

## RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ LORS DE LA MANIPULATION DES ALIMENTS

1. Éliminer tout aliment altéré devenu impropre à la consommation, pouvant avoir été contaminé ou dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.
2. Fixer une date de péremption adéquate pour les produits fabriqués ou emballés.
3. Effectuer une rotation appropriée des aliments.
4. Maintenir les équipements contenant des aliments potentiellement dangereux à une température de 4 °C ou moins ou de 60 °C ou plus.
5. Maintenir les aliments potentiellement dangereux réfrigérés à une température de 4 °C ou moins et ceux servis chauds à une température de 60 °C ou plus.
6. S'approvisionner d'aliments provenant exclusivement de sources reconnues, approuvées et sécuritaires, et être en mesure de démontrer la provenance des aliments détenus.
7. Étiqueter les aliments avec toute l'information nécessaire à leur consommation sécuritaire. Les informations doivent être exactes et complètes (nom usuel du produit, liste des ingrédients par ordre décroissant, mode et durée de conservation, état, utilisation, quantité nette, origine, nom et adresse de la partie responsable).
8. Effectuer les activités de préparation, de conditionnement ou de transformation des produits, ainsi que l'entreposage ou toute autre opération de façon à prévenir l'introduction de contaminants de toute nature, à garantir l'innocuité des produits et à respecter la réglementation en vigueur.
9. Décongeler les aliments potentiellement dangereux selon des méthodes reconnues et sécuritaires.
10. S'assurer de l'atteinte d'une température interne de cuisson sécuritaire en respectant la température et le temps de cuisson appropriés pour les aliments crus d'origine animale ou végétale.
11. Utiliser des méthodes de préparation qui préviennent la survie et la prolifération des microorganismes pathogènes et contribuent à les réduire ou les éliminer.
12. Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60 °C à 4 °C (température interne) en moins de 6 heures, ce qui doit comprendre un refroidissement de 60 °C à 21 °C (température interne) en moins de 2 heures.
13. Réchauffer les aliments potentiellement dangereux, préalablement cuits et réfrigérés, de façon à ce que toutes leurs parties atteignent une température d'au moins 63 °C pendant 3 minutes (en excluant le réchauffage au four à micro-ondes) ou 74 °C durant 15 secondes en moins de 2 heures.
14. Nettoyer et assainir les ustensiles, équipements et surfaces de travail qui sont en contact direct ou indirect avec les aliments à l'aide de produits, d'outils ou d'appareils spécifiques à l'industrie alimentaire, selon des méthodes reconnues (mode d'utilisation, rinçage, etc.) et dilutions exigées. Le nettoyage précède l'assainissement.
15. Appliquer les fréquences de nettoyage et d'assainissement des ustensiles, équipements et surfaces en contact direct ou indirect avec les aliments, aussi souvent que cela est nécessaire, afin de prévenir la contamination. Respecter la fréquence des activités de nettoyage et d'assainissement conformément aux exigences prescrites par la réglementation et celles reconnues par le MAPAQ.
16. Se laver les mains et les avant-bras avec de l'eau chaude et du savon après avoir manipulé des aliments crus et avant de manipuler des aliments prêts à consommer ou des surfaces qui sont en contact avec ce type d'aliments,

avant de commencer à travailler et chaque fois qu'il y a un risque de contamination pour les aliments, notamment après avoir fumé, mangé, bu, s'être rendu aux salles de toilette ou à une zone contaminée et après s'être mouché.

17. S'assurer que tout local, aire ou véhicule utilisé pour la préparation des aliments dispose d'un évier avec robinet mélangeur, d'une eau potable, chaude et froide courante, de distributeurs de savon et de serviettes individuelles jetables pour le lavage des mains et le séchage hygiénique des mains. Le matériel requis pour le lavage des mains doit être accessible et fonctionnel.
18. S'assurer que, sur le plan hygiénique, le personnel adopte un comportement s'accordant au sens commun et approprié à l'industrie alimentaire. Il faut s'abstenir de consommer des aliments dans les locaux, aires ou véhicules utilisés pour la préparation des produits, le lavage ou le nettoyage du matériel et de l'équipement.
19. Organiser le travail du personnel de façon à minimiser les déplacements entre des aires de niveaux sanitaires différents (d'une zone contaminée à une zone alimentaire de détention ou de préparation).
20. S'assurer que le personnel possède les qualifications spéciales légalement requises pour la manipulation des aliments.
21. S'assurer que les personnes affectées à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement ou à toute autre tâche liée à la manipulation des aliments :
  - ne présentent pas une blessure infectée ou une plaie qui n'est pas recouverte adéquatement,
  - ne souffrent pas d'une maladie pouvant contaminer les aliments ou de symptômes comme la diarrhée, la nausée, le vomissement ou la fièvre.
22. S'assurer que le personnel affecté à la préparation des aliments, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement :
  - porte des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail, un couvre-chef propre qui recouvre entièrement les cheveux et un couvre-barbe, le cas échéant;
  - ne porte aucun bijou ou objet susceptible de tomber dans les aliments ou de les contaminer.
23. Garder propres les équipements, ustensiles et matériaux d'emballage servant à la préparation, au conditionnement, à l'entreposage, au transport, à l'étiquetage et à la distribution des produits.
24. Utiliser du matériel, de l'équipement, des ustensiles et des contenants qui sont en bon état, conçus, construits, fabriqués, entretenus, démontables, facilement nettoyables et disposés de manière à fonctionner selon l'usage prévu dans l'industrie alimentaire.
25. Utiliser des équipements, des ustensiles et des contenants qui sont en contact direct avec les aliments fabriqués d'un matériel :
  - qui ne peut être altéré par les aliments;
  - qui est imperméable et non absorbant et qui est exempt de particules détachables, d'aspérités ou de fissures.
  - qui ne peut être corrodé et qui résiste aux opérations de lavage, de nettoyage ou d'assainissement.
26. Placer les déchets dans des contenants propres, fermés et étanches. Maintenir une fréquence d'enlèvement des ordures permettant d'éviter tout débordement.
27. Garder les lieux, les locaux ou les véhicules propres et aménagés de façon à prévenir la contamination physique, chimique ou microbiologique.
28. Garder le lieu ou le véhicule exempt d'insectes, de vermines et de toute espèce d'animaux non autorisés ou de leurs excréments.
29. Approvisionner les lieux, les locaux ou les véhicules en eau potable courante froide et chaude (au moins 60 °C) en quantité suffisante pour effectuer les tâches courantes. Prendre les mesures pour assurer une protection adéquate de l'approvisionnement en eau à partir d'un puits, le cas échéant.