

PENSE-BÊTE DE L'AGROTOURISME

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ



Des équipements sanitaires propres et bien entretenus de même qu'une bonne hygiène du personnel sont une marque de respect envers vos visiteurs. Cela démontre votre souci de bien les accueillir et contribue à les mettre en confiance dès leur premier contact avec votre entreprise. Les équipements sanitaires doivent être simples à repérer et faciles d'accès. Quant aux installations alimentaires, elles doivent être conformes à la réglementation sur les aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

CONDITIONS GAGNANTES

pour assurer l'hygiène et la salubrité des lieux de travail :

1. Prévoir des mesures d'hygiène à respecter par le personnel ;
2. Assurer un approvisionnement en eau potable ;
3. Établir une bonne gestion des ordures ;
4. Suivre une formation en hygiène et salubrité ;
5. Respecter les exigences en matière d'installations sanitaires ;
6. Prévoir des vêtements adéquats.

PARTIR DU BON PIED AVEC DES MESURES D'HYGIÈNE POUR SON PERSONNEL

- Avoir à sa disposition un évier ainsi qu'un distributeur de savon liquide et de serviettes jetables ;
- Avoir à sa disposition un endroit pour le lavage des bottes (ex. : après une visite de l'étable) ;
- Éviter qu'un employé atteint d'une maladie contagieuse ne manipule des aliments ;
- Aussi souvent que possible, utiliser un ustensile plutôt que les mains pour manipuler les aliments ;
- Éviter les contaminations en séparant toujours les aliments crus d'origine animale des aliments cuits ou prêts à manger.

À SAVOIR

Les chiffons, torchons, guenilles et éponges peuvent transporter des microorganismes indésirables. Prenez soin de les laver et de les rincer après chaque usage. N'oubliez pas de les assainir et de les changer régulièrement.



SUIVRE UNE FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Une formation en hygiène et salubrité est obligatoire pour la majorité des établissements alimentaires, bien que certaines exemptions s'appliquent. À titre d'exemple, si vous offrez un service de restauration, un service de traiteur, des dégustations ou si vous êtes un producteur agricole qui prépare ou vend des produits de l'étable, des produits apicoles ou des œufs, vous pourriez être obligé de vous conformer à ces trois obligations :

- Désigner une personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaire et veiller à ce qu'elle soit titulaire d'une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.
- Satisfaire à l'une ou l'autre des exigences suivantes :
 - Le gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou une personne ayant suivi la formation de manipulateur d'aliments est présent sur les lieux en tout temps lorsque des aliments sont préparés ou manipulés ;
 - Au moins 10 % du personnel affecté à la préparation d'aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments possède une attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire ou de manipulateur d'aliments (cette option n'impose pas d'assurer en tout temps la présence d'une personne formée sur les lieux).
- Tenir un registre sur les lieux de travail indiquant :
 - le nombre de personnes affectées à la préparation des aliments et au nettoyage du matériel et de l'équipement entrant en contact avec les aliments, y compris le gestionnaire responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ;
 - les noms des employés titulaires d'une attestation de formation de manipulateur d'aliments et des gestionnaires d'établissement alimentaire.



ASSURER UN APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

L'approvisionnement de votre entreprise en eau potable peut se faire par un réseau d'aqueduc acheminant l'eau déjà traitée ou par un équipement de collecte ou de captation, qui dirige l'eau vers des installations de traitement. L'eau est ensuite distribuée par un système de plomberie. Tous ces facteurs peuvent impliquer de nombreuses obligations, selon votre situation.

Pour en savoir plus, vous pouvez communiquer avec votre municipalité et avec le ministère de l'Environnement et de la Lutte contre les changements climatiques (MELCC). Vous pouvez également consulter le [site Web du MELCC](#).

ÉTABLIR UNE BONNE GESTION DES ORDURES

- Avoir à sa disposition des poubelles :
 - couvertes et facilement accessibles ;
 - en nombre suffisant, vidées régulièrement et lavées au besoin ;
 - bien réparties sur le site, de bonnes dimensions et en matériaux résistant au nettoyage.
- Avoir à sa disposition des installations pour le compostage, des bacs de recyclage, etc.

RESPECTER LES EXIGENCES EN MATIÈRE D'INSTALLATIONS SANITAIRES

TOILETTES

- Disposer d'un nombre suffisant de toilettes selon la quantité de visiteurs (consulter le code national du bâtiment ou un inspecteur municipal) ;
- Disposer d'une signalisation appropriée et d'un accès facile ;
- Distinguer les toilettes réservées à la clientèle de celles de votre aire privée ;
- Faire un entretien approprié et régulier des toilettes ;
- Disposer d'un aménagement pour les personnes ayant une incapacité physique (ex. : portes plus larges, barres d'appui, etc.) ;
- Disposer de commodités pour les enfants (table à langer, poubelle avec couvercle, etc.).



À SAVOIR

Afin d'éviter que la clientèle utilise votre aire sanitaire privée, il est possible de louer des stations sanitaires mobiles. Ces toilettes mobiles sont fabriquées en polyéthylène et sont très résistantes. Elles seront en plus très pratiques et économiques pour les activités agrotouristiques de courtes durées.

PRÉVOIR DES VÊTEMENTS ADÉQUATS

Selon l'exploitation, des vêtements utilisés exclusivement pour le travail par le personnel ou les visiteurs pourraient être nécessaires. Par exemple :

- Des bottes (en plastique à usage unique ou réutilisables) ;
- Un bassin de désinfection des bottes ;
- Des sarraus ;
- Des filets pour les cheveux ;
- Des masques ;
- Des gants à usage unique.

Ceux-ci rendent compte des points importants à retenir concernant les principales lois et normes auxquelles les entreprises agrotouristiques peuvent avoir à se conformer.

ASTUCE

Vérifiez que vos moustiquaires sont en bon état et que les portes sont bien ajustées. Attention aux allées et venues des animaux domestiques ! Ils peuvent faire entrer des mouches, des rongeurs ou d'autres indésirables.

ORGANISATIONS ET INFORMATION UTILES

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

■ Section « Agrotourisme »

Source de renseignements et de liens utiles pour réaliser vos projets de démarrage ou d'expansion dans ce secteur d'activité.

■ Fiches du Pense-bête de l'agrotourisme

Huit fiches thématiques pour soutenir le démarrage et le perfectionnement de votre entreprise.

■ Fiches « Qualité »

Ces fiches sont regroupées par thème ; elles ont pour objet l'amélioration de l'offre agrotouristique et de la mise en marché de proximité.

■ Permis du MAPAQ

Information générale sur les différents permis délivrés par le Ministère et exigés pour certaines productions ou pour des activités commerciales.

■ Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires

Ce guide contient des recommandations qui s'adressent aux manipulateurs d'aliments et aux gestionnaires d'un établissement alimentaire pour les aider à assurer l'innocuité des aliments.

■ Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires

Les réseaux Agriconseils

Services-conseils subventionnés destinés à la clientèle agricole. Il est possible d'obtenir une aide financière en relation avec l'agrotourisme, notamment pour établir un diagnostic ou pour définir un plan de commercialisation.

Agri-Réseau

Réseau de veille lié au secteur bioalimentaire. Une multitude de documents se trouvent dans le site Web; ils y sont déposés par les spécialistes de différents domaines d'importance. Il est possible de s'inscrire pour recevoir une infolettre, en fonction de ses préférences.

Commission de protection du territoire agricole du Québec (CPTAQ)

Le site Web de la CPTAQ contient des renseignements sur la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles. On y trouve le formulaire de demande d'autorisation (pour une modification des activités) ainsi que le guide d'accompagnement pour remplir la demande d'autorisation.

Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail

Informations sur la trousse de premiers secours à avoir dans votre entreprise.

Institut national de santé publique du Québec

Centre d'expertise et de référence en matière de santé publique au Québec.

Régie du bâtiment du Québec

Liste des lois, règlements et codes administrés par la Régie du bâtiment du Québec.

LégisQuébec

Règlements sur la santé et la sécurité au travail (annexe concernant les installations sanitaires).

Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand (AATGQ) – Terroirs et saveurs

Réseau provincial dédié au développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Québec.

Société du réseau Économusée (SRÉ)

Réseau de membres du secteur de l'agroalimentaire qui utilisent un savoir-faire authentique dans la fabrication de leurs produits.

Kéroul

Accessibilité pour personnes à capacité physique restreinte.

■ Service aux entreprises

Programme d'accessibilité des établissements touristiques.

Dans le cadre de la lutte contre la COVID-19, nous vous invitons à prendre connaissance des mesures sanitaires à respecter dans le site Web quebec.ca/coronavirus.