

LIGNES DIRECTRICES SUR L'ÉTABLISSEMENT ET L'EXPLOITATION D'INSTALLATIONS DE CUISINE À L'EXTÉRIEUR D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

Aux fins des présentes lignes directrices, on entend par « **installation de cuisine à l'extérieur** » une installation de cuisine exploitée conjointement avec un établissement alimentaire dûment autorisé et doté du permis, mais qui n'est pas située à l'intérieur de l'établissement alimentaire permanent totalement clos.

Les installations de cuisine à l'extérieur et le matériel connexe doivent être conçus, exploités et entretenus de manière salubre afin de ne pas présenter de risque pour la santé publique.

La seule activité de préparation des aliments autorisée par ces lignes directrices est la cuisson, le fumage, l'arrosage ou l'assaisonnement des aliments. Toutes les autres activités doivent être effectuées à l'intérieur de l'établissement de restauration.

Il s'agit uniquement de lignes directrices. L'inspecteur de la santé publique peut avoir d'autres exigences conformément au Règlement sur les denrées alimentaires (RM 339/88R) pris en application de la Loi sur la santé publique.

LIGNES DIRECTRICES SUR L'ÉTABLISSEMENT ET L'EXPLOITATION D'INSTALLATIONS DE CUISINE À L'EXTÉRIEUR D'UN ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION

1. DÉFINITION

« *établissement de restauration* » Endroits où des aliments sont préparés ou servis à des fins de consommation en portions individuelles. Sont toutefois exclus les usines de transformation des aliments et les magasins d'alimentation au détail.

« *installation de cuisine à l'extérieur* » Une installation de cuisine exploitée conjointement avec un établissement alimentaire dûment autorisé et doté du permis, mais qui n'est pas située à l'intérieur de l'établissement alimentaire permanent totalement clos.

2. CONSTRUCTION

Les plans et les spécifications de la construction doivent être soumis à l'approbation de l'inspecteur de la santé publique du district avant le début des travaux.

Les plans et les spécifications d'une installation de cuisine à l'extérieur doivent inclure tous les renseignements nécessaires, notamment ceux décrits dans le présent document, pour démontrer la conformité aux dispositions relatives à la salubrité des aliments et la compréhension de celles-ci. L'examen préalable à l'exploitation permet de discuter des sujets de préoccupation et doit être effectué avant la construction d'une installation de cuisine à l'extérieur.

3. EXIGENCES STRUCTURELLES POUR LA CUISINE À L'EXTÉRIEUR

- a. Toutes les aires de cuisson doivent être protégées contre la contamination. En d'autres termes, chaque matériel de cuisson doit être couvert séparément ou bénéficier d'une couverture supérieure. Les toits ou autres constructions permanentes, les auvents ou les marquises approuvés par les services locaux de protection contre l'incendie sont des exemples de couverture supérieure acceptable.
- b. Les planchers d'une installation de cuisine à l'extérieur doivent être facilement lavables, bien séchés et de construction durable, comme l'asphalte, les tapis non absorbants, le bois à grains serrés ou tout autre matériau approuvé par l'inspecteur de la santé publique.

4. MATÉRIEL

Tout le matériel doit être construit, gardé en bon état, propre et salubre, conformément au règlement RM 339/88R sur les aliments et les établissements de manutention des aliments et aux instructions du fabricant.

Les installations de cuisine et le matériel de distribution doivent être adaptés aux types et aux quantités de denrées alimentaires préparées et servies dans l'installation de cuisine à l'extérieur.

Le matériel peut être portable ou fixé en permanence. Il est préférable d'utiliser une source de chaleur continue et constante, notamment un appareil de cuisson au gaz ou électrique, plutôt que du bois ou du charbon de bois. Le bois ou le charbon de bois sont acceptables si une température constante peut être atteinte et maintenue.

Les autorités locales chargées de la prévention des incendies doivent approuver tous les appareils de cuisson à l'extérieur.

5. INSTALLATIONS POUR LE LAVAGE DES MAINS

Sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique, un lavabo approprié doit être placé dans l'installation de cuisine à l'extérieur. Au moins un contenant couvert de 19 litres (5 gallons américains) équipé d'une soupape ou d'un robinet conçu de manière à assurer un jet d'eau continu sur les mains doit être fourni. Un récipient doit être prévu pour recueillir les eaux usées provenant du lavage des mains. L'eau doit être potable. L'endroit prévu pour le lavage des mains doit disposer d'un approvisionnement suffisant de savon liquide et de serviettes en papier à usage unique.

6. ÉCLAIRAGE

- a. Un éclairage adéquat, par des moyens artificiels ou naturels, est exigé dans l'installation de cuisine à l'extérieur pendant toutes les heures d'ouverture.
- b. Des dispositifs aux appareils d'éclairage artificiel doivent être installés aux endroits de manutention des aliments afin de protéger la nourriture.
- c. Les installations fonctionnant après la tombée de la nuit doivent disposer d'un éclairage fixe permanent.

7. DÉCHETS

- a. L'installation de cuisine à l'extérieur doit disposer d'un nombre suffisant de poubelles imperméables et faciles à nettoyer.
- b. Les poubelles doivent être couvertes lorsqu'elles ne sont pas utilisées, être à l'épreuve des rongeurs et imperméables.
- c. Les graisses doivent être éliminées de manière appropriée et ne doivent pas être déversées sur le sol ou dans le réseau d'égout sanitaire.

8. EXIGENCES OPÉRATIONNELLES POUR LA CUISINE À L'EXTÉRIEUR

- Les employés doivent être présents en tout temps pendant la cuisson des aliments. Sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique, aucune nourriture ne doit être laissée sans surveillance.
- Tous les aliments doivent être préparés **à l'intérieur de l'établissement de restauration permanent**. Il est interdit de refroidir, de décongeler ou de préparer des aliments dans l'installation de cuisine à l'extérieur, à l'exception de la cuisson et du fumage.
- L'aire de grillade à l'extérieur doit être nettoyée efficacement avant utilisation et l'ensemble de l'unité doit être en bon état.
- Le matériel de cuisson, comme les barbecues, les poêle-cuisinières au propane et les grils, doit être entouré d'une corde ou être isolé du public par une distance recommandée de 1,2 mètre (4 pieds).
- Il est interdit de laver la vaisselle à l'endroit prévu pour le lavage des mains; la vaisselle doit être lavée à l'intérieur.
- Il faut interdire aux clients et autres personnes non autorisées l'accès aux zones non surveillées de l'installation de cuisine à l'extérieur où se trouvent les aliments, les surfaces en contact avec les aliments et le matériel.
- Tous les aliments, qu'ils soient cuits ou crus, doivent être couverts et protégés pendant leur transport entre l'installation de cuisine à l'extérieur et la cuisine intérieure.
- Un thermomètre à tige métallique précis doit être utilisé pour contrôler les aliments potentiellement dangereux cuits dans l'installation de cuisine à l'extérieur.
- Tous les condiments doivent être emballés individuellement, distribués à l'aide de bouteilles à pression ou à pompe ou servis à l'aide de contenants munis d'un couvercle à charnière.
- Les linges utilisés pour essuyer les surfaces en contact avec les aliments ne servent qu'à cette fin et doivent être gardés propres et secs ou rangés dans une solution aseptisante propre à la concentration appropriée (eau de Javel – 100 parties par million, ammonium quaternaire – 200 parties par million ou iode – 25 parties par million).
- L'installation de cuisine à l'extérieur doit disposer de deux séries d'ustensiles et de contenants : une série pour les aliments crus et une autre pour les aliments cuits.
- Il faut prévenir en tout temps toute contamination possible des aliments et des ustensiles de manière adéquate, y compris l'exposition aux éléments extérieurs comme la pluie et la neige, les insectes, les rongeurs, les oiseaux et les parasites.
- Pendant les périodes où l'installation de cuisine à l'extérieur ne fonctionne pas, tous les aliments et ustensiles doivent être entreposés dans l'établissement alimentaire permanent.