

GUIDE DES BONNES PRATIQUES COMPTONAISES DE SÉCURITÉ ET SALUBRITÉ EN VERTU DES EXIGENCES DU MAPAQ

La *Loi sur les produits alimentaires* et le *Règlement sur les aliments* contiennent l'ensemble des normes qui concernent les droits d'exploitation des permis, les pouvoirs relatifs aux rappels des aliments et aux saisies d'aliments non conformes, l'inspection, l'aménagement des établissements, etc. Ces règles et normes visent notamment à assurer l'adoption de bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.

La Corporation des Comptonales vous demande votre collaboration afin de respecter les exigences du MAPAQ. Ce guide est un bref résumé des consignes générales à respecter ; il est du devoir de chacun de s'assurer personnellement que son kiosque respecte les normes.

PERMIS

Vous devez détenir le permis approprié pour participer aux Comptonales :

- Si vous détenez déjà un permis, vérifier s'il est valide pour l'évènement des Comptonales.
- Si vous ne détenez pas de permis ou que celui-ci n'est pas valide pour les Comptonales, procurez-vous le *Permis de restauration et de vente au détail*, qui couvre les évènements spéciaux tels que les Comptonales.

Pour vous procurer le formulaire de demande de permis, [cliquez ici](#).

Pour toute question, contacter le service des permis du MAPAQ au numéro sans frais :
1-800-463-6210

Il est obligatoire de fournir son numéro de permis lors de son inscription aux Comptonales.



Comptonales

INSTALLATIONS GÉNÉRALES

Les ustensiles, le matériel, les pièces d'équipement et les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, tels que les planches à découper et les étals, doivent être tenus parfaitement propres. Ils doivent être faits de matériaux solides, lisses, lavables et non toxiques.

Les aliments, le matériel et les ustensiles ne doivent jamais être déposés directement sur le sol.

Il faut nettoyer et assainir le matériel et les ustensiles avant et après chaque séance de dégustation ou de démonstration. Cette tâche doit être exécutée dans des locaux prévus à ces fins et non pas dans les salles de toilette.

L'aire de dégustation doit être à l'abri des sources de pollution ou de contamination.

Chaque stand de dégustation doit disposer de poubelles étanches, non absorbantes et rigides. De plus, il faut les vider et les nettoyer dès que cela est nécessaire.

La Corporation des Comptonales exige un minimum de 2 toilettes, chacune munies d'installations hygiéniques de lavage et de séchage des mains appropriées. Ces toilettes doivent être accessibles aux personnes à mobilité réduite.

Dans le cas de toilettes mobiles (ex. : toilettes chimiques) celles-ci doivent être installées à distance raisonnable des stands de dégustation.

INSTALLATIONS DE LAVAGE DES MAINS

Les postes de lavage des mains doivent être pourvus de robinets mélangeurs d'eau chaude et froide, d'éviers, de distributeurs de savon liquide et de serviettes à usage unique (jetables).

La température de l'eau chaude doit être d'au moins 60 °C.

Le manipulateur d'aliments doit se laver les mains avec de l'eau chaude (43°C) et du savon, puis les essuyer avec des serviettes à usage unique :

- Chaque fois que les mains sont souillées;
- Avant de manipuler des aliments;
- Après avoir manipulé des aliments crus d'origine animale et des produits impropres;
- Après être allé aux toilettes;
- Après avoir manipulé de l'argent;
- Après avoir touché des animaux;



Comptonales

- Après s'être mouché, après avoir toussé ou après avoir fait usage du tabac;
- Après avoir manipulé des produits chimiques
- Après avoir touché à des produits contaminés, à des aliments altérés, à des déchets, etc.

Dans le cas de l'évènement les Comptonales, chacun des partenaires qui prépare et/ou fait déguster des produits doit avoir accès à une installation de lavage de mains :

- à proximité de son kiosque et facilement accessible
- À laquelle il peut accéder sans passer par le public (accès privé et direct pour les partenaires)
- Complète et dans les règles : toujours pourvue de savon, de serviettes à usage unique et d'eau froide et chaude (min 60 °C).

Attention : Les interventions du MAPAQ peuvent aller jusqu'à une fermeture temporaire de kiosque s'il y a non-maîtrise de ce point. Il est de votre responsabilité d'aviser votre hôte et de vous assurer de répondre adéquatement à cette exigence avant de débiter vos opérations

TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

Les aliments susceptibles de favoriser la croissance de microorganismes pathogènes sont considérés comme potentiellement dangereux. Ces aliments doivent être maintenus aux températures suivantes :

- Entre 0 °C et 4 °C pour tous les aliments réfrigérés ;
- À 60 °C ou plus pour les aliments servis chauds ;
- À -18 °C pour les aliments congelés.

Les glacières portatives peuvent être utilisées pour maintenir au froid les aliments pendant une durée de temps limitée. Elles devraient avoir de très bonnes propriétés isothermiques, une capacité saine et être pourvues d'une fermeture hermétique.

Il ne faut pas surcharger les glacières portatives pour éviter de diminuer leur efficacité. Il est recommandé d'utiliser les mêmes volumes de glaces et d'aliments dans les glacières pour conserver les aliments à une température n'excédant pas 4 °C.

Afin d'éviter les fuites d'eau dans les glacières, il est conseillé d'utiliser des sacs ou des blocs réfrigérants (« ice packs ») ou, sinon, de placer la glace dans des contenants hermétiques. Les glacières devraient toujours être gardées fermées et à l'ombre. Les aliments rangés dans des glacières portatives devraient être placés dans des contenants étanches et fermés.

Les aliments offerts doivent provenir exclusivement d'un fournisseur autorisé.



Comptonales

La décongélation des aliments doit se faire au réfrigérateur à 4 °C, au four à micro-ondes si elle est immédiatement suivie de la cuisson ou encore au four si elle est jumelée à la cuisson. Elle peut aussi être effectuée sous l'eau froide courante.

L'aliment doit atteindre une température de cuisson sécuritaire. La pré-cuisson de la viande est interdite.

Les aliments doivent être réchauffés rapidement de manière que la température interne de l'aliment soit 63 °C pendant 3 minutes ou 74 °C pendant 15 secondes. Si on doit réchauffer des aliments au four à micro-ondes, pour ensuite les maintenir chauds, il est important qu'ils atteignent une température interne de 74 °C dans toutes leurs parties.

ALLERGÈNES

Une attention particulière doit être apportée aux allergènes alimentaires ajoutés comme ingrédients ou comme composants d'ingrédient dans les produits alimentaires. Les allergènes alimentaires prioritaires sont :

- Les arachides
- Les diverses noix (ex. : amandes, noix du Brésil, noix de cajou, noisettes, noix de macadamia, pacanes, pignons, pistaches, noix de Grenoble)
- Les graines de sésame
- Le lait
- Les œufs
- Les poissons
- Les crustacés
- Les mollusques
- Le soja
- Le blé
- Les sulfites

La présence de ces allergènes doit être connue par la personne responsable de la vente des bouchées, afin de pouvoir répondre correctement aux questions des personnes allergiques.

Aucune bouchée ne doit être vendue à un enfant de moins de 12 ans qui n'est pas accompagné d'un adulte ; celui-ci pourrait être allergique grave.

En cas de réaction allergique, envoyer quelqu'un chercher le secouriste désigné de la destination, ainsi que la trousse de premiers soins.



Comptonales

HYGIÈNE PERSONNELLE ET MANIPULATION DES ALIMENTS NON EMBALLÉS

Afin de ne pas contaminer les aliments ou les produits, les consignes suivantes doivent être respectées rigoureusement :

Il faut porter des vêtements propres qui sont utilisés exclusivement pour le travail. Un tablier propre peut être enfilé par-dessus des vêtements.

Les personnes doivent recouvrir entièrement leurs cheveux et leur barbe (porter un bonnet, une résille propre ou un couvre-barbe) à l'occasion des activités de préparation des aliments et de lavage et de nettoyage des ustensiles, du matériel et des pièces d'équipement.

Au moment de ces activités, elles doivent également éviter de porter des objets décoratifs, tels que des bijoux, des montres, des épingles ou de vernis à ongles.

Au moment des manipulations des produits alimentaires non couverts et non emballés, l'on ne doit pas fumer, ni manger, ni boire.

Le port des gants est chaudement encouragé. Les gants faits et saupoudrés de latex sont interdits (allergies). Il ne faut pas oublier que les gants sont à usage unique seulement, ils doivent être changés à chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments et à chaque fois qu'ils sont enlevés. Prévoir en apporter en quantité suffisante si vous en utilisez.

Les aliments doivent être présentés en portions individuelles, de manière à éviter les manipulations et la contamination par le public.

ÉTAT DE SANTÉ ET BLESSURES

Toute personne souffrant d'une maladie contagieuse transmissible par les aliments, comme une maladie gastro-entérique se manifestant par des nausées, des vomissements, des crampes abdominales, de la diarrhée et parfois de la fièvre, ne doit pas manipuler d'aliments ni être en contact avec des aliments.

Le manipulateur d'aliments doit porter sur toute blessure un pansement imperméable.

S'il est blessé à la main, au poignet ou à l'avant-bras, il doit porter un pansement propre et protéger celui-ci à l'aide d'un gant, sans latex, propre et imperméable qui est jeté à la poubelle dès qu'il est retiré.