

LIGNES DIRECTRICES SUR LES CHARIOTS DE CUISINE DE RUE

Un **chariot de cuisine de rue** est classé comme une *cantine ambulante* qui retourne chaque jour à un magasin et y est entreposé lorsqu'il n'est pas utilisé.

Remarque : les présentes lignes directrices ne s'appliquent pas au 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*). Le document intitulé « *Lignes directrices sur les cantines ambulantes* » (n° HPU12-04), 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 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 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 sont limitées aux aliments préemballés ou prêts-à-manger.
- Toutes les cantines ambulantes doivent disposer de lavabos, sauf si le chariot vend uniquement des aliments préemballés.

Remarque : consulter un inspecteur de la santé publique avant de construire un chariot de cuisine de rue, car il peut y avoir des exigences additionnelles pour l'exploitation pendant l'hiver ou les périodes de gel.

LIGNES DIRECTRICES SUR LES CHARIOTS DE CUISINE DE RUE

Les présentes lignes directrices ont été élaborées dans le but d'informer les exploitants sur les normes d'assainissement applicables à la vente ambulante de denrées alimentaires. Les lignes directrices doivent être utilisées en complément au Règlement sur les denrées alimentaires RM 339/88R (en particulier l'article 38) et, le cas échéant, à l'arrêté de la Ville de Winnipeg sur les établissements de restauration 5160/89.

1. DÉFINITIONS

« **magasin** » Établissement où les aliments, le matériel, les contenants et les fournitures connexes sont entreposés, étiquetés, préparés, emballés ou nettoyés.

« **cantine ambulante** » Établissement de restauration monté sur un véhicule, qui peut être déplacé facilement et qui retourne à un magasin central ou autre établissement fixe de restauration.

« **aliment 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.

« **chariot de cuisine de rue** » Cantine ambulante qui est un chariot ou une remorque facilement déplaçable et qui propose des aliments prêts-à-manger. Il appartient à l'une des catégories suivantes :

Utilisation à long terme : chariot de cuisine de rue limité à la manutention des aliments non potentiellement dangereux ou des aliments préparés prêts-à-manger (p. ex. : hot-dogs, saucisses précuites) et équipé d'un système de réfrigération mécanique. Les heures d'ouverture de ces cantines ne sont pas limitées.

Utilisation à court terme : chariot de cuisine de rue limité à la manutention des aliments non potentiellement dangereux ou des aliments préparés prêts-à-manger (p. ex. : hot-dogs, saucisses précuites) et équipé de blocs de gel réfrigérants congelés ou de glace sèche comme moyen de réfrigération. Les heures d'ouverture de ces cantines sont limitées à quatre heures par jour.

Utilisation restreinte : chariot de cuisine de rue qui ne sert que des aliments et des boissons préemballés, et qui est exploité pendant quatre heures ou moins par jour (p. ex. : des produits de boulangerie, des barres de crème glacée).

2. MENU

Les viandes crues ou d'autres aliments potentiellement dangereux qui ne sont pas prêts à manger ne sont pas autorisés sur les chariots de cuisine de rue! Sauf autorisation contraire, le menu est limité à la manutention des aliments préparés prêts-à-manger ou entièrement cuits, comme les hot-dogs et la charcuterie, les hamburgers entièrement cuits et les hamburgers au poulet entièrement cuit. Aucune préparation d'aliments, comme couper, hacher, mélanger ou farcir des aliments, n'est autorisée sur le chariot.

Le permis délivré pour le chariot est partiellement basé sur le menu indiqué au moment de l'approbation et sur l'utilisation, conformément à la définition donnée dans la section « Exigences particulières » ci-dessous. L'inspecteur de la santé publique doit approuver au préalable tout changement apporté au menu.

3. EXIGENCES PARTICULIÈRES

- a) Les chariots à utilisation à court terme doivent être équipés d'un système d'approvisionnement en eau avec commande mains libres et d'un distributeur de savon pour les mains. Un réservoir d'approvisionnement en eau fraîche d'une capacité minimale de 6,2 litres (1,5 gallon) est exigé, ainsi qu'un réservoir de retenue des déchets liquides possédant une capacité de 15 % supérieure à celle du réservoir d'approvisionnement en eau.
- b) Les chariots à utilisation à long terme doivent être équipés d'un système d'approvisionnement en eau avec commande mains libres et d'un distributeur de savon pour les mains. Un réservoir d'approvisionnement en eau fraîche d'une capacité minimale de 18 litres (4 gallons) est exigé, ainsi qu'un réservoir de retenue des déchets liquides possédant une capacité de 15 % supérieure à celle du réservoir d'approvisionnement en eau.

REMARQUE : les chariots destinés à être utilisés par temps froid doivent être équipés d'un système d'approvisionnement en eau chauffée capable d'alimenter le lavabo en eau courante pour le lavage des mains.

- c) Les réservoirs d'approvisionnement en eau et de retenue des déchets liquides doivent être faits d'un matériau rigide, durable et facile à nettoyer. Les réservoirs pliables ne sont pas acceptables. Ces réservoirs doivent pouvoir être enlevés pour être vidés, nettoyés, aseptisés et remplis. Les réservoirs et les bouchons, robinets et raccords doivent porter clairement la mention « approvisionnement » ou « déchets » afin de prévenir toute contamination croisée.
- d) Les chariots à utilisation restreinte sont limités à la manutention des aliments et des boissons préemballés qui sont préparés et emballés dans un établissement doté d'un permis. Les chariots de manutention de produits emballés uniquement ne sont pas tenus de fournir des installations pour le lavage des mains.

4. CONSTRUCTION/CONCEPTION GÉNÉRALE

- a) Toutes les surfaces intérieures et extérieures du chariot doivent être recouvertes d'un matériau résistant à la corrosion, non absorbant, lisse, facile à nettoyer, résistant aux chocs, au gondolage, aux piqûres, à l'écaillage et aux craquelures, exempt de ruptures, de jointures ouvertes et de coins et crevasses internes difficiles à nettoyer; p. ex. : plastique stratifié, panneau en fibre de verre renforcée, acier inoxydable, acier ou aluminium émaillé, ou peinture époxy.
- b) Tous les chariots doivent être protégés par une couverture supérieure (p. ex. : un parapluie ou un auvent).
- c) Le nom commercial et le nom du demandeur de licence doivent figurer sur l'un des côtés du chariot. Les lettres doivent avoir une hauteur d'au moins 5 cm (2 pouces).
- d) Tous les chariots ambulants de manutention ou d'entreposage des aliments potentiellement dangereux doivent être équipés d'installations de réfrigération capables de maintenir les aliments à une température de 5 °C (41 °F). Les chariots à utilisation à court terme ou les chariots exploités pendant moins de quatre heures par

jour peuvent utiliser des blocs réfrigérants ou de la glace sèche comme moyen de réfrigération (les blocs de gel sont préférables à la glace). La glace naturelle n'est pas autorisée, à moins qu'elle ne soit correctement drainée vers un réservoir de retenue ou un drain approprié. Les chariots à utilisation à long terme doivent être équipés d'un système de réfrigération mécanique (p. ex. : propane, batterie de 12 volts ou générateur). Toutes les installations de réfrigération doivent être équipées d'un thermomètre précis.

- e) Le matériel, les ustensiles, les produits en papier, les aliments, les réservoirs et les produits de nettoyage doivent être rangés dans ou sur le chariot. Une glacière, si elle n'est pas rangée sur le chariot, doit être placée à au moins 15 cm (6 pouces) au-dessus du sol.

Remarque : les glacières en polystyrène ne sont pas acceptables.

- f) Seuls les ustensiles jetables peuvent être utilisés sur le chariot. Ces ustensiles doivent être entreposés et distribués de manière salubre.
- g) Les condiments ne peuvent être distribués que dans des emballages jetables, à l'aide de bouteilles distributrices ou de contenants nettoyables munis d'un couvercle à charnière.
- h) Les linges d'essuyage doivent être rangés dans une solution aseptisante en tout temps lorsqu'ils ne sont pas utilisés. Il est également possible d'utiliser un flacon pulvérisateur et une serviette en papier. Utiliser une des solutions aseptisantes APPROUVÉES suivantes : 100 parties par million (ppm) de chlore OU 200 ppm d'ammonium quaternaire.
- i) Les ustensiles réutilisables, comme les pinces, les cuillères, les pelles, etc., doivent être remplacés toutes les deux heures par des ustensiles propres et aseptisés. Des contenants en plastique distincts, correctement étiquetés, doivent être prévus pour l'entreposage des ustensiles sales et propres afin de prévenir toute contamination croisée. Les ustensiles sales doivent être renvoyés vers le lieu d'exploitation pour y être lavés et aseptisés.

REMARQUE : aucun ustensile ne doit être lavé sur place.

- j) Tous les aliments sur le chariot doivent être protégés par des couvercles, leur emballage ou le cabinet d'étalage. Les chariots utilisant des barbecues doivent garder le couvercle en position fermée en tout temps, sauf au moment de servir un client.
- k) Tous les chariots équipés de réservoirs de propane doivent être approuvés par le ministère du Travail avant l'inspection sanitaire initiale. Un autocollant d'approbation du ministère du Travail doit être apposé sur le chariot.

**INSPECTION ET SERVICES TECHNIQUES
401, avenue York, bureau 500, Winnipeg (Manitoba)**

N° de téléphone : 204 945-3373 (ligne générale)

- l) Les chariots doivent être équipés d'au moins une poubelle couverte et résistante à l'eau pour les ordures générées par l'exploitation.

REMARQUE : VOIR LES SCHÉMAS DE CONCEPTION CI-JOINTS.

5. SALUBRITÉ GÉNÉRALE

a) Permis et magasin

En tant que type de cantine ambulante, un chariot de cuisine de rue doit disposer d'un magasin. Avant la construction, des travaux de réfection ou l'exploitation, chaque exploitant du secteur alimentaire doit remplir et soumettre à l'inspecteur de la santé publique local une formule d'enregistrement (ci-jointe), ainsi qu'un plan détaillé indiquant l'agencement du matériel, les finitions du matériel et le menu proposé pour le chariot de cuisine de rue et son magasin.

L'inspecteur de la santé publique du district délivre un permis pour les chariots de cuisine de rue exploités en milieu rural.

Le permis sanitaire doit être affiché à un endroit bien en vue sur le chariot de cuisine de rue.

b) Aliments

Les aliments doivent :

- provenir d'un établissement alimentaire approuvé et inspecté, et y être préparés et entreposés;
- être exempts de toute contamination et être protégés contre toute contamination (des couvercles, des emballages ou un cabinet d'étalage sont nécessaires), contre le vent, les mouches, etc.

REMARQUE : la glace est considérée comme une denrée alimentaire et doit être traitée de la même manière.

Les aliments préparés à la maison ne doivent pas être utilisés ni vendus!

Fournir des condiments emballés individuellement ou servis à l'aide de distributeurs couverts.

AVERTISSEMENT : DES TEMPÉRATURES INADÉQUATES D'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS RÉDUISENT LA QUALITÉ DES PRODUITS ET PEUVENT ENTRAÎNER DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE!

Conserver tous les aliments potentiellement dangereux à des températures sécuritaires pendant le transport, l'entreposage, l'étalage et le service :

FROID : 5 °C (41 °F) OU MOINS — CHAUD : 60 °C (140 °F) OU PLUS

Prévoir des thermomètres dans les réfrigérateurs, les congélateurs et les glacières.

Étiqueter tous les aliments potentiellement dangereux préemballés en indiquant la date de préparation ainsi que le nom et l'adresse de l'établissement dans lequel ils ont été préparés.

c) Personnel

Éviter de toucher les aliments, y compris la glace, à mains nues. Utiliser des pinces, des cuillères ou d'autres ustensiles.

Les manipulateurs d'aliments doivent :

- porter des blouses ou des tabliers longs et propres. Les ceintures porte-billets ne remplacent pas le tablier. Le port d'un couvre-chef (bonnet, filet à cheveux) est obligatoire pour tous les manipulateurs d'aliments;
- être exempts de toute maladie transmissible, de plaies ouvertes ou de blessures infectées.

IL EST INTERDIT DE FUMER ET DE MANGER PENDANT LE TRAVAIL!

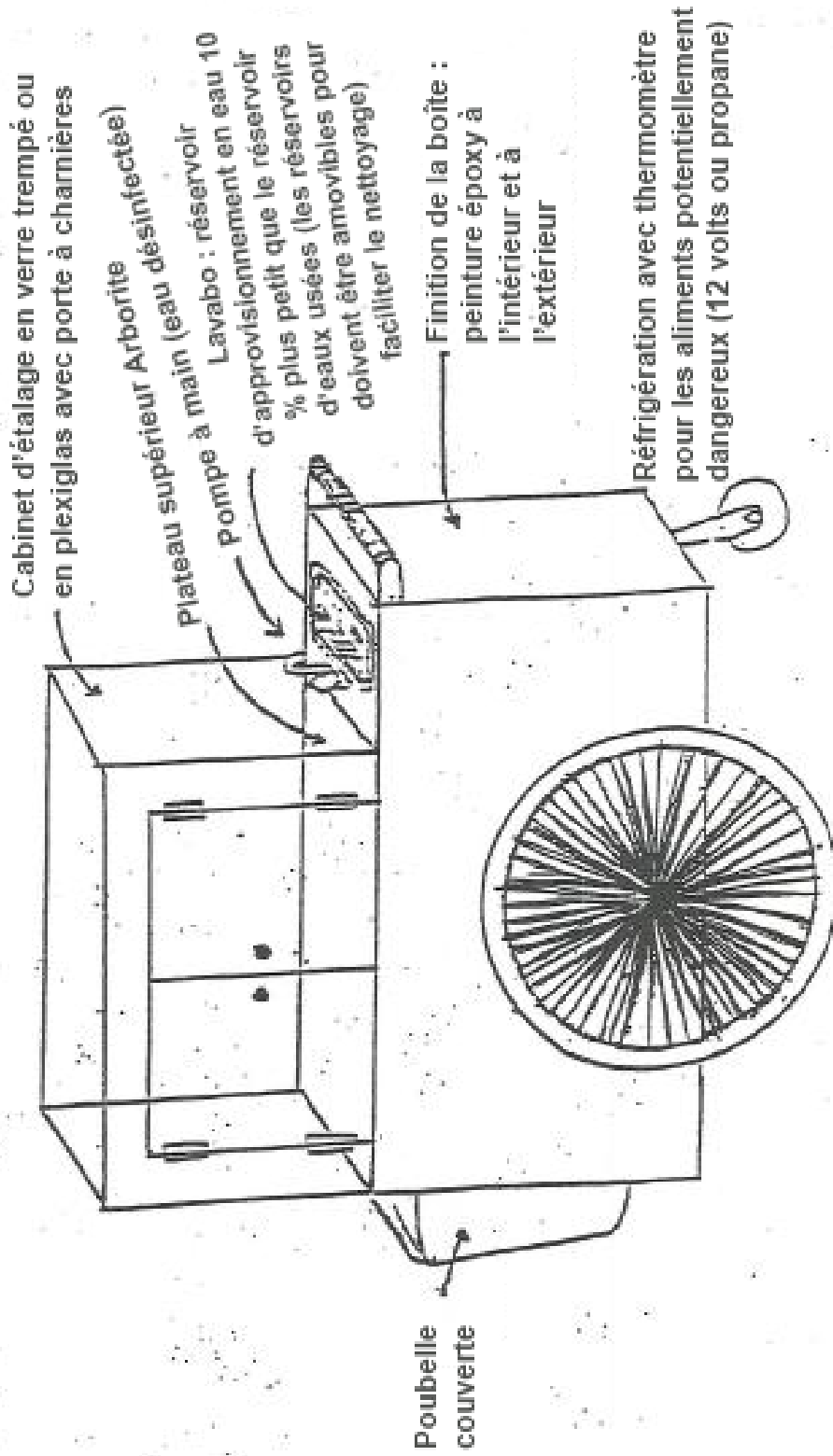
Se laver les mains avant de manipuler des aliments et après être allé aux toilettes ou avoir fumé ou mangé.

d) Infractions

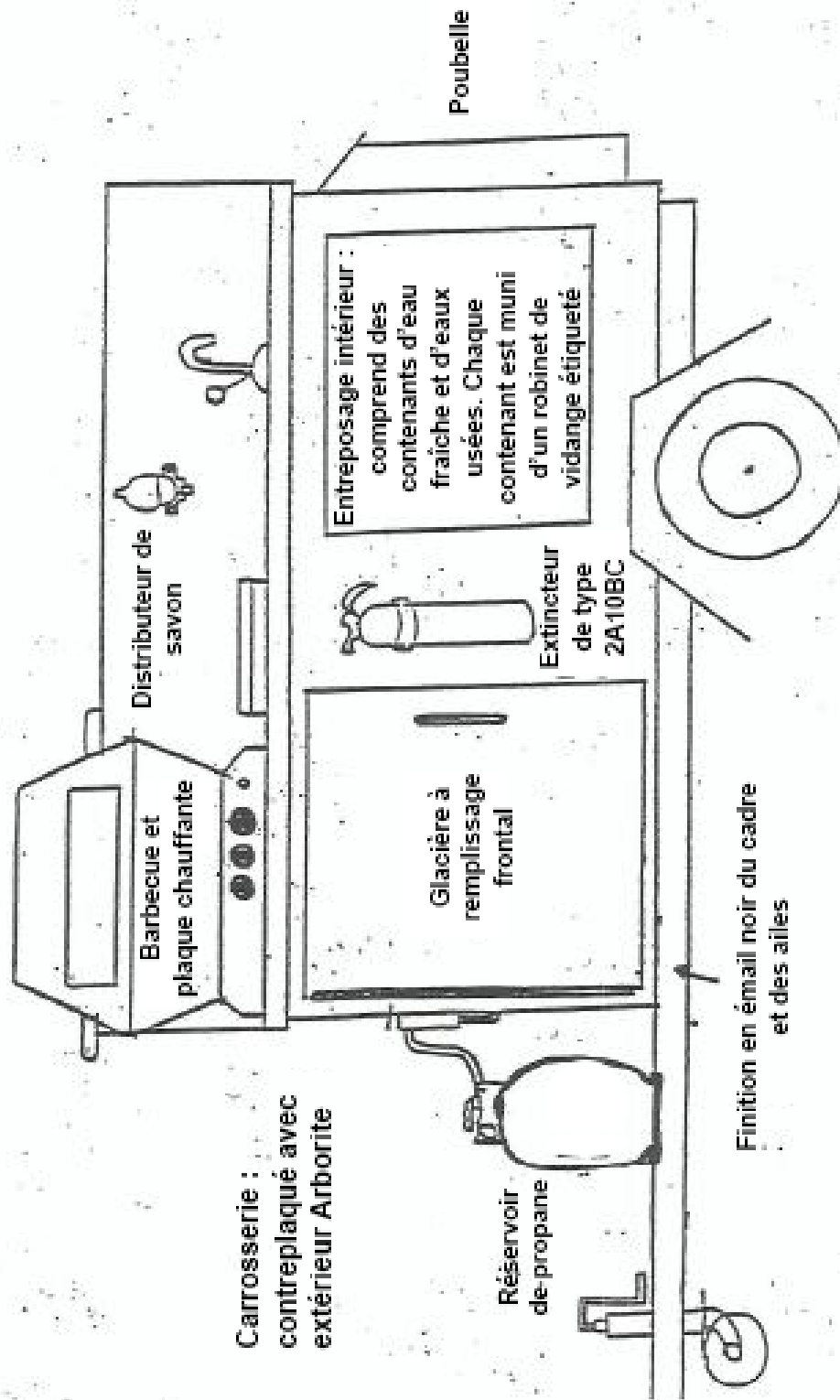
Toutes les infractions doivent être corrigées dans le délai imparti par l'inspecteur de la santé publique.

Le défaut de se conformer aux exigences peut entraîner la suspension du permis et la cessation de l'exploitation alimentaire.

Chariot de cuisine de rue de type fermé



Chariot de cuisine de rue de type ouvert



VEUILLEZ COCHER L'UNE DES CASES SUIVANTES:

- ENREGISTREMENT DE BASE
 NOUVEAU PROPRIÉTAIRE
 NOUVELLE CONSTRUCTION
 TRAVAUX DE RÉFECTION IMPORTANTS

(Si l'exploitation est nouvelle, veuillez préciser la date d'ouverture) _____

NOM DE L'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE: _____

ADRESSE MUNICIPALE: _____ **VILLE:** _____ **CODE POSTAL:** _____

TÉLÉPHONE: (____) _____ **TÉLÉCOPIEUR:** (____) _____ **ADRESSE DE COURRIEL:** _____

ADRESSE POSTALE DE L'ENTREPRISE: _____

LA MÊME QUE CELLE INDIQUÉE CI-DESSUS
 AUTRE ADRESSE POSTALE (c.-à-d. boîte postale): _____

VILLE: _____ **PROVINCE:** _____ **CODE POSTAL:** _____

PROPRIÉTAIRE LÉGAL DE L'ENTREPRISE: (Propriétaire ou entreprise demandant le permis)

Nom de l'entreprise _____
 Société en nom collectif _____
 Sole Proprietorship _____ **N° de permis de conduire** _____

ADRESSE MUNICIPALE: _____ **VILLE:** _____ **CODE POSTAL:** _____

PROVINCE: _____ **TÉLÉPHONE:** (____) _____ **NO DE TÉLÉPHONE CELLULAIRE:** (____) _____

ADRESSE DE COURRIEL: _____ **PERSONNE-RESSOURCE SUR PLACE:** _____

CERTIFICAT EN MANIPULATION DES ALIMENTS: OUI NON Si oui, date de délivrance: _____

Le certificat en manipulation des aliments n'est PAS exigé à l'extérieur de la ville de Winnipeg, mais il est recommandé.

PLAN SOUMIS: (obligatoire pour les nouvelles constructions ou les travaux de réfection importants) OUI NON

Il convient de fournir un schéma détaillé montrant les aires affectées à la préparation, à la transformation, à l'entreposage et au service des aliments, les salles de toilette, les installations de réfrigération, la disposition du matériel, ainsi qu'une liste du matériel et des matériaux de construction utilisés dans les aires affectées à la préparation des aliments.

LE MENU PROPOSÉ EST FOURNI: OUI NON

DATE

SIGNATURE DU PROPRIÉTAIRE/REPRÉSENTANT

Réservé à l'administration: (COCHER LA CASE APPROPRIÉE)

Service alimentaire permanent:

<input type="checkbox"/>	Salle de banquet	<input type="checkbox"/>	Débit de boissons/bar-salon	<input type="checkbox"/>	Traiteur	<input type="checkbox"/>	Concession/Kiosque	<input type="checkbox"/>	Comptoir déli
<input type="checkbox"/>	Établissement/caféteria	<input type="checkbox"/>	Comptoir de commandes à emporter	<input type="checkbox"/>	Restaurant (n ^{bre} de places _____)	<input type="checkbox"/>	Service saisonnier	<input type="checkbox"/>	Autre (Veuillez préciser) _____

Cantine ambulante :

<input type="checkbox"/>	Camion-café	<input type="checkbox"/>	Magasin	<input type="checkbox"/>	Chariot de cuisine de rue	<input type="checkbox"/>	Unité autonome – Menu complet	<input type="checkbox"/>	Unité autonome – Menu restreint
--------------------------	-------------	--------------------------	---------	--------------------------	---------------------------	--------------------------	-------------------------------	--------------------------	---------------------------------

Vente au détail d'aliments :

<input type="checkbox"/>	Boulangerie-pâtisserie	<input type="checkbox"/>	Salle de banquet	<input type="checkbox"/>	Boucherie	<input type="checkbox"/>	Concession (sans préparation)	<input type="checkbox"/>	Dépanneur Magasin	<input type="checkbox"/>	Autre (Veuillez préciser) _____
<input type="checkbox"/>	Poissons et fruits de mer	<input type="checkbox"/>	Banque alimentaire	<input type="checkbox"/>	Épicerie	<input type="checkbox"/>	Colporteur	<input type="checkbox"/>	Détaillant de glace	<input type="checkbox"/>	

VEUILLEZ RENVoyer LA FORMULE D'INSCRIPTION À: healthprotection@gov.mb.ca