

**Programme d'hygiène et salubrité
des locaux à usage alimentaire**

**CENTRE SPATIAL JOHN H. CHAPMAN
ST-HUBERT**

AVRIL 2012

TABLE DES MATIÈRES

PARTIE 1. RAPPEL DES BONNES PRATIQUES DE BASE

PARTIE 2. PROFILS DE SALUBRITÉ PAR PROTOTYPE DE LOCAUX

- 2.1 Aires de préparation**
- 2.2 Aires de service et îlots.....**
- 2.3 Bureaux fermés.....**
- 2.4 Coins café**
- 2.5 Dépôts**
- 2.6 Réception-expédition.....**
- 2.7 Remise d'hygiène et salubrité, plonge et
convoyeur.....**
- 2.8 Salle de déchets.....**
- 2.9 Vestiaire des employés.....**
- 2.10 Toilettes.....**

PARTIE 3. AUTRES CONSIDÉRATIONS

- 3.1 Documents à remettre par le soumissionnaire retenu**
- 3.2 Contenu du manuel d'opération**

ANNEXE A. CALENDRIER DES TRAVAUX PÉRIODIQUES

PARTIE 1. RAPPEL DE BONNES PRATIQUES À ADOPTER

NOTE. Le texte qui suit consiste en des extraits du manuel de cours Hygiène et salubrité alimentaire diffusé par l'institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ)

Les moments où l'on doit nettoyer

- Au début et à la fin du quart de travail, et au retour des pauses, sur les surfaces de travail et le matériel
- En production, lors de la préparation de divers types d'aliments, sauf si on doit les mélanger ensemble
- Entre les différentes étapes de manipulation des aliments crus, cuits et prêts à manger
- À la fin de chaque quart de travail, sinon au moins une fois par jour pour toute l'aire de préparation des aliments

Parlons le même langage

- **Laver** : déloger toutes les particules d'aliments, les saletés, et un certain nombre de micro-organismes par contact physique avec l'eau
- **Assainir** : détruire les microorganismes sous un seuil sécuritaire, sur une surface nettoyée et donc propre
- **Désinfecter** : détruire des micro-organismes pathogènes avec un produit chimique
- **Stériliser** : éliminer tous les micro-organismes

L'assainissement se fait à l'aide d'un assainisseur (bactéricide ou germicide) ou d'eau très chaude (minimum 82° C si nettoyage mécanique ou 77° si nettoyage manuel. Laver à l'eau ne suffit pas.

Toutes les bonnes pratiques sont essentielles en tout temps pour assurer l'innocuité des aliments et éviter de rendre les clients malades ou incommodés

Les produits utilisés doivent être ceux qui sont approuvés par le MAPAQ pour usage dans les établissements alimentaires.

Il ne faut jamais mélanger des produits chimiques

Les contenants et les chiffons qui ont été en contact avec les produits de nettoyage et d'assainissement ne devraient jamais être en contact direct avec les aliments

Si vous préférez utiliser un produit qui combine un nettoyant et un assainisseur, vous devez quand même l'appliquer à deux reprises, une fois pour nettoyer et l'autre, pour assainir

Il est défendu de réutiliser le contenant d'un produit chimique pour entreposer des aliments

Il faut entreposer tous les produits de nettoyage dans un endroit fermé, bien ventilé et distinct de celui où sont entreposés les produits alimentaires. Il faut en garder un inventaire à jour

Il faut toujours respecter les dilutions recommandées

On doit toujours respecter le temps de contact spécifié pour que l'assainisseur puisse agir, sans quoi l'assainissement n'est pas complet et peut éventuellement causer une contamination

Il est défendu d'utiliser de la laine d'acier ordinaire (du genre de SOS, avec savon incorporé) la laine Bulldog, la laine en acier inoxydable. Seuls les tampons à récurer en plastique sont permis

Un établissement alimentaire qui se veut salubre doit mettre en place un programme de nettoyage et d'assainissement bien planifié, connu des employés et affiché à la vue de tous. Le programme inclut toutes les pièces d'équipement et les locaux. Il spécifie les tâches quotidiennes pour chaque employé. En fait le programme répond aux questions QUOI (quelle pièce d'équipement ou local), QUAND (à quelle fréquence, à quel horaire, dans la journée), OÙ (endroit), COMMENT (démontage s'il y a lieu), QUELS PRODUITS (nom, usage, dosage, température de l'eau, étapes) QUI (nom de l'employé désigné) et SUPERVISION (qui est responsable). On parle ici de monter et de tenir à jour un registre de nettoyage et d'assainissement.

PARTIE 2. Profils de salubrité des locaux à nettoyer et à assainir

Légende des fréquences

B : Au besoin

2 X J : deux fois par jour

J : une fois par jour

S : une fois par semaine

M : une fois par mois

4 X AN : quatre fois par année

2 X AN : deux fois par année

AN : une fois par année

2.1 AIRES DE PRÉPARATION

	Détacher les vitres/parois vitrées	2		
	Enlever les taches sur toutes surfaces et parois	2		
	Nettoyer et assainir les comptoirs et autres surfaces	2		
	Vider et assainir l'extérieur des poubelles et les contenants	J		
	Brosser et assainir les planchers	J		
	Enlever, nettoyer et assainir les tapis antidérapants	j		
	Inspecter/apporter les correctifs requis	J		
	Nettoyer et assainir les surfaces verticales (portes d'armoires,	J		
	Nettoyer et assainir la courroie et les dessus et dessous du	J		
	convoyeur, section plonge			
	Nettoyer et assainir les téléphones	J		
	Nettoyer et assainir les planchers des frigidaires	J		
	Polir l'acier inoxydable	J		
	Nettoyer les coins/bordures des planchers	J		
	Nettoyer et assainir l'intérieur des poubelles, les chariots et	J		
	Nettoyer et assainir les tablettes des frigidaires	S		
	Nettoyer les divisions/partitions vitrées	S		
	Aspirer les diffuseurs/grilles de ventilation	M		
	Dépoussiérer et/ou détacher en hauteur (6' et plus) (ex. : dessus d'armoires	M		
	Nettoyer les surfaces murales	4		
	Nettoyer les diffuseurs/grilles de ventilation	4		
	Nettoyer en hauteur (6' et plus)	4		
	Nettoyer les murs	4		
	Nettoyer les plafonds	A		
	Nettoyer et assainir les bacs contenant de la farine*	B		
Particularités				
Le brossage et le récurage des planchers antidérapants devront se faire mécaniquement à l'aide d'une autolaveuse compacte, munie d'une brosse ferme en nylon				
L'usage d'un nettoyant assainisseur en mousse est recommandé pour un lavage efficace des				
Nettoyer les bacs à farine, lorsque vides				



2.2 AIRES DE SERVICE ET ILOTS COMMUNS

	TÂCHES	FRÉQUENCE		
	Vider les poubelles			
	Enlever les taches			
	Dépoussiérer le plancher			
	Nettoyer et assainir les comptoirs			
	Laver le plancher			
	Détacher les vitres et parois vitrées			
	Détacher les parois vitrées des présentoirs et réchauds			
	Laver les parois vitrées et autres surfaces des présentoirs et			
	Désinfecter les poubelles			
	Nettoyer et polir l'acier inoxydable			
	Nettoyer les divisions et les façades vitrées			
	Détacher le plancher			
	Inspecter/apporter les correctifs requis			
	Brosser le plancher			
	Nettoyer les surfaces verticales			
	Dépoussiérer en hauteur (6' et plus)			
	Démonter les parties amovibles des hottes de ventilation,			
	Aspirer les grilles de ventilation, diffuseurs et retours d'air **			
	Nettoyer en hauteur (6' et plus)			
	Laver les murs			

Particularités

**Le nettoyage de la grille de ventilation, située dans l'aire de préparation des déjeuners, devrait

2.3. BUREAUX FERMÉS

TÂCHES		FRÉQUENCE		
	Vider et assainir l'extérieur des poubelles /contenants de			
	Détacher les parois vitrées			
	Nettoyer et assainir le dessus des bureaux ou des aires de			
	Enlever les taches			
	Dépoussiérer les planchers			
	Enlever les taches sur les planchers			
	Laver les planchers			
	Nettoyer et assainir les téléphones			
	Nettoyer et assainir les chaises et fauteuils			
	Nettoyer et assainir l'intérieur des poubelles			
	Nettoyer les parois vitrées			
	Récurer les planchers antidérapants			
	Aspirer les diffuseurs/grilles de ventilation			
	Dépoussiérer en hauteur (6' et plus)			
	Nettoyer l'ameublement			
	Nettoyer les diffuseurs/grilles de ventilation			
	Nettoyer en hauteur (6' et plus)			
	Nettoyer les murs			
	Nettoyer les plafonds			
Particularités				

2.4 COINS CAFÉ (sur les étages et celui situé près de la cuisine)

TÂCHES		FRÉQUENCE		
	Détacher, nettoyer et assainir les machines distributrices (intérieur-extérieur)			
	Détacher, nettoyer et assainir l'évier *			
	Détacher, nettoyer et assainir les fours micro-ondes			
	Récupérer les cabarets			
	Dépoussiérer le dessus des machines distributrices			
PARTICULARITÉS				
*Évier de la cafétéria				
Une attention particulière doit être apportée à la captation de la poussière située au-dessus des machines distributrices ainsi qu'à l'assainissement des surfaces en contact avec les mains				
Une attention spéciale devra être apportée en vue de rapporter les cabarets laissés sur les étages. Lorsque ce problème sera sous contrôle, la fréquence pourra être ramenée à 1/jour				

2.5 DÉPÔTS

TÂCHES		FRÉQUENCE		
	Enlever les taches sur la porte, le plancher			
	Dépoussiérer les planchers			
	Nettoyer les planchers			
	Aspirer les diffuseurs/grilles de ventilation			
	Dépoussiérer en hauteur (6' et plus)			
	Nettoyer les diffuseurs/grilles de ventilation			
	Nettoyer les plafonds			
	Nettoyer en hauteur (6' et plus)			
	Nettoyer les murs			
PARTICULARITÉS				

2.6 RÉCEPTION – EXPÉDITION

TÂCHES		FRÉQUENCE		
	Détacher les vitres/parois vitrées			
	Détacher les murs/portes/cadres de portes, etc.			
	Nettoyer et assainir les poignées de porte et les portes			
	Nettoyer et assainir les interrupteurs			
	Détacher les surfaces verticales			
	Enlever les taches sur le plancher			
	Dépoussiérer les planchers			
	Nettoyer les planchers (balayer, broser et/ou laver)			
	Inspecter/apporter les correctifs requis			
	Balayer ou déneiger les escaliers extérieurs			
	Dépoussiérer les surfaces horizontales			
	Dépoussiérer les surfaces basses (6' et moins)			
	Broser et nettoyer les planchers			
	Dépoussiérer les murs			
	Nettoyer les plafonds			
Particularités				

2.7 REMISE HYGIÈNE ET SALUBRITÉ, PLONGE ET CONVOYEUR

TÂCHES		FRÉQUENCE		
	Enlever les taches sur les murs			
	Enlever les taches sur le plancher			
	Nettoyer et assainir le plancher et la grille de plancher			
	Nettoyer et assainir les surfaces horizontales			
	Nettoyer et assainir la section en acier inoxydable du convoyeur, côté salle à manger			
	Nettoyer le mur de céramique autour du convoyeur, côté salle à manger			
	Nettoyer et assainir les équipements et accessoires ayant servis au nettoyage			
	Inspecter et apporter les correctifs			
	Brosser/récurer le plancher			
	Enlever, nettoyer et désinfecter la cuve située sous la grille de			
	Laver et assainir les murs, nettoyer le mur de céramique autour du convoyeur			
	Nettoyer et assainir les tablettes de rangement			
	Aspirer les diffuseurs/grilles de ventilation			
	Dépoussiérer en hauteur (6' et plus)			
	Nettoyer les diffuseurs/grilles de ventilation			
	Nettoyer les plafonds			
	Nettoyer les murs			
Particularités				
Nettoyer les sections en dessous des panneaux d'accès du convoyeur minimum 1 fois semaine.				

2.8 SALLE DE DÉCHETS

TÂCHES		FRÉQUENCE		
	Assainir les poignées de portes et les portes			
	Nettoyer et assainir les interrupteurs	S		
	Nettoyer et désinfecter l'extérieur des bacs et du compacteur	S		
	Balayer ou broser le plancher	S		
	Laver le plancher avec un assainisseur	S		
	Nettoyer et assainir les planchers, les murs et le plafond à la	S		
	Nettoyer et assainir les coins et les bordures du plancher	S		
	Humidifier les drains	M		
	Nettoyer et assainir les surfaces des unités de réfrigération	M		
Particularités				
La collecte des ordures se fait 1 fois par semaine				

2.9 VESTIAIRES DES EMPLOYÉS (E) S

TÂCHES		FRÉQUENCE		
	Vider les poubelles et les contenants de recyclage			
	Détacher les murs/portes/cadres de portes, etc.			
	Nettoyer et assainir les poignées de porte et les portes			
	Nettoyer et assainir les interrupteurs			
	Détacher les surfaces verticales			
	Enlever les taches sur les murs et les planchers			
	Dépoussiérer les planchers			
	Enlever la gomme/autre matière dangereuse			
	Nettoyer les planchers			
	Nettoyer et assainir les poubelles			
	Inspecter/apporter les correctifs requis			
	Dépoussiérer les surfaces horizontales			
	Dépoussiérer les surfaces basses (6' et moins)			
	Nettoyer les coins/bordures des planchers			
	Dépoussiérer les murs			
	Dépoussiérer en hauteur (6' et plus)			
	Nettoyer les surfaces verticales			
	Dépoussiérer les plafonds			
	Nettoyer les plafonds			
	Nettoyer les diffuseurs/grilles de ventilation			
	Nettoyer les murs			
	Nettoyer et assainir l'intérieur des casiers			
Particularités				

2.10 TOILETTES

TÂCHES		FRÉQUENCE		
	Vider les poubelles et les contenants de recyclage			
	Détacher les murs/portes/cadres de portes, etc.			
	Nettoyer et assainir les poignées de porte et les portes			
	Nettoyer et assainir les interrupteurs			
	Détacher les miroirs			
	Nettoyer les miroirs			
	Détacher les surfaces verticales			
	Remplir les distributeurs			
	Nettoyer et assainir les distributeurs/séchoirs à mains			
	Nettoyer et assainir les comptoirs			
	Nettoyer et assainir les lavabos/robinetterie			
	Vider et nettoyer les réceptacles pour serviettes sanitaires			
	Enlever les taches sur les planchers			
	Nettoyer et assainir les toilettes			
	Nettoyer les toilettes, la tuyauterie et la chasse d'eau			
	Nettoyer et assainir les urinoirs et le mur adjacent			
	Dépoussiérer les planchers			
	Laver les planchers			
	Inspecter/apporter les correctifs requis			
	Dépoussiérer les surfaces horizontales			
	Nettoyer les surfaces horizontales			
	Nettoyer le dessous des comptoirs			
	Dépoussiérer les surfaces basses (6' et moins)			
	Nettoyer les coins/bordures des planchers			
	Nettoyer et assainir les poubelles			
	Dépoussiérer en hauteur (6' et plus)			
	Humidifier les drains			
	Dépoussiérer les murs			
	Nettoyer les surfaces verticales			
	Dépoussiérer les plafonds			
	Nettoyer l'extérieur des conduits de ventilation			
	Nettoyer les plafonds			
	Nettoyer les diffuseurs/grilles de ventilation			
	Nettoyer en hauteur (6' et plus)			
	Nettoyer les murs			

PARTIE 3. AUTRES CONSIDÉRATIONS

3.1 Documents à remettre par le soumissionnaire retenu

PREMIERE SEMAINE	PREMIER MOIS	À LA FIN DE CHAQUE MOIS
Inventaire complet des produits, accessoires et	Manuel d'opération complet (voir page suivante)	Le calendrier des travaux prévus complété avec dates
Fiches S.I.M.D.U.T.		
Le programme d'entretien préventif des équipements de		

3.2 Contenu du manuel d'opération

- Profil de salubrité (devis technique)
- Les plans du secteur alimentaire et localisation des coins café
- L'inventaire des équipements de cuisine et de préparation mis à la disposition du traiteur
- Les calendriers mensuels des travaux
- L'inventaire des produits, accessoires et équipements de nettoyage
- Les fiches signalétiques SIMDUT
- Des affiches décrivant chaque pictogramme SIMDUT
- Une copie des fiches de contrôle de la propreté et de la salubrité effectuées par le traiteur
- Une copie des fiches de contrôle de la propreté effectuées par l'Agence spatiale
- Les fiches détaillant les correctifs apportés et la date de ceux-ci
- Autres (à spécifier)

ANNEXE A CALENDRIER DES TRAVAUX PÉRIODIQUES

ENTRETIEN SANITAIRE CAFÉTÉRIA

ANNEXE B
ENTRETIEN SANITAIRE CAFÉTÉRIA
CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

L'entrepreneur doit fournir tous les équipements, les matériaux et la main d'œuvre pour effectuer les profils de salubrité. Il doit s'assurer d'effectuer toutes les tâches listées à la partie 2 programme d'hygiène et salubrité des locaux à usage alimentaire, en fonction des fréquences dans l'ensemble de toutes les zones identifiées sur les plans et ce d'une façon continue durant toute la période du contrat. L'indice de propreté moyen à atteindre lors de chaque inspection est de 85 % pour chacun des onglets regroupant un certain nombre de locaux de divers prototypes.

1. Inspection

La section intitulée «programme d'hygiène et salubrité des locaux à usage alimentaire, partie 2» fournit une définition approfondie des méthodes, pour l'exécution des travaux. Ce document donne également les fréquences et les horaires d'exécution des travaux. L'entrepreneur doit se conformer rigoureusement aux normes indiquées à cette section. L'agent de projet et \ ou l'inspecteur externe se basera sur ce document pour évaluer le travail effectué. L'entrepreneur doit se soumettre au calendrier des travaux prévus pour chaque mois. De plus, l'entrepreneur doit informer l'A.S.C. de la fin de ces travaux dès qu'ils auront été complétés afin de permettre une vérification immédiate du travail et la prise de mesures correctives, s'il y a lieu. L'entrepreneur devra avoir préalablement vérifié lui-même les travaux terminés avant d'informer le représentant de l'A.S.C.

Un outil d'évaluation a été développé par une firme spécialisée afin d'évaluer le travail effectué par l'entrepreneur. Des inspections seront effectuées sur une base aléatoire tout au long de l'année.

Toute inspection de nettoyage dont le résultat est inférieur à 85 % pour l'ensemble et/ou une partie de l'immeuble nécessitera des correctifs rapides et satisfaisants.

L'A.S.C. se réserve le droit de demander les services d'une firme spécialisée pour effectuer un contrôle de la qualité du service rendu.

2. Correction des déficiences

Les déficiences identifiées par l'autorité contractante devront être corrigées à l'intérieur du délai prescrit. Si les correctifs ne sont pas apportés avec succès dans les délais prescrits, l'autorité contractante pourra mettre en marche un processus de redressement.

Ce processus implique les actions suivantes :

- L'embauche d'un tiers parti pour l'exécution des travaux défectueux.
- Le coût de l'exécution des travaux par un tiers parti seront facturés au fournisseur plus 15 % de frais d'administration.

Document à joindre

- **Grille d'inspection**
- **Plans profils de salubrité**