Consignes d'hygiène et de salubrité en vigueur au Club des petits déjeuners

Voici les consignes à suivre conformément aux recommandations des instances provinciales en matière de bonnes pratiques en hygiène et salubrité alimentaire dans les programmes de petits déjeuners.

SALUBRITÉ DES ALIMENTS



- ✓ **Vérifier la date « meilleur avant »** des aliments et vous assurer de faire une bonne rotation de votre inventaire.
- ✓ **Faire une vérification visuelle** des aliments achetés ou reçus. Si un aliment est endommagé ou semble douteux (p. ex. emballage ouvert ou fendu, fuite, moisissure visible, froid excessif, détérioration anormale), ne pas le servir.
- ✓ **Retirer les aliments des boîtes de transport** avant de les placer au réfrigérateur. Les aliments ne doivent pas toucher les parois intérieures du réfrigérateur pour laisser l'air circuler.
- ✓ **Sortir les aliments réfrigérés juste avant le service** afin d'éviter de les laisser dans la zone de danger **(entre 4 °C et 60 °C)**. Prendre note que les sacs et blocs réfrigérants ne garantissent pas une conservation à moins de 4 °C.
- ✓ **Rincer tous les fruits et légumes** avant de les couper et de les servir.
- ✓ **Garder les aliments non réfrigérés à 10 cm ou 15 cm du sol** minimum selon la réglementation provinciale en vigueur.
- ✓ Vérifier régulièrement la température des équipements :
  - **Réfrigérateur : maintenir entre 0 °C et 4 °C**
  - **Congélateur : doit être à une température de -18 °C ou moins**
  - Il est essentiel de **remplir le registre des températures tous les jours pour tous** les réfrigérateurs et congélateurs afin d'éviter les bris de la chaîne de froid.

BONNES PRATIQUES DES MANIPULATEURS(-TRICES)



- ✓ **Enlever tous les bijoux apparents** (bagues, montres, boucles d'oreilles, piercings, etc.). Les bracelets et colliers médicaux peuvent être gardés s'ils sont entièrement recouverts par le tablier ou sous les vêtements.
- ✓ **Porter les ongles courts, propres et sans vernis.** Éviter les faux ongles.
- ✓ **Mettre une résille (filet)** afin de recouvrir entièrement les cheveux pour la préparation et le service des aliments. **Porter un couvre-barbe,** le cas échéant.
- ✓ **Mettre un tablier propre** pour la préparation et le service.
- ✓ **Porter des chaussures fermées** avec semelles antidérapantes pour votre sécurité.
- ✓ **Se laver les mains** à l'arrivée et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments. Prendre note que le gel antiseptique ne remplace pas le lavage des mains.
- ✓ **Apposer une affiche** indiquant les différentes étapes du lavage des mains près du ou des lavabos utilisés. Voici des exemples :
  - *La propreté au bout des doigts !* *(en français uniquement)*
  - *Le lavage des mains, simple et efficace !*
- ✓ Votre zone de préparation doit disposer d'un **lavabo avec de l'eau courante potable, d'un distributeur de savon liquide et de serviettes en papier** en tout temps. Sinon, ces articles doivent être à proximité afin d'assurer un lavage fréquent des mains.
- ✓ Lors du service, utiliser obligatoirement une **paire de pinces différente par catégorie d'aliments.**
- ✓ **Ne pas manger** pendant la préparation et le service. Ceci augmente les risques de contamination.
- ✓ Assurer une **bonne gestion des allergies et intolérances** alimentaires.

Le Club recommande de travailler les mains nues et propres, à moins d'indication contraire de votre réglementation provinciale.

- ✓ Les gants sont obligatoires **uniquement lorsqu'il y a présence d'une blessure non infectée** à la main. En cas de blessure infectée, éviter de manipuler des aliments.
- ✓ Les gants doivent :
  - Être propres, imperméables et assez longs pour recouvrir entièrement le pansement.
  - Ne pas être faits ou saupoudrés de latex.
  - Ne servir qu'une seule fois et ne jamais être lavés ni réutilisés.

NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT



- ✓ Laver les **plateaux et les bacs de service tous les jours.** Assainir au moins une fois par semaine.
- ✓ Les **linges à vaisselle et les chiffons** doivent être lavés **après chaque utilisation.**
- ✓ Tous les **tabliers** doivent être lavés au **minimum une fois par semaine.**
- ✓ Garder **propres et en bon état** tous les **équipements** (réfrigérateur, congélateur, grille-pain, etc.).
- ✓ Changer ou laver et assainir **les couteaux et les planches** à découper **entre chaque type d'aliment** ou après avoir manipulé des allergènes.
- ✓ Nettoyer les **tables et surfaces de travail** avec un assainisseur dilué **avant et après la préparation.**

Le lavage de la vaisselle et des petits équipements doit être effectué selon les quatre étapes suivantes :

1. **Prélavage :** rincer à l'eau claire pour enlever les particules d'aliments.
2. **Lavage :** remplir un bac d'eau chaude avec du détergent approprié et y laver la vaisselle avec le matériel adéquat.
3. **Rinçage :** remplir un bac d'eau claire et y tremper la vaisselle pour éliminer les résidus de détergent.
4. **Assainissement :**
   - Si un **assainisseur concentré** est utilisé : Une dilution du produit est nécessaire. Consulter la fiche signalétique pour utiliser le produit adéquatement. Une nouvelle solution doit être préparée tous les jours.
   - Si un **assainisseur déjà dilué** en vaporisateur est utilisé : consulter la fiche signalétique du produit pour utiliser le produit adéquatement.
   - Si un **lave-vaisselle** est utilisé, il est important que la **fonction *Sanitize*** soit activée. Cela garantit que la température de l'eau est d'au moins 82 °C, ce qui permet un assainissement thermique.

PARTICULARITÉS AU QUÉBEC

FORMATION ET PERMIS

Les programmes de petits déjeuners impliquent la manipulation d'aliments et sont donc assujettis à la réglementation du MAPAQ. À ce titre, un permis d'exploitation est obligatoire, et **la personne responsable désignée par l'école doit obligatoirement suivre une séance d'information en hygiène et salubrité alimentaires d'une durée de 3 h 30, offerte gratuitement par le Club.**

Le Club a développé cette formation sur mesure spécifiquement conçue pour les programmes de petits déjeuners. Elle découle d'une entente spéciale conclue avec le MAPAQ, permettant d'adapter les exigences réglementaires à la réalité concrète des programmes.

Les coordonnateurs(-trices) de programme détiennent une formation de gestionnaire de service alimentaire, complémentaire à cette séance. Leur rôle est d'accompagner et de soutenir les programmes dans l'application des bonnes pratiques en hygiène et salubrité alimentaires.

Le **permis du MAPAQ** est fourni par le Club et doit être **affiché dans le local de préparation,** accompagné de l'**Annexe 6**, le registre officiel des personnes formées.

PRODUITS NETTOYANTS

Afin de respecter les normes du MAPAQ, seuls les produits approuvés pour un usage alimentaire doivent être utilisés dans les programmes de petits déjeuners.

** Les produits de nettoyage et d'assainissement doivent satisfaire aux normes prévues par la Loi sur les aliments et drogues (L.R.C., 1985, c. F-27) ou être inscrits sur la Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés, publiée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et accessible sur le site Web de celle-ci, à l'adresse suivante :* www.inspection.gc.ca.

- ✓ **Produits nettoyants :** Le **détergent et l'assainisseur doivent obligatoirement être dans des contenants qui les identifient,** soit les contenants d'origine ou des contenants sur lesquels il est clairement indiqué le nom du produit, par exemple Assainisseur concentré. Tous ces produits doivent être entreposés hors de la portée des enfants afin d'assurer la sécurité de ceux-ci. La fiche signalétique doit être collée dans l'armoire où les produits sont entreposés.

- ✓ **Assainisseur concentré : S'assurer de porter des lunettes de sécurité, des gants et des vêtements couvrants** (souliers fermés, pantalon long et chandail à manches longues) lors de la manipulation de l'assainisseur concentré. Il s'agit d'un produit chimique qui doit être manipulé avec prudence. Il doit être dilué selon les indications du fabricant avant d'être utilisé (consulter la fiche signalétique).

PARTICULARITÉS AU QUÉBEC

INSPECTION DES ALIMENTS

Au Québec, le MAPAQ a le mandat de veiller à la salubrité des denrées destinées aux consommateurs. Il est responsable de l'inspection auprès des intervenants de la filière agroalimentaire, soit :

- ✓ les établissements de production
- ✓ les établissements de transformation
- ✓ les établissements de distribution
- ✓ les établissements de détail et de restauration

Tous sont assujettis à la Loi sur les produits alimentaires. La méthode d'inspection basée sur le risque, qui place l'aliment au centre des préoccupations, s'applique à l'ensemble de ces établissements.

Lors de ses inspections, l'inspecteur fait des constatations sur :

- ✓ **Matière :** les produits alimentaires
- ✓ **Méthode :** les opérations de préparation ou de transformation des aliments
- ✓ **Main-d'œuvre :** l'hygiène et les comportements du personnel
- ✓ **Matériel :** l'équipement utilisé
- ✓ **Milieu :** l'environnement dans lequel sont effectués ces opérations et l'entreposage

Ces constatations déterminent les priorités d'intervention selon la charge de risques que représente l'établissement.