSÉES SI UN ÉTABLISSEMENT DE DÉTAIL FAIT L'OBJET D'UNE ENQUÊTE RELATIVE À UNE MALADIE OU UN AGENT PATHOGÈNE D'ORIGINE ALIMENTAIRE	13
F. GLOSSAIRE	14
G. RÉFÉRENCES	18

A. INTRODUCTION

La salubrité des aliments, notamment le contrôle des agents pathogènes comme *Listeria monocytogenes*, constitue une priorité pour tous les secteurs de la chaîne d’approvisionnement alimentaire, des producteurs aux détaillants, et finalement, pour les consommateurs.

Depuis de nombreuses années, les détaillants disposent de leurs propres programmes de salubrité des aliments.

En 2006, la Fédération canadienne des épiciers indépendants (FCEI) et le Conseil canadien des distributeurs en alimentation (CCDA) ont terminé l’élaboration d’un Programme conjoint de salubrité des aliments vendus au détail fondé sur l’analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP).

L’élaboration de ce programme a été financée par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) et l’Agence canadienne d’inspection des aliments (ACIA) s’est occupée de la gestion et du soutien technique et scientifique, afin de garantir l’application appropriée des principes de HACCP.

En 2006, l’ACIA a émis deux lettres confirmant l’application appropriée des principes de HACCP pendant l’élaboration du programme et dans les procédures du programme.

Il s’agit d’un programme général conçu pour être fondé sur des résultats et adapté en fonction des besoins d’un seul magasin de détail ou d’une chaîne de magasins de détail.

Les Pratiques en matière de salubrité des aliments vendus au détail et les Procédures normalisées d’exploitation décrites à l’intérieur de ce programme

traitent des risques biologiques, chimiques et physiques pouvant être présents dans le secteur du détail.

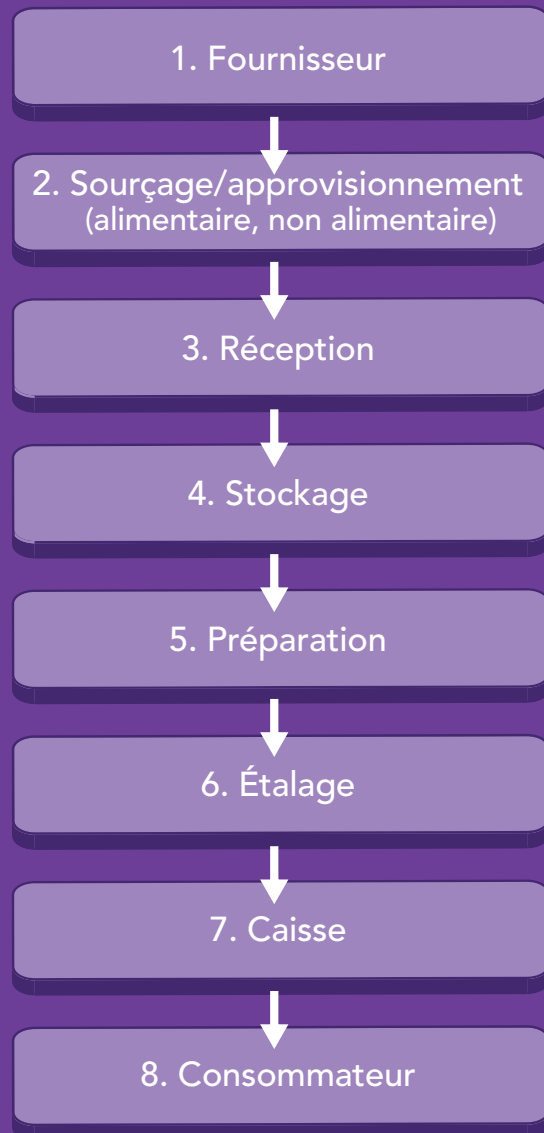
Ce programme peut servir de point de départ à l’élaboration d’un programme de salubrité des aliments vendus au détail documenté et fondé sur le HACCP, d’exemple ou de supplément à un programme de salubrité des aliments vendus au détail existant, ou de matériel de référence lorsqu’un établissement de détail intègre de nouvelles activités ou de nouvelles lignes de produits.

Ce programme fait partie d’un ensemble complet de ressources en matière de salubrité des aliments comprenant le Warehouse Food Safety Program du CCDA-FCEI et le FoodWise Food Handler Certification Program du CCDA, qui a été refondu et mis à jour récemment.

Le présent Guide vise à donner un aperçu des pratiques prioritaires de salubrité des aliments pour le contrôle des agents pathogènes, y compris *L. monocytogenes*, dans les établissements de détail. Ce document ne sert pas de programme de formation ou de certification à l’intention des manipulateurs d’aliments, ni de programme ou de code de salubrité des aliments vendus au détail. Toute personne qui consulte le présent document devrait avoir une certification en salubrité des aliments et être bien au fait des activités des établissements au détail et des exigences réglementaires influant sur leurs activités particulières.

Vous pouvez facilement obtenir d’autres précisions à ce sujet en consultant les sources de références présentées à la section G.

B. ACHEMINEMENT DU PRODUIT



1 - FOURNISSEUR

Les détaillants peuvent acheter leurs produits directement des agriculteurs/producteurs ou des transformateurs ou par l'intermédiaire d'importateurs ou de courtiers.

2 - SOURÇAGE/ APPROVISIONNEMENT (ALIMENTAIRE, NON ALIMENTAIRE)

Tous les produits alimentaires vendus au détail doivent provenir de sources inspectées (fédérales, provinciales et municipales), selon le produit.

Les fruits et légumes sont une exception qui ne font habituellement pas l'objet d'inspections de la salubrité. Ceci étant dit, la plupart des agriculteurs disposent de programmes de salubrité des aliments fondés sur le HACCP à la ferme ou sont en train de mettre en place de tels programmes volontairement. *Remarque : les pousses doivent provenir d'un fournisseur inspecté qui s'est conformé à la politique de Santé Canada et au code d'usage de l'ACIA concernant les pousses.* Voir : www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/sprouts_pol_pousses-fra.php et www.inspection.gc.ca/francais/fssa/frefra/safsal/sprintf.shtml

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être jugés acceptables par Santé Canada et/ou l'ACIA et doivent être utilisés conformément aux exigences réglementaires de la province.



(Remarque : chaque province peut avoir des exigences ou des restrictions supplémentaires relatives aux produits chimiques et celles-ci doivent être respectées). Voir la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage, et les produits chimiques non alimentaires acceptés de l'ACIA : www.inspection.gc.ca/francais/fssa/reference/referf.shtml

Le matériel doit provenir de fournisseurs reconnus et être utilisé comme prévu (p. ex., unités à température contrôlée pour conserver le produit à la température appropriée, matériel durable, nettoyable, désinfectable, etc.).

3 - RÉCEPTION

Lorsque le produit est reçu, il doit être vérifié pour s'assurer qu'il :

- i) provient d'un fournisseur autorisé,
- ii) est à la température appropriée,
- iii) est étiqueté de manière appropriée,
- iv) respecte le code date et ne présente aucun signe de contamination, de contamination croisée ou de détérioration. L'emballage du produit doit aussi être vérifié afin de déceler tout bris (p. ex., déchirures, fuites, corrosion, taches, conserves bombées ou bosselées, etc.),
- v) n'est pas associé à un produit faisant l'objet d'un rappel ou étant retiré.

Les produits thermosensibles doivent immédiatement être placés dans une unité de stockage à la température appropriée (p. ex., dans un délai de 30 minutes).

4 - STOCKAGE

Les aires de stockage, y compris les unités de stockage à température contrôlée, doivent être propres et en bon état.

Les produits doivent être stockés de manière à minimiser la contamination et/ou la contamination croisée (p. ex., les produits doivent être emballés/couverts, séparés dans le but d'éviter tout contact, etc.).

Les unités de stockage à température contrôlée doivent être maintenues à une température qui permet de conserver les produits à une température interne appropriée. Voir les « Exigences relatives à la température », section C-6, page 9.

Il faut éviter de surcharger les unités à température contrôlée pour permettre une circulation d'air et une rotation des produits appropriées.

Les produits chimiques, y compris les produits de nettoyage et de désinfection, doivent être conservés à l'écart des aliments.

5 - PRÉPARATION (Y COMPRIS L'ÉTIQUETAGE)

Les aires de préparation doivent être maintenues propres et en bon état.

Les surfaces en contact avec des aliments doivent être nettoyées et désinfectées à la fréquence appropriée (p. ex., le matériel et les ustensiles qui se trouvent dans les aires de préparation ambiantes doivent être nettoyés et désinfectés au moins toutes les quatre heures et plus souvent au besoin).

Les surfaces qui ne sont pas en contact avec des aliments doivent être nettoyées au moins une fois par jour et plus souvent au besoin.

Les produits doivent être conservés à la température interne appropriée. Pour ce faire, il faut contrôler la température de l'aire de préparation ou réduire au minimum la quantité de produits retirée des unités à température contrôlée à la fois (p. ex., seulement la quantité de produits qui pourra être préparée, emballée, étiquetée et placée en entreposage à température contrôlée ou placée en étalage réfrigéré approprié à l'intérieur de 30 minutes).

La préparation peut inclure : laver les fruits et légumes entiers avant qu'ils ne soient transformés, coupés, tranchés, pressés, cuits, réchauffés, assemblés (comme un sandwich, une pizza, une salade, un plateau garni, etc.).

Les produits vendus emballés doivent être étiquetés conformément aux exigences réglementaires (p. ex., si le produit a une durée de conservation inférieure à 90 jours, la durée de vie doit être inscrite sur l'étiquette).

Les employés doivent fréquemment se laver les mains lorsqu'elles sont ou risquent d'être contaminées. Lorsque l'employé n'a aucun contact direct avec les aliments et qu'il n'a pas facilement accès à des installations de lavage des mains, des désinfectants peuvent être autorisés (dans certaines provinces).

6 - ÉTALAGE

Les étalages, y compris les présentoirs à température contrôlée, doivent être propres et en bon état.

Les produits doivent être présentés de manière à réduire au minimum la contamination et/ou la contamination croisée (p. ex., les produits doivent

être emballés/couverts, séparés de manière appropriée, etc.).

Les unités de stockage à température contrôlée doivent être maintenues à une température qui permet de conserver les produits à une température interne appropriée. Voir les « Exigences relatives à la température », section C-6, page 9.

Il faut éviter de surcharger les unités à température contrôlée pour permettre une circulation d'air, le contrôle de la température et une rotation des produits appropriés.

7 - CAISSE

Le matériel et l'aire de la caisse doivent être propres, désinfectés et en bon état (p. ex., les courroies doivent être nettoyées et désinfectées au moins toutes les quatre heures ou plus souvent au besoin, par exemple, lorsqu'un produit coule ou se déverse).

Les aliments doivent être emballés de façon à réduire au minimum le risque de contamination et/ou de contamination croisée (p. ex., séparer les aliments crus des aliments cuits ou prêts-à-manger).

Les aliments congelés et réfrigérés doivent être emballés ensemble.

Les aliments chauds doivent être emballés séparément des aliments congelés et réfrigérés.

Les aliments doivent être emballés séparément des produits chimiques.

Les produits retournés ou laissés dans l'aire de la caisse doivent être vérifiés puis remis en vente ou éliminés.

8 - CONSOMMATEUR

Le consommateur joue un rôle important dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Les consommateurs peuvent obtenir des renseignements sur la salubrité des aliments de diverses façons (p. ex., instructions relatives à la préparation et à la manipulation sur l'étiquette du produit, renseignements sur les affiches en magasin, prospectus, sites Web des entreprises, etc.). Les entreprises peuvent décider de diriger les consommateurs vers les sites Web du gouvernement ou le site Web du Partenariat canadien pour la salubrité des aliments dans leurs communications aux consommateurs.

Voir : www.soyezprudentaveclesaliments.ca et **Partenariat canadien pour la salubrité des aliments**.

Les plaintes des consommateurs/clients doivent être documentées et un suivi doit être effectué.

Des procédures de rappel efficaces doivent être mises en place afin qu'un produit puisse être retiré du marché de manière rapide, efficiente et efficace au besoin, y compris dans les établissements de détail. Voir : **Agence canadienne d'inspection des aliments - Rappels d'aliments – Risque élevé**.

C. PROCÉDURES ET AUTRES FACTEURS À PRENDRE EN COMPTE

1 - NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



Le nettoyage et la désinfection sont les principales mesures de contrôle disponibles pour réduire au minimum la propagation des agents pathogènes

dans un établissement de détail et elles sont utilisées dans toutes les aires de l'établissement, des aires de stockage et de préparation jusqu'à la caisse.

Les aliments et les matériaux d'emballage doivent être protégés durant les opérations de nettoyage et de désinfection.

Durant le nettoyage et la désinfection, les éclaboussures doivent être évitées dans la mesure du possible pour réduire au minimum le transfert ou la propagation de micro-organismes d'une surface ou d'un objet à l'autre.

Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être jugés acceptables par Santé Canada et/ou l'ACIA et doivent être utilisés conformément aux exigences réglementaires de la province. Ces produits chimiques doivent être utilisés selon les

instructions du fabricant. *Voir la Liste de référence de l'ACIA pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés : www.inspection.gc.ca/francais/fssa/reference/referf.shtml*

Seul les produits chimiques de nettoyage et de désinfection autorisés par l'entreprise doivent être utilisés.

Les procédures et la fréquence de nettoyage et de désinfection doivent être fournies sur les lieux (p. ex., dans les instructions/le manuel de formation ou de travail, affichées dans les aires de préparation, etc.).

Les surfaces en contact avec des aliments à la température ambiante doivent être nettoyées et désinfectées au moins toutes les quatre heures ou plus souvent au besoin.

Procédure générale : pré-nettoyer, laver, rincer, désinfecter, sécher à l'air.

Lors du pré-nettoyage et durant les procédures de nettoyage et de désinfection, le matériel et les ustensiles doivent être inspectés afin de déceler tout bris et de prendre les mesures correctives appropriées au besoin.

Dans certaines provinces, un désinfectant deux fois plus concentré est nécessaire pour le nettoyage en place (NEP). L'utilisation d'un désinfectant deux fois plus concentré ajoute une étape supplémentaire après l'étape de la désinfection et la procédure devient la suivante : prénettoyer, laver, rincer, désinfecter, rincer, sécher à l'air. *Remarque : Selon la science disponible, il ne semble pas avoir d'évidence qui supporte l'utilisation de désinfectant doublement concentré.*

La puissance du désinfectant (c'est-à-dire la concentration) doit être surveillée.

L'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection doit être surveillée/vérifiée et validée à une fréquence prédéterminée.

Il est recommandé d'avoir des affiches pour le nettoyage et la désinfection. Le nettoyage permet de réduire la propagation d'organismes alors que le contrôle de la température contribue à limiter ou à inhiber la croissance des bactéries.

Les poignées des chariots et des paniers devraient être fréquemment nettoyés et désinfectés dans le but de réduire la propagation de micro-organismes.

2 - CONSTRUCTION, RÉNOVATIONS, RÉPARATIONS

Lorsque des travaux de construction, des rénovations ou des réparations ont lieu dans un établissement de détail, il est particulièrement important de veiller à la protection des aliments et des matériaux d'emballage ainsi qu'au bon fonctionnement du matériel.

Les aires comme les unités de stockage à température contrôlée, les aires de préparation et les présentoirs à température contrôlée doivent être surveillés de près afin de réduire au minimum la contamination et la contamination croisée.

Si une aire où sont effectués des travaux de construction, des rénovations ou des réparations ne peut être entretenue conformément aux procédures normales d'exploitation, les aliments ne doivent pas être stockés, préparés ou présentés dans cette aire tant que les travaux de construction, les rénovations ou les réparations ne sont pas terminés et que l'aire n'a pas été nettoyée et désinfectée à fond.

Une évaluation initiale devrait être menée au magasin afin de cerner un ou des risques particuliers liés à la construction et établir des procédures améliorées se rapportant à la ségrégation, à la manipulation des matériaux, à la formation des entrepreneurs, à l'enlèvement des déchets ou à d'autres activités susceptibles d'influer sur le projet de construction.

Il faut communiquer avec les autorités réglementaires compétentes avant de démarrer tout projet de rénovation ou de construction.

3 - PLAINTES DES CONSOMMATEURS

Lorsqu'un client/consommateur dépose une plainte, la direction doit en être informée et la plainte doit être documentée conformément aux politiques et aux procédures de l'entreprise.

Les renseignements recueillis auprès d'un consommateur au sujet d'une plainte peuvent comprendre : le nom et les coordonnées du client, la date, le nom de la personne qui recueille les renseignements, le nom de l'article/la description du produit/le code du produit, la nature/description de la plainte, la date d'achat et le reçu (si possible) l'article ou l'emballage, si disponible.

Si le client a des questions d'ordre médical, il doit communiquer avec son médecin ou avec l'autorité réglementaire locale compétente.

4 - DURÉE DE CONSERVATION, DURÉE DE CONSERVATION AU DÉTAIL, DATES DE PÉREMPTION, DURÉE DE STOCKAGE PROPOSÉE DES ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX

La réglementation exige que les renseignements relatifs à la durée de conservation soient indiqués sur les aliments emballés dont la durée de conservation est inférieure à 90 jours.

La section B.01.007 du *Règlement sur les aliments et drogues* exige que les produits emballés par le fournisseur dont la durée de conservation est inférieure à 90 jours portent la mention « meilleur avant » suivi d'une date dans le format prescrit.

Les produits emballés par l'établissement de détail dont la durée de conservation est inférieure à 90 jours doivent comporter les renseignements suivants :

- (i) « emballé le » suivi de la date et de la durée de conservation au point de vente (sur l'affiche ou l'étiquette) ou
- (ii) « emballé le » suivi de la date et de « meilleur avant » suivi de la date ou
- (iii) « meilleur avant » suivi de la date.

Le format utilisé doit être JA15 ou 2009JA15 si l'année est indiquée et l'abréviation appropriée doit être utilisée pour le mois : JA-Janvier; FE-Février; MR-Mars; AL-Avril; MA-Mai; JN-Juin; JL-Juillet; AU-Août; SE-Septembre; OC-Octobre; NO-Novembre; DE-Décembre.

Il n'est pas nécessaire d'indiquer la durée de conservation des produits vendus dans un comptoir de service dans un établissement de détail. Cependant, pour ce qui est des produits prêts-à-manger vendus dans un comptoir de service, il est recommandé de fournir ce renseignement volontairement dans un des formats mentionnés plus haut.

Au moment d'étiqueter un produit dont la durée de conservation est inférieure à 90 jours :

- Le produit emballé doit respecter la date indiquée par le fournisseur et la date indiquée sur le produit emballé en magasin. Peu importe la méthode d'emballage employée par le magasin, elle ne doit pas excéder la date indiquée par le fournisseur.
- Dans le cas des viandes cuites/prêtes-à-manger/transformées et des fromages à pâte dure emballés sous vide par l'établissement de détail, la date indiquée ne doit pas excéder 14 jours à partir de la date de l'emballage sous vide.

1^{re} remarque : Au Québec, la date maximale indiquée sur les viandes cuites/prêtes-à-manger/transformées et sur les fromages à pâte dure emballés sous vide par l'établissement de détail ne doit pas excéder 10 jours et 14 jours, respectivement.

2^e remarque : La durée de conservation indiquée par l'établissement de détail est calculée à partir de l'ouverture de l'emballage en gros du fournisseur.

3^e remarque : Les produits ouverts qui ont été offerts dans les comptoirs de service ne doivent pas être emballés sous vide.

- Pour ce qui est du fromage portionné et remballé en magasin, la date indiquée ne doit pas excéder 21 jours à partir de la date du remballage.
- La date indiquée sur les produits autres que les viandes cuites/prêtes-à-manger/transformées et les fromages à pâte dure emballés sous vide ou sur les fromages portionnés et remballés en magasin doit être conforme aux politiques de l'entreprise en matière de datation et ne doit pas excéder 7 jours*.
- Si, pour une raison ou une autre, un produit est étiqueté de nouveau, la date originale indiquée sur l'emballage doit être conservée (p. ex., la date de l'emballage initial si « emballé le » est utilisé et une date de péremption identique ou antérieure si « meilleur avant » est utilisé).
- Il est recommandé de ne pas vendre après la date « meilleur avant » les **aliments potentiellement dangereux (APD)**. Ces produits peuvent être reconnus comme étant contrôlés par la température pour leur salubrité (CTS).

* Il est recommandé que la durée de conservation des aliments potentiellement dangereux (**APD) prêts-à-manger préparés ou assemblés en magasin et comportant plusieurs ingrédients ou composants, comme les sandwiches, les fruits et légumes coupés, les sushis, les salades, les flans de fruits frais, les pâtisseries fourrées à la crème ou à la crème pâtissière, les parfaits au yogourt, etc (sauf les produits non propices à la croissance d'agents pathogènes et/ou à la production de toxines) soit de 3 jours au plus, sauf si au moins un des éléments suivants permet de prolonger la durée de conservation du produit (ou si la catégorie de produit le permet) :

- a) Renvoi à de la documentation scientifique ou connaissance de l'efficacité de la mesure de contrôle;
- b) Données expérimentales valides du point de vue scientifique qui montrent le bien-fondé de la mesure de contrôle;
- c) Cueillette de données pendant la durée des activités représentatives de la vente d'aliments au détail;
- d) Modélisation mathématique.

(Source : Document de Santé Canada : Validation du changement de catégorie des aliments prêts-à-manger, soit de la catégorie 1 à la catégorie 2A ou 2B, 2012).

5 - CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE

La température est la principale mesure de contrôle disponible pour réduire au minimum la croissance des agents pathogènes dans un établissement de détail.

Toutefois, contrairement à la plupart des agents pathogènes, *L. monocytogenes* est un organisme pathogène d'origine alimentaire très répandu dans la nature. C'est pourquoi elle peut contaminer les aliments prêts-à-manger, et elle peut survivre et croître sur des aliments conservés réfrigérés (c'est-à-dire à 4 °C (40 °F) ou moins).

La température des produits congelés et réfrigérés doit être surveillée et documentée au moins deux fois par jour.

Les températures de cuisson/de réchauffage des produits et des présentoirs de maintien chaud sont des points de contrôle critiques. À ce titre, la

température de chaque lot de produits cuits/réchauffés doit être surveillée et documentée. La température des produits conservés au chaud doit être surveillée toutes les deux heures.

En cas de non-conformité, des mesures correctives doivent être prises immédiatement puis documentées.

Si un produit réfrigéré n'est pas conforme, les mesures correctives suivantes doivent être prises :

- Si la température interne du produit est supérieure à 4 °C (40 °F) et inférieure ou égale à 7 °C (45 °F), le produit doit être transféré immédiatement dans une unité de stockage réfrigérée ou un refroidisseur à ventilation forcée jusqu'à ce que la température interne du produit revienne à 4 °C (40 °F) ou moins.
- Si la température interne du produit est supérieure à 7 °C (45 °F), le produit doit être jeté au rebut.

6 - EXIGENCES RELATIVES À LA TEMPÉRATURE

- Aliments réfrigérés (présentoir et stockage) : 4 °C (40 °F) ou moins.
- Aliments congelés (présentoir et stockage) : -18 °C (0 °F) ou moins (dur au toucher).
- Décongélation : dans des conditions qui permettent à la température interne du produit de demeurer à 4 °C (40 °F) ou moins.
- Les températures de cuisson varient un peu d'une province à l'autre et les exigences de l'autorité réglementaire compétente doivent être respectées ou excédées. Les températures de cuisson interne



des produits suivants sont fournies à titre de référence et sont tirées du *Code sur la vente au détail des aliments et sur les services alimentaires* (septembre 2004) et du site www.hc-sc.gc.ca/fn-an/securit/kitchen-cuisine/cook-temp-cuisson-fra.php :

Aliments	Température interne sécuritaire
Préparations alimentaires contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments potentiellement dangereux	74 °C (165 °F)
Porc, agneau, veau, bœuf (coupes entières)	71 °C (160 °F)
Rosbif saignant	63 °C (145 °F) pendant 3 minutes
Volaille	85 °C (185 °F)
Coupes de volaille	74 °C (165 °F)
Farce de volaille	74 °C (165 °F)
Viande hachée	71 °C (160 °F)
Volaille hachée	74 °C (165 °F)
Oeufs	63 °C (145 °F)
Poisson	70 °C (158 °F)
Crevettes	74 °C (165 °F)
Température de réchauffage	74 °C (165 °F) <i>Remarque : les aliments sont réchauffés une fois seulement</i>
Aliments conservés au chaud	60 °C (140 °F) ou plus

- Refroidissement d'aliments potentiellement dangereux :
 - Les aliments sont refroidis de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) 2 heures après la cuisson ou le réchauffage.
 - Les aliments sont refroidis de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins dans un délai de 4 heures.

(Remarque : temps total de 6 heures.)

Les températures des produits, y compris la température de chaque lot de produits cuits ou réchauffés, doivent être vérifiées et des mesures correctives doivent être prises au besoin.

La température des produits congelés ou réfrigérés doit être vérifiée au moins deux fois par jour.

La température des produits conservés au chaud doit être vérifiée au moins toutes les deux heures.

7 – FORMATION

La formation des employés est essentielle afin d'offrir des aliments salubres.

Il est recommandé, même dans les provinces où la certification pour les manipulateurs d'aliments n'est pas obligatoire, que le propriétaire/l'exploitant, à tout le moins, ait une certification en salubrité des aliments et que tous les employés reçoivent la formation nécessaire pour remplir les fonctions/tâches liées à leur travail.

Les programmes de certification reconnus pour les manipulateurs d'aliments peuvent varier d'une province à l'autre mais peuvent comprendre des programmes de certification généralement reconnus comme FoodWise du CCCD (www.cccd-rcc.org/fr/), ServSafe, Basics FST, Advanced FST, ainsi qu'un certain nombre de programmes de certification provinciaux ou municipaux pour les manipulateurs d'aliments comme le B.C. FoodSafe Level 1 et Level 2, la Toronto Public Health Food Handler Certification, etc.

D. CONCLUSION

La salubrité des aliments dans les établissements de détail a toujours été une priorité et continue de l'être pour l'industrie alimentaire et le gouvernement.

Les procédures liées à la salubrité des aliments doivent être respectées dans l'ensemble de l'établissement de détail, mais les éléments suivants sont considérés comme des éléments « clés » pour le contrôle des agents pathogènes, y compris *L. monocytogenes* :

- l'**approvisionnement auprès de fournisseurs inspectés** indique que les aliments ont fait l'objet de l'inspection préliminaire du gouvernement à des fins de salubrité;
- l'**atténuation des risques de contamination** et de contamination croisée à chaque étape de la réception et de la manipulation des aliments au détail;
- le **nettoyage et la désinfection** sont les principales mesures de contrôle dont dispose le secteur du commerce de détail pour réduire au minimum la propagation des agents pathogènes;
- le **contrôle de la température** est essentiel, car les températures de réfrigération empêchent ou limitent la croissance des agents pathogènes d'origine alimentaire;
- les aliments emballés dont la **durée de conservation** est inférieure à 90 jours doivent être étiquetés, conformément au règlement. Une durée de conservation appropriée doit être indiquée sur les produits;
- la **rotation des produits**, notamment pour que les aliments comportant une date de péremption antérieure soient offerts à rabais et consommés avant les aliments comportant une date de péremption ultérieure;
- la **formation des employés**, y compris les pratiques d'hygiène personnelle.

La mise en œuvre d'une approche fondée sur le HACCP peut aider à réduire au minimum la propagation et la croissance des agents pathogènes, y compris *L. monocytogenes*, dans les établissements de détail. Les aliments contaminés par des micro-organismes pathogènes peuvent avoir une apparence, une odeur et un goût normaux.



E. MESURES PROPOSÉES SI UN ÉTABLISSEMENT DE DÉTAIL FAIT L'OBJET D'UNE ENQUÊTE RELATIVE À UNE MALADIE OU UN AGENT PATHOGÈNE D'ORIGINE ALIMENTAIRE

Diverses situations peuvent donner lieu à une enquête relative à une maladie ou un agent pathogène d'origine alimentaire dans un établissement de détail :

- Vente du produit d'un fournisseur dans un établissement de détail dans son emballage d'origine non ouvert
- Ouverture et réemballage du produit d'un fournisseur ou vente en vrac
- Préparation d'un produit en magasin (p. ex., poulet BBQ, salade/sushi/sandwich préparés en magasin, etc.)

Certaines situations peuvent être signalées au magasin lorsqu'un client fait une plainte ou lorsqu'une autorité réglementaire reçoit la plainte d'un client ou décèle la présence d'un agent pathogène dans le cadre d'un échantillonnage systématique.

De manière générale, si un établissement de détail est considéré comme une source potentielle de maladie d'origine alimentaire, l'autorité réglementaire qui a compétence procèdera à une inspection.

Dans certains cas, des échantillons du produit et/ou des écouvillons environnementaux peuvent être prélevés à des fins d'analyse.

Si un échantillon du produit est prélevé, il est recommandé que la vente du reste du produit du même lot soit suspendue jusqu'à l'obtention des résultats du laboratoire. Si la durée de conservation du produit fait en sorte que le produit ne pourra

plus être vendu au moment où les résultats seront disponibles, ce produit doit être jeté au rebut.

Si le produit faisant l'objet de l'enquête a été vendu dans l'emballage d'origine non ouvert du fournisseur, il est probable que l'autorité réglementaire qui a compétence fasse aussi un suivi auprès du fournisseur. Toutefois, s'il y a des bris dans la chaîne du froid à l'échelle de l'établissement de détail, l'enquête portera essentiellement sur cet établissement.

Si le produit qui fait l'objet de l'enquête a été ouvert ou préparé en magasin, à tout le moins, la surface du matériel et des ustensiles en contact ou non avec des aliments dans l'aire où le produit a été préparé/vendu doit être nettoyée à fond et désinfectée, conformément aux politiques et aux procédures de l'entreprise.

Tout dépendant de la situation, il pourrait être nécessaire de nettoyer et de désinfecter toutes les surfaces qui ne sont pas en contact avec des aliments dans cette aire également (p. ex., les planchers, les murs, les plafonds).

Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués conformément aux instructions du fabricant du produit.

Dans certains cas, il pourrait être nécessaire de retirer un produit qui est peut-être encore sur le marché. Le cas échéant, l'établissement de détail doit travailler en étroite collaboration avec l'ACIA ou le gouvernement provincial afin d'émettre un avis de retrait du produit du marché approprié.

F. GLOSSAIRE

ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX (APD)

Les APD sont des aliments susceptibles de servir de support à la croissance de micro-organismes pathogènes et/ou à la production de toxines (p. ex., des aliments dont le pH est supérieur à 4,6 et dont l'activité de l'eau est supérieure à 0,85).

CONTAMINATION

Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire. Il peut s'agir d'une contamination biologique/microbienne, chimique ou physique.

CONTAMINATION CROISÉE

Transfert d'un contaminant (micro-organismes, allergènes) d'un aliment, un ustensile ou du matériel potentiellement contaminé à un aliment, un ustensile ou du matériel non contaminé. Le transfert peut se faire par contact direct ou indirect.

DURÉE DE CONSERVATION

Période qui débute le jour où un produit préemballé est emballé en vue de la vente au détail, durant laquelle le produit, lorsqu'il est stocké dans des conditions appropriées, conservera, sans détérioration décelable, sa salubrité, sa sapidité, sa valeur nutritive et toute autre qualité que lui prête le fabricant.

ÉTIQUETAGE – PRODUITS EMBALLÉS PAR LE FOURNISSEUR

Les exigences de base en matière d'étiquetage des produits emballés par le fournisseur comprennent, sans toutefois s'y limiter :

- Description/nomenclature du produit
- Quantité nette (poids, volume, nombre d'individus selon le produit)
- Nom et adresse du marchand/magasin
- Conditions de stockage si non conservé à la température ambiante (p. ex., garder au réfrigérateur ou au congélateur)

- Durée de conservation, si inférieure à 90 jours (p. ex., « meilleur avant » et date en format 2009AU15)
- Liste d'ingrédients
- Valeur nutritive du produit

Remarque : tous les renseignements requis doivent être fournis dans les deux langues officielles (anglais et français), sauf dans le cas d'un « aliment de spécialité », qui peut être étiqueté en anglais ou en français. « Aliment de spécialité » désigne un aliment qui est :

- a) un aliment ayant un caractère religieux particulier et utilisé pour les cérémonies religieuses, ou
- b) un aliment importé
 - (i) dont l'usage n'est pas largement répandu chez la population du Canada en général;
 - (ii) dont il n'existe aucun succédané facilement accessible, qui soit fabriqué, transformé, produit ou emballé au Canada et qui soit généralement reconnu comme un succédané valable.

(Source : Règlement sur les aliments et drogues, section B.01.0012)

ÉTIQUETAGE – PRODUIT EMBALLÉ PAR L'ÉTABLISSEMENT DE DÉTAIL

Les exigences de base relatives aux produits emballés par l'établissement de détail comprennent, sans s'y limiter :

- Description/nomenclature du produit
- Quantité nette (poids, volume, nombre d'individus selon le produit)
- Nom et adresse du marchand/magasin
- Conditions de stockage si non conservé à la température ambiante (p. ex., garder réfrigéré ou garder congelé)

- Durée de conservation, si inférieure à 90 jours, (c.-à-d., (i) « emballé le » suivi de la date et des renseignements sur la durée de conservation au point de vente (affiche ou étiquette), ou, (ii) « emballé le » suivi de la date et de « meilleur avant » suivi de la date, ou, (iii) « meilleur avant » suivi de la date
- Liste d'ingrédients (obligatoire au Québec)
- Valeur nutritive du produit

Dans les régions considérées comme bilingues (c'est-à-dire les régions où la population est francophone ou anglophone à plus de 10 %), tous les renseignements requis doivent être fournis dans les deux langues officielles, conformément au règlement.

Autres exigences relatives à l'étiquetage pour les produits emballés par l'établissement de détail :

La mention « produit décongelé » doit être indiquée sur les produits suivants :

- Tous les produits décongelés sauf les produits de boulangerie (Québec seulement).
- Tous les aliments individuels, la viande, la volaille les fruits de mer et leurs sous-produits décongelés (sauf au Québec).

Pour de plus amples renseignements sur les exigences relatives à l'étiquetage, voir :

Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA/SC : www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/guide-d-etiquetage-et-de-publicite-sur-les-aliment/fra/1300118951990/1300118996556

Québec – Section 3.3.3 : www.canlii.org/fr/qc/legis/regl/rrq-c-p-29-r-1/derniere/rrq-c-p-29-r-1.html

HACCP/BASÉ SUR LE HACCP

L'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) est une méthode proactive et systématique en matière de salubrité des aliments qui permet de déterminer les dangers alimentaires, de mettre en œuvre des mesures de contrôle afin de réduire ou d'éliminer les risques associés à ces dangers, de garantir que les mesures de contrôle sont appliquées et de documenter les mesures correctives au besoin.

RETRAIT DE PRODUITS

Procédure utilisée pour retirer un produit du marché avec efficacité et efficacie.

ROTATION DES PRODUITS

Procédure utilisée pour faire la rotation d'un produit afin que le produit le plus vieux soit utilisé en premier (p. ex., premier entré, premier sorti (PEPS)).

Même si le règlement ne l'exige pas, de bonnes pratiques de vente permettent d'éviter de vendre des aliments potentiellement dangereux après leur durée de conservation.

Le fait d'adopter de bonnes pratiques de rotation des produits aide à réduire la croissance des agents pathogènes jusqu'à des niveaux dangereux pour certains produits.

SURFACES EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS

Surfaces destinées à être en contact avec des aliments. Comprend également toute surface d'où peuvent s'égoutter ou s'écouler des substances qui entrent en contact avec des aliments durant les activités normales de l'établissement de détail. Les surfaces en contact avec des aliments comprennent le matériel comme les trancheurs, les bols/contenants, les ustensiles, les planches à découper, etc.

SURFACES NON EN CONTACT AVEC DES ALIMENTS

Surfaces destinées à ne pas être en contact avec les aliments. Par exemple, les murs, les planchers, les plafonds, les fenêtres, les poignées de portes, les pattes de tables, etc.

G. RÉFÉRENCES

Code sur la vente au détail des aliments et sur les services alimentaires du Canada (2004) :

<http://epe.lac-bac.gc.ca/100/206/301/cfia-acia/2011-09-21/cfis.agr.ca/francais/regcode/frfsrc-amendmts/codefran-2004.pdf>

Santé Canada :

www.hc-sc.gc.ca/index_f.html

Loi et règlements sur les aliments et les drogues :

<http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/F-27/>

Politique sur la présence de *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts-à-manger de Santé Canada (2011) :

www.hc-sc.gc.ca/fn-an/legislation/pol/policy_listeria_monocytogenes_2011-fra.php

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) :

www.inspection.gc.ca/fra/1297964599443/1297965645317

Guide de salubrité des aliments de l'ACIA

www.inspection.gc.ca/francais/fssa/gui/guidf.shtml

Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA :

www.inspection.gc.ca/aliments/etiquetage/guide-d-etiquetage-et-de-publicite-sur-les-aliment/fra/1300118951990/1300118996556

Rappels de l'ACIA :

www.inspection.gc.ca/au-sujet-de-l-acia/salle-de-nouvelles/rappels-d-aliments-et-alertes-a-l-allergie/fra/1299076382077/1299076493846

« Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés » de l'ACIA :

www.inspection.gc.ca/francais/fssa/reference/referf.shtml

FDA Food Code des États-Unis :

www.fda.gov/Food/FoodSafety/RetailFoodProtection/FoodCode/FoodCode2009

