

GESTION PAR LE TEMPS

DES ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX

En vertu des récents modèles internationaux en matière de salubrité alimentaire, la gestion par le temps des aliments potentiellement dangereux (APD) est devenue incontournable. Le présent document précise les exigences du Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments (SMSAIA) qu'il faut satisfaire pour assurer l'innocuité des APD conservés à la température ambiante.

Les APD nécessitent une maîtrise parfaite de la température ou de la durée de conservation, puisqu'ils sont susceptibles de favoriser la croissance de micro-organismes pathogènes et, pour certains d'entre eux, la formation de toxines. Ainsi, outre la gestion des APD par la température, la gestion par le temps peut aussi s'avérer sécuritaire moyennant un encadrement rigoureux.

MISE EN APPLICATION

GÉNÉRALITÉS

- Pour instaurer une gestion par le temps dans un établissement, un **formulaire** de demande dûment rempli doit être acheminé par courrier électronique. **Exception** : aucune demande d'autorisation n'est nécessaire pour la gestion par le temps des fromages et des légumes coupés, peu importe la façon dont ils sont servis. Cependant, toutes les autres exigences énoncées dans le présent document doivent être satisfaites.
- La gestion par le temps est nécessaire lorsque les APD sont laissés à la température ambiante et qu'ils ne se trouvent ni à l'étape de la préparation ni dans un processus de refroidissement.
- La gestion par le temps convient uniquement aux activités de restauration et de vente au détail.
- Les établissements offrant des produits pour emporter peuvent recourir à la gestion par le temps à la condition que les aliments vendus soient destinés à une consommation rapide.
- De façon générale, les buffets sont exclus des présentes lignes directrices et ne peuvent faire l'objet d'une gestion par le temps.
- Après l'évaluation de la demande, si les critères de la gestion par le temps sont remplis, le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) délivrera une autorisation en retournant une version signée du formulaire. Habituellement, un délai de quatre ou six heures est permis pour la conservation des aliments à la température ambiante. Tout désir de modifier la procédure en vigueur impliquera une révision du dossier de l'établissement et une nouvelle demande devra être soumise pour obtenir une approbation.
- Au cours des inspections par le MAPAQ, le respect de la procédure de gestion par le temps autorisée et la mise en application des mesures de contrôle exigées seront vérifiées. **Dans le cas où les délais autorisés ont été dépassés ou à la suite de toute autre constatation** indiquant que **l'innocuité des aliments** est compromise, **ces derniers pourraient être éliminés**.

Le Ministère se réserve le droit de réévaluer sa position advenant que la procédure de gestion par le temps ne soit pas respectée.

EXIGENCES PARTICULIÈRES POUR TOUT APD FAISANT L'OBJET D'UNE GESTION PAR LE TEMPS (MESURES DE CONTRÔLE)

- Tous les aliments qui n'ont pas été servis à la fin du délai autorisé doivent être éliminés.
- Les aliments qui font fait l'objet d'une gestion par le temps (délai écoulé en entier ou non) ne peuvent **en aucun cas** retourner à la réfrigération ou dans une unité de maintien au chaud, tout comme ils ne peuvent être utilisés dans la composition d'un autre produit, à moins d'une indication contraire du MAPAQ suivant l'évaluation du dossier soumis.
- Les produits, les plateaux ou les contenants doivent être pourvus soit d'une minuterie, soit d'une étiquette indiquant la date et l'heure limite de consommation ou l'heure à laquelle les produits ont été retirés de l'unité de maintien au chaud ou au froid.
- Une autre option consiste à tenir un registre où sont spécifiés les aliments faisant l'objet d'une gestion par le temps. Dans ce cas, le lien doit être très facile à établir entre le registre et les aliments visés par la gestion par le temps. La date et l'heure limite de consommation ou l'heure à laquelle les produits ont été retirés de l'unité de maintien au chaud ou au froid doivent être indiquées dans le registre pour chaque produit.
- Si un produit contient plusieurs ingrédients potentiellement dangereux, le délai débute lorsque le premier ingrédient est retiré de l'unité de maintien au chaud ou au froid.
- Une procédure écrite désignant les aliments faisant l'objet d'une gestion par le temps doit être à la disposition des inspecteurs. La durée autorisée doit y être indiquée, de même que les moyens de mesure du temps utilisés. Le formulaire de demande signé par le MAPAQ doit également être disponible pour consultation. En ce qui concerne les chaînes de restauration, toutes leurs succursales employant la procédure doivent avoir les documents en main.
- Tous les employés que cela concerne doivent être avisés de la nouvelle procédure mise en place.

EXIGENCE PARTICULIÈRE À LA GESTION PAR LE TEMPS DE QUATRE HEURES

- La température interne initiale des aliments doit être inférieure ou égale à 4 °C ou supérieure ou égale à 60 °C.

EXIGENCES PARTICULIÈRES À LA GESTION PAR LE TEMPS DE SIX HEURES

- La température interne initiale des aliments doit être inférieure ou égale à 4 °C.
- En outre, en tout temps, la température interne des aliments ou la température de l'air ambiant doit être contrôlée et maintenue à 21 °C ou moins. Il faut vérifier la température toutes les deux heures et consigner l'information dans un registre.

Mesure corrective suivant la vérification de la température

Si la température dépasse 21 °C (interne ou ambiante selon l'option choisie), le délai de conservation à la température ambiante doit être rectifié pour une gestion par le temps de 4 heures. Ce nouveau délai est calculé à partir du moment où les aliments ont été retirés de l'unité de maintien au froid. Si une période de quatre heures est déjà écoulée au moment où l'on constate le dépassement de la température, les aliments doivent être éliminés.

POUR TOUTE INFORMATION

COMMUNIQUEZ AVEC L'ÉQUIPE DES SPÉCIALISTES EN ALIMENTATION DU MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION :

200, chemin Sainte-Foy, 11^e étage

Québec (Québec) G1R 4X6

Téléphone sans frais : 1 800 463-5023

Télécopieur : 418 380-2169

Courrier électronique : smsaia@mapaq.gouv.qc.ca

Site Internet : www.mapaq.gouv.qc.ca

Vous pouvez aussi communiquer avec le bureau de la direction régionale du Ministère par téléphone ou par courrier électronique.