

LIGNES DIRECTRICES SUR LES TRAITEURS

En vertu de la réglementation prise en application de la Loi sur la santé publique, les fournisseurs d'aliments potentiellement dangereux, tels que les traiteurs, doivent obtenir et détenir un permis délivré par un inspecteur de la santé publique.

Aux fins des présentes lignes directrices, « **traiteur** » s'entend de l'exploitant de services alimentaires, titulaire d'un permis sanitaire valide, qui prépare des aliments dans un établissement alimentaire approuvé, lesquels sont généralement transportés en dehors du site et servis ailleurs.

Remarque : Il est interdit de préparer des aliments à la maison ou dans tout autre lieu non approuvé.

Il s'agit uniquement de lignes directrices. L'inspecteur de la santé publique peut avoir d'autres exigences conformément au Règlement sur les denrées alimentaires (Loi sur la santé publique).

LIGNES DIRECTRICES SUR LES TRAITEURS

1. Définitions

« **traiteur** » Exploitant de services alimentaires, titulaire d'un permis sanitaire valide, qui prépare des aliments dans un établissement alimentaire approuvé, lesquels sont généralement transportés en dehors du site et servis ailleurs.

« **établissement de manutention des aliments** » Sont compris [...] les endroits, lieux, constructions ou véhicules où des aliments sont, selon le cas :

- (a) fabriqués, transformés, préparés, emballés, entreposés ou manutentionnés;
- (b) vendus ou offerts en vente.

« **établissement de restauration** » Endroits où des aliments sont préparés ou servis à des fins de consommation en portions individuelles [...]

« **exploitant** » Personne désignée à titre de gérant, ou la personne qui possède un établissement de manutention des aliments ou en a la responsabilité.

« **aliments potentiellement dangereux** » Aliments constitués en tout ou en partie de lait ou de produits laitiers, d'œufs, de viande, de volaille, de poisson, de coquillages, de crustacés comestibles ou d'autres ingrédients, y compris des ingrédients synthétiques, sous une forme capable de favoriser la croissance rapide et progressive de micro-organismes infectieux ou toxiques. Ne sont toutefois pas visés les aliments qui ont un niveau de pH égal ou inférieur à 4,6 ou une valeur d'activité de l'eau de 0,85 ou moins.

2. Enregistrement et permis

- Tous les traiteurs doivent posséder un permis sanitaire valide, délivré chaque année par un inspecteur de la santé publique, et sont soumis à des inspections visant à contrôler le respect de pratiques de manipulation sécuritaire des aliments.
- Avant de recevoir un permis d'exploitation en tant que traiteur, l'exploitant doit d'abord s'enregistrer sur une formule approuvée (voir l'annexe A), conformément au Règlement 339/88R du Manitoba.
- Lorsqu'une entreprise est déjà titulaire d'un permis d'exploitation d'un établissement de manutention des aliments, comme un restaurant, l'approbation de service de traiteur peut être ajoutée aux conditions et restrictions d'exploitation sur le permis existant.
- Tous les enregistrements initiaux doivent décrire en détail les endroits et la manière dont les aliments seront entreposés, préparés et transportés (le cas échéant), et doivent inclure un menu détaillé et une liste complète du matériel de traiteur.
- Lorsqu'un traiteur prévoit de louer ou de partager un espace approuvé pour ses activités commerciales, la « Formule de confirmation d'utilisation » ci-jointe (voir l'annexe B) doit être remplie par les deux parties et jointe à la formule d'enregistrement dûment remplie.
- Lorsqu'un manipulateur d'aliments n'a pas de lieu d'exploitation fixe approuvé, il doit suivre les Lignes directrices sur les établissements temporaires de restauration et demander des permis individuels au moins 10 jours avant chaque événement.
- Pour les événements temporaires tels que les foires ou les festivals, un traiteur doit obtenir un permis d'établissement temporaire de restauration auprès de l'inspecteur de la santé publique local si les aliments doivent être préparés lors d'un événement temporaire (au lieu d'être préparés et transportés à partir d'une cuisine autorisée).
- Lorsque le matériel de traiteur est limité, l'inspecteur de la santé publique peut imposer une limite à la taille des événements dans le cadre desquels le traiteur peut servir (par exemple, 100 personnes ou moins). Cette restriction sera ajoutée au permis de l'exploitant.

- Les traiteurs peuvent proposer d'acquérir du matériel additionnel et demander que le nombre maximal de personnes soit augmenté ou supprimé. L'inspecteur de la santé publique peut examiner cette demande au cas par cas.

3. Source d'approvisionnement des aliments

- Tous les ingrédients et aliments potentiellement dangereux doivent provenir d'une source d'approvisionnement approuvée.

4. Entreposage des aliments

- Un espace d'entreposage réfrigéré adéquat doit être prévu pour que tous les aliments potentiellement dangereux soient entreposés à une température interne inférieure à 5 °C (40 °F); ou dans le congélateur à une température interne inférieure ou égale à - 18 °C (0 °F).
- Un espace d'entreposage réfrigéré adéquat est également nécessaire pour refroidir correctement les aliments.
- Les chambres froides doivent être équipées de thermomètres précis pour vérifier les températures.
- Les aliments doivent être entreposés à une hauteur minimale de 15 cm au-dessus du sol (6 pouces) sur des étagères ou d'autres dispositifs.
- Tous les aliments doivent être conservés dans des contenants de qualité alimentaire et de manière à éviter en tout temps toute contamination.
- Les traiteurs qui louent ou partagent des locaux pour leur activité commerciale doivent disposer sur place d'installations d'entreposage adéquates et réservées aux aliments congelés, aux produits conservés à sec, au matériel et aux produits de nettoyage (spécifiques à leur activité).

5. Transport

- Les aliments doivent être transportés en temps voulu dans un véhicule propre et adapté à cette fin, lorsque les aliments sont servis à l'extérieur du site.
- Des contenants à isolation thermique doivent être utilisés pour transporter les aliments chauds et les maintenir à une température interne de 60 °C (140 °F) ou plus.



- Les contenants à isolation thermique munis de blocs réfrigérants ou de glace doivent être utilisés pour transporter des aliments froids dont la température interne est inférieure à 5 °C (40 °F).
- Les contenants doivent être équipés de thermomètres précis pour contrôler les températures.
- Il faut prévenir toute contamination des aliments, de la vaisselle et des ustensiles (le cas échéant) en tout temps pendant le transport.

6. Service et étalage

- Le matériel de maintien au chaud doit être préchauffé avant de conserver des aliments chauds à une température supérieure à 60 °C (140 °F).
- Les aliments froids doivent être conservés sur de la glace ou réfrigérés à une température inférieure à 5 °C (40 °F).
- Si des aliments sont servis sans être conservés à chaud ou à froid, ils doivent être servis immédiatement et les restes doivent être jetés.
- Les aliments qui ont été étalés dans une ligne de libre-service (buffet) ne doivent pas être réutilisés.
- Des thermomètres à tige métallique précis doivent être accessibles pour contrôler la température interne des aliments.

7. Personnel

- Tout le personnel doit maintenir une bonne hygiène personnelle, se laver fréquemment les mains, porter des vêtements de dessus propres et un bonnet approprié.
- Il est fortement recommandé aux traiteurs de suivre un cours reconnu sur l'hygiène alimentaire.

Formule de confirmation d'utilisation

Remarque : La présente formule doit être remplie par un demandeur de permis qui loue ou partage un espace avec une autre partie déjà titulaire d'un permis valide d'exploitation d'un établissement de manutention des aliments.

Nom de l'établissement autorisé : _____

Adresse du site : _____

Les renseignements suivants visent à confirmer l'« étendue de l'accès » accordé au transformateur des aliments par le titulaire du permis d'exploitation du site :

1. Jours et heures d'ouverture (par semaine/mois) : _____

2. Accès au matériel : (cochez toutes les réponses qui s'appliquent)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Chambre froide | <input type="checkbox"/> Chambre congélateur |
| <input type="checkbox"/> Réfrigérateurs commerciaux (<i>n^{bre} d'unités fournies : _____</i>) | |
| <input type="checkbox"/> Réfrigérateurs domestiques (<i>n^{bre} d'unités fournies : _____</i>) | |
| <input type="checkbox"/> Congélateurs domestiques/commerciaux (<i>n^{bre} d'unités fournies : _____</i>) | |
| <input type="checkbox"/> Fours commerciaux (<i>n^{bre} d'unités fournies : _____</i>) | |
| <input type="checkbox"/> Fours domestiques (<i>n^{bre} d'unités fournies : _____</i>) | |
| <input type="checkbox"/> Matériel de maintien au chaud (<i>n^{bre} d'unités fournies : _____</i>) | |
| <input type="checkbox"/> Lave-vaisselle commercial | <input type="checkbox"/> Évier à 3 cuves |
| <input type="checkbox"/> Évier pour les mains | <input type="checkbox"/> Espace d'entreposage à sec |

Signature du demandeur de permis

Signature du propriétaire ou gestionnaire de l'établissement

Date