

LIGNES DIRECTRICES SUR LES REPAS COMMUNAUTAIRES



DÉFINITIONS

Les **repas communautaires** sont des événements où sont servis des plats qui ne sont pas préparés par des traiteurs professionnels, dont les repas paroissiaux, les repas-partage et les soupers d'automne qui sont organisés dans le but de recueillir des fonds pour l'exploitation de l'organisme communautaire ou à d'autres fins sociales ou de bienfaisance.

Les aliments potentiellement dangereux

comprennent tout aliment constitué en tout ou en partie de lait ou de produits laitiers, d'œufs, de viande, de volaille, de poisson, de coquillages (mollusques et crustacés comestibles), ou tout autre ingrédient, sous une forme capable de favoriser la croissance de micro-organismes infectieux ou toxiques.

PLANIFICATION

Il est **fortement recommandé** qu'AU MOINS un des coordonnateurs de l'événement ou un préposé aux aliments suive un cours de manipulation des aliments approuvé. Il est **également fortement recommandé** de préparer tous les aliments potentiellement dangereux dans un établissement ayant un permis de restauration.

- Si vous ne savez pas si l'établissement que vous souhaitez utiliser est titulaire d'un permis, veuillez communiquer avec l'inspecteur de la santé publique de votre région.
- Si possible, conservez un registre des invités, y compris leurs coordonnées. Cela aidera Santé Manitoba en cas de vague d'intoxication alimentaire.

HYGIÈNE PERSONNELLE

- Les personnes malades qui manipulent des aliments doivent être renvoyées à la maison et elles ne doivent pas être autorisées à préparer des aliments.
- Le port de vêtements et de bonnets propres (p. ex., un chapeau, un filet à cheveux et un tablier) est obligatoire.
- Ne fumez pas, ne mangez pas et ne buvez pas dans la zone de préparation des aliments
- Lavez-vous les mains avec de l'eau potable et du savon, puis essuyez-vous avec une serviette jetable.

- Avant de préparer des aliments
- Après avoir pris une pause, mangé, bu ou fumé
- Après être allé aux toilettes
- Après avoir touché votre visage, vos cheveux, votre nez, etc.
- Après avoir manipulé de l'argent, de la viande ou de la volaille
- Après toutes les activités qui pourraient avoir contaminé

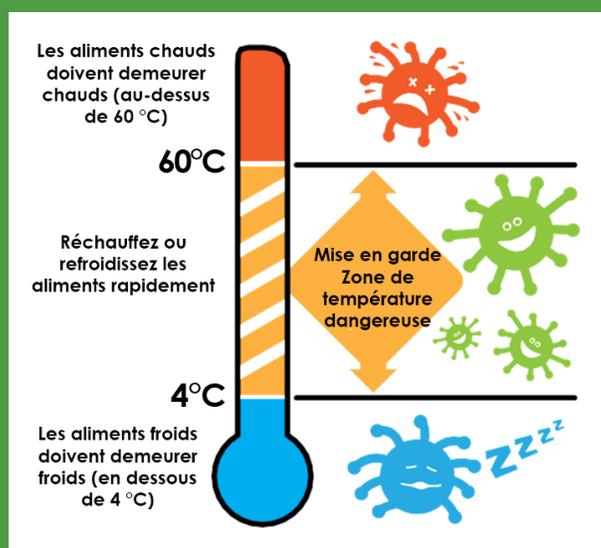
TRANSPORT RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- Une étiquette indiquant la date de préparation, le nom et l'adresse de l'établissement où l'aliment a été préparé, la désignation de l'aliment et sa liste d'ingrédients doit être apposée sur les aliments préemballés et potentiellement dangereux. Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour connaître les exigences en matière d'étiquetage.

<https://inspection.canada.ca/etiquetage-des-aliments/etiquetage/industrie/fra/1383607266489/1383607344939>

- Lorsque vous transportez des aliments chauds, utilisez des contenants isothermes ou enveloppez-les dans du papier d'aluminium ou des serviettes épaisses pour qu'ils conservent une température d'au moins 60 °C (140 °F). Vérifiez les températures de conservation au chaud avec un thermomètre à sonde et notez-les par écrit.
- Lorsque vous transportez des aliments froids, utilisez une glacière remplie de blocs réfrigérants (et non de glace non fondue) pour qu'ils conservent une température d'au plus 5 °C (41 °F). La réfrigération mécanique est la méthode de conservation de températures froides privilégiée. Vérifiez les températures de conservation au froid avec un thermomètre à sonde et notez-les par écrit.
- Si vous ne prévoyez pas faire cuire la volaille dans les deux ou trois jours suivant son achat, mettez-la immédiatement au congélateur, ce qui vous permettra de la conserver en toute sécurité pendant un an. Si vous prévoyez la cuire dans un délai de deux ou trois jours, vous pouvez la mettre au réfrigérateur.

LES ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX DOIVENT TOUJOURS RESTER HORS DE LA ZONE DE DANGER



DÉCONGÉLATION

- Ne dégelez pas les aliments potentiellement dangereux à température ambiante, car cela peut entraîner une croissance rapide des bactéries.
- Les méthodes de décongélation approuvées comprennent la décongélation au réfrigérateur, pendant le processus de cuisson, au micro-ondes ou sous l'eau froide courante.

CUSSON

- Consultez l'annexe A pour connaître les températures de cuisson internes sécuritaires des aliments.

SERVICE

- Utilisez des ustensiles pour manipuler les aliments (p. ex., pinces, cuillères, spatules) ou des gants jetables pour réduire au minimum le contact avec les mains. Jetez les gants aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination des aliments et lavez-vous les mains entre chaque changement de gants.
- On déconseille de préparer tout aliment potentiellement dangereux. Les aliments doivent être préparés le plus près possible de l'heure de l'événement.
- Gardez les aliments chauds à une température d'au moins 60 °C (140 °F) en utilisant des plats-réchauds ou des chauffe-plats.
- Gardez les aliments froids à une température d'au plus 5 °C (41 °F) en utilisant tables réfrigérées mécaniquement ou en disposant les plats de service sur de la glace concassée.

NE REMPLISSEZ PAS TROP LES PLATS DE SERVICE

- Nettoyez et aseptisez les surfaces en contact avec les aliments.

Consultez l'annexe B.

Restes

- S'il s'agit d'un repas « style buffet », tous les articles sur la table du buffet doivent être jetés à la fin du service.
- Pour réduire au minimum la croissance des bactéries, tous les restes qui ne sont pas servis au public doivent être réfrigérés dans les deux heures. Tous les restes doivent être consommés dans les trois jours ou surgelés.
- Refroidissez rapidement les restes en :
 - disposant les aliments dans des contenants peu profonds dans le réfrigérateur;
 - plaçant le contenant dans un bain d'eau glacée et en remuant avec une pagaie de refroidissement propre. Une pagaie de refroidissement est un contenant propre en plastique de qualité alimentaire rempli d'eau, puis congelé.

LAVAGE DE LA VAISSELLE

LAVAGE MANUEL :

Vous devez suivre la procédure ci-dessous pour laver la vaisselle manuellement :

- 1) Raclez et trieZ la vaisselle, puis effectuez un premier rinçage pour éliminer les particules de nourriture grossières;
- 2) Lavez la vaisselle avec de l'eau chaude et du savon;
- 3) Rincez la vaisselle à l'eau chaude courante ou à l'eau tiède propre;
- 4) Aseptisez la vaisselle en la plongeant dans un assainisseur approuvé (c.-à-d. 50 ppm de chlore, 200 ppm de composé d'ammonium quaternaire ou 12,5 ppm de solution iodée pendant au moins une minute à une température d'au moins 24 °C (75 °F);
- 5) Laissez sécher la vaisselle à l'air avant de l'empiler ou de la ranger.



LAVE-VAISSELLE:

- Si un lave-vaisselle est utilisé, il doit être en mesure d'aseptiser la vaisselle de manière efficace, soit avec un assainisseur chimique approuvé, soit avec de la chaleur. L'utilisation de bâtonnets diagnostiques pour vérifier la capacité d'aseptisation du lave-vaisselle est également recommandée.

POUR PLUS D'INFORMATION SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS, VEUILLEZ CONSULTER LE SITE WEB SUIVANT:

<http://www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/food.fr.html>

ANNEXE A – TEMPÉRATURES INTERNES SÉCURITAIRES DES ALIMENTS

La couleur n'est pas un bon indicateur pour vérifier si un produit alimentaire a atteint la température requise pour inactiver les agents pathogènes. Utilisez un thermomètre pour aliments pour vérifier la température interne de cuisson des aliments.

- Retirez les aliments du feu et insérez le thermomètre numérique pour aliments dans la partie la plus épaisse de la viande, jusqu'au milieu. Assurez-vous que le thermomètre n'est pas en contact avec des os.
- Nettoyez et aseptisez votre thermomètre numérique pour aliments entre les lectures de température pour éviter la contamination croisée.



Aliment	Température
Bœuf, veau, porc et agneau (morceaux et pièces entières)	
Mi-saignant	63°C (145°F)
À point	71°C (160°F)
Bien cuit	77°C (170°F)
Volaille (p. ex., poulet, dinde, canard)	
Pièces	82°C (180°F)
Entier	82°C (180°F)
Viande hachée et mélanges de viande (p. ex., hamburgers, saucisses, boulettes de viande, pain de viande, casseroles)	
Bœuf, veau, agneau et porc	71 °C (160 °F)
Volaille	82°C (180°F)
Œuf	
Plats à base d'œufs	82°C (180°F)
Autres (for example, hot dogs, stufng, leftovers, seafood)	74°C (165°F)

Gouvernement du Canada, 2015. Températures de cuisson interne sécuritaires. Tiré du site <http://healthycanadians.gc.ca/eating-nutrition/healthy-eating-saine-alimentation/safety-salubrite/tips-conseils/cook-temperatures-cuisson-eng.php>.

ANNEXE B – CHIFFONS

- Pourquoi dois-je laisser les chiffons dans l'assainisseur? Pourquoi ne pas simplement les y plonger de temps en temps?**

Les chiffons peuvent favoriser la prolifération de micro-organismes nocifs (agents pathogènes) et les répandre si elles sont manipulées de manière inappropriée. L'immersion des chiffons dans la solution d'assainissement empêche la prolifération des agents pathogènes sur ceux-ci, ce qui réduit le risque de les répandre dans votre établissement. Il est important de changer souvent la solution d'assainissement, car la concentration de la solution diminuera avec le temps.

- Puis-je utiliser une éponge au lieu d'un chiffon ?**

Non. Les éponges sont poreuses et peuvent contenir des micro-organismes pathogènes protégés de l'exposition à l'assainissant.

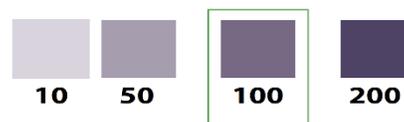
COMMENT FAIRE UNE SOLUTION D'ASSAINISSEMENT POUR LES CHIFFONS

Eau de Javel domestique:

100 ppm : Environ 10 ml (2 c. à thé) d'eau de Javel (hypochlorite de sodium à 5,25 %) par 4 litres d'eau. Utilisez seulement un javellisant ordinaire. P. ex. : aucun jus de citron ou de lime ni fiberguard.

SEAU DE SOLUTION D'ASSAINISSEMENT | 100 ppm

Comparaison immédiate après avoir immergé le chiffon et l'avoir retiré. Parties par million..

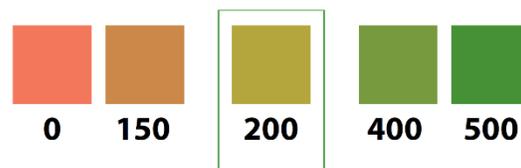


Ammonium quaternaire:

Suivez les directives sur l'étiquette; la plupart des marques demandent une concentration de 200 ppm

SEAU DE SOLUTION D'ASSAINISSEMENT | 200 ppm

Comparaison immédiate après avoir immergé le chiffon et l'avoir retiré. Parties par million.



Do not add soap to your sanitizing solution!

Use test strips to determine if your solution is at the right concentration.



Section de protection de la santé, ministère de la Santé, des Aînés et de la Vie active

Pour communiquer avec l'inspecteur de la santé publique de votre région, veuillez appeler le bureau le plus près de chez vous :

Brandon	204-726-6601	Morden	204-822-2850	The Pas	204-627-8307
Dauphin	204-622-2126	Portage la Prairie	204-239-3187	Thompson	204-677-6472
Killarney	204-523-5285	Selkirk	204-785-5209	Winnipeg	204-945-4204
Lac du Bonnet	204-345-1447	Steinbach	204-326-9229		