

# Guide de demande de permis pour un évènement spécial

EXIGENCES DÉTAILLÉES



Services de santé du  
**TIMISKAMING**  
Health Unit

## **Vous avez besoin d'un permis pour un évènement spécial?**

- 1. Lisez le Guide pour connaître les exigences.**
- 2. Remplissez la demande de permis pour un évènement spécial.**
- 3. Présentez la demande aux Services de santé du Timiskaming 14 jours avant l'évènement. Vous pouvez la déposer en personne à l'un de nos bureaux ou l'envoyer par courriel à [inspections@timiskaminghu.com](mailto:inspections@timiskaminghu.com).**
- 4. Obtenez le permis des Services de santé du Timiskaming et affichez-le à un endroit où il sera clairement visible pendant l'évènement.**
- 5. Veillez à obtenir l'autorisation de tout autre organisme intéressé, comme le service du bâtiment, des incendies ou de la police.**



Emplacements : 247, av. Whitewood, bureau 43  
New Liskeard  
Tél. : 705 647-4305  
Télééc. : 705 647-5779

31 Station Road N.  
Kirkland Lake  
Tél. : 705 567-9355  
Télééc. : 705 567-5476

63 Fifth St.  
Englehart  
Tél. : 705 544-2221  
Télééc. : 705 544-8698

[www.timiskaminghu.com](http://www.timiskaminghu.com)

# GUIDE DES ACTIVITÉS ALIMENTAIRES SPÉCIALES

Le présent guide vise à aider les vendeurs d'aliments à offrir des aliments sécuritaires au public pendant les événements spéciaux.

L'opérateur d'un dépôt d'aliments doit le maintenir et l'exploiter conformément aux règlements (soit le Règl. 562 pris en application de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*).

Si aucune des [exemptions](#) prévues aux règlements ne s'applique pas à une activité donnée, il faut obtenir un permis pour un événement spécial.

Quiconque se propose de commencer à exploiter un dépôt d'aliments doit en informer le médecin-hygiéniste (ou l'inspecteur de la santé) de la circonscription sanitaire où se trouvera le dépôt.

Le permis de l'événement spécial autorise un inspecteur à examiner votre menu pour s'assurer que :

- a) la personne responsable a les connaissances et la formation nécessaires en matière de préparation sécuritaire des aliments;
- b) les procédures de salubrité des aliments sont appliquées.

Un permis N'EST PAS exigé dans les cas suivants :

1. Un événement avec service de traiteur si ce dernier est professionnellement reconnu et fait l'objet d'inspections par les Services de santé du Timiskaming.
2. Un événement qui a lieu dans un établissement inspecté et qui est géré par les propriétaires de l'établissement.
3. Un événement privé (réservé aux membres, à la famille, aux employés, etc.) auquel le public n'est pas invité.

Pour déterminer si un traiteur ou un dépôt d'aliments est professionnellement reconnu, communiquez avec nous aux coordonnées indiquées ci-dessous ou consultez le [site de divulgation](#) des Services de santé du Timiskaming, où se trouvent des renseignements sur les dépôts d'aliments inspectés par le bureau de santé.

Sachez qu'un inspecteur peut inspecter votre événement spécial pendant son déroulement et que s'il relève des lacunes, vous devrez prendre les mesures correctives qu'il exigera. Si la prise de telles mesures est impossible ou qu'il y a un danger immédiat, on pourrait fermer les locaux.

---

## ***Votre responsabilité***

*L'organisme ou l'association doit veiller à ce qu'une personne ayant des compétences et une formation suffisante surveille la préparation des aliments en vue de l'événement. La personne doit s'assurer qu'on applique les bonnes procédures de préparation des aliments et qu'on observe les conditions du permis.*

---

## SANTÉ ET HYGIÈNE PERSONNELLES

1. Toute personne responsable de l'évènement doit s'assurer qu'il y a sur place au moins un préposé à la manipulation des aliments ou un superviseur qui a suivi une formation reconnue en matière de salubrité des aliments. Pour en savoir plus long sur cette formation, communiquez avec les Services de santé du Timiskaming.
2. Toute personne qui manipule des aliments doit avoir les cheveux retenus par un bonnet, un filet ou un autre moyen.
3. Les personnes responsables à la manipulation des aliments portent des vêtements de dessus propres.
4. Désignez une personne qui manipulera l'argent et les billets et qui ne touchera pas aux aliments.
5. Désignez un travailleur de soutien général qui ne manipulera pas les aliments et qui sera chargé de tâches comme vider les poubelles et les contenants d'eaux usées, remplir les contenants de combustible et de savon, laver la vaisselle, etc.
6. Une personne qui a de la fièvre, des nausées, la diarrhée, des vomissements ou la jaunisse, ou qui a des plaies ouvertes sur les mains ne doit pas manipuler ni préparer des aliments.

### **Lavage des mains :**

7. Toute aire de préparation des aliments (cuisine) doit comporter au moins un lavabo pour le lavage des mains, un distributeur de savon liquide, des serviettes de papier, l'eau courante chaude et froide et une poubelle.



En l'absence d'un lavabo relié à une installation de plomberie, on peut utiliser un gros contenant d'eau chaude (en plastique, avec robinet), un distributeur de savon, un rouleau de serviettes de papier, une poubelle et un seau pour recueillir les eaux usées.

8. Pour prévenir la contamination de la nourriture, il faut se laver les mains adéquatement et fréquemment avec du savon et de l'eau chaque fois qu'elles deviennent contaminées, notamment après avoir manipulé des aliments dangereux ou crus, éternué, toussé, touché un objet contaminé, fumé, utilisé les toilettes ou manipulé de l'argent. Les gels pour aseptiser les mains ne doivent pas remplacer le lavage des mains.
9. Si on utilise des gants, il faut les remplacer avant chaque nouvelle tâche et se laver les mains avant de mettre une nouvelle paire. Les gants ne doivent pas remplacer le lavage des mains. Le lavage des gants est inacceptable.

## LES ALIMENTS ET LEUR MANIPULATION

1. Gardez le menu simple et servez un minimum d'aliments dangereux (viande, œufs, produits laitiers, etc.).
2. La viande, la volaille, les produits laitiers et les œufs doivent provenir d'une source inspectée et approuvée et non directement de l'agriculteur.
3. Tout aliment potentiellement dangereux doit provenir d'un établissement approuvé par les Services de santé.
4. Utilisez des tables de travail et des planches à découper distinctes pour les aliments crus et prêts à manger afin de prévenir la contamination.
5. Utilisez des ustensiles (pince, louche, fourchette, cuiller, etc.) pour minimiser le contact direct avec les aliments.



## ENTREPOSAGE ET TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

1. Faites bien cuire les aliments. Utilisez un thermomètre à sonde pour vérifier la température interne. Entre les utilisations, nettoyez le thermomètre, puis désinfectez-le au moyen d'un produit désinfectant approuvé ou d'un tampon d'alcool.

Aliments	Température interne minimale 
Poulet entier	82°C   180°F
Poulet - ailes, cuisses, poitrine, morceaux	74°C   165°F
Mélange contenant volaille, œufs, viande ou poisson	74°C   165°F
Porc, produits de porc	71°C   160°F
Bœuf, hamburger	71°C   160° F
Poisson	70°C   158°F

2. On doit transporter, entreposer et maintenir les aliments dangereux aux températures suivantes :
  - Aliments chauds : garder à 60 °C (140 °F) ou plus après la cuisson ou le réchauffement.
  - Aliments froids : garder à 4 °C (40 °F) ou moins.
  - Aliments congelés : les garder congelés jusqu'à ce qu'ils soient vendus ou préparés aux fins d'utilisation.
  - Aliments précuits : les réchauffer jusqu'à ce qu'ils atteignent la bonne température interne minimum.
3. Les aliments réchauffés doivent atteindre la température de la cuisson initiale.
4. Chaque glacière, réfrigérateur et congélateur ainsi que toute autre unité d'entreposage frigorifique doit comporter un thermomètre.
5. On doit recouvrir les aliments et les garder dans des contenants propres pour aliments pendant la cuisson, l'entreposage et le service. Les aliments et les surfaces de préparation doivent être protégés contre la contamination au moyen de protecteurs, d'armoires et de contenants. Les contenants de condiment doivent être munis de couvercles pouvant être fermés et d'ustensiles séparés, ou être dans des unités de distribution en vrac (c'est-à-dire des bouteilles comprimables ou des pompes). À l'extérieur, un parasol ou un toit doit empêcher la contamination. En outre, il ne faut pas entreposer les aliments directement sur le sol.
6. Gardez la viande crue séparée des aliments prêts à manger.
7. Refroidissez rapidement à 4°C (40°F) les aliments chauds à réfrigérer et gardez-les à cette température jusqu'à ce qu'on les réchauffe pour les servir. Pour ce faire, mettez-les dans un bain d'eau glacée ou placez-les dans des plats d'au plus 10 cm (4 po) de profondeur et réfrigérez-les.

---

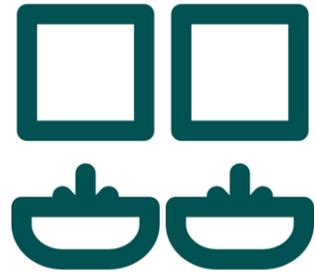
**Remarque :**

*On ne doit pas servir au public un aliment qui n'a pas la bonne température ou qui a été contaminé. Un inspecteur de la santé saisira et détruira immédiatement un tel aliment trouvé sur les lieux.*

---

## USTENSILES, NETTOYAGE ET ASEPTISATION

1. On recommande de fournir au public des ustensiles jetables à utilisation unique (couteaux, fourchettes et cuillers en plastique, assiettes et gobelets en papier, etc.). Il est interdit de réutiliser ces articles.
2. Si on fournit au client des ustensiles jetables, on peut laver, rincer et aseptiser les ustensiles servant à préparer les aliments dans un évier à deux cuves. Il faut les laver et les rincer dans la première cuve, puis les aseptiser dans la seconde.
3. Si on fournit des ustensiles réutilisables (couteaux, fourchettes et cuillers en acier inoxydable, verres et assiettes en céramique, etc.), il faut les laver, les rincer et les aseptiser dans un évier à trois cuves ou dans un lave-vaisselle commercial.
4. Gardez tout torchon ou éponge servant à nettoyer et à aseptiser les surfaces en contact avec les aliments dans une solution désinfectante entre les utilisations. Pour produire la solution, ajoutez 2 c. à thé (10 ml) d'eau de Javel à 1 litre d'eau.



## GLACE

1. La glace qui refroidit des aliments ou des boissons ne doit pas servir à préparer d'autres aliments ou boissons.
2. Il faut utiliser une cuillère de qualité alimentaire plutôt que les mains pour servir la glace.

## EAU

1. On doit fournir de l'eau potable (buvable) sous pression ou distribuée par gravité. La quantité doit suffire au lavage des mains, à la préparation des aliments et au nettoyage du matériel.
2. En l'absence de lavabo ou de cuvette, on doit utiliser un contenant propre (p. ex : bidon en plastique muni d'un robinet).
3. On doit verser les eaux usées dans des contenants, des seaux ou des réservoirs sans fuite et les évacuer de manière sécuritaire. Il est interdit de les déverser dans les égouts pluviaux. Prévoyez au moins deux contenants pour recueillir les eaux usées : utilisez celui qui est vide pendant qu'une autre personne emmène celui qui est plein au lieu d'élimination.

## INSECTES ET DÉCHETS



1. Prévoyez des couvercles propres ou du matériel d'emballage alimentaire jetable pour protéger les aliments des sources de contamination comme la poussière, la saleté, les personnes et les animaux nuisibles.
2. Entrez tous les produits chimiques, y compris les pesticides, loin des aliments.
3. Installez des poubelles avec couvercle à l'extérieur du kiosque pour le public et à l'intérieur pour les préposés à la manipulation des aliments. Prévoyez aussi un contenant non recouvert pour les serviettes de papier ayant servi au lavage des mains, afin que les mains propres ne soient pas contaminées par un couvercle.

---

*Pour en savoir plus sur la salubrité des aliments ou obtenir le document intitulé [La salubrité des aliments - Guides des manipulateurs d'aliments de l'Ontario](#), communiquez avec le bureau local des Services de santé et adressez-vous à un inspecteur de la santé.*

---

## EXEMPLES D'ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX

- Dinde et poulet rôtis
- Pâtés à la viande
- Pâtisseries et autres produits de boulangerie fourrés à la crème ou contenant de la crème
- Pâté chinois et hachis
- Trempettes pour croustilles et légumes
- Saumon, thon, truite et autres poissons
- Riz cuit
- Salade aux œufs, à la dinde, au poulet ou au saumon
- Gâteau au fromage
- Toute viande rôtie
- Soufflé
- Guacamole
- Ailes de poulet
- Chili
- Ragoûts
- Assiettes de viandes froides (produits de charcuterie)
- Spaghetti (viande dans la sauce ou en boulettes)
- Rôtis de bœuf, de porc, d'agneau, etc.
- Salade de pommes de terre ou de macaroni
- Omelettes
- Pommes de terre au four (cuites et enveloppées dans du papier d'aluminium la veille)
- Crevettes et fruits de mer
- Chaudrées et gumbo
- Salade de chou (et toute autre salade contenant de la mayonnaise)



## EXEMPLES D'ALIMENTS NON POTENTIELLEMENT DANGEREUX

- Soupes (sans viande)
- Craquelins
- Pains
- Pâtes et riz secs
- Brownies
- Carrés et biscuits
- Confiture
- Fruits et légumes
- Salsa
- Crêpes
- Fudge
- Gâteau aux fruits
- Soupes instantanées
- Céréales sèches





## DEMANDE D'AUTORISATION DES SERVICES DE SANTÉ

Remplir ce formulaire et le retourner par courriel à [inspections@timiskaminghu.com](mailto:inspections@timiskaminghu.com). L'adresse et le numéro de télécopieur des bureaux sont fournis sur la page couverture.

### La demande vise un :

<input type="checkbox"/> Évènement d'un jour Date : _____	<input type="checkbox"/> Évènement de plusieurs jours Dates : _____	<input type="checkbox"/> Permis saisonnier Mois : _____
--	--	--

### Ce qui paraîtra sur le permis

(un seulement) Nom de l'entreprise   opérateur   kiosque   table :
Nom de l'évènement :
Date(s) de l'évènement :

### Renseignements sur l'évènement

Adresse/lieu de l'évènement :
Coordonnées du coordonnateur/de la personne-ressource (tél. ou courriel) :

### Renseignements sur l'auteur de la demande

Date de la demande :	Nom du demandeur :
Courriel :	Numéros de téléphone :
Adresse:	
Nom de la personne responsable à la manipulation des aliments :	Nombre des personnes qui ont suivi la formation de préposés à la manipulation des aliments (obligatoire pendant chaque heure d'ouverture) :

### Structure/fonctionnement (en choisir une)

- |   |  |  |
|---|--|--|
| <input type="checkbox"/> <b>Tente/auvent, tables et barbecue</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Une tente ou un auvent couvre tout l'espace d'entreposage et de préparation des aliments.</li> <li>Il y a assez d'espace d'entreposage et d'entreposage à froid.</li> <li>On utilise seulement des ustensiles à usage unique pour servir les aliments.</li> <li>Il y a un entreposage séparé pour les ustensiles propres et les ustensiles contaminés.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> <b>Installation mobile autonome (y compris les dépôts montés sur une remorque)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune restriction concernant le menu.</li> <li>On empêche les animaux nuisibles d'entrer (on laisse les portes fermées et il y a des moustiquaires)</li> <li>Il y a assez d'espace d'entreposage et d'entreposage sous froid.</li> <li>On utilise seulement des ustensiles à usage unique pour servir les aliments.</li> <li>À moins de servir des aliments non dangereux préemballés : il y a des réservoirs distincts pour l'eau potable et les eaux usées ayant une jauge lisible.</li> </ul> | <input type="checkbox"/> <b>Installation intérieure (cuisine) inspectée</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aucune restriction concernant le menu.</li> <li>On empêche les animaux nuisibles d'entrer (on laisse les portes fermées; il y a des fenêtres dotées de moustiquaires et une structure solide).</li> <li>Il y a assez d'espace d'entreposage et d'entreposage à froid.</li> <li>On utilise des ustensiles à usage unique ou à usage multiple selon les évier.</li> </ul> |
|---|--|--|
- On porte des vêtements de dessus propres (tabliers propres), on retient les cheveux (bonnet ou filet) et on se lave les mains souvent pour prévenir la contamination.
  - On s'assure qu'il y a sur place, pendant chaque heure d'ouverture, au moins un préposé à la manipulation des aliments ou un superviseur qui a suivi une formation reconnue.

Cochez toutes les réponses qui s'appliquent :

Source d'eau	Lavage des mains*	Entreposage des aliments
<input type="checkbox"/> Branchement direct à l'eau municipale <input type="checkbox"/> Branchement direct à un petit réseau d'approvisionnement en eau potable (fournir une copie des résultats de la dernière analyse d'échantillon) <input type="checkbox"/> Eau transportée. Source : (Si c'est un puits privé, fournir une copie des résultats de la dernière analyse d'échantillon.) <input type="checkbox"/> Eau en bouteille <input type="checkbox"/> Autre : _____	<input type="checkbox"/> Évier (fixe) réservé au lavage des mains <input type="checkbox"/> Évier portable réservé au lavage des mains <input type="checkbox"/> Bidon muni d'un robinet <input type="checkbox"/> *Désinfectant pour les mains (seulement dans les situations d'aliments préemballés et où il n'y a pas de dégustation) <input type="checkbox"/> Autre : _____	<input type="checkbox"/> Réfrigérateur(s) <input type="checkbox"/> Congélateur(s) <input type="checkbox"/> Glacières avec glace <input type="checkbox"/> Il y a en place une façon de refaire le plein de glace durant l'évènement : <input type="checkbox"/> Maintien au chaud (réchauds, mijoteuse, barbecue, etc.) <input type="checkbox"/> Autre : _____



**[N'écrivez rien ci-dessous] notes de l'inspecteur :**

Large empty rectangular area for inspector notes.


Demande approuvée : Oui Non Sous réserve d'exigences

Nom de l'inspecteur : \_\_\_\_\_ Signature de l'inspecteur \_\_\_\_\_