

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

Conformément aux normes du MAPAQ, tel que décrit dans le Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.

Sécurité des aliments :

- Vérifier la date limite de conservation des aliments et assurez-vous de faire une bonne rotation.
- Retirer la nourriture des boîtes de transport* avant de la placer au réfrigérateur.
- La nourriture ne doit pas toucher les parois intérieures du réfrigérateur pour laisser l'air circuler.
- Sortir les aliments réfrigérés maximum 5 minutes avant le service.
- Rincer tous les fruits et légumes avant de les couper et de les servir.
- Garder les contenants des aliments non réfrigérer à 10 cm du sol minimum.
- Vérifier régulièrement la température des équipements:
 - **Réfrigérateur : maintenir entre 0°C et 4°C** et tenir à jour le registre des températures
 - **Congélateur : doit être d'au plus -18°C**

Les bonnes pratiques :

- Votre zone de préparation doit disposer d'un évier avec de l'eau courante, d'un distributeur de savon et de serviettes en papier en tout temps. Sinon, ces items doivent être à proximité afin d'assurer un lavage fréquent des mains.
- Enlever tous les bijoux apparents (bagues, montres, boucles d'oreilles, etc.) Bracelets et colliers médicaux peuvent être gardé s'ils sont entièrement recouverts par le tablier ou sous les vêtements.
- Mettre une résille (filet) pour recouvrir entièrement les cheveux pour la préparation et le service.
- Mettre un tablier propre pour la préparation et le service.
- Laver vos mains à l'arrivée et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments.
- Apposer l'affiche La propreté au bout des doigts! près du ou des lavabos utilisés.

Le MAPAQ recommande de travailler les mains nues et propres.

- Les gants peuvent être utilisés seulement s'il y a blessure, pansement, vernis à ongles ou si vous avez une bague impossible à enlever.
- Les gants doivent être jeté après usage et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments. Ne jamais laver les gants.
- Ne jamais porter de gants lorsque vous utilisez le grille-pain.

Éviter la contamination : (Voir les précisions d'utilisation des produits nettoyants)

- Changer ou laver et assainir les couteaux et les planches à découper entre chaque aliment.
- Nettoyer les tables et surfaces de travail avec de l'assainisseur dilué avant et après la préparation.

- Nettoyer les cabarets tous les jours avec l'assainisseur dilué.
- Utiliser obligatoirement une paire de pinces par catégorie d'aliments.
- Ne pas manger pendant la préparation et le service. Ceci augmente les risques de contamination.
- Se relaver les mains après avoir manipulé des coquilles d'œuf. **Risque important de contamination.**
- Assurer une bonne Gestion des allergies et intolérances alimentaires

Nettoyage et Assainissement :

Le lavage de la vaisselle et des petits équipements doit être effectué selon les 4 étapes suivantes :

1. **Prélavage** : rincer pour enlever les particules d'aliments
2. **Lavage** : remplir un bac d'eau chaude avec du détergent** approprié (*l'eau doit être à 77°C*)
3. **Rinçage** : remplir un bac d'eau claire (*de l'eau tiède, d'au moins 44°C*)
4. **Assainissement** : remplir un bac d'eau (*eau à 77°C*) et assainisseur** concentré; tremper la vaisselle pendant au moins 30 sec., sortir et laisser sécher. *Porter les lunettes de protection pour utiliser l'assainisseur concentré.*

Si un lave-vaisselle est utilisé, *la température de l'eau doit être à 82°C* et le savon doit contenir du chlore et être fourni par l'école. Retirer la vaisselle du lave-vaisselle dès que le cycle de lavage est terminé afin d'éviter la prolifération des bactéries dans l'eau stagnante.

- Laver les cabarets une fois semaine selon les 4 étapes.
- 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 l'eau du réchaud chaque semaine.

Attention : le vinaigre et le jus de citron ne sont pas permis par le MAPAQ en remplacement de l'assainisseur, car ils n'éliminent pas complètement toutes les bactéries.

Précisions d'utilisation des produits nettoyants :

Afin de respecter les normes du MAPAQ, seuls les produits approuvés pour un usage alimentaire doivent être utilisés dans les clubs des 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 originaux 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 leur sécurité. La fiche signalétique doit être collée dans l'armoire ou ils sont entreposés.

- **Assainisseur concentré:**

Doit être dilué (**2 ml d'assainisseur par litre d'eau**) avant d'être utilisé. Une fois dilué, le produit **perd toute efficacité après 24 heures**. Jeter toute solution diluée après cette période.

Pourquoi le MAPAQ recommande certains produits et façons de faire ?

**Les boîtes de transport ne doivent pas se retrouver dans les réfrigérateurs sachant que les boîtes pourraient avoir été salies pendant le transport. Il faut sortir la nourriture de leur boîte de transport avant de la placer au frigo pour assurer la salubrité.*

*** Les produits approuvés pour un usage alimentaire permettent d'éliminer les bactéries et les microbes provenant de nombreuses sources, ce qui diminue les risques de contamination et même d'épidémie.*

INFORMATIONS GÉNÉRALES

INSPECTION DES ALIMENTS (MAPAQ)

Toutes les informations qui suivent proviennent du site internet du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) influence et appuie l'essor de l'industrie bioalimentaire québécoise dans une perspective de développement durable :

- Il réalise des interventions en production, en transformation, en commercialisation et en consommation des produits agricoles, marins et alimentaires.
- Il joue un rôle important en matière de recherche et de développement, d'enseignement et de formation.

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 :

- les produits alimentaires
- les opérations de préparation ou de transformation des aliments
- l'entreposage
- l'hygiène du personnel
- l'équipement utilisé
- l'environnement dans lequel sont effectuées ces opérations

Ces constatations déterminent les priorités d'intervention selon la charge de risques que représente l'établissement. Les toxi-infections alimentaires, les rappels de produits et les plaintes relatives à la santé sont traités en priorité. Un retour d'information au plaignant est effectué dans le respect des dispositions relatives à la Loi sur l'accès aux documents des organismes publics et sur la protection des renseignements personnels.

La liste par région des établissements ayant fait l'objet de condamnations est diffusée dans le site Internet du MAPAQ.