

LIGNES DIRECTRICES SANITAIRES POUR LES ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Ces dernières années, un certain nombre de grandes épidémies ont été associées à des rassemblements de masse, à des zoos pour enfants et à des événements culturels. Les présentes lignes directrices ont pour but de fournir aux organisateurs de festivals des renseignements sur la fourniture sécuritaire d'aliments, d'eau et d'installations sanitaires lors de grands événements en plein air, comme une foire ou un festival.

IMPORTANT

Au sens du Règlement sur les denrées alimentaires RM 339/88R, un festival et une foire sont définis comme des « événements » et doivent satisfaire à certaines exigences en vertu de la Loi sur la santé publique.

- **Pour la santé et la sécurité des participants, une bonne planification est essentielle. Les organisateurs d'événements doivent enregistrer leurs plans auprès du ministère à l'avance afin de garantir la sécurité et la réussite de l'événement.**
- **Tous les établissements temporaires de restauration sont tenus d'obtenir un permis délivré par un inspecteur de la santé publique avant d'ouvrir.**

Il s'agit uniquement de lignes directrices. L'inspecteur de la santé publique peut avoir d'autres exigences conformément au Règlement pris en application de la Loi sur la santé publique.

LIGNES DIRECTRICES SANITAIRES POUR LES ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

1. Définitions

« **événement** » Activité ou célébration organisée d'une durée maximale de 14 jours.

« **établissement temporaire de restauration** » Lieu où des aliments sont préparés ou offerts aux fins de consommation dans un endroit fixe dans le cadre d'un événement particulier, pour un maximum de 14 jours consécutifs.

Tous les établissements temporaires de restauration doivent se conformer aux exigences du Règlement sur les denrées alimentaires du Manitoba 339/88R pris en application de la Loi sur la santé publique ainsi qu'à toute autre exigence que les inspecteurs de la santé publique jugent nécessaire.

2. Planification d'événements spéciaux

Une planification appropriée est essentielle pour faire en sorte que le nombre de toilettes, d'installations pour le lavage des mains et de poubelles soit adapté à la fréquentation maximale de l'événement, afin de protéger la santé des personnes présentes et de réduire le risque de propagation de maladies.

REMARQUE : le ou les organisateurs d'un événement doivent soumettre l'« *annexe A — Formule d'enregistrement* » pour les événements spéciaux à l'inspecteur de la santé publique local le plus tôt possible avant la ou les dates prévues de l'événement, mais au plus tard **deux semaines** avant l'événement.

Étant donné qu'ils auront une influence sur le nombre et le type d'installations exigées et qu'ils aideront à préparer le terrain et à élaborer des plans d'urgence, il faut prendre en compte lors de la planification d'un événement les facteurs suivants :

- la durée et l'agencement de l'événement;
- le type d'événement;
- le type d'assistance, les besoins particuliers;
- les conditions météorologiques possibles;
- le fait que l'événement fasse l'objet d'une prévente de billets et que le nombre de participants soit connu ou non;
- la vente éventuelle de nourriture et de boissons;
- la consommation éventuelle d'alcool*;
- le fait que les heures de fin soient échelonnées si l'événement comporte plusieurs fonctions ou activités.

3. Cabinets de toilette et installations pour le lavage des mains

- L'organisateur de l'événement doit fournir des installations pour le lavage des mains et des cabinets de toilette publics en fonction de la fréquentation maximale prévue à tout moment.
- Cette estimation peut être fondée sur la fréquentation et l'expérience de l'année précédente.
- Le nombre de cabinets de toilette doit être conforme au tableau 1 des présentes lignes directrices.
- Les installations pour le lavage des mains doivent être fournies conjointement à chaque cabinet de toilette, conformément au tableau 1.
- L'installation pour le lavage des mains doit disposer d'un approvisionnement d'eau courante, de savon liquide et de serviettes en papier jetables. Sous réserve de l'approbation d'un inspecteur de la santé publique, une installation pour le lavage des mains peut comprendre 1) un distributeur de désinfectant pour les mains ou 2) un distributeur de lingettes désinfectantes.
- Quel que soit le nombre de lavabos se trouvant dans les salles de toilette permanentes, des installations pour le lavage des mains additionnelles seront toujours exigées à proximité des toilettes temporaires ou portatives.
- Les organisateurs d'événements doivent toujours avoir un plan d'urgence en place au cas où la fréquentation dépasserait les prévisions et où des installations pour le lavage des mains et des cabinets de toilette additionnels seraient nécessaires très rapidement.
- Les cabinets de toilette et les installations pour le lavage des mains doivent être placés à des endroits stratégiques, facilement accessibles aux personnes se trouvant dans toutes les zones ou tous les lieux de la foire ou du festival, et facilement accessibles pour l'entretien et la maintenance pendant l'événement.
- Une signalisation doit être mise en place pour diriger les personnes vers les toilettes.
- Un calendrier d'entretien des cabinets de toilette et des installations pour le lavage des mains doit être établi afin de garantir le nettoyage des installations et le réapprovisionnement en fournitures au besoin.
- Des installations supplémentaires pour le lavage des mains doivent également être prévues dans les zoos pour enfants lors de l'événement et il est recommandé d'afficher des panneaux rappelant aux visiteurs et aux enfants de se laver les mains après avoir touché des animaux.

4. Déchets solides

- Les organisateurs d'événements doivent veiller à ce que le terrain soit équipé d'un nombre suffisant de contenants pour les déchets et les ordures.
- L'emplacement des contenants et le nombre nécessaire dépendent de l'aménagement du terrain de l'événement. Les poubelles doivent être placées :
 - dans les zones très fréquentées, par exemple près des tribunes des spectateurs, des places assises, des toilettes et des installations pour le lavage des mains, ainsi que dans les zones d'activité;
 - le long des allées menant des stands de restauration à l'endroit où se déroulent les événements;
 - à proximité des stands de restauration (remarque : ces poubelles doivent être couvertes);

- l'utilisation de sacs en plastique est recommandée pour permettre un enlèvement fréquent et facile.
- En règle générale, il est conseillé de placer environ quatre poubelles par acre dans les grandes zones ouvertes.
- Une poubelle commerciale doit être installée lors des grands événements et vidée aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour.
- Un calendrier d'entretien doit être établi pour surveiller et vider les poubelles.

5. Déchets liquides

- Tous les déchets liquides provenant des toilettes portatives, des installations pour le lavage des mains et des stands de restauration doivent être éliminés d'une manière approuvée.
- Pour les grands événements de plus de quatre heures, les organisateurs doivent disposer d'un camion de pompage des eaux usées sur le site en tout temps ou en attente pour l'entretien des toilettes portatives quand il le faut.

6. Service de restauration

Lorsque les services de restauration sont fournis par des installations ambulantes ou temporaires, l'organisateur de l'événement doit soumettre la formule intitulée *INSTALLATIONS DE SERVICE DE RESTAURATION LORS D'ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX*, jointe aux présentes lignes directrices, dûment remplie ainsi que la FORMULE D'ENREGISTREMENT POUR ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX.

7. Système d'approvisionnement en eau

- Si la source d'approvisionnement en eau est un puits, des échantillons d'eau doivent être soumis à une analyse bactériologique avant l'événement afin de s'assurer que l'eau est potable. L'eau de puits doit être exempte de coliformes totaux ou de bactéries *E. coli*.
- 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.
- Les conduites d'eau et les tuyaux utilisés pour alimenter les stands de restauration, les installations sanitaires et les fontaines d'eau potable doivent être rincés et désinfectés avant d'être utilisés.
- Les organisateurs d'événements doivent consulter à l'avance l'inspecteur de la santé publique directement pour connaître toute exigence additionnelle particulière au site.

TABLEAU 1

Exigences relatives aux cabinets de toilette et aux installations pour le lavage des mains

Voici le nombre minimal de cabinets de toilette et d'installations pour le lavage des mains recommandé pour un événement qui dure plus de trois heures et au cours duquel des aliments et des boissons sont offerts. Si un événement dure moins de trois heures, le nombre de toilettes peut être réduit de 25 %.

FREQUENTATION	TOILETTES	INSTALLATIONS POUR LE LAVAGE DES MAINS
1 – 50	2	2
51 – 100	4	2
101 – 200	6	2
201 – 300	8	2
301 – 400	10	2
401 – 500	12	3
501 – 600	14	3
601 – 700	16	3
701 – 800	18	3
801 – 900	20	3
901 – 1000	22	4
Plus de 1000	Une toilette additionnelle par tranche de 100 pour une fonction d'une durée > à trois heures; une toilette additionnelle par tranche de 200 pour une fonction d'une durée < à trois heures	Remarque : deux (2) lavabos au minimum sont exigés. Une installation pour le lavage des mains additionnelle est exigée pour chaque tranche de dix (10) toilettes.
REMARQUE : ce nombre comprend les toilettes permanentes et les toilettes temporaires/portatives.		
REMARQUE : il faut prévoir au moins un cabinet de toilette équipé pour les personnes handicapées, et au moins un cabinet de toilette additionnel équipé pour les personnes handicapées pour dix cabinets de toilette ordinaires. Une fois que le minimum de deux installations pour le lavage des mains a été fourni, une installation additionnelle est exigée pour chaque tranche de dix toilettes. Tous les sites doivent disposer d'une toilette équipée pour les personnes handicapées et, ensuite, d'une toilette équipée pour les personnes handicapées pour chaque tranche de 1 000 personnes.		

ANNEXE A
FORMULE D'ENREGISTREMENT POUR ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

ÉVÉNEMENT				
NOM DE L'ÉVÉNEMENT:				
LIEU :				
Date(s) :		Heures :		
LA FRÉQUENTATION JOURNALIÈRE PRÉVUE :				
NOM du GROUPE ou de l'ORGANISATION: ADRESSE POSTALE : PERSONNE-RESSOURCE : ADRESSE de la PERSONNE-RESSOURCE : TÉLÉPHONE : ADRESSE DE COURRIEL:				
CABINETS DE TOILETTE ET INSTALLATIONS POUR LE LAVAGE DES MAINS				
	Total exigé	Permanent (existant)	Temporaire N ^{bre} exigé	N ^{bre} de toilettes pour les personnes handicapées
Cabinets de toilette				
Description (chasse d'eau, toilettes extérieures, portatives)				
Installations pour le lavage des mains ou lavabos				
Description (eau courante, distributeur de désinfectant, serviette)				

Entrepreneur pour les toilettes temporaires	Nom : Téléphone :
Entrepreneur pour les installations pour le lavage des mains	Nom : Téléphone :

DÉCHETS SOLIDES

	Nombre	Type	Sacs		Poubelle commerciale sur le site?	
Poubelles			O__	N__	O__	N__

Nom du transporteur commercial : (plus, coordonnées)

ZOO POUR ENFANTS : O__ N__

PLAN DU SITE CI-JOINT : O__ N__

Signature du demandeur :

Date :

SERVICES DE RESTAURATION Lorsque des services de restauration sont fournis par des installations ambulantes ou temporaires, veuillez remplir la formule : *INSTALLATIONS DE SERVICE DE RESTAURATION LORS D'ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX.*

RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION

Date de réception : _____ Révisé par : _____

Commentaires : _____

