

LIGNES DIRECTRICES SUR LES ALIMENTS EN VRAC VENDUS EN LIBRE-SERVICE

La présente ligne directrice vise à fournir des renseignements généraux aux établissements qui vendent en libre-service des bonbons ou des produits de confiserie en vrac sans emballage. Elle présente les normes minimales d'exploitation d'un service de vente d'aliments en vrac en ce qui concerne la salubrité des aliments et leur innocuité, et elle doit être utilisée en complément au Règlement sur les denrées alimentaires, RM 339/88 R pris en application de la *Loi sur la santé publique*.

1. **DÉFINITIONS**

Aliments présentant un risque faible : comprennent les biscuits, les pains, les petits pains au lait, les bonbons, les barres de chocolat, la confiture, le beurre d'arachide, la mélasse, le miel, les garnitures à tarte aux fruits, les épices et les graines.

Aliments potentiellement dangereux : comprennent les produits laitiers, la viande et la volaille, le poisson, les œufs et les produits fourrés de crème artificielle. Ces produits ne doivent pas être offerts dans le cadre de la vente en libre-service d'aliments en vrac, exception faite de la saucisse, qui peut être vendue dans un boyau naturel ou artificiel, intacte et non coupée si elle est conservée au réfrigérateur.

2. **EXIGENCES GÉNÉRALES**

A. Produits de boulangerie-pâtisserie : pâtisseries, petits pains au lait, pains, biscuits, y compris les bonbons.

Solutions pour la protection :

- Des contenants munis de couvercles hermétiques doivent être fournis. Il peut s'agir de couvercles à charnière ou coulissants. Les contenants doivent être composés de plastique ou d'acier inoxydable de qualité alimentaire, ou de carton, à condition qu'une doublure en plastique de qualité alimentaire soit utilisée.
- Les tables d'étalage doivent être munies des dispositifs de protection appropriés.
- L'ensachage peut également être utilisé.

B. Céréales et produits séchés : grains, farine, épices et noix.

Solutions pour la protection :

- Des contenants munis de couvercles hermétiques doivent être fournis. Il peut s'agir de couvercles à charnière ou coulissants. Les contenants doivent être composés de plastique ou d'acier inoxydable de qualité alimentaire, ou de carton, à condition qu'une doublure en plastique de qualité alimentaire soit utilisée.

C. Produits semi-liquides et collants : confiture, garnitures à tarte aux fruits, beurre d'arachide, miel, mélasse, raisins secs et cerises.

Solutions pour la protection :

- Des contenants munis de couvercles hermétiques doivent être fournis. Il peut s'agir de couvercles à charnière ou coulissants. Les contenants doivent être composés de plastique ou d'acier inoxydable de qualité alimentaire, ou de carton, à condition qu'une doublure en plastique de qualité alimentaire soit utilisée.

Remarque : Tout le matériel d'étalage réutilisable doit pouvoir être facilement nettoyé et aseptisé. Dans le cas des produits secs, le carton peut être utilisé, à condition que des doublures ou des sacs en plastique de qualité alimentaire à usage unique soient utilisés. La réutilisation des contenants de carton est acceptée, à condition qu'ils ne soient pas souillés ni contaminés d'aucune façon et que les aliments ne soient pas en contact direct avec le carton.

3. PROTECTION DES ALIMENTS

Tous les aliments en vrac appartenant aux rubriques A et B doivent être protégés à l'aide d'une des méthodes suivantes :

- i. Installation d'un dispositif de protection des aliments sur la table d'étalage ou étagères présentant une hauteur d'au moins 86,36 cm (34 po) par rapport à la table et le bord inférieur du pare-haleine à une hauteur d'au plus 137.56 cm (4 pi 6 po). Une bordure de 15 cm (6 po) autour de la table, soit à la verticale ou à l'horizontale (incrustée) est requise pour éviter les contacts fortuits avec des vêtements, des mains et d'autres objets. Les extrémités ouvertes doivent être fermées pour éviter les accidents et les contacts.
- ii. L'utilisation de contenants couverts, faciles à nettoyer et dotés de couvercles hermétiques à charnière ou coulissants est recommandée. Les formats des contenants utilisés doivent être les plus petits possibles, selon le volume d'ingrédient distribué. Nettoyage et aseptisation en profondeur requis avant le remplissage. Les produits secs (c.-à-d. graines, biscuits, petits pains au lait) peuvent être conservés dans des contenants propres en carton, pourvu qu'une doublure ou un sac en plastique de qualité alimentaire à usage unique soit utilisé. La doublure doit empêcher tout contact entre le produit et la boîte.
- iii. Des ustensiles de service doivent être fournis dans toutes les zones de libre-service et convenir aux aliments offerts :
 - a. Rubrique A et B – Les cuillères doivent être composées de matériaux approuvés et, au besoin, des dispositifs de retenue (pincés ou supports) doivent être fournis à un emplacement facilement accessible à côté du contenant d'aliments en vrac.

- b. Rubrique A – Des pinces doivent être fournies avec les dispositifs de retenue à côté de la zone d'étalage des aliments en vrac.
- c. Rubriques A, B et C – Les cuillères fournies doivent être dotées de poignées de longueur suffisante pour éviter de tomber dans les contenants d'aliments et dépasser sur le dessus du contenant par une petite ouverture.

4. **CONSTRUCTION**

Le matériel et les ustensiles doivent être construits et réparés à l'aide de matériaux sécuritaires, y compris les matériaux de finition; ceux-ci doivent être non absorbants, lisses, faciles à nettoyer et durables dans des conditions normales d'utilisation.

5. **NETTOYAGE ET ASEPTISATION**

Des installations adéquates doivent être fournies pour le nettoyage et l'aseptisation des ustensiles et des contenants. Les installations de nettoyage dans la zone de coupe de la viande ou de la charcuterie peuvent être utilisées, pourvu qu'elles soient soigneusement nettoyées et aseptisées avant et après leur utilisation.

6. **ÉTIQUETAGE**

Le contenu des produits étalés en vrac, pour lesquels l'identification est incertaine, doit être clairement indiqué sur le contenant. Les étalages de produits non alimentaires en vrac (c.-à-d. nourriture pour chiens, détergents, etc.) doivent être bien distincts des étalages de produits alimentaires et bien étiquetés.