



LIGNES DIRECTRICES SUR LES CANTINES AMBULANTES

Une **cantine ambulante** est un service de restauration ou de traiteur contenu et exploité dans un véhicule qui est facilement déplaçable, qui est titulaire d'un permis délivré en vertu du Code de la route et qui ne peut pas retourner à un magasin chaque jour (*p. ex. : une friterie mobile*).

Remarque : les présentes lignes directrices ne s'appliquent pas aux chariots de cuisine de rue ou aux cantines ambulantes qui retournent chaque jour à un magasin. Le document intitulé « *Lignes directrices sur les chariots de cuisine de rue* », publié en avril 2012, doit être consulté pour connaître les exigences particulières à ces types d'exploitation.

Toutes les cantines ambulantes doivent se conformer aux exigences du Règlement sur les denrées alimentaires du Manitoba (RM 339/88R) pris en application de la Loi sur la santé publique, de celles de l'arrêté de la Ville de Winnipeg sur les établissements de manutention des aliments 5160/89 (le cas échéant), ainsi qu'à toute autre exigence que les inspecteurs de la santé publique jugent nécessaire.

IMPORTANT

Toutes les cantines ambulantes doivent être approuvées et dotées d'un permis délivré par un inspecteur de la santé publique avant d'être exploitées.

- **Toutes les cantines ambulantes doivent obtenir un permis sanitaire délivré par Santé Manitoba avant d'être exploitées. Vous pouvez obtenir un permis d'exploitation de Santé Manitoba auprès d'un inspecteur de la santé publique de votre région pour la saison si vous exercez votre activité dans toute la province.**
- **Toutes les cantines ambulantes doivent disposer du matériel nécessaire au type de manutention, de transformation et de préparation des aliments qui a lieu dans le véhicule.**
- **Toutes les cantines ambulantes doivent disposer de lavabos et d'installations pour le lavage des ustensiles.**

Remarque : des facteurs comme la taille de la cantine, la disponibilité d'installations d'entreposage d'aliments chauds ou froids et le type de matériel peuvent restreindre les types d'aliments qui peuvent être entreposés, transformés et préparés dans la cantine ambulante. Les modifications apportées au menu auront une incidence sur les exigences en matière de matériel. Consulter un inspecteur de la santé publique avant d'apporter des modifications au menu ou à d'autres éléments d'une cantine ambulante.

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) et à l'arrêté de la Ville de Winnipeg sur les établissements de restauration.

LIGNES DIRECTRICES SUR LES CANTINES AMBULANTES

Les présentes lignes directrices décrivent les normes minimales pour l'exploitation d'une cantine ambulante dans le domaine de la salubrité des aliments et de l'assainissement. Elles doivent être utilisées en complément au Règlement sur les denrées alimentaires RM 339/88R pris en application de la Loi sur la santé publique et, le cas échéant, à l'arrêté de la Ville de Winnipeg sur les établissements de restauration 5160/89.

Remarque : d'autres administrations, comme la Ville de Winnipeg, peuvent exiger des normes additionnelles en matière de salubrité des aliments et d'assainissement, ainsi que des normes de construction et des normes relatives à l'équipement de sécurité-incendie. Ces éléments relèvent de la responsabilité de l'exploitant et de l'autorité municipale locale.

1. DÉFINITIONS

magasin Établissement de manutention des aliments, doté d'un permis, où les aliments sont préparés pour être vendus hors site et où les aliments et les articles connexes, comme les contenants, les ustensiles, le matériel et les autres fournitures sont entreposés, étiquetés, emballés ou nettoyés.

ambulant Véhicule ou remorque qui est facilement déplaçable et ne reste pas au même endroit pendant plus de 14 jours consécutifs, sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique.

cantine ambulante Service de restauration ou de traiteur contenu et exploité dans un véhicule (camion ou remorque) qui est facilement déplaçable, qui est titulaire d'un permis délivré en vertu du Code de la route et qui ne peut pas retourner à un magasin central chaque jour et dans lequel des aliments comme des frites ou des hamburgers sont préparés, transformés et vendus.

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.

2. ENREGISTREMENT, OBTENTION DU PERMIS et SOUMISSION DU PLAN

- Toutes les cantines ambulantes doivent obtenir un permis sanitaire valide, délivré chaque année par un inspecteur de la santé publique.
- Toutes les cantines ambulantes doivent être inspectées chaque année par un inspecteur de la santé publique. Il faut obtenir chaque année un permis sanitaire, délivré par l'inspecteur de la santé publique de la région où réside la cantine ambulante.
- Avant de recevoir un permis d'exploitation, l'exploitant doit d'abord enregistrer la cantine ambulante sur une formule approuvée (voir la pièce ci-jointe), conformément au Règlement 339/88R du Manitoba.
- Tous les enregistrements initiaux doivent inclure : un plan détaillé indiquant l'agencement du matériel; le système de plomberie; les finitions du matériel pour le plancher, les murs et le plafond; une liste du matériel de transformation des aliments; une liste de tout le matériel d'entreposage et de conservation des aliments chauds et froids; les installations pour le lavage des mains et des ustensiles; le menu proposé et l'adresse du magasin (le cas échéant).

- Les années suivantes, une nouvelle demande d'enregistrement doit être déposée avant toute exploitation et inclure toute modification apportée au matériel du véhicule et aux plats du menu ou tout autre changement proposé.
- La formule d'enregistrement et les détails mentionnés ci-dessus doivent être soumis à l'inspecteur de la santé publique local avant la construction, des travaux de réfection ou l'exploitation.
- Tous les exploitants de cantines ambulantes doivent prendre contact avec l'inspecteur de la santé publique de la région pour organiser une inspection en vue de l'obtention du permis, au moins **dix jours ouvrables** avant le début prévu de l'exploitation.
- Toutes les cantines ambulantes et tout le matériel doivent être en parfaite conformité avant qu'un permis ne soit délivré.

3. CONSTRUCTION

- Chaque cantine ambulante doit être clairement identifiée avec le nom de l'exploitant et le nom commercial de l'exploitation sur deux (2) côtés du véhicule. Les lettres doivent avoir une hauteur d'au moins 5 cm (2 pouces).
- Le revêtement du plancher doit être constitué d'un matériau lisse, durable et sans joints. Le revêtement du plancher doit remonter sur le mur, y compris les comptoirs et les saillies, sur une hauteur d'au moins 10 cm (4 pouces), les jonctions devant être concaves, scellées et munies d'une bande de terminaison. (Sauf autorisation contraire, les plinthes en caoutchouc ne sont pas autorisées; voir l'annexe A pour plus de détails.)
- Les surfaces des murs et des plafonds doivent être lisses, non absorbantes, faciles à nettoyer et de couleur claire.
- Sauf autorisation contraire, les sources d'éclairage fixées à demeure doivent fournir au moins 540 lx (50 pieds-bougies) de lumière. Des dispositifs aux lumières doivent protéger la nourriture ou les surfaces en contact avec les aliments contre les éclats de verre brisé. (Voir l'annexe A pour plus de détails.)
- Toutes les ouvertures, telles que les portes et les fenêtres, utilisées à des fins de ventilation ou pour servir des aliments doivent être munies de moustiquaires bien ajustées.
- La cantine ambulante doit être maintenue en bon état et tout le matériel sur et dans le véhicule doit être correctement installé et entretenu.
- Des poubelles couvertes et résistantes à l'eau doivent être installées à l'intérieur du véhicule et à l'extérieur à l'intention des clients.

4. APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS ALIMENTAIRES

- Tous les aliments doivent provenir d'une source d'approvisionnement approuvée et être préparés et entreposés dans le véhicule ou dans un établissement de manutention des aliments approuvé et doté d'un permis.
- Les aliments préparés à la maison sont interdits.
- Tous les aliments potentiellement dangereux préemballés doivent être étiquetés avec la date de préparation ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement dans lequel ils ont été préparés.
- Tous les aliments doivent être exempts de toute contamination et être protégés contre toute contamination, contre le vent, les mouches, etc. (des couvercles, des emballages ou un cabinet d'étalage sont nécessaires).
- L'eau et la glace utilisées à des fins de consommation sont considérées comme des denrées alimentaires et doivent être traitées de la même manière.
- Tous les condiments doivent être emballés individuellement, distribués à l'aide de bouteilles à pression ou à pompe ou servis à l'aide de contenants munis d'un couvercle à charnière.

5. ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

- Tous les aliments doivent être entreposés de manière à les protéger de toute contamination, du vent, des mouches, des dommages, etc. (des couvercles, des emballages ou un cabinet d'étalage sont nécessaires).
- Tous les aliments et leurs contenants doivent être entreposés à 15 cm (6 pouces) du sol.
- Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés à des températures adéquates et sécuritaires pendant le transport, l'entreposage, l'étalages et le service.
- Le matériel de maintien au chaud est exigé pour l'entreposage au chaud des aliments potentiellement dangereux, sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique.

REMARQUE : IL EST ABSOLUMENT ESSENTIEL DE CONSERVER LES ALIMENTS À DES TEMPÉRATURES ADÉQUATES POUR GARANTIR LEUR SALUBRITÉ ET PRÉVENIR LES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE.

LES ALIMENTS FROIDS DOIVENT ÊTRE CONSERVÉS ET MAINTENUS À UNE TEMPÉRATURE DE 5 °C (41 °F) OU MOINS.

LES ALIMENTS CHAUDS DOIVENT ÊTRE CONSERVÉS ET MAINTENUS À UNE TEMPÉRATURE DE 60 °C (140 °F) OU PLUS.

- La réfrigération mécanique est exigée pour l'entreposage au froid des aliments potentiellement dangereux, sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique.
- Tous les réfrigérateurs et congélateurs doivent être équipés d'un thermomètre précis.
- Un thermomètre à sonde doit être fourni et utilisé dans la cantine ambulante pour surveiller et contrôler la température des aliments.

Remarque : la réfrigération mécanique doit disposer d'une source d'énergie continue sous la forme d'une connexion directe à un service électrique adjacent ou d'un générateur à gaz ou au diesel capable de fournir suffisamment d'énergie électrique pour faire fonctionner les appareils de réfrigération de la cantine ambulante.

6. PRÉPARATION DES ALIMENTS

- Cuire ou réchauffer **rapidement** les viandes rouges hachées à **71 °C (160 °F)**. Tous les produits de la volaille doivent être cuits ou réchauffés à **74 °C (165 °F)**. Il faut cuire les morceaux de viande entiers (porc, steaks, rôtis et côtelettes) à **63 °C (145 °F)** et les laisser reposer pendant trois minutes avant de les découper ou de les consommer. **Ne pas utiliser de table à vapeur pour réchauffer les aliments.**
- Le personnel chargé de la manipulation des aliments doit éviter de toucher les aliments (y compris la glace) à mains nues. Utiliser des pinces, des cuillères ou d'autres ustensiles le cas échéant.

Remarque : la cuisson des aliments à l'extérieur de la cantine ne peut être autorisée que sous réserve de l'approbation de l'inspecteur de la santé publique et du respect d'exigences additionnelles relatives à la salubrité des aliments et au matériel. Par exemple, un lavabo extérieur et une protection supplémentaire des ustensiles peuvent être exigés.

7. PERSONNEL

- Des gants jetables peuvent être utilisés, mais ils doivent être changés fréquemment et il faut se laver les mains entre chaque changement.
- Tous les manipulateurs d'aliments doivent porter des blouses ou des tabliers longs et propres, et retenir leurs cheveux à l'aide d'un bonnet ou d'un filet à cheveux. Les ceintures porte-billets ne sont PAS autorisées.
- Les manipulateurs d'aliments doivent être exempts de toute maladie transmissible (par la manipulation d'aliments ou de matériel alimentaire), de plaies ouvertes ou de blessures infectées.
- Ils doivent se laver les mains avec de l'eau et du savon aussi souvent que nécessaire pour les garder propres, en particulier après avoir utilisé les toilettes, fumé et mangé.
- Si la cantine ambulante est exploitée dans la ville de Winnipeg, au moins un membre du personnel doit être titulaire d'un certificat en manipulation des aliments valide. (Voir l'annexe A.)

Il est interdit de fumer dans une cantine ambulante au titre de l'article 12 du Règlement du Manitoba 339/88R et celle-ci constitue un « lieu de travail intérieur » au sens de la Loi sur la protection de la santé des non-fumeurs.

8. MATÉRIEL ET USTENSILES

- Seuls les gobelets, assiettes et couverts jetables doivent être utilisés pour la vente des aliments.
- Tous les ustensiles jetables doivent être distribués de manière à éviter toute contamination, par exemple dans des présentoirs appropriés ou dans des emballages individuels.
- Tous les ustensiles et le matériel de manutention des aliments doivent être de bonne facture, en bon état et pouvoir être lavés et aseptisés de manière appropriée après usage.

Le type d'aliments préparés et offerts en vente dans la cantine ambulante aura une incidence sur le type d'ustensiles et de matériel qui y seront exigés.

Les linges d'essuyage doivent être rangés dans une solution aseptisante en tout temps lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Utiliser une des solutions aseptisantes **APPROUVÉES** suivantes :

- eau de Javel – 100 parties par million
- ammonium quaternaire – 200 parties par million
- iode – 25 parties par million

Des bandes d'analyse chimique doivent être fournies pour tester la puissance de la solution aseptisante.

9. VENTILATION

- Toutes les cantines ambulantes produisant des vapeurs chargées de graisse doivent être équipées d'une hotte d'aspiration motorisée avec des filtres et des conduits appropriés capables d'évacuer du véhicule les gaz, les émanations et l'air chargé de graisse dégagés par les grils, les friteuses et d'autres types de matériel de cuisson.

Remarque : il incombe à l'exploitant de s'assurer que le système de ventilation et les raccordements au propane sont conformes aux normes exigées par l'autorité municipale locale, le Code du bâtiment du Manitoba ou le Code de prévention des incendies du Manitoba.

- Toutes les cantines ambulantes équipées de réservoirs de propane doivent être approuvées par Inspection et services techniques avant l'inspection sanitaire. Un autocollant d'approbation d'Inspection et services techniques doit être apposé sur le camion.

Inspection et services techniques
401, avenue York, bureau 500
Winnipeg (Manitoba)
204 945-3373 (ligne générale)

10. ÉQUIPEMENT ET APPROVISIONNEMENT EN EAU ET EN EAUX USÉES

- La cantine ambulante doit disposer d'un système motorisé d'approvisionnement en eau et de stockage d'eau d'une capacité suffisante pour répondre à la demande en tout temps pendant l'exploitation. La capacité recommandée est de 135 litres (30 gallons). Une pression d'eau constante doit être fournie à chaque appareil sanitaire. Les réservoirs d'eau doivent être nettoyés et aseptisés au début de chaque saison.
- Toute l'eau entrant dans le système de stockage doit provenir d'une source potable approuvée.
- Tous les tuyaux d'eau doivent être conformes à la **norme NSF/ANSI 61** ou à une norme équivalente pour les composantes d'eau potable. Ils sont conçus pour être utilisés avec de l'eau potable, sont généralement de couleur blanche, sont fabriqués en PVC de qualité supérieure et sont conformes à toutes les exigences en matière de qualité alimentaire. La plupart des centres pour véhicule récréatifs et des grands magasins de bricolage les proposent, de même que les entreprises de matériel de plomberie. Les quincailleries peuvent les commander spécialement pour leurs clients.
- Tous les tuyaux utilisés pour remplir le réservoir de stockage d'eau ou pour se raccorder à une conduite d'eau fixe doivent être utilisés exclusivement à cette fin et doivent être protégés de toute contamination lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- La cantine ambulante doit être équipée d'un réservoir d'eau chaude ou d'un chauffe-eau au point d'utilisation capable de fournir de l'eau à une température d'au moins 50 °C (122 °F) à tous les éviers.
- Un lavabo séparé pour le lavage des mains doit être fourni dans la cantine ambulante, sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique.
- Un évier en acier inoxydable à trois compartiments, de taille suffisante pour y laver tous les ustensiles utilisés pour la préparation et la cuisson des aliments, doit être installé dans la cantine ambulante. Un espace suffisant doit être prévu pour le séchage à l'air des ustensiles propres.

Remarque : l'évier à trois compartiments doit être suffisamment grand pour y immerger le plus grand ustensile afin qu'il puisse être correctement lavé, rincé et aseptisé.

- Toutes les cantines ambulantes doivent être équipées d'un réservoir de stockage des eaux usées directement relié à tous les tuyaux d'évacuation des éviers, sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique. Le réservoir des eaux usées doit être fixé de manière permanente à la cantine ambulante.
- Le réservoir de stockage des eaux usées doit posséder une capacité d'au moins 15 % supérieure à celle du réservoir d'approvisionnement en eau du véhicule.
- Toutes les eaux usées doivent être évacuées dans un système de collecte des eaux usées municipal ou approuvé.

Remarque : les toilettes ne sont pas nécessaires dans une cantine ambulante, tant qu'il est possible d'y accéder ailleurs dans les environs.

Remarque : en fonction du temps pendant lequel une cantine ambulante est installée sur un site et du degré d'accessibilité des toilettes, un inspecteur de la santé publique peut exiger de l'exploitant d'une cantine ambulante qu'il fournisse des toilettes au public et au personnel.

11. RESPONSABILITÉ ET INFRACTIONS

- Il incombe aux exploitants de cantines ambulantes de se conformer aux exigences du Règlement sur les denrées alimentaires du Manitoba 339/88R pris en application de la Loi sur la santé publique, de celles de l'arrêté de la Ville de Winnipeg sur les établissements de restauration 5160/89 (le cas échéant), ainsi qu'à toute autre exigence énoncée dans les présentes lignes directrices en tout temps pendant l'exploitation.
- Il incombe à l'exploitant de veiller à ce que la cantine ambulante respecte toutes les normes additionnelles qui peuvent être exigées par l'autorité municipale locale ou d'autres ministères.
- Toutes les infractions doivent être corrigées dans le délai imparti par l'inspecteur de la santé publique.
- Le non-respect de ces exigences et d'autres exigences prévues par le Règlement peut entraîner une mise en accusation (amendes) et l'annulation ou la suspension du permis d'exploitation.

Annexe A

Les normes suivantes s'appliquent à l'extérieur de la ville de Winnipeg, sauf indication contraire d'un inspecteur de la santé publique :

- Les jonctions concaves des murs et du plancher peuvent être constituées de plinthes en caoutchouc ou d'autres plinthes à gorge appropriées qui empêchent l'intrusion de l'humidité, de la saleté ou des parasites;
- Les sources d'éclairage fixées à demeure doivent fournir au moins 200 lux (20 pieds-bougies) de lumière; des dispositifs aux lumières doivent protéger la nourriture ou les surfaces en contact avec les aliments contre les éclats de verre brisé;
- Une personne titulaire d'un certificat de formation à la manipulation des aliments en cours de validité devrait être présente en permanence.

