

Inspections de la salubrité alimentaire

Lors des inspections de la salubrité alimentaire, les inspecteurs de la santé publique de la région de Durham vérifieront ce qui suit:

Conservation au froid (réfrigérateur/congélateur) et refroidissement des aliments dangereux

- ☐ Les aliments allant au réfrigérateur sont conservés au froid à une température inférieure ou égale à 4°C (40°F).
- ☐ Les aliments allant au congélateur sont maintenus congelés.
- ☐ Les aliments sont correctement refroidis.
- ☐ Les aliments sont correctement décongelés.

Cuisson, maintien au chaud et réchauffage des aliments dangereux

- ☐ Un thermomètre est utilisé pour la vérification des températures de préparation et de conservation des aliments.
- ☐ L'équipement de maintien au chaud est muni d'un thermomètre.
- ☐ Les aliments dangereux sont maintenus à une température égale ou inférieure à 4°C (40°F) ou à une température égale ou supérieure à 60°C (140°F).
- ☐ Les aliments sont maintenus à une température minimale de 60°C (140°F) après leur cuisson ou leur réchauffage.
- ☐ Les aliments sont correctement réchauffés.

Lavage des mains et hygiène personnelle des personnes qui manipulent des aliments

- ☐ Les personnes qui manipulent des aliments se lavent bien les mains avant et après la manipulation d'aliments.
- ☐ Elles ont accès à un lavabo distinct qui leur est réservé pour le lavage des mains. Ce lavabo a l'eau courante chaude et froide et est muni d'un distributeur de savon liquide et d'un distributeur de serviettes de papier.
- ☐ Ces personnes sont propres et portent des vêtements propres. Elles prennent aussi des précautions raisonnables pour que les aliments ne soient pas contaminés par des cheveux.
- ☐ Elles n'ont pas de maladie infectieuse lorsqu'elles manipulent des aliments. Elles pourraient avoir à se soumettre à des tests et examens médicaux au besoin.

Équipement et ustensiles

- ☐ Les ustensiles propres (y compris les ustensiles jetables) sont rangés de façon adéquate.
- ☐ Les surfaces en contact avec les aliments sont correctement conçues, construites, installées, entretenues et situées (lisses, non absorbantes, nettoyables, résistantes à la corrosion et non toxiques).
- ☐ L'équipement, les surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments et le linge de maison sont entretenus, conçus, fabriqués, installés et accessibles aux fins de nettoyage.
- ☐ Aucune pièce contenant de la nourriture ne sert pour la sieste.

Protection des aliments contre l'altération et la contamination

- ☐ Les aliments crus sont séparés des aliments prêts-à-manger pendant la conservation et la manipulation.
- ☐ Les aliments sont protégés contre toute contamination potentielle: ils sont couverts, étiquetés, conservés au-dessus du sol, conservés sur des étagères et, si un service traiteur est offert, sont également protégés pendant le transport.
- ☐ Il y a un approvisionnement constant en eau courante potable, chaude et froide, sous pression.
- ☐ Les substances toxiques, comme les produits chimiques et les pesticides, sont rangées séparément des aliments.

Sources d'aliments – approvisionnement approuvé en viande, en œufs et en produits laitiers

- ☐ La viande provient d'un animal inspecté en vertu de la *Loi sur l'inspection des viandes*.
- ☐ Seuls les œufs de catégorie A ou B sont autorisés.
- ☐ L'établissement ne vend pas ni n'utilise d'aliments provenant d'un établissement non inspecté.

Lavage de la vaisselle à la main

- ☐ Pour les casseroles et les poêles, la méthode de nettoyage de la vaisselle à deux éviers est utilisée.
- ☐ Pour les articles multiservices (p. ex. ustensiles, assiettes et verres réutilisables), la méthode de lavage de la vaisselle à trois éviers est utilisée.
- ☐ La procédure de lavage de la vaisselle à la main est suivie: laver, rincer et désinfecter pendant au moins 45 secondes.
- ☐ Un désinfectant approuvé est utilisé: eau chaude à 77°C, chlore/eau de Javel à 100 ppm, ammonium quaternaire à 200 ppm, iode à 25 ppm.

Lavage au lave-vaisselle

- ☐ Un lave-vaisselle industriel certifié par NSF International est utilisé.
- ☐ La température de lavage est comprise entre 60°C et 71°C (ou 140°F à 160°F); la température de rinçage est d'au moins 82°C (ou 180°F), de l'eau de lavage propre est utilisée; la durée du cycle de rinçage est appropriée (au moins 10 secondes); et la concentration de désinfectant est appropriée.
- ☐ Les températures de lavage et de rinçage peuvent varier en fonction des lave-vaisselles certifiés par NSF International; les plages de température indiquées par le fabricant sont respectées.
- ☐ Des thermomètres sont disponibles pour vérifier les températures de lavage de la vaisselle et de désinfection.
- ☐ Les surfaces en contact avec les aliments sont lavées, rincées et désinfectées après chaque utilisation et après toute opération susceptible d'avoir entraîné une contamination.

Installations sanitaires

- ☐ Les toilettes sont maintenues dans un état sanitaire. Les fournitures nécessaires sont disponibles, notamment de l'eau courante chaude et froide, du savon liquide dans un distributeur, des serviettes de papier et du papier hygiénique dans les toilettes du personnel et les toilettes publiques.

Gestion des déchets

- ☐ La fréquence d'enlèvement des déchets est suffisante pour maintenir les locaux dans un état sanitaire.
- ☐ Les déchets liquides sont manipulés et ramassés de manière sanitaire.

Lutte antiparasitaire

- ☐ Il y a une protection adéquate pour empêcher l'entrée d'insectes, de vermines, de rongeurs, de poussières et de fumée.
- ☐ Les registres des mesures de lutte antiparasitaire sont conservés pendant au moins un an.

Entretien sanitaire et construction de locaux

- ☐ Les planchers, les murs et les plafonds sont propres et en bon état.
- ☐ Les surfaces, l'équipement et le mobilier sont propres et en bon état.
- ☐ Une ventilation mécanique peut être activée au besoin.
- ☐ L'éclairage est adéquat pour la préparation des aliments et le nettoyage.
- ☐ L'entretien général est satisfaisant.
- ☐ Les animaux vivants sont exclus dans les locaux, sous réserve d'exemptions.
- ☐ Les locaux sont maintenus exempts de tout élément susceptible de présenter un risque pour la santé, de nuire au bon fonctionnement sanitaire des locaux ou de compromettre la salubrité des aliments.

Certification des personnes qui manipulent des aliments

- ☐ À tout moment, pendant que l'établissement est ouvert, il y a au moins une personne qui est certifiée pour manipuler des aliments ou une personne ayant un poste de supervision qui a suivi une formation sur la manipulation des aliments.

Aire de repas commune

- ☐ Le personnel se lave les mains avant de servir des aliments aux enfants ou de manipuler des ustensiles de service.
- ☐ Les enfants qui participent à la préparation ou au service des aliments le font dans un endroit approprié (p. ex. dans la salle de classe), sont supervisés, se lavent les mains avant de manipuler les aliments, l'équipement ou les ustensiles et se voient confier des activités adaptées à leur âge qui ne présentent pas de risque de blessure (p. ex. causées par des liquides ou des objets brûlants ou des ustensiles pointus ou tranchants).
- ☐ Les aliments sont transportés et conservés dans des contenants munis de couvercles et de manière à ce qu'ils soient protégés de toute contamination.
- ☐ Les tables sont nettoyées et désinfectées* avant et après leur utilisation.