



Santé
Canada Health
Canada

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

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

Lignes directrices sur les inspections des cuisines de l'air



*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 sur les inspections des cuisines de l'air
est disponible sur Internet à l'adresse suivante :
www.santecanada.gc.ca/ <http://www.hc-sc.gc.ca/hl-vs/travel-voyage/general/inspection-fra.php>

Also available in English under the title:
Inspection Guidelines for Flight Kitchens

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

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

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

Pub. : 130004
Cat. : H164-161/2013F-PDF
ISBN : 978-0-660-20740-7

TABLE DES MATIÈRES

1.0	But.....	5
2.0	Mandat et objectif	5
3.0	Nouvelle approche axée sur les risques de Santé Canada.....	5
4.0	Approche décisionnelle fondée sur le risque	6
5.0	Programme d'inspection de Santé Canada	7
	a. Protocoles pour les inspections et les vérifications	7
	i. Inspections et vérifications	7
	ii. Manquements graves.....	7
	iii. Dangers imminents pour la santé	8
	iv. Échantillons d'aliments, d'eau, de glace ou de surface environnementale	8
	b. Enquêtes.....	9
	i. Aperçu.....	9
	ii. Enquêtes sur des plaintes	9
	iii. Enquêtes sur les maladies gastro-intestinales.....	9
6.0	Rapports d'inspection et mesures correctives	10
	a. Rapports d'inspection	10
	b. Énoncé des mesures correctives	10
	c. Mesures de suivi que Santé Canada peut prendre	11

ANNEXES

Annexe 1 Lignes directrices sur les inspections – Cuisines de l’air	12
Annexe 2 Rapport d’inspection intérimaire.....	34
Annexe 3 Énoncé des mesures correctives.....	35
Annexe 4 Lignes directrices de Santé Canada sur les risques microbiens liés aux aliments prêts-à-servir	36
Annexe 5 Lignes directrices de Santé Canada relatives à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux	44

1.0 BUT

Le présent manuel contient des renseignements sur le Programme du public voyageur de Santé Canada, y compris les lignes directrices sur les inspections (**annexe 1**) des cuisines de l'air. 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.

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 du milieu. 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 et les services de traiteur, les opérations terminales, y compris celles qui concernent les circuits d'eau potable et l'hygiène.

3.0 NOUVELLE APPROCHE AXÉE SUR LE RISQUES DE SANTÉ CANADA

Le 1^{er} avril 2011, le Programme du public voyageur a mis en application une approche axée sur le risque en matière de protection de la santé publique dans les moyens de transport. L'élément clé de cette nouvelle approche réside dans le fait que Santé Canada

axera ses efforts sur les domaines qu'il considère comme les plus susceptibles de représenter un risque élevé pour la santé publique des Canadiens et des personnes qui visitent le Canada. Grâce à la mise en place de la nouvelle approche axée sur le risque, Santé Canada a cessé de fixer des droits pour les inspections et les vérifications, ce qui lui permet de collaborer avec les secteurs des transports qui ne participaient pas à l'ancien programme.

4.0 APPROCHE DÉCISIONNELLE FONDÉE SUR LE RISQUE

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

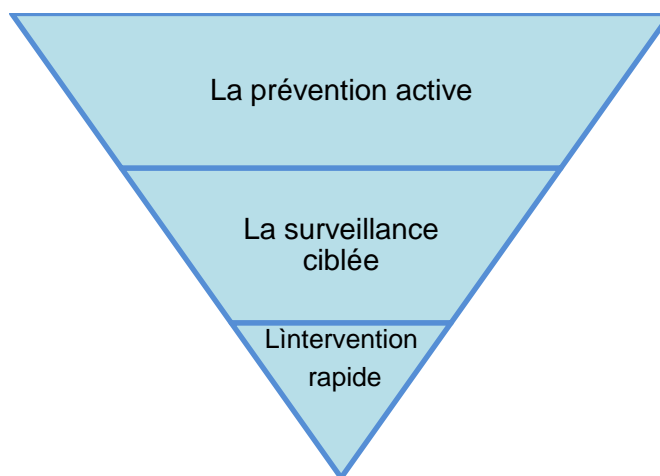


Figure 1 – Les trois éléments de l'approche fondée sur le risque

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

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

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;
- sorties d'eau potable;
- toilettes.

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

Si l'exploitant d'un moyen de transport 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 des plaintes

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

iii. Enquêtes sur les maladies gastro-intestinales

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

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

gastro-intestinaux inhabituels ou graves. Les enquêtes sur les maladies gastro-intestinales consistent à recueillir des données, à prélever des échantillons et à évaluer l'environnement.

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

6.0 RAPPORTS D'INSPECTION et MESURES CORRECTIVES

a. Rapports d'inspection

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

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

b. Énoncé des mesures correctives

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

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

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

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

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

c. Mesures de suivi que Santé Canada peut prendre

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

ANNEXE 1

LIGNES DIRECTRICES SUR LES INSPECTIONS DES CUISINES DE L'AIR

SALUBRITÉ DES ALIMENTS

A. RÉPONSE AUX PLAINTES EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

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

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

B. AVIS

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

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

C. FORMATION

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

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

- C.1.4 Les dossiers de formation du personnel et des gestionnaires sont-ils disponibles?

D. HYGIÈNE PERSONNELLE

D.1 Contrôle des plaies et des infections

Exigence essentielle

- D.1.1 Tient-on à l'écart des aires de manutention des aliments les 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 écrites relativement aux plaies?
- D.1.5 Existe-t-il des dossiers et des rapports permettant de déclarer les incidents et de consigner les mesures prises?
- D.1.6 Les plaies ou lésions sont-elles correctement couvertes d'un pansement adhésif à l'épreuve de l'eau? (Les blessures aux mains exigent le port de deux gants)
- D.1.7 Des articles de secourisme sont-ils accessibles et conservés et du personnel formé à leur usage est-il disponible sur les lieux?

D.2 Lavabos

- D.2.1 Les aires de 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 Les robinets automatiques sont-ils conçus pour fournir un débit d'eau suffisant sans qu'on ait à les actionner de nouveau?
- D.2.4 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.2.5 Les lavabos sont-ils tous fournis en savon liquide, en serviettes jetables et en contenants à rebuts?
- D.2.6 Les lavabos sont-ils bien entretenus?
- D.2.7 Est-ce que des affiches prescrivant de se laver les mains sont apposées à chaque lavabo?
- D.2.8 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 Des survêtements ou des uniformes propres sont-ils obligatoires pour tous les gens qui entrent dans la cuisine?
- D.4.3 Fournit-on des uniformes propres et blanchis aux préposés au service alimentaire?
- D.4.4 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.4.5 Change-t-on périodiquement d'uniforme quand les activités de manipulation des aliments tachent ou souillent les vêtements?
- D.4.6 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 cuisine de l'air 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 de la cuisine de l'air (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 (boîtes de conserve bosselées, par exemple)?

- G.1.5 Des données précises sont-elles consignées sur la réception des aliments (p. ex. température, condition physique du produit)?
- G.1.6 Y a-t-il un plan de mesures correctives en cas de non-respect des exigences susmentionnées en matière de réception?

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

****NOTA :**

- **Il est permis de recevoir des aliments potentiellement dangereux à une température de ≤ 8 °C / 46 °F si le transport sans réglage de température dure 2 heures au plus, à condition que les aliments aient été réfrigérés à ≤ 4 °C / 40 °F (aliments frais) avant d'être déplacés pour la livraison et qu'ils soient réfrigérés sans attendre à ≤ 4 °C / 40 °F dès réception, et ce, pendant cette limite de 2 heures;**
- **les aliments potentiellement dangereux doivent être reçus à une température de ≤ 4 °C / 40 °F et transportés à une température pré-réglée si cet acheminement dure plus de 2 heures;**
- **les aliments congelés doivent être surgelés et ne présenter aucun signe de décongélation antérieure.**

G.2 Emballage extérieur

- G.2.1 Les boîtes sales 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 des installations?

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 leur distribution?
- 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?

H.6.3 Un plan de mesures correctives est-il en place au cas où la température de maintien au chaud ne respecterait pas les valeurs prescrites?

H.7 *Congélateurs et machines à glace*
Exigence essentielle

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

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 du 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.2.2 Dans les situations d'urgence seulement, la procédure ci-dessous est-elle respectée lorsqu'il faut décongeler rapidement des aliments?

- submerger complètement les aliments sous l'eau potable courante;
- le débit de l'eau est suffisant pour déloger les particules libres et les faire flotter vers le trop-plein;
- température de l'eau est $\leq 21^{\circ}\text{C}/70^{\circ}\text{F}$;
- la durée d'exposition ne permet pas à la température d'une portion décongelée
 - d'aliment prêt-à-servir de dépasser $4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$;
 - d'aliment cru devant être cuit de dépasser $4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$ pendant plus de 4 heures, incluant le temps passé sous l'eau potable courante et le temps de préparation avant la cuisson.
- les aliments décongelés d'urgence doivent être utilisés immédiatement.

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?
- I.4.3 Des données précises sont-elles consignées sur la durée et la température de cuisson finale des aliments?

Valeurs minimales prescrites de température de cuisson

Type d'aliments	Température centrale de cuisson minimale (instantanée sauf avis contraire)
Mélanges d'aliments ⁽¹⁾	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, hachis)	74°C/165°F
Farce de volaille	74°C/165°F
Viande hachée ⁽²⁾	70°C/158°F
Œuf	63°C/145°F pendant 15 secondes
Poisson ⁽³⁾	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 $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$;
- 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 $\leq 4^{\circ}\text{C}/40^{\circ}\text{F}$.

- 1.5.2 Des données précises sont-elles consignées sur la température et la durée du refroidissement?
- 1.5.3 Un plan de mesures correctives est-il en place en cas de non-respect des valeurs prescrites de température ou de durée de refroidissement?

1.6 Réchauffage
Exigence essentielle

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

1.7 Manipulation des aliments – Contrôle de la température et de la durée d'exposition
Exigence essentielle

- 1.7.1 Une procédure est-elle en place pour le contrôle de la durée d'exposition et de la température des aliments potentiellement dangereux pendant leur préparation?*
- 1.7.2 Consigne-t-on des données sur la température et la durée d'exposition pendant la préparation des aliments potentiellement dangereux?
- 1.7.3 Y a-t-il un plan de mesures correctives en place au cas où les valeurs prescrites de température et de durée ne seraient pas respectées?

***NOTA : Limites critiques - Manipulation d'aliments potentiellement dangereux**

Limite critique - Température

Température ambiante $>15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$, la température de l'aliment ne doit pas dépasser $15^{\circ}\text{C}/59^{\circ}\text{F}$. La durée d'exposition ne doit pas dépasser 45 minutes. Vérifier périodiquement la température des aliments pendant la manipulation et noter la température finale des aliments à la fin de la manipulation.

OU

Limite critique – Durée

1. **Température ambiante >15 °C/59 °F, la durée d'exposition des aliments potentiellement dangereux ne doit pas dépasser 45 minutes. Noter l'heure au début et à la fin de la manipulation;**

OU

2. **Température ambiante >4 °C /40 °F et <15 °C /59 °F, la durée d'exposition des aliments potentiellement dangereux ne doit pas dépasser 90 minutes. Noter l'heure au début et à la fin de la manipulation;**

OU

Exemption

Lorsque la température ambiante < 4 °C/40 °F, aucune limite de durée d'exposition pour les aliments potentiellement dangereux. Il n'est pas nécessaire de consigner la température ou la durée d'exposition des APD. La surveillance et la consignation de la température de l'aire de préparation froide sont requises.

I.8 Manipulation des aliments – Contacts à mains nues à réduire au minimum

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.1 Entreposage et utilisation des produits chimiques et 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 procédures de nettoyage et de désinfection

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

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

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

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

J.3 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 Rafraîchit-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 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?

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

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

- K.1.3 Vérifie-t-on la température de l'eau et la concentration du désinfectant à l'aide du matériel d'analyse approprié?
- K.1.4 Des données précises sont-elles consignées sur la température de l'eau et la concentration du désinfectant et la mesure se fait-elle au moins au début des opérations de lavage à la main (en début de journée, après une pause, en entrée de quart, etc.)?
- K.1.5 Après le lavage, le matériel et les ustensiles sont-ils propres à la vue et au toucher dans tous les cas?
- K.1.6 Y a-t-il séparation 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 Matériel de vrac (Chariots de distribution de repas, contenants sans contact alimentaire, plateaux de four, etc.)

- K.3.1 Le matériel en vrac est-il nettoyé après chaque usage?
- K.3.2 Dispose-t-on d'assez d'articles de nettoyage pour laver et désinfecter le gros matériel en vrac utilisé pour les services alimentaires?
- K.3.3 Est-ce qu'il y a une aire d'entreposage distincte pour le matériel en vrac propre et désinfecté destiné aux services alimentaires des compagnies aériennes?

K.4 Séchage et entreposage du matériel et des ustensiles

- K.4.1 Y a-t-il des aires désignées et clairement marquées pour l'entreposage du matériel et des ustensiles propres?
- K.4.2 Le matériel et les ustensiles propres sont-ils entreposés de manière à garantir un séchage rapide et à prévenir toute contamination?
- K.4.3 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 des installations permettent-elles une bonne séparation des matières et des opérations propres et sales?
- L.1.2 Le déroulement ou l'enchaînement des opérations convient-il dans l'ensemble des installations (circulation des aliments)?

***NOTA : Santé Canada devrait être consulté avant l'aménagement d'une nouvelle de cuisine de l'air ou la rénovation ou la transformation d'une cuisine de l'air 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 Y a-t-il des canalisations d'eaux usées exposées dans le plafond des installations?

L.4.3 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.)

Degré d'éclairage

Aire alimentaire	Degré d'éclairage (en lux)
Chambres froides, aires d'entreposage des aliments secs et autres aires ou locaux pendant les périodes de nettoyage.	110 lux (à une distance de 89 cm/3 pi du sol)
Aires 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 des aliments manipulent des aliments potentiellement dangereux non emballés ou encore des articles ou des ustensiles comme des couteaux, des trancheuses, des hachoirs ou des scies, là où la sécurité des personnes entre en ligne de compte.	540 lux (à la surface)

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

M. ANNALYSE BACTÉRIOLOGIQUE

M.1 Échantillons d'aliments, d'eau potable et de glace

M.1.1 Prélève-t-on régulièrement des échantillons d'aliments, d'eau potable et de glace à des fins d'analyse bactériologique?

- M.1.2 Les résultats d'analyse sont-ils disponibles?
- M.1.3 Les résultats liés aux aliments respectent-ils les valeurs prescrites dans les lignes directrices? (Voir l'annexe 4)
- M.1.4 Les résultats liés à l'eau potable et de glace respectent-ils les exigences énoncées dans la dernière version des Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada?

N. DISTRIBUTION

N.1 Aires de chargement et véhicules de distribution

- N.1.1 Les aires de chargement et les véhicules de distribution sont-ils nettoyés et entretenus adéquatement pour éviter la contamination des aliments?

N.2 Distribution – Contrôle de la température (voir annexe 5) **Exigence essentielle**

- N.2.1 Consigne-t-on la température et la durée d'exposition des aliments au moment où les véhicules sont chargés pour distribution à l'aéronef?
- N.2.2 Au moment où les camions sont chargés, les aliments potentiellement dangereux sont-ils à une température de <4°C/40°F?
- N.2.3 Les aliments potentiellement dangereux sont-ils à une température d'au moins 8 °C/46 °F au moment où ils arrivent dans l'aéronef lorsque le temps de transport sans contrôle de la température est de deux heures ou moins? (à condition que les aliments aient été réfrigérés à ≤4°C/40°F (pour les aliments frais) avant d'être déplacés pour la livraison).
- N.2.4 Les aliments potentiellement dangereux sont-ils reçus par l'aéronef à une température de ≤4°C/40°F et transportés à une température pré-réglée si cet acheminement dure plus de deux heures?

NOTA : Pour des raisons de sécurité, il peut se révéler impossible de relever la température des aliments scellés dans des contenants ou des chariots de service.

- N.2.5 Si les camions ne sont pas réfrigérés mécaniquement, emploie-t-on d'autres méthodes de réglage de la température? On peut notamment utiliser de la glace sèche ou des cryosacs et congeler les aliments potentiellement dangereux.
- N.2.6 Coordonne-t-on les heures de départ et d'approvisionnement en aliments de l'aéronef?
- N.2.7 Y a-t-il une procédure écrite en place pour tout le déroulement des opérations entre le moment où le camion quitte l'aire de chargement de la cuisine et celui de la distribution à l'aéronef?
- N.2.8 Y a-t-il des contrôles et une procédure de surveillance en place pour prévenir les températures et les durées d'exposition excessives des aliments en cas de retard de vol?

HYGIENE ET SALUBRITÉ

O. PRATIQUES ET PROCÉDURES DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

O.1 Cabinets de toilette et vestiaires

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

P. GESTION DES DÉCHETS

P.1 Entretien des poubelles

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

P.2 Postes d'entreposage des ordures

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

Q. LUTTE ANTIPARASITAIRE INTÉGRÉE

Q.1 Lutte antiparasitaire intégrée **Exigence essentielle**

- Q.1.1 Y a-t-il en place un programme de lutte antiparasitaire intégrée?
- Q.1.2 Y a-t-il un programme de surveillance permettant de détecter dans les installations la présence d'organismes nuisibles et signale-t-on la présence d'insectes ou de rongeurs au gestionnaire des installations?
- Q.1.3 Prend-on des mesures correctives sur-le-champ 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?

P.2 *Dispositifs antiparasitaires*

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

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

Délais impartis pour les activités de vérification de la salubrité des aliments
des cuisines de l'air

ÉTABLISSEMENT HACCP

Grande cuisine de l'air : plus de 15 000 repas par jour avec des aliments potentiellement dangereux.

Le nombre d'heures prévues pour la vérification d'une cuisine de l'air de cette taille est de 11. Les activités de vérification doivent respecter les délais suivants :

- Entrevues avec la direction et les employés : 1,5 heure
- Examen de la certification HACCP et d'autres documents : 2,5 heures
- Examen et inspection du déroulement des activités : 4,0 heures
- Examen post-vérification : 1,0 heure
- Rapport sur la préparation et la distribution : 2,0 heures

Total : 11,0 heures

Cuisine de l'air moyenne : de 8 000 à 15 000 repas par jour avec des aliments potentiellement dangereux.

Le nombre d'heures prévues pour la vérification d'une cuisine de l'air de cette taille est de 7.5. Les activités de vérification doivent respecter les délais suivants :

- Entrevues avec la direction et les employés : 1,0 heure
- Examen de la certification HACCP et d'autres documents : 1,5 heure
- Examen et inspection du déroulement des activités : 3,0 heures
- Examen post-vérification : 1,0 heure
- Rapport sur la préparation et la distribution : 1,0 heure

Total : 7,5 heures

Petite cuisine de l'air : de 2 000 à 7 999 repas par jour avec des aliments potentiellement dangereux.

Le nombre d'heures prévues pour la vérification d'une cuisine de l'air de cette taille est de 4. Les activités de vérification doivent respecter les délais suivants :

- Entrevues avec la direction et les employés : 0,5 heure
- Examen de la certification HACCP et d'autres documents : 1,0 heure
- Examen et inspection du déroulement des activités : 1,0 heure
- Examen post-vérification : 0,5 heure
- Rapport sur la préparation et la distribution : 1,0 heure

Total : 4,0 heures

Très petite cuisine de l'air : moins de 2 000 repas par jour avec des aliments potentiellement dangereux.

Le nombre d'heures prévues pour la vérification d'une cuisine de l'air de cette taille est de 2. Les activités de vérification doivent respecter les délais suivants :

- Entrevues avec la direction et les employés : 0,5 heure
- Examen de la certification HACCP et d'autres documents : 0,5 heure
- Examen et inspection du déroulement des activités : 0,5 heure
- Examen post-vérification : 0,25 heure
- Rapport sur la préparation et la distribution : 0,25 heure

Total : 2,0 heures

ÉTABLISSEMENT NON HACCP

Petite cuisine de l'air : moins de 8 000 repas par jour avec des aliments potentiellement dangereux.

Le nombre d'heures prévues pour la vérification d'une cuisine de l'air de cette taille est de 2. Les activités d'inspection doivent respecter les délais suivants :

- Examen et inspection du déroulement des activités : 1,5 heures
- Examen post-vérification : 0,25 heure
- Rapport sur la préparation et la distribution : 0,25 heure

Total : 2,0 heures

ANNEXE 3

ÉNONCÉ DES MESURES CORRECTIVES

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

Élément n°	Lacune	Mesure prise et dates

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

Nom

Titre (représentant de l'exploitant)

Heure

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

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

ANNEXE 4

Lignes directrices de Santé Canada sur les risques microbiens liés aux aliments prêts-à-servir

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

par

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

2010

INTRODUCTION

Il peut être nécessaire de procéder au prélèvement d'échantillons d'aliments à des fins d'évaluation des risques ou de contrôle ou dans le cadre d'enquêtes sur des cas présumés de maladies d'origine alimentaire. Les présentes lignes directrices visent à permettre à l'industrie du transport et aux agents d'hygiène du milieu (AHM) de Santé Canada d'interpréter plus facilement les résultats des analyses microbiennes effectuées sur des échantillons unitaires d'aliments prêts-à-servir, prélevés au point de vente, en l'absence de tout autre critère microbiologique.

Les présentes lignes directrices sur les risques microbiens liés aux aliments prêts-à-servir sont fondées sur une échelle d'évaluation plutôt que sur une valeur seuil unique pour l'interprétation des résultats d'analyses des échantillons d'aliments. Elles définissent quatre catégories de qualité microbiologique pour les aliments prêts-à-servir, depuis les aliments de qualité satisfaisante jusqu'à ceux dont la consommation peut présenter un danger. À ces catégories correspondent des mesures pertinentes devant être prises en fonction du niveau de contamination signalé et des risques pour la santé publique.

Font partie de la catégorie des aliments prêts-à-servir destinés aux consommateurs ceux qui sont offerts par les traiteurs, dans les comptoirs de vente d'aliments des aéroports et des gares de voyageurs et dans le secteur du transport, par exemple, par les transporteurs aériens ou à bord des navires de croisière, des trains de voyageurs ou des traversiers à passagers.

Aliments prêts-à-servir

Les aliments prêts à consommer sont des aliments naturels ou synthétiques dont la température doit être contrôlée parce qu'ils peuvent être propices à la prolifération rapide et progressive de micro-organismes infectieux ou toxigènes. (International Flight Service Association [IFSA] et Association des compagnies européennes de navigation aérienne (AEA), 2010).

Les lignes directrices de Santé Canada s'inspirent des lignes directrices élaborées par Hislop et Phan (2007), l'Australia New Zealand Food Authority (2001), Gilbert et coll. (2000), l'UK Health Protection Agency (2009) et le Hong Kong Center for Food Safety – Food and Hygiene Department (2007). Même si elles ne se rapportent pas précisément aux aliments prêts-à-servir, les limites microbiologiques générales pour les aliments qui ont été déterminées par l'Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé (2010) et le gouvernement du Québec (2009) ont été mises à profit, dans le contexte d'une analyse comparative, en vue d'établir les lignes directrices les plus rigoureuses à l'échelon national. Les lignes directrices de Santé Canada ont été passées en revue par le Bureau des dangers microbiens du Ministère.

ÉCHANTILLONNAGE

Les paramètres suivants sont recommandés comme tests de base à effectuer sur les échantillons d'aliments : *Escherichia coli*, *Salmonella spp.*, *E.coli 0157*, *L monocytogène* et *staphylocoque coagulase-positif*. En fonction des résultats de ce groupe de tests et des conclusions du laboratoire, d'autres tests peuvent être effectués, au besoin, afin de détecter la présence de certains organismes ou agents pathogènes indicateurs énumérés au tableau 1.

Des échantillons d'aliments peuvent être soumis à des analyses de laboratoire pour plusieurs raisons, et leur taille et leur nombre peuvent être restreints. Même si les présentes lignes directrices permettent d'évaluer la qualité microbiologique de l'unité d'échantillonnage d'un aliment prêt-à-servir, les résultats peuvent ne pas être représentatifs du lot dont il est tiré, à moins que l'échantillon n'ait fait l'objet d'une préparation individuelle. Les lignes directrices ne précisent pas les régimes d'échantillonnage utilisés pour l'acceptation ou le rejet des lots. Il peut être nécessaire de soumettre d'autres échantillons d'un même lot à une évaluation des risques pour la santé afin de déterminer le statut microbiologique du lot. Au besoin, de telles évaluations seront menées par Santé Canada.

Le prélèvement et le transport des échantillons doivent être effectués conformément à l'annexe B, volumes 1 à 3, Compendium des méthodes analytiques

http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/alt_formats/hpfb-dgpsa/pdf/res-rech/appendix-annexe_b_fra.pdf.

Veillez noter qu'une unité d'échantillonnage peut ne pas être représentative du reste du lot. Dans certains cas, on pourrait demander à la Division de l'évaluation du Bureau des dangers microbiens de Santé Canada de procéder à une évaluation des risques pour la santé.

EXAMEN DES ALIMENTS

Les lignes directrices sur les risques microbiens liés aux aliments prêts-à-servir se subdivisent en trois parties (voir le tableau 1) :

1. Numération des colonies bactériennes aérobies (NCBA) aux fins d'établissement de la qualité microbienne des aliments et de l'efficacité des mesures d'hygiène;
2. Organismes indicateurs;
3. Pathogènes d'origine alimentaire aux fins d'évaluation de la salubrité des aliments.

Pour ce qui est des aliments prêts-à-servir, les tests microbiologiques doivent être adaptés au type d'échantillon alimentaire examiné et au traitement dont il a fait l'objet. Tous les organismes énumérés au tableau 1 ne s'appliquent pas de la même manière à tous les groupes d'aliments et ne doivent pas tous être ciblés par les tests de routine. L'interprétation des résultats doit être fondée sur la connaissance des ingrédients du produit et du processus de production.

Pour que l'interprétation soit pertinente, l'AHM doit tenir compte de plusieurs facteurs :

- les ingrédients utilisés dans la préparation des produits;
- les méthodes de préparation des produits alimentaires;
- les conditions d'entreposage des aliments avant l'échantillonnage;
- d'autres facteurs atténuants propres aux produits.

Numération des colonies bactériennes aérobies

La numération des colonies bactériennes aérobies (NCBA), également appelée le comptage sur plaque normalisé ou le compte total viable, est l'un des tests les plus courants effectués pour déterminer la qualité microbologique des aliments. La signification de ce test varie toutefois considérablement en fonction du type de produit alimentaire et du traitement dont il a fait l'objet. S'il est effectué sur une base régulière, il peut s'avérer un bon moyen d'observer les tendances grâce à la comparaison des résultats au fil du temps. Il peut être nécessaire de procéder à une NCBA pour mesurer le degré d'hygiène des installations de manipulation des aliments tout en tenant compte des antécédents de l'établissement en matière de conformité et du respect par celui-ci des articles 4 et 7 de la Loi sur les aliments et drogues.

D'autres tests microbiens doivent également être effectués en vue d'établir la présence d'organismes indicateurs ou d'agents pathogènes connus chez l'humain.

Trois catégories de NCBA sont énumérées au tableau 1, selon le type d'aliments et le traitement ou la manipulation de ces derniers.

Catégorie 1

Aliments prêts-à-servir et renfermant uniquement des ingrédients qui ont été cuits à l'étape de la préparation du produit final, sans manipulation ou traitement subséquent de quelque genre que ce soit avant la distribution ou la vente (p. ex. soupes, pain, quiche, ainsi que viande, poisson, fruits de mer et légumes cuits).

Catégorie 2

Aliments renfermant certains ingrédients qui ont été cuits, mais qui peuvent avoir fait l'objet d'un traitement ultérieur avant ou durant la préparation du produit final. Comprend également tout aliment constitué à partir d'aliments prêts-à-servir (sauf ceux faisant partie de la catégorie 3) qui n'ont pas été cuits par la suite (p. ex. hot-dogs, sandwiches, hamburgers).

Catégorie 3

Exemples d'aliments faisant partie de cette catégorie : fruits ou légumes frais, produits de charcuterie, aliments fermentés, salade de poulet, taboulé, tous genres de germinations et produits laitiers de culture, ou tout produit alimentaire renfermant de tels aliments (comme des sandwiches), pour lesquels on s'attend à ce que la numération des colonies bactériennes (aérobies) soit élevée en raison de la flore microbienne normale associée à ces produits. Ainsi, la NCBA ne s'applique pas (p. ex. pitas, salade de pommes de terre ou de pâtes, petits pains à salade).

CATÉGORIES DE QUALITÉ MICROBIOLOGIQUE

Les lignes directrices sur les risques microbiens liés aux aliments prêts-à-servir sont fondées sur une échelle d'évaluation plutôt que sur une valeur seuil unique pour l'interprétation des résultats d'analyse des échantillons d'aliments. En règle générale, les valeurs qui signalent un risque potentiel comprennent une marge de sécurité de 1 log, comparativement aux valeurs généralement reconnues dans la littérature médicale pour entraîner une maladie chez les humains.

Quatre catégories de qualité microbiologique ont été établies en fonction des comptages sur plaque normalisés, des niveaux des organismes indicateurs et du nombre ou de la présence d'agents pathogènes. Ces catégories sont « satisfaisant », « passable », « insatisfaisant » et « potentiellement dangereux ».

Satisfaisant : les résultats des tests indiquent que la qualité microbiologique est bonne et qu'il n'est pas nécessaire de prendre d'autres mesures. Pour ce qui est des agents pathogènes, les seuils sont représentatifs des valeurs limites et, par conséquent, peuvent varier en fonction des tests diagnostiques utilisés.

Passable : même s'ils sont tout juste acceptables, les résultats des tests se situent dans les limites microbiologiques fixées. Ces résultats peuvent indiquer que les ingrédients constitutifs sont de piètre qualité, que la manipulation des aliments à l'étape de la préparation ou de l'entreposage laisse à désirer ou qu'il existe des conditions non hygiéniques dans l'établissement, ou les établissements, où les aliments (ou les ingrédients) ont été traités. Il peut être justifiable de procéder à un nouvel échantillonnage, de passer en revue les pratiques de manipulation des aliments ou d'inspecter l'établissement en question, en particulier si des résultats passables sont invariablement obtenus.

Insatisfaisant : les résultats des tests ne se situent pas dans les limites microbiologiques acceptées et sont l'indication d'une déficience dans les pratiques d'hygiène, d'entretien, de manipulation ou d'entreposage des aliments. Il est nécessaire d'intervenir sans tarder. Au nombre des mesures devant être prises, mentionnons notamment : le retrait des aliments faisant partie du même lot, de ceux qui ont été produits le même jour et, peut-être, de ceux qui sont de même nature, selon les résultats. Il est nécessaire de prélever d'autres échantillons et il est justifié de mener une enquête sur les contrôles de manipulation des aliments et d'hygiène.

Inacceptable (aliment potentiellement dangereux) : les résultats des tests faisant partie de cette catégorie se rapprochent de ceux qui sont associés à des éclosions de maladies d'origine alimentaire et nécessitent une intervention immédiate. Au nombre des mesures devant être prises, mentionnons notamment : le retrait de tout aliment pouvant encore être vendu ou distribué à la population, le rappel des aliments déjà vendus ou distribués à la population; le prélèvement d'un nouvel échantillon de l'aliment; la tenue d'une enquête sur les pratiques de manipulation, d'entreposage, de présentation ou de réception; un examen des mesures de désinfection, d'entretien, d'hygiène, d'exclusion ou de lutte contre la vermine, de même que toute autre mesure que l'AHM juge nécessaire pour localiser la source de contamination et atténuer les autres risques pour la population.

MÉTHODES DE TEST RECOMMANDÉES

Les valeurs et limites sont décrites dans *Normes et lignes directrices de la DGPSA sur l'innocuité microbiologique des aliments – sommaire explicatif tiré du Compendium de méthodes*. Le sommaire explicatif utilise un plan d'échantillonnage à trois classes qui tient compte des exigences de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application relativement à certains produits alimentaires normalisés, et ces valeurs et limites sont atteignables.

Tableau 1

Lignes directrices sur les risques microbiens liés aux aliments prêts-à-servir

Essai	Ligne directrice sur les risques microbiens (UFC par gramme à moins d'indication contraire)			
	Satisfaisant	Passable	Insatisf	Potentiellement
Numération des colonies bactériennes				
Catégorie 1	<10 ⁴	<10 ⁵	≥10 ⁵	
Catégorie 2	<10 ⁶	<10 ⁷	≥10 ⁷	
Catégorie 3	S.O.	S.O.	S.O.	
Organismes indicateurs				
Coliformes ^(a)	<10 ²	<10 ³	≥10 ³	
Infection à Escherichia coli	<10	<100	≥100	Voir ECPV
Pathogènes				
Salmonella spp.	Non détecté		Détecté	
Campylobacter spp.	Non détecté		Détecté	
nouveau-nés	Non détecté		Détecté	
E.coli 0157: H7 et ECPV	Non détecté		Détecté	
<i>L. monocytogenes</i>	Non détecté	10-≤100 ^(c)	≥100 ^(d)	
<i>V. cholerae</i> **	Non détecté		Détecté	
<i>V. parahaemolyticus</i> ^(b)	Non détecté	Détecté mais	10 ² -10 ³	≥10 ³
<i>Clostridium perfringens</i>	<10	20-100	100-	≥10 ⁴
Staphylocoque coagulase positive	<205	<10 ²	100-	≥10 ⁴
B.cereus et autres pathogènes Bacillus	<50	<10 ³	<10 ⁴	≥10 ⁴

S.O. - Sans objet parce que l'aliment, ou un composant de celui-ci, contient naturellement un grand nombre de bactéries (p. ex. fruits ou légumes crus, aliments fermentés ou aliments de culture, etc.).

Détecté – Des mesures immédiates quant au produit sont nécessaires.

- a) Sans objet pour les fruits frais, les légumes crus ou les aliments qui en contiennent.
- b) Ne devrait pas être présent dans des fruits de mer cuits. Les produits destinés à être consommés crus doivent contenir moins de 100 UFC par gramme. Les concentrations potentiellement dangereuses de *V. parahaemolyticus* sont associées aux souches positives au test de Kanagawa. *V. parahaemolyticus* et *V. cholerae* doivent être pris en considération lors de l'analyse de poisson et de fruits de mer.
- c) Les aliments destinés à une conservation de longue durée ne devraient contenir aucune concentration détectable de *L. monocytogenes* (p. ex. fromage, charcuterie transformée, etc.).
- d) La détection de *L. monocytogenes* est également considérée potentiellement dangereuse si l'aliment est servi à des populations à « risque élevé », comme les jeunes, les personnes âgées et les immunodéprimés (p. ex. aliments pour bébés, aliments servis dans un hôpital et aliments servis dans un centre de personnes âgées).

- * Les critères microbiologiques pour *Shigella* spp. ont été ajoutés à des fins d'uniformité avec les lignes directrices du Royaume-Uni. *Shigella* spp. ne figure pas dans les lignes directrices établies par d'autres pays pour les aliments prêts-à-servir.
- ** Les critères microbiologiques pour *Vibrio cholerae* ont été ajoutés aux lignes directrices du Royaume-Uni parce que la Commission européenne a pris plusieurs décisions en réponse à l'isolement de cet organisme dans divers aliments prêts-à-servir, principalement des produits de la pêche et des fruits et des légumes, importés dans les pays de l'Union européenne.

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Agence ontarienne de protection et de promotion de la santé. *Public Health Inspector's guide to the principles and practices of environmental microbiology*. Toronto (Ontario), 2010.

Australia New Zealand Food Authority. *Australia New Zealand Food Authority. Guidelines for the microbiological examination of ready-to-eat-food*, 2001.

Sur Internet :

http://www.foodstandards.gov.au/_srcfiles/Guidelines%20for%20Micro%20exam.pdf.

(1^{er} juin 2010).

Center for Food Safety – Food and Hygiene Department. *Lignes directrices sur les risques microbiens liés aux aliments prêts-à-servir*. [titre traduit] Hong Kong : Center for Food Safety, 2007.

Gilbert, R.J., J. de Louvois, T. Donovan, C. Little, K. Nye, C.D. Riberiro, J. Richards, D. Roberts, F.J. Bolton. « Guidelines for the microbiological quality of some ready-to-eat foods sampled at the point of sale », *Communicable Disease and Public Health* 3(3), 163-167, 2000.

Gouvernement du Québec. (2009). *Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire*. Québec, Québec, Gouvernement du Québec, 2009.

Health Protection Agency. *Guidelines for Assessing the Microbiological Safety of Ready-to-Eat Foods Placed in the Market*. London : Health Protection Agency, 2009.

Hislop N. & Phan, P. (2007). « Microbial guidelines for ready-to-eat foods: A Guide for Environmental Public Health Professionals. » *Environmental Health Review*, 51(2)

International Flight Services (IFSA) et Association des compagnies européennes de navigation aérienne (AEA). *IFSA and AEA World Food Safety Guidelines*, 2010.

Sur Internet : [http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010\(updated\).pdf](http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010(updated).pdf).

Santé Canada, Direction générale des produits de santé et des aliments. *Compendium de méthodes*, 2008. Sur Internet : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/index-fra.php>.

Santé Canada, Direction générale des produits de santé et des aliments. *Normes et lignes directrices sur l'innocuité microbiologique des aliments - Sommaire explicatif*, 2008.

Sur Internet : <http://www.hc-sc.gc.ca/fn-an/res-rech/analy-meth/microbio/volume1/intsum-somexp-fra.php>.

ANNEXE 5

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

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

par

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

2010

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

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

Aliments potentiellement dangereux

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

Tableau 1 – Lignes directrices relatives à la durée et à la température de conservation des aliments potentiellement dangereux

ACTIVITÉ	LIGNES DIRECTRICES RELATIVE À LA DURÉE ET À LA TEMPÉRATURE DE CONSERVATION
PRÉPARATION	
Préparation des aliments à la cuisine de l'air, chez le fournisseur des services en restauration, à l'usine de transformation ou à bord d'un moyen de transport.	> 4°C (40°F) pour de courtes périodes de temps n'excédant pas deux 2 heures (temps total du début à la fin de la préparation)
ENTREPOSAGE AU FROID	
Entreposage dans la cuisine de l'air, chez le fournisseur des services de restauration, dans le dépôt d'approvisionnement ou à l'usine de transformation des aliments.	≤ 4°C (40°F) (en tout temps)
TRANSPORT	
Transport (de la cuisine de l'air, du traiteur ou du fabricant des aliments à l'installation d'entreposage des aliments et dans le moyen de transport) OU Transport (depuis les cuisines de l'air, le fournisseur des services en restauration ou l'usine de transformation jusqu'à bord du moyen de transport).	≤ 8°C (46°F) si la durée de transport est ≤ 2 heures OU ≤ 4°C (40°F) si la durée de transport est > 2 heures
ENTREPOSAGE/SERVICES AU CLIENT	
À bord des moyens de transport	≤ 4°C (40°F) (en tout temps) OU ≤ 4°C (40°F) pour de courtes périodes de temps n'excédant pas 2 heures (après cette période de 2 heures aucun des aliments ne doit être servi; ils doivent être éliminés).
RÉCHAUFFAGE	Les aliments potentiellement dangereux préparés qui ont été cuits et refroidis par la suite doivent être réchauffés jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de 74 °C (165°F).
MAINTIEN À CHAUD DES ALIMENTS	Les aliments potentiellement dangereux qui ont été préparés et cuits et qui doivent être servis chauds doivent être conservés à une température d'au moins 60°C (140°F).

Contrôle de la température

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

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

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

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

Sur Internet : <http://cfis.agr.ca/francais/regcode/frfsrc-amendmts/codefran-2004.pdf>

International Flight Services (IFSA) et Association des compagnies européennes de navigation aérienne (AEA). *World Food Safety Guidelines for Airline Catering* (Lignes directrices sur la salubrité des aliments fournis par les services de restauration à bord), 1^{er} juin 2010.

Sur Internet : [http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010\(updated\).pdf](http://www.ifsachoices.com/WFSG_2010(updated).pdf)