

LIGNES DIRECTRICES CONCERNANT

L'HYGIÈNE ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

POUR LES EXPLOITANTS DE MARCHÉS PUBLICS

ET DE KIOSQUES ALIMENTAIRES



Rédaction et coordination

Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments

Téléphone : 1 800 463-5023

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

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

Édition

Direction des communications

Remerciements

Le Sous-ministériat à la santé animale et à l'inspection des aliments tient à remercier toutes les personnes qui ont contribué à l'élaboration et à la révision de ce document.

Information

Association des marchés publics du Québec

Case postale 25007

Trois-Rivières (Québec) G8Y 0B5

Téléphone : 514 554-9553

Information générale : info@ampq.ca

Dépôt légal : 2021

Bibliothèque et Archives nationales du Québec

Bibliothèque et Archives Canada

ISBN : 978-2-550-90720-6 (PDF)

© Gouvernement du Québec

La reproduction totale ou partielle du présent document est autorisée à la condition que la source soit mentionnée.

Les lignes directrices présentées dans ce document s'appuient sur les exigences de la **Loi sur les produits alimentaires** et ses règlements ou sur les bonnes pratiques à appliquer en temps normal. D'autres mesures doivent également être appliquées en lien avec la pandémie de COVID-19. À cet effet, consultez la page Web [Santé et sécurité en milieu de travail](#).

Dans les présentes lignes directrices, si le verbe « doit » est employé dans le texte, il s'agit d'exigences. Si l'on utilise plutôt le verbe « devrait », il s'agit de recommandations (l'exploitant peut le faire, mais n'est pas obligé).

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	7
DÉFINITIONS	8
EXIGENCES MUNICIPALES	10
RESPONSABILITÉS DE L'EXPLOITANT DU MARCHÉ (RÉSUMÉ À LA FIGURE 1 ET AU TABLEAU 1)	10
– Exigences pour les marchés publics avec locaux (fermés)	10
– Recommandations pour les marchés publics sans locaux (ouverts)	10
– Figure 1. Responsabilités de l'exploitant de marché	13
RESPONSABILITÉS DE L'EXPLOITANT D'UN KIOSQUE ALIMENTAIRE (RÉSUMÉ AU TABLEAU 1)	14
– Permis	14
– Matière	14
– Méthode	16
– Main-d'œuvre	17
– Matériel	20
– Milieu	20
– Tableau 1. Résumé des exigences (✓) et recommandations (R) à appliquer par l'exploitant de marché et l'exploitant de kiosque alimentaire.	22



INTRODUCTION

Une multitude de produits peuvent être offerts dans un marché public. Qu'il s'agisse de fruits et légumes frais entiers ou de produits transformés, il importe de préserver en tout temps la qualité, la fraîcheur et le caractère sain des aliments. Le fait de ne pas maîtriser les dangers de nature biologique (microorganismes), chimique (allergènes, produits nettoyants, pesticides, etc.) ou physique (fragments de verre, rognures de métal, etc.) peut entraîner un risque pour la santé des consommateurs, notamment un risque de [toxi-infections alimentaires](#).

Le présent guide a pour objet de faire connaître aux exploitants de marchés publics et de kiosques alimentaires leurs responsabilités légales relativement à la Loi sur les produits alimentaires et ses règlements ainsi que les recommandations concernant la salubrité des aliments.

Le contenu de ce guide repose notamment sur la réglementation applicable et la [méthode d'inspection basée sur l'évaluation du risque](#) du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ). Les « [5 M](#) », qui se rapportent aux cinq sources de danger, soit la matière, les méthodes de travail, la main-d'œuvre, le matériel et le milieu, constituent la base de ce guide.

DÉFINITIONS

Marché public : installation permanente ou temporaire avec ou sans locaux dont les activités commerciales sont annuelles ou saisonnières. Le marché public accueille un regroupement d'emplacements (locaux, stands, kiosques ou étals) occupés principalement par des exploitants agricoles ou des entreprises artisanales de transformation alimentaire dans le but de vendre différents aliments aux consommateurs.

Marché public avec locaux (fermé) : installation permanente comprenant des locaux qui s'apparente à un bâtiment de type commercial dont chaque local ou emplacement dispose des installations nécessaires au maintien de l'hygiène et de la salubrité des aliments (eau potable, plomberie, appareils sanitaires, électricité, etc.).

Marché public sans locaux (ouvert) : installation permanente ou temporaire exempte de cloisonnements (ex. : bâtiment à aire ouverte, terrasse couverte en bois, chapiteau en toile, emplacement à aire ouverte, etc.).

Marché public mixte : installation permanente avec des locaux jumelée à une installation à aire ouverte.

Exploitant d'un kiosque alimentaire (marchand ou restaurateur) : toute personne qui exploite un emplacement dans un marché public dans le but de vendre des aliments.

Exploitant d'un marché public (comité de gestion ou gestionnaire de marché) : toute personne ou entreprise responsable de l'organisation, de la conception, de l'exploitation et de la maintenance d'un marché public.

Aliments potentiellement dangereux : aliments qui peuvent permettre la croissance de microorganismes pathogènes et, pour certains d'entre eux, la formation de toxines. Ils requièrent donc un contrôle de leur température et, dans certains cas, de leur durée de conservation.

Voir aussi :

- [Aliments potentiellement dangereux et non potentiellement dangereux](#)
- [Caractérisation et identification d'un aliment potentiellement dangereux](#)
- [pH approximatif de divers produits alimentaires](#) (PDF, 24 ko)
- [Les principaux groupes d'aliments, leur valeur d'aW et les microorganismes susceptibles de s'y multiplier](#) (PDF, 15 ko)
- [Liste des aliments potentiellement dangereux et non potentiellement dangereux en fonction de leurs caractéristiques](#) (PDF, 84 ko)
- [Gestion par le temps des aliments potentiellement dangereux](#)

Aliments non potentiellement dangereux : aliments qui ne permettent pas la croissance de microorganismes pathogènes ni la production de toxines. Toutefois, ils peuvent être altérés par l'action de microorganismes non pathogènes (ex. : levures ou bactéries lactiques) qui dégradent leur goût, leur texture, leur apparence ou leur odeur. Dans ce cas, un aliment pourrait être impropre à la consommation humaine. Le processus d'altération peut même parfois modifier les caractéristiques des aliments jusqu'à les rendre potentiellement dangereux.

Un aliment non potentiellement dangereux peut néanmoins représenter un risque pour la santé, car des microorganismes pathogènes peuvent y survivre, même s'il n'est pas favorable à leur croissance. Cet aliment est alors considéré comme un vecteur de contamination.

Voir aussi :

- [Aliments potentiellement dangereux et non potentiellement dangereux](#)

Préparation : abattre, assaisonner, chauffer, coaguler, concentrer, confire, congeler, cuire, décongeler, décoquiller, découper, dépecer, dépiauter, déshydrater, désosser, emballer, enrober, évaporer, éviscérer, extraire, façonner, fermenter, fileter, filtrer, fumer, garnir, griller, hacher, laver, mariner, mélanger, mettre en conserve, mirer, morceler, moudre, mouler, parer, pasteuriser, peler, piquer, presser, réchauffer, réemballer, saler, saigner, saumurer, saurer, sécher, torréfier, trancher et tout autre genre de traitement ou de conditionnement d'aliments, à l'exception du parage des parties non comestibles, du lavage à l'eau et de l'emballage des fruits et légumes frais entiers, de l'emballage des œufs de consommation en coquille et de l'infusion, de la dilution ou de la reconstitution avec de l'eau d'un produit sec ou concentré pour service direct au consommateur en portion individuelle, sans chauffage subséquent de cette portion.



EXIGENCES MUNICIPALES

Assurez-vous que les activités qui auront lieu dans votre marché public et les installations sont conformes à la réglementation de la municipalité concernée ainsi qu'aux autres réglementations.

RESPONSABILITÉS DE L'EXPLOITANT DU MARCHÉ

(RÉSUMÉ À LA FIGURE 1
ET AU TABLEAU 1)

Les marchés publics sans locaux offrent un environnement différent des marchés publics fermés avec locaux, qui sont aménagés d'emblée pour fournir toutes les installations nécessaires à la bonne marche des activités dans chacun des emplacements (installations de lavage des mains avec eau potable chaude et froide courante, système d'évacuation des eaux usées raccordé aux égouts, électricité, etc.).

L'exploitant d'un kiosque est responsable des aliments qu'il vend et des conditions dans lesquelles il les vend, les détient ou les prépare. Toutefois, l'exploitant d'un marché public devrait mettre à la disposition des exploitants de kiosques les installations nécessaires au maintien de l'hygiène et de la salubrité. S'il omet de le faire (ex. : absence d'eau potable), des interventions (mesures administratives ou coercitives) pourraient entraîner l'arrêt des activités de l'exploitant du kiosque.

Ainsi, l'exploitant de marchés publics devrait connaître les **responsabilités de l'exploitant d'un kiosque alimentaire** afin de lui offrir les conditions nécessaires au respect de ses obligations en vertu de la Loi sur les produits alimentaires et de ses règlements.

Exigences pour les marchés publics avec locaux (fermés)

L'exploitant d'un marché public avec locaux doit respecter les exigences de l'article 2.1.6 du *Règlement sur les aliments* (chapitre P-29, r.1). En plus des exigences précisées dans cet article, il devrait appliquer les mesures recommandées pour les exploitants de marchés publics sans locaux (ouverts).

Recommandations pour les marchés publics sans locaux (ouverts)

Choix du lieu et propreté

Les exploitants de marchés publics devraient fournir aux exploitants de kiosques alimentaires un emplacement propre et aménagé de façon à favoriser la prévention des dangers microbiologiques, chimiques ou physiques.

Terrain

Les exploitants de marchés publics devraient prendre des mesures pour empêcher l'accumulation de liquide et d'eau stagnante sur le sol ou pour minimiser la poussière et la boue.

Organisation du marché

Les exploitants de marchés publics devraient regrouper les exploitants de kiosques qui vendent des aliments et les séparer des vendeurs d'objets de manière à regrouper les activités similaires. L'objectif est que les activités des autres kiosques n'affectent pas la salubrité des aliments.

Eau potable, installations de lavage des mains et kiosques fournis par le marché

Le marché public devrait être raccordé à un aqueduc ou à un système d'alimentation en eau potable courante, chaude (60 °C) et froide, sous pression et avec un débit approprié à la grandeur du marché. L'eau devrait être disponible en quantité suffisante pour les opérations alimentaires (lavage des mains, lavage de la vaisselle et des équipements et préparation des aliments).

Dans le cas d'un marché qui n'est pas raccordé à un aqueduc, un réservoir d'eau devrait être aménagé pour approvisionner le marché en eau potable courante, chaude (60 °C) et froide, en quantité suffisante pour assurer que de l'eau est disponible en tout temps pendant les heures d'ouverture du marché.

Selon les recommandations et exigences énoncées dans la sous-section « **Installations de lavage des mains** » de la section « **Responsabilités de l'exploitant d'un kiosque alimentaire** », les exploitants de kiosques qui vendent ou préparent des aliments devraient avoir accès à des postes de lavage.

Si des kiosques sont fournis aux exploitants, ils devraient être aménagés de manière à respecter les recommandations et exigences énoncées dans la sous-section « **Aménagement du kiosque** » de la section « **Responsabilités d'un exploitant de kiosque alimentaire** ».

En plus d'une installation de lavage des mains, l'exploitant du marché devrait mettre à la disposition des exploitants de kiosques une ou des installations réservées au nettoyage et à l'assainissement des équipements, des ustensiles et de la vaisselle.

Gestion des déchets

L'exploitant d'un marché public devrait s'assurer que les installations de récupération des déchets et la fréquence de récupération sont adéquates.

Les récipients à déchets devraient être :

- étanches, faciles à nettoyer et munis de sacs à ordures résistants;
- pourvus de couvercles et fermés lorsqu'ils ne sont pas utilisés;
- placés dans des endroits déterminés loin des zones réservées aux aliments (stands, kiosques, étals, comptoirs et surfaces servant à la préparation et à l'entreposage des aliments);
- entretenus de façon à ne pas attirer les insectes ni la vermine;
- nettoyés régulièrement et vidés lorsqu'ils sont pleins ou au moins deux fois par semaine;
- fabriqués avec d'autres matériaux que du papier ou du carton.

Eaux de pluie et de lavage

L'exploitant d'un marché public devrait s'assurer que les eaux de pluie ne s'accumulent pas sur le terrain et que les eaux de lavage sont récupérées de manière sanitaire. Les eaux usées devraient être jetées de façon appropriée (dans les toilettes ou dans un évier raccordé aux égouts).

Installations électriques

L'exploitant d'un marché public devrait fournir aux exploitants de kiosques alimentaires les installations nécessaires pour effectuer les opérations alimentaires exigeant l'électricité, par exemple le maintien chaud ou froid des aliments.

Gestion des animaux, des insectes et de leurs excréments

L'exploitant d'un marché public devrait prendre des mesures pour prévenir (maintien de la propreté du lieu et des alentours, vérification régulière ou extermination) les infestations causées par les animaux, la vermine, les insectes ou leurs excréments.

Le marché public devrait être situé dans un endroit propre qui n'abrite pas ou ne favorise pas la présence d'insectes ni d'animaux comme des rongeurs ou de la vermine.

L'exploitant devrait vérifier régulièrement si des insectes, des animaux ou leurs excréments se trouvent dans le marché et l'environnement immédiat.

Les alentours du marché public devraient être maintenus propres pour ne pas attirer la vermine.

L'exploitant d'un marché public devrait prendre des moyens pour que les animaux domestiques ne puissent pas s'approcher des kiosques où des aliments sont conservés ou préparés et pour qu'ils soient tenus en laisse.

Même si les animaux domestiques ne sont pas interdits dans un marché public en vertu du *Règlement sur les aliments*, le marché pourrait décider de se doter d'un règlement interne interdisant leur présence.

Gestion des produits de nettoyage et d'assainissement et des produits antiparasitaires

L'exploitant d'un marché public devrait entreposer les pesticides (insecticides, rodenticides, etc.) et les produits de nettoyage et d'assainissement dans un endroit permettant de prévenir la contamination des aliments, comme un dépôt ou un compartiment.

Installations sanitaires sur place ou à proximité de l'emplacement

L'exploitant d'un marché public devrait prévoir un nombre suffisant de toilettes (chimiques ou dans un bâtiment). Ces toilettes devraient être munies d'un nombre suffisant d'installations hygiéniques pour le lavage et le séchage des mains. Elles devraient aussi être installées à l'extérieur du terrain du marché (toilettes chimiques ou dans un bâtiment) à distance des kiosques alimentaires afin d'éviter la contamination et les odeurs.

Les postes de lavage des mains devraient être pourvus de robinets mélangeurs, d'eau chaude et froide potable, d'éviers, de savon en quantité suffisante et de serviettes à usage unique (jetables).

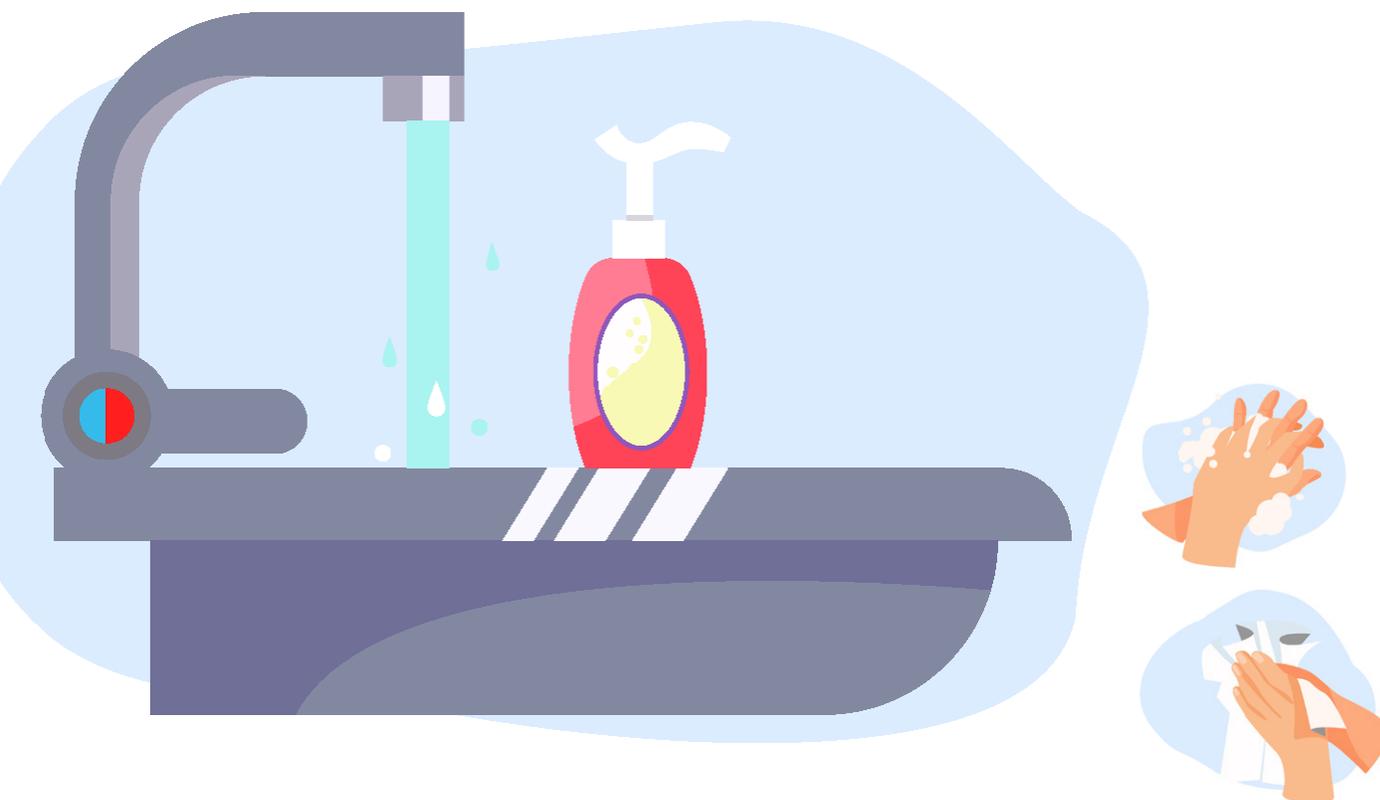


FIGURE 1. RESPONSABILITÉS DE L'EXPLOITANT DE MARCHÉ

EXPLOITANT D'UN ÉTABLISSEMENT DE MARCHÉ PUBLIC AVEC LOCAUX

Obligations pour l'établissement de marché public avec locaux (article 2.1.6) :

L'établissement de marché public avec locaux doit :

- Maintenir les locaux et le matériel propre.
- Comprendre un réseau d'eau potable chaude et froide sous pression et des postes d'eau chaude et d'eau froide installés et aménagés à chaque étal de viandes.
- Être pourvu d'un réseau d'évacuation des eaux pluviales et des eaux de lavage.
- Fournir des locaux sanitaires comportant des lavabos, des distributeurs de savon liquide, des dispositifs pour essuyer ou assécher les mains, des cabinets d'aisance à la disposition des vendeurs et de leur personnel.
- Comprendre un local ou compartiment servant à remiser le matériel de nettoyage, de lavage et d'assainissement, ceci afin de prévenir la contamination des produits alimentaires.

Recommandations aux exploitants :

- Fournir de l'eau potable chaude (60 °C) et froide courante en quantité suffisante pour couvrir les besoins des kiosques alimentaires qui préparent des aliments.
- Fournir aux kiosques alimentaires les commodités électriques afin que les opérations alimentaires soient effectuées en respect avec la réglementation.
- S'assurer que les installations de récupération des déchets et leur fréquence de récupération soient adéquates.
- Fournir aux kiosques alimentaires un emplacement qui permet d'assurer la salubrité des aliments.
- Employer des mesures de prévention (maintien de la propreté du lieu et des alentours, vérification régulière, extermination) des infestations par les animaux, vermine, insectes et leurs excréments.
- Entreposer les pesticides (insecticides, rodenticides et autres) séparément des aliments de manière à prévenir leur contamination.

EXPLOITANTS DE MARCHÉS PUBLICS SANS LOCAUX

Recommandations aux exploitants :

- Fournir de l'eau potable chaude (60 °C) et froide courante en quantité suffisante pour couvrir les besoins des kiosques qui préparent des aliments.
- S'assurer que les eaux de pluies et de lavage sont récupérées de manière sanitaire.
- Fournir des locaux sanitaires comportant des lavabos, des distributeurs de savon liquide, des dispositifs pour essuyer ou assécher les mains, des cabinets d'aisance à la disposition des vendeurs et de leur personnel ou s'assurer que ceux-ci en disposent.
- Fournir aux kiosques alimentaires les commodités électriques afin que les opérations alimentaires soient effectuées en respect avec la réglementation.
- S'assurer que les installations de récupération des déchets et leur fréquence de récupération soient adéquates.
- Fournir aux kiosques alimentaires un emplacement propre et qui permet d'assurer la salubrité des aliments.
- Employer des mesures de prévention (maintien de la propreté du lieu et des alentours, vérification régulière, extermination) des infestations par les animaux, vermine, insectes et leurs excréments.
- Entreposer les pesticides (insecticides, rodenticides et autres) séparément des aliments de manière à prévenir leur contamination.
- Entreposer leur produit de nettoyage et d'assainissement dans un compartiment réservé à cet usage.

EXPLOITANT D'UN ÉTABLISSEMENT DE MARCHÉ PUBLIC MIXTE

Les exploitants de marchés publics mixtes doivent, d'une part, respecter les obligations et recommandations des marchés publics avec locaux (pour le bâtiment avec locaux) et, d'autre part, appliquer les recommandations propres aux marchés publics sans locaux (pour l'installation sans locaux).

RESPONSABILITÉS DE L'EXPLOITANT D'UN KIOSQUE ALIMENTAIRE

(RÉSUMÉ AU TABLEAU 1)

Puisque c'est l'exploitant d'un kiosque qui possède ou prépare les aliments en vue de les vendre, la majorité des obligations relatives à la salubrité des aliments lui incombent. Ainsi, si la salubrité des aliments est compromise parce que les activités au marché ne peuvent être effectuées de manière à prévenir la contamination, l'exploitant d'un kiosque sera le premier responsable. De ce fait, avant de s'installer dans un marché public, l'exploitant d'un kiosque alimentaire devrait vérifier si les installations fournies par le marché lui permettent d'assurer la salubrité des aliments qu'il compte vendre ou servir.

Les exploitants de kiosques alimentaires doivent respecter les obligations de la *Loi sur les produits alimentaires* et ses règlements. Consultez l'[Aide-mémoire pour les exploitants d'établissements de restauration et de vente au détail](#) afin d'en apprendre davantage.

Permis

Un permis est nécessaire pour préparer ou pour garder chauds ou froids des aliments en vue de les vendre ou de les servir. Le permis ou une copie de celui-ci doivent être en tout temps affichés à un endroit où le public peut facilement les voir. Pour obtenir plus d'information au sujet du permis, on peut appeler au 1 800 463 5023, écrire à smsaia@mapaq.gouv.qc.ca ou consulter les liens Internet suivants :

- [La page Web](#) consacrée au permis de restauration et de vente au détail et la [Foire aux questions - Exploitants agricoles et permis dans les marchés publics](#)
- Le document d'information [Marchés publics - Exigences de commercialisation à l'intention des exploitants agricoles](#)

Matière

Contrôle de la température

L'exploitant d'un kiosque alimentaire doit s'assurer que la température interne des aliments potentiellement dangereux est maintenue à des [températures](#) sécuritaires tout au long de la chaîne alimentaire.

Par exemple :

- Pâtés
- Semi-conserves ([fabrication de semi-conserves](#))
- Végétaux frais dans l'huile ([Conseils sur la salubrité des légumes et des fines herbes conservés dans l'huile, gouvernement du Canada](#))
- Œufs en coquille
- Fromage
- Viande
- Etc.

L'exploitant d'un kiosque alimentaire doit donc s'assurer que les réfrigérateurs, congélateurs et réchauds sont fonctionnels, que la capacité des installations est suffisante et que ces dernières ont atteint les températures sécuritaires avant d'y déposer les aliments. L'exploitant devrait également s'assurer d'avoir les installations électriques nécessaires afin que les équipements utilisés pour maintenir les températures sécuritaires fonctionnent bien.

Les installations de réfrigération doivent être dotées d'un thermomètre précis (plus ou moins 1 °C). Les glacières portatives peuvent être utilisées pour garder les aliments au froid pendant une durée de temps limitée. Elles devraient avoir de très bonnes propriétés isothermiques ainsi qu'une capacité suffisante et être pourvues d'une fermeture hermétique. Elles doivent être maintenues propres.

Il ne faudrait pas surcharger les glacières portatives pour éviter de diminuer leur efficacité. Il est recommandé d'utiliser les mêmes volumes de glace et d'aliments dans les glacières pour conserver les aliments à une température qui n'excède pas 4 °C et de recouvrir les aliments de glace pour maintenir une température de conservation adéquate toute la journée.

Afin d'éviter l'accumulation d'eau dans les glacières, il est conseillé d'utiliser des sachets ou des blocs réfrigérants (*ice packs*) ou, sinon, de placer la glace dans des contenants hermétiques. Les glacières devraient toujours être gardées fermées et à l'ombre. Les aliments rangés dans des glacières portatives devraient être placés dans des contenants étanches et fermés.

Jusqu'à ce qu'ils soient remis aux consommateurs, les produits congelés doivent être gardés congelés à une température de -18 °C ou moins.

Les glacières portatives ne devraient pas être utilisées pour garder les aliments congelés. Toutefois, on peut s'en servir pour décongeler les aliments avant leur cuisson.

Innocuité

La Loi sur les produits alimentaires interdit la vente ou la préparation d'aliments pour la consommation humaine qui sont impropres à la consommation, qui sont altérés de manière à les rendre impropres à la consommation, dont l'[innocuité](#) n'est pas assurée pour la consommation ou qui ne sont pas conformes aux exigences de la Loi sur les produits alimentaires et ses règlements.

En appliquant les [bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#), l'exploitant peut prévenir les risques de [toxi-infections alimentaires](#) causées par des microorganismes pathogènes (moisissures, parasites, virus et bactéries), la contamination des aliments par des substances chimiques (ex. : additifs alimentaires, allergènes, pesticides, résidus d'antibiotiques, toxines, résidus de métaux lourds et agents de nettoyage) ou par des corps étrangers (ex. : copeaux de bois, fragments de métal et cailloux). Les microorganismes sont les principaux responsables des maladies d'origine alimentaire. Les bactéries d'altération décomposent les aliments, ce qui entraîne une modification de leur odeur, de leur goût et de leur aspect. Les bactéries pathogènes peuvent, quant à elles, affecter la santé des consommateurs et causer la mort dans certains cas. Elles ne sont pas visibles, ne dégagent pas d'odeur et ne modifient pas le goût des aliments.

Aliments non acceptables

Tous les aliments servis au kiosque doivent provenir de sources reconnues. À ce propos, des registres ou des pièces justificatives doivent être fournis à la demande des inspecteurs.

Exemples d'aliments non acceptables :

- Aliments et ingrédients autres que les fruits et légumes frais entiers qui proviennent d'une source illégale ou qui sont détenus ou préparés dans un établissement non reconnu (ex. : cuisine domestique sans permis)
- Viande provenant d'un animal non abattu dans un abattoir provincial ou fédéral sous inspection permanente
- Lait cru
- Fromages et produits laitiers qui n'ont pas été fabriqués dans une usine laitière (ex. : laiterie de la ferme ou cuisine domestique)
- Œufs en coquille non classés qui sont en consigne ou destinés à une revente (ex. : restaurateur qui achète des œufs non classés dans un marché public pour les utiliser dans son restaurant)
- Viandes et/ou légumes emballés hermétiquement (ex. : dans un pot Mason) qui n'ont pas subi le traitement thermique adéquat et qui sont conservés à la température de la pièce.

Exigences pour certains aliments

- [Procédés de fabrication à risques \(PRIS\)](#)
- [Préparation sécuritaire des tartares, des sushis et des autres mets consommés crus et Risques parasitaires – poissons crus ou partiellement cuits](#)
- [Crosses de fougères](#)
- [Pignons de pin](#)
- [Lignes directrices sur le poisson fumé prêt-à-manger et les produits multi-ingrédients prêts-à-manger contenant du poisson fumé](#)
- [Conseils sur la salubrité des légumes et des fines herbes conservés dans l'huile, gouvernement du Canada](#)
- [Champignons sauvages et de culture domestique](#)
- [Vente directe d'œufs de poule non classés](#)

Étiquetage des aliments

Tout aliment conditionné en vue de la vente (aliment préemballé) doit être muni d'une étiquette indiquant le nom et la nature du produit, sa date d'emballage et sa durée de conservation, la liste des ingrédients (comprenant la déclaration des allergènes), la quantité nette ainsi que le nom et l'adresse du fabricant ou de l'emballleur. D'autres renseignements importants doivent, dans certains cas, figurer sur les étiquettes : le mode de conservation (ex. : la mention « Garder réfrigéré » pour les semi-conserves), le tableau des valeurs nutritionnelles et le numéro de lot.

Si le produit contient des allergènes, des sources de gluten ou des sulfites, ceux-ci doivent figurer dans la liste des ingrédients ou à la fin de celle-ci, avec la mention « Contient ». Si le produit n'en contient pas, mais qu'il y a un risque de contamination par ceux-ci, la mention « Peut contenir : » suivi du nom de l'allergène ou de la source de gluten ou de sulfites doit figurer à la fin de la liste des ingrédients. Toutes les exigences concernant la liste des ingrédients et la déclaration des allergènes se trouvent sur la page [Liste d'ingrédients et allergènes sur les étiquettes des aliments](#). Pour connaître les **allergènes prioritaires** et les **sources de gluten et de sulfites**, consultez la page [Allergies alimentaires : prévention, étiquetage et contamination](#).

Les aliments servis par un préposé et emballés au moment de la vente (ex. : pain frais disposé dans un présentoir derrière la caisse) ne sont pas considérés comme étant des aliments préemballés et sont par conséquent exemptés de l'obligation de porter une étiquette. En revanche, le préposé doit être en mesure de fournir les informations relatives au produit (ex. : ingrédients et allergènes) à la demande du client.

L'étiquetage des produits doit être en français. Le texte peut être accompagné d'une ou de plusieurs traductions, mais aucune inscription rédigée dans une autre langue ne doit l'emporter sur celle qui est rédigée en français.

Si le produit est un fruit ou un légume frais du Québec vendu en vrac ou conditionné en vue de la vente (préemballé), l'indication de son origine est obligatoire. Les expressions utilisées doivent être les suivantes : « Produit du Québec », « Cultivé au Québec », « Récolté au Québec », « (dénomination du produit) du Québec ».

Le règlement prévoit aussi l'obligation d'indiquer l'origine des fruits et légumes frais du Québec dans toute publicité relative à leur vente. Pour plus de renseignements, consultez la page [Reconnaître les aliments québécois](#).

Si le produit est un fruit ou légume frais qui ne provient pas du Québec et qui présente une analogie avec un produit agricole du Québec (ex. : pommes, bleuets, maïs, laitue, tomates, etc.), l'indication de son origine doit figurer sur le produit, son emballage, le récipient ou un écriteau afférent à un même lot de produits.

Pour plus de renseignements, consultez le [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#), la page Web sur [l'étiquetage des aliments](#) et [L'Outil d'étiquetage pour l'industrie](#) de l'ACIA.

Méthode

Lors des opérations d'entreposage, de vente au détail et de préparation, l'exploitant d'un kiosque alimentaire doit prévenir la [contamination](#).

- Protégez les aliments du soleil, de la poussière, de la pluie, des insectes et de leurs excréments, des animaux et des manipulations du public au moyen d'emballages propres et intègres ou encore de récipients ou de contenants fermés par un couvercle.
- Regroupez les produits selon leur nature et leur état. Assurez-vous que les viandes, les volailles et les poissons crus ne seront jamais en contact avec les produits cuits ou prêts à manger.
- Faites attention aux allergènes! Entreposez les aliments qui contiennent des allergènes en dessous de ceux qui en sont exempts.
- Dans les réfrigérateurs, entreposez les viandes, les volailles et les poissons crus dans des contenants et des emballages fermés pour éviter que leur jus coule, et disposez-les sous les aliments prêts à manger.
- Utilisez des supports de rangement afin que les récipients ou les contenants ne soient jamais déposés directement sur le sol. Les supports doivent se trouver à au moins 10 centimètres du sol dans le cas des supports fixes et à 8 centimètres minimum pour les supports amovibles.

L'exploitant d'un kiosque alimentaire doit également prévenir la prolifération et la survie des bactéries pathogènes lors de la manipulation des aliments et durant les autres opérations.

- La [décongélation](#), la [cuisson sécuritaire](#), le [refroidissement](#) et le [réchauffage](#), les activités de [dégustation](#) ainsi que le [nettoyage et l'assainissement](#) doivent être effectués dans le respect des bonnes pratiques.

Main-d'œuvre

La contamination des aliments doit aussi être prévenue en appliquant les mesures d'hygiène personnelle relatives au [lavage des mains](#), à la [tenue vestimentaire](#), à l'[état de santé et aux blessures](#) ainsi qu'à la [qualification professionnelle](#) du personnel qui manipule les aliments.

Installations de lavage des mains

Les exploitants de kiosques alimentaires doivent s'assurer qu'ils disposent des installations et du matériel nécessaires au maintien de l'hygiène des personnes qui préparent ou emballent les aliments de même que pour le lavage et l'assainissement des plans de travail, des ustensiles et des équipements.

L'installation doit être à proximité de la zone de manipulation des aliments à une distance qui, à l'évidence, permet le lavage des mains lorsque cela est nécessaire. Idéalement, l'évier devrait se trouver dans le champ visuel du manipulateur d'aliments.

Les critères ci-après permettent de répondre aux exigences liées à l'obtention du permis de préparation d'aliments en vue de leur vente au détail ou la fourniture de services moyennant rémunération ou du permis de restauration pour un kiosque alimentaire :

- Pour les exploitants de kiosques alimentaires qui emballent les aliments au moment de la vente (service par un préposé) ou qui effectuent des dégustations d'aliments préparés ailleurs qu'au kiosque, l'installation doit être située près du kiosque (à moins de 25 pieds).
- Pour les exploitants de kiosques alimentaires qui préparent des aliments (ex. : qui les cuisent, coupent, découpent, assemblent, refroidissent, réchauffent, etc.) en vue

de la vente au détail ou de la restauration, y compris les dégustations impliquant une préparation sur place, l'évier doit être à l'intérieur ou à quelques pieds du kiosque puisque les opérations nécessitent de fréquents lavages des mains.

L'espace entre le kiosque et l'évier que l'on utilise pour les opérations alimentaires (préparation des aliments, nettoyage et assainissement de l'équipement, des ustensiles et des surfaces qui entrent en contact direct avec les aliments), ainsi que l'évier lui-même, doit être dégagé de tout obstacle empêchant le lavage des mains (ex. : équipement, objets encombrants, vaisselle, etc.). De plus, il ne doit pas être nécessaire de passer par une zone publique où circulent les clients (accès privé et direct pour les marchands et restaurateurs) pour accéder à l'évier. Les installations de lavage des mains doivent être accessibles, disponibles et fonctionnelles en tout temps. L'évier doit être réservé aux opérations alimentaires. La clientèle ne peut pas l'utiliser.

Les installations de lavage des mains doivent fournir de l'eau chaude (60 °C) et froide courante en quantité suffisante pour les opérations alimentaires (préparation des aliments, nettoyage et assainissement de l'équipement, des ustensiles et des surfaces qui entrent en contact direct avec les aliments) et pour le lavage des mains. Elles doivent aussi donner accès à un distributeur de savon liquide ou en poudre ainsi qu'à des serviettes à usage unique jetables. L'évier doit être muni d'un robinet mélangeur, et la plomberie doit être raccordée à un système d'évacuation ou de récupération des eaux usées. Ces dernières doivent être récupérées de manière hygiénique et non versées sur le terrain (ex. : jetées dans les égouts).

Des exploitants peuvent partager des installations de lavage des mains pourvu que la disposition ne les entrave pas, que la proximité soit respectée et que l'eau chaude soit disponible en quantité suffisante pour les opérations alimentaires.

Si des exploitants partagent une même installation, ils sont tous responsables de respecter les exigences liées aux installations de lavage des mains.

Il n'est pas acceptable d'utiliser pour les activités liées aux opérations alimentaires l'évier d'une salle de toilette.

Les installations de lavage des mains peuvent être temporaires. Si la plomberie n'est pas fournie,

l'approvisionnement en eau peut se faire par gravité à partir d'un ou deux contenants-réservoirs d'eau amovibles (un pour l'eau froide et l'autre pour l'eau chaude), à condition que le système soit muni d'une valve marche/arrêt.

Si le système n'est pas relié aux égouts, les eaux usées doivent être récupérées dans un contenant. L'exploitant d'un kiosque alimentaire doit prévoir un contenant suffisamment grand. Il doit aussi le vider souvent afin qu'il ne déborde pas. Les eaux usées devraient être jetées de manière appropriée (ex. : dans les toilettes ou un évier raccordé aux égouts).

Les installations réservées au nettoyage et à l'assainissement doivent répondre aux mêmes exigences que celles pour le lavage des mains. Elles doivent permettre d'effectuer les opérations de [nettoyage et d'assainissement](#) nécessaires.

SYSTÈME D'APPROVISIONNEMENT EN EAU MUNI D'UN CONTENANT-RÉSERVOIR AMOVIBLE

L'approvisionnement en eau à partir d'un système muni d'un réservoir amovible est acceptable seulement si les conditions suivantes sont respectées :

- L'eau est potable et courante. Afin de limiter les risques de contamination de la source d'eau, l'emploi d'eau potable commerciale embouteillée dans de grands contenants est recommandé.
- Si un contenant-réservoir est réutilisé, il doit être nettoyé et assaini avec les produits adéquats avant chaque remplissage avec de l'eau potable. La méthode de remplissage du contenant-réservoir ne doit pas entraîner la contamination de la réserve d'eau potable.
- La température de l'eau chaude au point d'utilisation doit être d'au moins 60 °C.
- Le système est muni d'un dispositif permettant le mélange de l'eau chaude et de l'eau froide.
- Le contenant-réservoir et les pièces du système d'approvisionnement sont propres.
- Le contenant-réservoir ainsi que les pièces du système d'approvisionnement sont conçus pour un usage alimentaire et devraient être utilisés exclusivement pour le système d'approvisionnement en eau.
- Lorsque le contenant-réservoir est doté d'une sortie d'air, celle-ci doit être munie d'un système de protection ou d'un filtre et devrait être orientée vers le bas.
- Le contenant-réservoir et les pièces du système d'approvisionnement doivent être en bon état (non dégradés ni altérés).
- Les pièces du système d'approvisionnement (autres que le contenant-réservoir) doivent être nettoyées et assainies après la construction, la réparation ou la modification du système.
- Les pièces du système d'approvisionnement (autres que le contenant-réservoir) doivent être nettoyées et assainies à la fréquence prescrite par le fabricant ou à la suite d'une période d'arrêt prolongée. En l'absence de recommandations du fabricant, un entretien minimal est recommandé tous les deux mois de façon à prévenir l'accumulation de dépôts, de poussières et de microorganismes. L'entretien minimal consiste à nettoyer et à assainir l'équipement. Consultez le [carnet d'information sur le nettoyage et l'assainissement des équipements alimentaires](#) pour connaître la méthode à employer.
- Il faut vidanger le système (réservoir, canalisations ou dispositif) lors de l'arrêt des opérations en fin de journée et avant la prochaine utilisation. La vidange avant la prochaine utilisation peut consister à laisser couler l'eau froide quelques minutes après avoir réapprovisionné le système en eau potable. L'objectif est de s'assurer qu'on élimine l'eau qui est restée stagnante dans les pièces et canalisations du système à la suite de la dernière vidange. Par exemple, avant de reprendre ses activités pour la journée, l'exploitant d'un kiosque alimentaire pourrait remplir le réservoir de son équipement et faire une vidange complète ou une purge des canalisations avec la nouvelle eau afin de chasser l'eau qui est demeurée stagnante dans les pièces et canalisations de l'équipement.
- Le contenant-réservoir doit être entreposé de manière à éviter la contamination par l'environnement d'entreposage.
- L'approvisionnement de l'établissement en eau potable doit être suffisant. Ainsi, de l'eau potable doit être disponible en tout temps pour les opérations prévues.
- Le système doit permettre la récupération et l'évacuation des eaux usées sans risque de contamination des mains, des produits alimentaires ou des équipements de préparation.

Matériel

[L'équipement, les ustensiles et les emballages](#) utilisés par l'exploitant d'un kiosque alimentaire doivent être conçus et entretenus de manière à prévenir la contamination des aliments. Il importe de noter que les emballages doivent être propres et résister aux traitements auxquels ils seront soumis.

Les ustensiles, le matériel, les pièces d'équipement et les surfaces qui entrent en contact avec les aliments, tels que les planches à découper et les étals, doivent être propres. Ils doivent être faits de matériaux solides, lisses, lavables, non toxiques et conçus pour cet usage.

- L'exploitant d'un kiosque alimentaire doit entreposer les ustensiles, le matériel et les pièces d'équipement, nettoyés et assainis, dans des lieux propres et à l'abri des contaminations.

En ce qui concerne les matériaux d'emballage :

- Il faut utiliser des emballages et des contenants neufs et propres, approuvés pour un usage alimentaire.
- Les contenants ayant servi à conserver des pesticides ou d'autres produits chimiques ne doivent jamais être employés pour emballer les aliments, y compris des fruits et des légumes.
- Les contenants et matériaux d'emballage doivent être gardés à l'abri des contaminations. Ils ne doivent jamais être en contact avec des déchets, le sol, le plancher ou d'autres surfaces inadéquates, et ils doivent servir uniquement à emballer les aliments.
- Le papier journal imprimé ne doit jamais être utilisé comme matériau d'emballage.
- Les inscriptions et impressions doivent figurer sur la face extérieure de l'emballage.

Note : Concernant l'utilisation sécuritaire des matériaux de construction et d'emballage ainsi que des produits chimiques non alimentaires utilisés dans les établissements alimentaires au Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments liste les [options](#) possibles. La consultation de la [liste de référence pour les matériaux d'emballage et les matériaux qui peuvent être en contact avec les aliments](#) fait partie de ces options.

Milieu

Aménagement du kiosque

Un kiosque alimentaire est une construction ouverte de taille réduite ou un emplacement pour la préparation, la vente ou le service d'aliments. Les exploitants de kiosques alimentaires doivent respecter certaines exigences concernant l'aménagement de leurs installations.

Généralités : le lieu doit prévenir la contamination des aliments. Pour ce faire, le kiosque doit être installé dans un endroit exempt de pollution ou de contaminants chimiques (ex. : un terrain contaminé par un produit chimique), physiques (ex. : du sable) ou microbiologiques (ex. : du fumier). Le terrain doit être aménagé de manière à permettre le drainage adéquat des eaux de pluie. La plomberie doit être raccordée à un système d'évacuation ou de récupération des eaux usées, qui doivent être récupérées de manière hygiénique (jetées dans les égouts) et non versées sur le terrain.

- 1. Sol ou plancher** : le kiosque doit être installé sur une surface qui résiste aux intempéries (lorsqu'il est dehors), qui est propre et facilement lavable, et qui n'est pas une source de contamination.
 - > **Options à privilégier** : dalles de béton, asphalte, tapis de caoutchouc, bois dur (plancher de contreplaqué), lisse et facilement lavable.
 - > **Options non recommandées** : pelouse ou gravier parce qu'ils peuvent être une source de contamination (ex. : poussière ou eau stagnante) et qu'ils sont impossibles à nettoyer ou difficilement lavables. Si une telle option est retenue, l'inspection pourrait exiger d'installer le kiosque ailleurs ou de recouvrir le sol d'un revêtement adéquat (ex. : plancher de contreplaqué).
 - > **Options non acceptables** : kiosque installé sur de la poussière de roche, de la terre, du sable, de la boue ou un terrain qui favorise l'accumulation d'eau ou qui est contaminé.
- 2. Plafond ou abri** : le plafond du kiosque doit être propre et facilement lavable. Il doit aussi être étanche (ex. : toit en tôle ou en bardeaux d'asphalte, abri, parasol ou chapiteau) pour prévenir la contamination par la poussière, la pluie, le vent et les fientes d'oiseaux de même que pour protéger les aliments de la chaleur du soleil.

3. Mur : l'inspection pourrait demander l'installation de murs ou de demi-murs s'il existe un risque de contamination des aliments ou d'exposition à des situations qui ont un effet sur leur salubrité (poussière, fumée, soleil, pluie, etc.). Si c'est le cas, ces murs ou demi-murs doivent être propres et facilement lavables.

4. Élévation des aliments au-dessus du sol ou du plancher : le kiosque doit être muni de supports de rangement pour entreposer les récipients ou contenants de produits afin qu'ils n'entrent pas en contact avec le sol ou le plancher pour permettre le nettoyage.

Un exploitant qui effectue de la préparation doit respecter les exigences de l'article 2.1.5 lorsque ses locaux ou véhicules ont des murs, un plafond, un plancher, des portes, des fenêtres et des moustiquaires. Ainsi :

- les portes, murs et plafonds doivent être lavables, lisses, non putréfiés ni en voie de l'être et exempts d'aspérités ou d'écaillures;
- les planchers doivent être non absorbants, lavables, sans fissures et exempts de bran de scie, de carton, de sel ou de toute matière sèche ou humide;
- les portes, fenêtres, moustiquaires et bouches d'aération doivent empêcher l'entrée de toute espèce d'animaux, y compris les insectes et rongeurs.

Informez-vous à votre municipalité sur les autres exigences possibles, notamment celles qui concernent la prévention des incendies causés par les équipements de cuisson comme les BBQ au gaz, au bois ou au charbon, les friteuses, les grills, etc.

Électricité

Il faut s'assurer d'avoir un accès direct aux bornes d'alimentation électrique lorsque les opérations alimentaires le requièrent.

Gestion des déchets

Les ordures doivent être déposées dans des contenants non absorbants. Les récipients à déchets entreposés dans les locaux doivent :

- être en nombre suffisant, accessibles et situés dans des endroits éloignés ou séparés des aliments ou des surfaces en contact avec les aliments;

- être munis d'un couvercle;
- être conçus de façon à ne pas attirer les ravageurs ni favoriser la présence de contaminants en suspension dans l'air;
- être vidés lorsqu'ils sont pleins ou au moins une fois par jour.

Gestion des produits chimiques non alimentaires

Les produits chimiques non alimentaires comme les nettoyeurs, les désinfectants, les détergents et les pesticides doivent être entreposés de manière à prévenir les risques de contamination des aliments, des surfaces alimentaires et des produits non alimentaires qui entrent en contact avec les aliments tels que les ustensiles, le linge, les ustensiles à usage individuel unique et les matériaux d'emballage.

Insectes, animaux et excréments

- Les emballages et les produits emballés doivent être entreposés à l'abri des insectes et des animaux. Il faut vérifier les emballages des produits et éliminer tout produit dont l'emballage est endommagé.
- Il est impératif de nettoyer et d'assainir toutes les surfaces contaminées par des excréments d'insectes ou d'animaux.
- Il est recommandé de recourir aux firmes d'extermination pour mettre en place des mesures préventives ou correctives si l'ampleur du problème de contamination l'impose.
- Les pesticides (insecticides, rodenticides et autres) doivent être entreposés dans des lieux réservés à cette fin et ils ne doivent jamais entrer en contact avec des produits alimentaires.

TABLEAU 1. RÉSUMÉ DES EXIGENCES (✓) ET RECOMMANDATIONS (R) À APPLIQUER PAR L'EXPLOITANT DE MARCHÉ ET L'EXPLOITANT DE KIOSQUE ALIMENTAIRE

5M	KIOSQUE ALIMENTAIRE	MARCHÉ AVEC LOCAUX	MARCHÉ SANS LOCAUX
Matière	✓		
- Contrôle de la température	✓		
- Innocuité des aliments	✓		
- Origine des aliments	✓		
- Étiquetage des aliments	✓		
Méthode	✓		
- Prévention de la contamination des aliments, de la prolifération et survie des bactéries pathogènes	✓		
> Entreposage	✓		
> Décongélation	✓		
> Cuisson	✓		
> Refroidissement	✓		
> Réchauffage	✓		
> Nettoyage et assainissement	✓		
> Registre d'exécution	✓		
Main-d'œuvre	✓		
- Lavage des mains	✓		
- Installation de lavage des mains	✓ En fonction des activités	✓ Article 2.1.6	R
- État de santé et blessures	✓		
- Tenue vestimentaire (Personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement)	✓		
- Qualifications	✓		
Matériel (équipement, vaisselles, ustensiles et emballage)	✓		
- Propreté	✓		
- État, nature, conception, utilisation et fonctionnement des équipements	✓		
Milieu	✓		
- Aménagement du kiosque	✓	R	R
- Sources environnementales de contamination			
> Propreté du kiosque	✓		
> Propreté des locaux de l'établissement de marché avec locaux	✓	✓ Article 2.1.6	
> Gestion des produits chimiques non alimentaires	✓	✓ Article 2.1.6	R
> Gestion des déchets	✓	R	R
> Gestion des insectes, des animaux et des excréments	✓	R	R
- Approvisionnement en eau potable	✓	✓ Article 2.1.6	R
- Installations électriques ou autres systèmes nécessaires aux activités alimentaires	R	R	R
- Autres exigences municipales et autres réglementations	Informez-vous auprès des instances		

