



Programme de sécurité et de défense alimentaire

Systeme de sécurité et de défense alimentaire

Version courante: 1.1. Date de initial publication: Janvier 2015. Nouveau date de sortie :
Octobre 2016. Produit par : SJS/D Food Services.

Table des matières

1.0	Système de sécurité et de défense alimentaire	2
1.1	Pratiques en matière de salubrité des aliments	2
1.2	Programmes préalables (PP)	3
	PP 1 – Locaux internes et externes	5
	PP 2 - Achat / réception, entreposage, emballage et transport	10
	PP 3 - Équipement et ustensiles	16
	PP 4 – Personnel	18
	PP 5 – Mesures d’hygiène (comprend le nettoyage)	20
	PP 6 - Lutte antiparasitaire	22
	PP 7 - Intervention en cas de problèmes d’origine alimentaire	23
	PP 8 - Défense des aliments	24
1.3	Programmes fondés sur le HACCP (PHF)	27
	PHF1 – Décongélation	28
	PHF 2 – Conservation au froid	29
	PHF 3 – Cuisson	29
	PHF 4 – Conservation au chaud	30
	PHF 5 – Refroidissement	31
	PHF 6 – Service	31
	PHF 7 – Réchauffage	32
	PHF 8 - Défense des aliments	32
1.4	Vérification et monitoring de la salubrité des aliments	33
1.5	Formation en matière de salubrité des aliments	36

Annexes

	Annexe A – Maladies D’Origine Alimentaire Communes	
	Annexe B – Dossier de Réception des Services D’Alimentation	
	Annexe C – Journal Mensuel de Réfrigération/Congélation	
	Annexe D – Fiche des Aliments dispersées	
	Annexe E – Journal de calibration des Températures	
	Annexe F – Séance D’Orientation Des Préposés À La Manipulation Des Aliments	
	Annexe G – Guide Nettoyage et de Désinfection de L’Installation	
	Annexe H – Méthode de Lavage de la Vaisselle à Trois Éviers	
	Annexe I – Journal des Températures de Conservation à Froid	
	Annexe J – Journal des Températures de Cuisson/Réchauffage	
	Annexe K – Journal des Températures de Conservation au Chaud	
	Annexe L – Journal de Refroidissement Quotidien	
	Annexe M – Évaluation de Problèmes de Contamination Croisée Éventuels	
	Annexe N – Vérification de Niveau 1 – Contrôle de la Salubrité des Aliments	
	Annexe O – Vérification de niveau 2 – Inspections de la Salubrité des Aliments	
	Annexe P – Vérification de niveau 3	
	Annexe Q – Vérification de niveau 4	
	Annexe R – Matrice de Contrôle et de Vérification	

1.0 SYSTÈME DE SÉCURITÉ ET DE DÉFENSE ALIMENTAIRE

1. Les cinq principaux éléments du système de salubrité des aliments des FAC sont la Politique sur l'innocuité des aliments, les Pratiques en matière de salubrité des aliments, la Formation en matière de salubrité des aliments, la Salubrité des aliments au sein des opérations des Services d'alimentation et l'Amélioration continue. Cette publication décrit les pratiques de salubrité des aliments couverts dans le SSDA. Ainsi, ce document au niveau du programme est destiné à servir de compagnon à la SFDD et non pas comme une publication autonome.

1. Ces normes reposent sur le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), qui a été adapté aux opérations des Services d'alimentation des FAC. En outre, le Code de pratique de la salubrité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires de l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires (ACRSA) est une bonne publication d'accompagnement aux Pratiques en matière de salubrité des aliments des FAC et est cité à l'occasion comme source de référence dans la présente section. Cependant, l'information du [SSDA](#) – la publication parente de ce document - l'emporte sur le code de l'ACRSA lorsque les renseignements entre les deux publications sont contradictoires.

1.1 PRATIQUES EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

1. Les pratiques de sécurité alimentaire sont les opérations menées par les membres des FAC/employés des services d'alimentation du MDN pour produire des aliments sûrs, diminuant ainsi le risque de maladies d'origine alimentaire pour les convives des FAC. Chaque pratique a une norme qui doit être atteinte. Les pratiques en matière de salubrité des aliments sont décomposés en deux composantes principales: les programmes préalables (PP), qui consistent en des programmes élémentaires de salubrité des aliments qui doivent être mise en place avant même la réception, la préparation, la production ou le service des aliments; et l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) programme fondés sur HACCP (PFH), qui diminuent les risques de sécurité sanitaire des aliments pendant la production alimentaire et les activités de services. Les PP et PFH au sein de la SSDA sont présentés ici.

Programmes préalables (PP).

2. Les PP sont les conditions et activités fondamentales qui s'imposent pour maintenir un environnement hygiénique dans toutes les installations des Services d'alimentation. Huit PP's des FAC figurant dans le tableau ci-après sont décrits plus loin dans le présent document.

Tableau 1 – PP des FAC

PP des FAC
1 – Établissements internes et externes
2 – Réception, entreposage, emballage et transport
3 – Équipement et ustensiles
4 – Personnel
5 – Désinfection et entretien
6 – Lutte antiparasitaire
7 – Intervention en cas de problèmes d'origine alimentaire
8 – Défense des aliments

Programmes fondés sur l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) [PFH]

3. Les programmes fondés sur le HACCP permettent de reconnaître et d'évaluer les dangers et les risques associés aux opérations de production et de service d'aliments. L'objectif des programmes fondés sur le HACCP consiste ultimement à réduire ou à éliminer les risques (chimiques, biologiques, physiques) que présentent les aliments pour les ramener à un niveau inoffensif pour la consommation.

Tableau 2 – Pratiques de production et de service en matière de salubrité des aliments des FAC

Pratiques de production et de service en matière de salubrité des aliments des FAC
1. Décongélation
2. Conservation au froid
3. Cuisson
4. Conservation au chaud
5. Refroidissement
6. Service (froid ou chaud)
7. Réchauffage
8. Prévention de la contamination croisée

1.2 PROGRAMMES PRÉALABLES (PP)

1. Les Programmes préalables (PP) sont les conditions de base et les activités qui sont nécessaires afin de maintenir un environnement hygiénique à au sein des installations des services d'alimentation. La mise en œuvre de ces PP dans les opérations des services d'alimentation FAC / MDN permettra d'atténuer le risque d'introduction de risques à la

sécurité alimentaire que ce soit dans l'environnement de travail ou des pratiques de fonctionnement.

2. Les exigences PP décrites dans cette section tiennent compte de l'environnement de travail et des pratiques de fonctionnement actuel au sein des services d'alimentation des FAC. Les PP doivent être maintenus au niveau appropriés avant qu'on puisse débiter la préparation, la production et /ou que les services puissent commencer. Bien que les PP soient des programmes simples qui fixent les conditions pour produire des aliments sûrs, si leurs normes ne sont pas maintenues, la probabilité qu'une contamination alimentaire se produise est élevée.

3. Les huit PP identifiés ci-dessous doivent être mis en œuvre dans les opérations des services d'alimentation des FAC pour assurer que les convives reçoivent des aliments sains et que les normes spécifiées par ÉMIS / D Svc Alim pour les opérations des services d'alimentation des FAC aient été mis en et qu'on y adhère.

4. Les PP ci-dessus sont divisés plus loin en sous-sections dans le tableau ci-après.

Tableau 4 – PP pour les opérations des Services d'alimentation des FAC

Programmes	Sous-programmes
PP 1 – Locaux internes et externes	PP 1.1 – Locaux externes PP 1.2 – Immeuble (ou salle à manger) PP 1.3 – Éclairage PP 1.4 – Ventilation PP 1.5 – Élimination des déchets et des résidus d'aliments non comestibles PP 1.6 – Installations sanitaires PP 1.7 – Qualité de l'eau/de la glace/de la vapeur PP 1.8 – Plomberie et eaux usées
PP 2 – Achat/réception, entreposage, emballage et transport	PP 2.1 – Achat/réception PP 2.2 – Entreposage PP 2.3 – Emballage PP 2.4 – Transport/distribution
PP 3 – Équipement et ustensiles	PP 3.1 – Équipement PP 3.2 – Ustensiles
PP 4 – Personnel	PP 4.1 – Maladies et blessures PP 4.2 – Hygiène personnelle PP 4.3 – Visiteurs
PP 5 Mesures d'hygiène et tenue des locaux	PP 5.1 – Nettoyage et désinfection de l'équipement PP 5.2 – Nettoyage et désinfection des ustensiles PP 5.3 – Nettoyage et désinfection internes et externes
PP 6 – Lutte antiparasitaire	PP 6.1 – Programme de lutte antiparasitaire
PP 7 – Intervention en cas de problèmes d'origine alimentaire	PP 7.1 – Rappel d'aliments du fournisseur PP 7.2 – Intervention en cas d'incident d'origine alimentaire soupçonné

PP 8 – Défense des aliments	PP 8.1 – Défense des aliments – Faible menace PP 8.2 – Défense des aliments – Menace élevée
-----------------------------	--

PP 1 – LOCAUX INTERNES ET EXTERNES

Ce PP est ventilé en sous-PP comme suit :

- PP 1.1 – Locaux externes;
- PP 1.2 – Immeuble (salle à manger);
- PP 1.3 – Éclairage;
- PP 1.4 – Ventilation;
- PP 1.5 – Élimination des déchets et des résidus d'aliments non comestibles;
- PP 1.6 – Installations sanitaires;
- PP 1.7 – Qualité de l'eau/de la glace/de la vapeur;
- PP 1.8 – Plomberie et eaux usées.

PP 1.1 - Locaux externes

Normes

PP 1.1.1 – Les installations de l'immeuble sont situées à l'écart de sources potentielles de contaminants extérieurs comme la poussière excessive, les odeurs et les infestations de vermine qui peuvent compromettre la salubrité des aliments.

PP 1.1.2 – Les routes et les environs sont libres de débris et de déchets; ils sont bien drainés et entretenus afin de réduire le plus possible les risques environnementaux.

PP 1.2 - Immeuble (salle à manger)

Normes

Murs extérieurs/périmètre de l'immeuble (ou de la salle à manger/aire de repas)

PP 1.2.1 – Le toit, les prises d'air, les fondations, les murs, les portes et les fenêtres doivent être construits et entretenus d'une façon qui met à l'abri de fuites et de l'entrée de contaminants et de la vermine.

Intérieur de l'immeuble ou de la salle à manger

PP 1.2.2 – L'intérieur d'un immeuble ou d'une salle à manger doit être conçu aux fins suivantes :

- a. Séparer efficacement les activités incompatibles, par exemple, dans une installation d'alimentation, l'emballage ou le service de produits cuits/prêts à manger doivent se faire séparément de la découpe de viande crue (volaille, bœuf, etc.);
- b. Assurer la salubrité des opérations en réglant le déroulement depuis le point d'entrée des locaux jusqu'au produit final ou au service de l'aliment;
- c. Pour empêcher efficacement toute contamination croisée due à la circulation des employés, à l'acheminement des produits alimentaires et de l'équipement;
- d. Veiller à ce que les pièces d'habitation et les aires où sont tenus des animaux vivants restent séparés des aires de préparation et de production d'aliments et ne s'ouvrent pas directement sur celles-ci;
- e. Veiller à ce que les matières qui arrivent (p. ex., produits alimentaires, non alimentaires et matériaux d'emballage) soient reçues dans une aire séparée des aires de production d'aliments;
- f. Veiller à ce que les toilettes, les salles à manger et les vestiaires soient séparés des aires de préparation ou de production des Services d'alimentation et ne s'ouvrent pas directement sur elles;
- g. Veiller à ce que des installations séparées et adéquates soient fournies pour l'entreposage de déchets et de produits non comestibles, de l'équipement de nettoyage/de désinfection et des produits chimiques de nettoyage/de désinfection;
- h. Veiller à ce que les systèmes de drainage et d'égout soient équipés de siphons et d'évents;
- i. Veiller à ce que les planchers permettent l'écoulement des liquides vers des bouches d'évacuation;
- j. Veiller à ce que les planchers, les murs, les portes, les fenêtres, les plafonds, les structures suspendues et les autres structures se trouvant dans les salles ou les aires où la nourriture est produite, entreposée, emballée, reçue et expédiée soient faciles à nettoyer, préviennent la contamination, empêchent la détérioration, conviennent aux activités dans chaque aire et soient exempts de tout gaz nocifs.

Remarque 1 : Les opérations des Services d'alimentation qui envisagent la construction d'un immeuble ou des rénovations d'envergure à celui-ci doivent en aviser ÉMIS /D Svc Alim 4 – Installations et équipements, qui veillera à ce que les exigences énoncées dans ces PP soient prises en compte.

Remarque 2 : Une consultation des services de santé des FC (Médecine préventive) est également conseillée avant toute construction ou rénovation pour faire en sorte que la réglementation en matière de santé existante soit respectée.

PP 1.3 - Éclairage

Normes

PP 1.3.1 – L'éclairage est approprié afin que la couleur des aliments ne soit pas modifiée et que les activités de production et d'inspection puissent se dérouler efficacement.

PP 1.3.2. – Les ampoules et les appareils d'éclairage suspendus situés dans des aires où sont exposés des aliments ou des matériaux d'emballage sont soit protégés ou incassables afin que les aliments ou les surfaces en contact avec les aliments soient à l'abri de verre brisé.

PP 1.4 - Ventilation

Normes

PP 1.4.1 – Les filtres sont nettoyés ou remplacés au besoin.

PP 1.4.2 – Les systèmes de ventilation doivent être construits et entretenus de façon à ce que l'air ne circule pas des aires les plus contaminées vers celles qui sont le moins contaminées.

PP 1.4.3 – Au besoin, l'air ambiant, l'air ou les gaz comprimés utilisés dans l'équipement qui entre en contact avec des produits alimentaires ou l'emballage des aliments proviennent de sources appropriées et sont traités de façon à réduire le plus possible la contamination du produit et de l'emballage.

PP 1.5 - Élimination des déchets et des résidus d'aliments non comestibles

Normes

PP 1.5.1 – Les opérations des Services d'alimentation doivent avoir mis en place :

- a. un système d'identification des ustensiles et des contenants utilisés pour la et l'entreposage de déchets et de matières non comestibles ou de déchets alimentaires;
- b. une fréquence d'enlèvement des produits non comestibles/déchets alimentaires pendant les opérations;
- c. le cas échéant, des procédures d'entreposage établies des déchets et des produits non comestibles/déchets alimentaires;
- d. une fréquence établie pour l'enlèvement des produits non comestibles/déchets alimentaires de l'établissement;
- e. des procédures pour l'entretien de l'équipement utilisé pour les déchets et les déchets non comestibles/alimentaires (l'équipement doit être étanche et, le cas échéant, couvert).

PP 1.6 –Installations sanitaires

Normes

Installations pour les employés

PP 1.6.1 – Les salles des toilettes ont de l'eau courante potable chaude et froide, des distributeurs de savon, du savon liquide, des sèche-mains et des essuie-mains sanitaires ainsi que des poubelles lavables.

PP 1.6.2 – Des affiches rappelant de se laver les mains sont posées dans les aires appropriées (par ex. les lavabos, les toilettes des employés et les aires de changement).

PP 1.6.3 – Les salles de toilettes, les salles à manger et les vestiaires sont entretenus de façon à empêcher la contamination.

Stations de lavage des mains

PP 1.6.4 – Les opérations des Services d'alimentation doivent comporter un nombre suffisant de stations de lavage des mains placées à des endroits faciles d'accès et équipées

de tuyaux d'évacuation des eaux usées immobilisés reliés à des drains. Les stations de lavage des mains doivent être convenablement entretenues et approvisionnées en eau courante potable chaude et froide, distributeurs de savon, savon, sèche-mains et des essuie-mains sanitaires (p. ex., un séchoir à air chaud ou des serviettes en papier) et poubelles lavables.

PP 1.6.5 – Des affiches de rappel et des procédures de lavage des mains sont clairement visibles dans les stations de lavage des mains.

PP 1.7 - Qualité de l'eau/de la glace/de la vapeur

Normes

PP 1.7.1 – Les Services d'alimentation doivent veiller à ce que la glace et l'eau répondent aux exigences en matière de potabilité de l'organisme de réglementation compétent. L'unité médicale locale doit être consultée au sujet de la fréquence à laquelle il faut tester l'eau, et le personnel des Services d'alimentation doit veiller à ce que ces tests se déroulent aux intervalles exigés par le personnel médical (c.-à-d., techniciens en médecine préventive) ou un agent contractuel autorisé en consultation avec les services médicaux.

PP 1.7.2 – Au besoin, les tuyaux ou les robinets ou d'autres sources similaires de contamination sont conçus pour prévenir tout refoulement. Le GC de la base / escadre peut être consulté pour aider à cette évaluation.

PP 1.7.3 – Lorsqu'il faut utiliser des filtres, il faut les maintenir en bon état de fonctionnement et bien les entretenir de manière hygiénique.

PP 1.7.4 – Le volume, la température et la pression de l'eau potable/de la vapeur conviennent à toutes les demandes d'exploitation et de nettoyage.

PP 1.7.5 – S'il faut entreposer de l'eau ou de la glace, les installations d'entreposage sont bien conçues, construites et entretenues afin d'empêcher la contamination.

PP 1.8 – Plomberie et eaux usées

Normes

Plomberie

PP 1.8.1 – La plomberie doit posséder :

- a. Au besoin, les tuyaux d'arrosage, les robinets ou d'autres sources possibles de contamination doivent être conçus pour empêcher tout refoulement;
- b. Les dispositifs anti refoulement:

- (1) doivent être entretenus régulièrement et être accessibles;
- (2) doivent être conçus de façon à pouvoir acheminer le volume de liquide nécessaire aux opérations des Services d'alimentation;
- (3) ne doivent pas être exposés près d'aires de préparation et de service d'aliments.

Eaux usées

PP 1.8.2 – Un système d'évacuation des eaux usées doit :

- a. empêcher le refoulement d'eaux usées brutes. S'il y a un refoulement d'eaux usées brutes, la ou les aires touchées doivent être fermées jusqu'à ce que le problème soit réglé et que l'aire soit adéquatement nettoyée et désinfectée;
- b. empêcher la contamination croisée :
 - (1) entre les déchets humains et les déchets du système de drainage de la production des établissements;
 - (2) entre les conduites d'adduction d'eau potable et les réseaux d'eau non potable;
 - (3) en veillant à ce que l'eau non potable recirculée, réutilisée et recyclée soit dotée d'un système de distribution distinct facilement reconnaissable dans l'établissement;
- c. veiller à ce que les réseaux d'évacuation des eaux usées et le système d'évacuation des déchets ne passent pas directement au-dessus des aires de production, ou ne traversent pas une telle aire, sauf s'ils sont dotés d'un dispositif de contrôle qui permet d'empêcher toute contamination;
- d. Trappes à graisse doivent être nettoyées et rincées régulièrement.

PP 2 - ACHAT / RECEPTION, ENTREPOSAGE, EMBALLAGE ET TRANSPORT

Ce PP comporte quatre sous-PP :

- PP 2.1 – Achat/réception;
- PP 2.2 – Entreposage;
- PP 2.3 – Emballage;
- PP 2.4 – Transport/distribution.

PP 2.1 - Achat/réception

Normes

PP 2.1.1 – Les opérations des Services d'alimentation doivent avoir mis en place des procédures documentées pour faire en sorte que :

- a. les ingrédients soient commandés auprès de fournisseurs ou sources conformément aux directives en matière d'approvisionnement existantes (examiner les directives en matière d'approvisionnement au chapitre 2 du Manuel des Services d'alimentation en suivant le lien suivant : [Chapitre 2](#) et les spécifications de qualité des aliments (SQA) disponibles en suivant le lien : [SQA](#)).
- b. les renseignements nécessaires sur les ingrédients soient conservés au dossier (p. ex., spécifications, lettre de garantie, certificat d'analyse).

PP 2.1.2 – À la réception des aliments des fournisseurs, les opérations des Services d'alimentation doivent :

- a. évaluer les ingrédients, les produits et les matériaux qui arrivent pour s'assurer que leur état est satisfaisant et que les spécifications d'achat ont été respectées;
- b. veiller à ce que les produits retournés, défectueux ou suspects soient clairement désignés et isolés dans une aire d'entreposage désignée, en attendant d'effectuer une évaluation pour déterminer la façon appropriée de les éliminer.

Surveillance/mesures correctives/tenue des dossiers

PP 2.1.1.1 – Surveillance visuelle de l'aire de réception. Avant de recevoir tout aliment, vérifier visuellement l'aire de réception et l'équipement pour en déterminer la propreté – libres de tout risque, ceci comprend (sans s'y limiter) la saleté, les aliments, les fournitures de nettoyage. Si l'on constate des carences en matière d'hygiène, veiller à ce que l'aire et/ou l'équipement soit nettoyé avant les livraisons d'aliments. Consigner les résultats conformément à [l'annexe B](#);

PP 2.1.1.2 – Surveillance visuelle des véhicules de livraison. Avant de recevoir des aliments, le personnel de réception doit vérifier visuellement la propreté des aires d'entreposage des véhicules et de l'équipement de livraison du fournisseur – libres de tout risque, ce qui comprend (sans s'y limiter), la saleté, les aliments, les fournitures de nettoyage. Si le véhicule de livraison et/ou l'équipement de livraison

n'est pas désinfecté et, par conséquent, peut avoir causé une contamination des aliments, ne pas accepter la livraison du fournisseur, aviser le superviseur et documenter la raison du retour des fournitures. Consigner les résultats conformément à [l'annexe B](#);

PP 2.1.1.3 – Température des aliments reçus. Le personnel de réception doit mesurer chaque palette d'aliments au moyen d'un thermomètre ou d'un pistolet à température étalonnés pour s'assurer que les températures à la livraison sont : pour les aliments réfrigérés : 4 °C (40 °F) ou moins; pour les aliments congelés : 18 °C (0 °F) ou moins. Si la température mesurée ne respecte pas la norme, il ne faut pas accepter les aliments du fournisseur, aviser le superviseur et documenter la raison du retour des fournitures. Consigner les résultats (températures) conformément à [l'annexe B](#).

PP 2.1.1.4 – Surveillance visuelle des aliments. Lorsque des aliments sont reçus, le personnel de réception doit vérifier visuellement que tous les aliments ne sont ni endommagés ni périmés, et qu'ils n'ont pas été altérés. Si les aliments sont endommagés ou périmés, ne pas accepter les aliments du fournisseur, aviser le superviseur et documenter la raison du retour des fournitures. Si les aliments ont été altérés, aviser immédiatement le superviseur qui doit appeler les services de sécurité (Police militaire). Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe B](#);

PP 2.2 - Entreposage

Normes

PP 2.2.1 – Les températures des aires d'entreposage, des aires de transformation, des unités de réfrigération/des chambres froides et des congélateurs doivent respecter les exigences suivantes :

- a. Aliments réfrigérés. Tous les aliments réfrigérés doivent être reçus et entreposés dans une pièce/aire dont la température est de 4 °C (40 °F) ou moins. Les autres exigences sont les suivantes :
 - (1) Il faut suspendre un thermomètre à l'avant du réfrigérateur près de la porte, et un autre à l'arrière;
 - (2) Les réfrigérateurs ne doivent jamais être surchargés et les aliments doivent être entreposés à six pouces du sol;
 - (3) Il faut utiliser des tablettes de type grille car elles permettent une bonne circulation de l'air. Il ne faut jamais revêtir les tablettes d'un matériau d'emballage car il empêche la bonne circulation d'air;

- (4) Tous les aliments doivent être emballés et conservés dans des contenants fermés sur lesquels doit clairement figurer la date et le contenu;
 - (5) Les produits de viande/poisson/volaille/porc doivent être entreposés à l'écart des légumes, fruits et produits prêts à manger. L'ordre d'entreposage de produits tel que la viande doit être le suivant, de haut en bas :
 - a) poisson;
 - b) pièce entière de porc;
 - c) pièce entière de bœuf;
 - d) bœuf ou porc haché;
 - e) volaille.
 - (6) Le nettoyage régulier des réfrigérateurs, pendant lequel les aliments sont transférés dans une autre unité de réfrigération;
 - (7) Toujours utiliser la méthode premier entré/premier sorti (PEPS).
- b. Aliments congelés – Tous les aliments congelés doivent être entreposés dans une pièce/aire dont la température est de 18 °C (0 °F) ou moins. Les autres exigences sont les suivantes :
- (1) Toujours utiliser la méthode PEPS;
 - (2) Décongeler et nettoyer le congélateur régulièrement. Pendant le nettoyage, veiller à ce que les aliments soient transférés dans une autre unité de congélation;
- c. Aliments secs. Les aliments qu'il n'est pas nécessaire de réfrigérer ou de congeler pour les entreposer doivent être conservés dans une ou des pièces propres, aérées, dotées d'un éclairage adéquat. L'humidité doit être contrôlée pour éviter la détérioration. Les autres exigences sont les suivantes :
- (1) Les pièces d'entreposage à sec doivent être maintenues à une température ambiante située entre 10 °C (50 °F) et 21 °C (70 °F) avec une humidité relative située entre 50 % et 55 %;
 - (2) Les aliments doivent être tenus à l'abri de la lumière directe du soleil;

- (3) Les aliments doivent être entreposés à au moins 15 cm (6 po) du sol;
- (4) Les aliments doivent être conservés dans leur emballage d'origine dans la mesure du possible. Lorsque cela n'est pas possible, les aliments doivent être emballés ou entreposés dans un contenant étanche afin de réduire la détérioration et empêcher la vermine (p. ex., les insectes et les rongeurs) de contaminer les aliments. Les étiquettes portant la date doivent être jointes;
- (5) Les aires d'entreposage à sec sont nettoyés régulièrement en déplaçant les aliments vers une autre aire pendant le processus;

Surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers

PP 2.2.1.1 – Températures d'entreposage.

Les journaux des réfrigérateurs et des congélateurs doivent être remplis lors de chaque quart. Si l'on détermine que les réfrigérateurs et les congélateurs ne respectent pas la norme de température exigée, il faut évaluer la situation pour déterminer si les aliments sont entrés dans la zone de températures dangereuses (supérieure à 4 °C (40 °F)). Si les aliments sont entrés dans la zone de températures dangereuses, conserver les aliments pour élimination dans un lieu séparé jusqu'à leur élimination autorisée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe C](#).

PP 2.2.1.2 – Contrôle visuel des aires d'entreposage.

La propreté du réfrigérateur et du congélateur et des aires d'entreposage à sec doit être évaluée pendant chaque quart. Si l'on détermine que ces aires ne sont pas sanitaires, ou s'il y a eu une éventuelle contamination croisée, il faut effectuer une évaluation supplémentaire. Si l'on détermine que les aliments peuvent avoir été contaminés, il faut procéder à ce qui suit : conserver les aliments contaminés pour élimination dans un lieu séparé jusqu'à leur élimination autorisée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Corriger les éventuels problèmes de contamination en nettoyant l'aire touchée et/ou en éliminant le problème de contamination croisée éventuelle. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe C](#);

PP 2.2.2 – Les ingrédients, produits finis et matériaux d'emballage sont manipulés et entreposés de façon à empêcher qu'ils soient endommagés, détériorés et contaminés.

Pour ce qui est de l'entreposage de produits chimiques

PP 2.2.3 – Les produits chimiques non alimentaires sont reçus et entreposés dans une aire sèche et bien aérée qui est conçue de façon à ce qu'il n'y ait pas de possibilité d'une

contamination croisée des aliments, des matériaux d'emballage ou des surfaces qui entrent en contact avec les aliments.

PP 2.2.4 – Lorsqu'on doit les utiliser en permanence dans des aires où sont manipulés des aliments, les produits chimiques non alimentaires sont entreposés de façon à empêcher la contamination d'aliments, de surfaces qui entrent en contact avec les aliments ou des matériaux d'emballage.

PP 2.2.5 – Les produits chimiques non alimentaires sont mélangés dans des contenants propres, correctement étiquetés SIMDUT (conformément aux exigences du SIMDUT) et éliminés et manipulés uniquement par du personnel autorisé ayant reçu la formation adéquate.

PP 2.3 - Emballage

Norme

PP 2.3.1 – L'emballage doit protéger contre la contamination et la détérioration intentionnelles ou accidentelles avant le départ d'une opération des Services d'alimentation. N'utiliser que des matériaux d'emballage (de qualité alimentaire) qui conviennent à leur utilisation prévue.

PP 2.4 - Transport/distribution

Normes

PP 2.4.1 – Les véhicules utilisés pour le transport d'aliments doivent être conçus, construits, entretenus et maintenus propres afin d'empêcher la contamination, l'endommagement et la détérioration des produits alimentaires. Ils doivent également être équipés, s'il y a lieu, de façon à garder les produits alimentaires réfrigérés ou congelés;

PP 2.4.2 – Les véhicules qui transportent habituellement des matières ou des substances qui risquent de contaminer les produits alimentaires (p. ex., pétrole) ne doivent pas être utilisés.

PP 2.4.3 – Les véhicules doivent être chargés, aménagés et déchargés de façon à empêcher des contaminants extérieurs de pénétrer dans l'établissement. En outre, les opérations des Services d'alimentation doivent empêcher l'endommagement et la contamination des produits finis, des ingrédients et des matériaux reçus de l'extérieur qui entrent en contact avec le produit ou qui sont utilisés dans sa préparation.

PP 2.4.4 – Pendant le transport, tous les aliments doivent être couverts dans des contenants appropriés, conformément aux exigences. À l'exception des matières dangereuses désignées dans PP 2.4.2, lorsque des convoyeurs et/ou des contenants ont été utilisés pour le transport de toute autre chose que des aliments, il faut effectuer un nettoyage/une désinfection efficace entre les chargements pour éviter les risques de

contamination. Les aliments à haut risque (p. ex., la volaille crue) doivent être tenus à l'écart des autres produits alimentaires afin de réduire la possibilité de contamination croisée.

PP 2.4.5. Les aliments qui sont transportés ne doivent pas être conservés dans la zone de températures dangereuses (4 °C (40 °F) à 60 °C (140 °F)). Les aliments froids qui sont transportés doivent être conservés à 4 °C (40 °F) ou moins, et les aliments chauds doivent être conservés à 60 °C (140 °F) ou plus. Les aliments qui sont transportés doivent être consommés dans les deux heures suivant le moment du départ de l'opération des Services d'alimentation. Il y a deux exceptions à cette règle : les boîtes-repas – elles peuvent être conservées sous réfrigération jusqu'à quatre heures; et les contenants thermos – peuvent être conservés jusqu'à quatre heures s'ils sont chargés (pré-chauffé).

Surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers

PP 2.4.1.1 Durée et température de transport. Si les aliments qui sont transportés ne sont pas consommés dans le délai autorisé, conserver les aliments pour élimination à un endroit séparé (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. [L'annexe D](#) doit être remplie pour chaque type d'aliment qui est distribué par les cuisines des FAC. La moitié de l'annexe est conservée par le personnel de distribution de la cuisine et l'autre moitié accompagne les aliments qui sont transportés.

PP 2.4.1.2 Vérification visuelle du véhicule de transport. Le personnel de distribution de la cuisine doit inspecter le véhicule (ou la méthode de transport) qui transportera les aliments. L'aire d'entreposage du véhicule doit être propre et libre de contaminants. S'il y a un risque de contamination des aliments pendant le transport par suite d'une éventuelle contamination par un véhicule de transport, le personnel de distribution de la cuisine ne doit pas permettre que les aliments soient transportés. [L'annexe D](#) doit être remplie pour chaque type d'aliment qui est distribué par les cuisines des FAC. La moitié de l'annexe est conservée par le personnel de distribution de la cuisine et l'autre moitié accompagne les aliments qui sont transportés.

PP 3 - ÉQUIPEMENT ET UTENSILES

Ce PP comprend deux sous-PP:

- PP 3.1 – Équipement
- PP 3.2 – Ustensiles

PP 3.1 - Équipement

Normes

PP 3.1.1 – L'équipement principal est conçu, construit et installé de façon à ce que :

- a. il réponde aux exigences réglementaires du ministère de la Défense nationale;
- b. il puisse satisfaire aux exigences du programme de désinfection;
- c. il soit accessible pour les activités de nettoyage, de désinfection, d'entretien et d'inspection et puisse être démonté pour ces fins;
- d. la contamination des produits et des surfaces qui entrent en contact avec les aliments soit empêchée pendant les opérations;
- e. il permette un drainage approprié et, le cas échéant, qu'il soit relié directement à des tuyaux d'évacuation;
- f. il soit lisse, non corrosif, non absorbant, non toxique et libre de piqûres, de fissures ou de crevasses (surfaces en contact avec des aliments).

PP 3.1.2 – Pour réduire le plus possible le risque de contamination par le petit équipement comme les batteries de cuisine :

- a. ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson en aluminium pour y faire cuire ou y conserver des aliments pendant de longues périodes;
- b. ne pas utiliser des ustensiles de cuisson en cuivre fortement éraflés ou dépourvus de revêtement pour faire cuire ou entreposer des aliments;
- c. ne pas entreposer des aliments qui sont très acides, comme la rhubarbe ou les tomates étuvées dans des contenants en acier inoxydable ou en aluminium;
- d. ne pas utiliser des bols ou de la pellicule en plastique dans le four à micro-ondes à moins d'indications contraires sur l'étiquette;
- e. éviter des pellicules ou des contenants en plastique visiblement endommagés, tachés ou malodorants. Ne jamais faire chauffer ou entreposer des aliments dans des contenants en plastique qui ne sont pas destinés à des aliments;
- f. ne pas utiliser d'ustensiles de cuisson en silicone à des températures qui dépassent 220 °C (428 °F), car ils fondront s'ils sont exposés à des températures trop élevées. Faire preuve de prudence lorsque l'on retire des aliments chauds d'un contenant en silicone souple, car les aliments peuvent en glisser.

PP 3.1.3 – Les opérations des Services d'alimentation doivent mettre en œuvre un programme préventif d'entretien de l'équipement documenté qui comprend :

- a. une liste de l'équipement qui peut avoir des répercussions sur la salubrité des aliments et qui exige un entretien régulier;
- b. un calendrier d'entretien préventif ou la fréquence des activités d'entretien préventif;
- c. les procédures d'entretien devant être suivies pour chaque tâche d'entretien préventif;
- d. l'utilisation de la Base de données d'inventaire et d'entretien de l'équipement des Services d'alimentation des Forces canadiennes dans des commandements statiques et opérationnels pour suivre l'inventaire et l'entretien de l'équipement tout au long de son cycle de vie. Ce programme doit être téléchargé sur un ordinateur. On trouve la Base de données d'inventaire et d'entretien de l'équipement des Services d'alimentation des Forces canadiennes en suivant le lien suivant: [Database](#)

PP 3.1.4 – Les opérations des Services d'alimentation doivent mettre en œuvre un programme d'étalonnage de l'équipement documenté qui comprend :

- a. une liste de contrôle de l'équipement (comme des sondes thermométriques) et des dispositifs de contrôle qui exigent un étalonnage régulier;
- b. un calendrier d'étalonnage ou la fréquence des activités d'étalonnage;
- c. les procédures d'étalonnage devant être suivies pour chaque tâche d'étalonnage;
- d. des dossiers montrant que les tâches d'étalonnage ont été menées à bien.

PP 3.2 - Ustensiles

Normes

PP 3.2.1 – Les ustensiles doivent être fabriqués en matériaux non toxiques, ne doivent pas présenter de dangers de matières étrangères qui pourraient contaminer les aliments, doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et pouvoir être lavés au lave-vaisselle.

PP 4 – PERSONNEL

Ce PP comporte trois sous-PP :

PP 4.1 - Maladies et blessures;

PP 4.2 – Hygiène personnelle;
PP 4.3 – Visiteurs.

PP 4.1 - Maladies et blessures

Normes

4.1.1 – État de santé du personnel

- a. Les membres du personnel des Services d'alimentation doivent aviser la direction lorsqu'ils savent qu'ils sont atteints d'une maladie qui peut probablement être transmise par les aliments;
- b. Personne n'est autorisé à travailler dans une aire dans laquelle des aliments sont manipulés si elle se sait atteinte ou porteuse d'une maladie qui peut probablement être transmissible par les aliments;
- c. Les gestionnaires des Services d'alimentation ont le droit et l'obligation de faire quitter leur aire de travail aux préposés à la manipulation des aliments s'ils présentent des signes de maladie et/ou de blessures qui pourraient contaminer les aliments (pour les travailleurs civils, il faut examiner leur convention collective particulière avant de prendre une mesure);
- d. Les employés présentant des plaies ouvertes ou des coupures ne doivent pas manipuler des aliments ou des surfaces qui entrent en contact avec des aliments à moins que la plaie soit complètement pansée au moyen d'un revêtement imperméable solidement fixé et qu'elle ne contamine pas les aliments.

PP 4.2 - Hygiène personnelle

Normes

4.2.1 - Les opérations des Services d'alimentation doivent disposer d'un programme d'hygiène documenté pour les préposés à la manipulation des aliments dont tout le personnel des Services d'alimentation est informé, et qui comprend, entre autres choses :

- a. La bonne méthode de lavage/désinfection des mains;
- b. La bonne utilisation de vêtements, de couvre-chefs, de gants, de chaussures de protection propres; les vêtements de protection utilisés dans les opérations des Services d'alimentation ne doivent pas être portés sur le chemin du travail;
- c. Les pratiques interdites à l'établissement, notamment le port de bijoux, à l'exception des alliances et des bracelets d'alerte médicale, pendant le travail et l'utilisation de dispositifs de communication dans les aires de production et de service;

- d. La bonne utilisation des ustensiles et de l'équipement;
- e. L'entreposage des effets personnels pour empêcher la contamination croisée;
- f. Au besoin, accès restreint aux zones des installations pour certains employés afin de prévenir la contamination croisée; (par exemple – aires de repas en vol);
- g. Au besoin, procédures visant à prévenir la contamination attribuable au déroulement du processus, à la circulation des employés, à l'acheminement des produits, à l'équipement ou aux activités incompatibles;
- h. Au besoin, procédures visant à prévenir la contamination croisée durant la production. Par exemple : procédures de contrôle du verre et procédures à suivre en cas de bris, procédures à suivre lorsqu'un produit tombe sur le plancher ou lorsqu'un produit est exposé à des gouttes de condensation.

PP 4.2.2 – Il faut se laver les mains :

- a. immédiatement avant de manipuler des aliments, des ingrédients, des matériaux d'emballage et de toucher des surfaces qui sont en contact avec les aliments;
- b. après avoir été aux toilettes;
- c. après avoir toussé, éternué, s'être mouché ou essuyé le nez; après avoir touché les oreilles, le nez, les yeux, la bouche, les cheveux, le visage ou des coupures, des furoncles ou des boutons infectés;
- d. après chaque absence du poste de travail pour une pause et un repas;
- e. après avoir manipulé des produits alimentaires incompatibles, des matières crues, des matières potentiellement dangereuses comme des ordures ou des produits chimiques de nettoyage ou après avoir touché des surfaces qui n'entrent pas en contact avec les aliments, par exemple des commutateurs ou des leviers de contrôle;
- f. après avoir ramassé des objets sur le plancher;
- g. après avoir fumé;
- h. après avoir manipulé de l'argent;
- i. à tout autre moment où les mains deviennent sales ou contaminées;

- j. Lorsque la direction des Services d'alimentation le juge nécessaire.

PP 4.3 - Visiteurs

Norme

4.3.1 - Les pratiques d'hygiène des visiteurs et entrepreneurs doivent être communiquées et appliquées. Les visiteurs et les entrepreneurs doivent être mis au courant de toutes les aires dont l'accès est restreint, le cas échéant. Tous les visiteurs doivent d'abord se présenter au superviseur ou gestionnaire des Services d'alimentation désigné avant d'entrer dans l'aire opérationnelle de la cuisine. Le superviseur ou gestionnaire des Services d'alimentation doit ensuite expliquer les règles de salubrité des aliments pertinentes à tous les visiteurs.

PP 5 - DESINFECTION (comprend le nettoyage)

Ce PP comporte trois sous-PP :

- 4.8.1 – Nettoyage et désinfection de l'équipement;
- 4.8.2 – Nettoyage et désinfection des ustensiles;

PP 5.1 Nettoyage et désinfection de l'équipement

Normes

5.1.1 – Un programme de nettoyage est important pour que les normes élevées de propreté dans toutes les aires où se trouvent des aliments soient respectées et maintenues. On peut y parvenir en suivant un calendrier de nettoyage écrit. Les surfaces et l'équipement de préparation des aliments doivent être régulièrement nettoyés quand ils sont utilisés et doivent comprendre :

- a. Des instructions pour le nettoyage d'aires ou de pièces d'équipement particulières, ce qui comprend l'information suivante relativement à la tâche :
 - (1) une description du travail;
 - (2) les produits de nettoyage chimiques devant être utilisés (conformément aux instructions du fabricant);
 - (3) les mesures de sécurité.
- b. Le calendrier de nettoyage doit indiquer à quelle fréquence une aire ou une pièce d'équipement particulière doit être nettoyée et qui est chargé de vérifier que toutes les tâches de nettoyage ont été exécutées selon une norme

satisfaisante. L'information générale concernant le nettoyage de l'équipement, des surfaces et des structures matérielles qui entrent en contact avec les aliments, y compris une liste de l'équipement et des agents de nettoyage utilisés dans les aires où se trouvent des aliments, les cuisines, les mess se trouvent à [l'annexe G](#).

- c. Les gestionnaires des Services d'alimentation doivent mettre en œuvre un calendrier de nettoyage qui porte sur toutes les aires de leur service où se trouvent des aliments. Une annexe décrivant en détail la fréquence des tâches de nettoyage de routine doit être produite pour chaque installation. Le calendrier de nettoyage doit figurer dans les procédures d'exploitation normalisées des Services d'alimentation et être communiqué à tout le personnel (p. ex., en l'affichant sur un tableau d'affichage). Une matrice montrant la fréquence, les détails de la tâche, le type de nettoyage nécessaire et comportant un bloc signature est réputé être la présentation la plus utile et devrait être facilement disponible pour que les travailleurs des Services d'alimentation le suivent et le signent. Un bloc signature devrait également être inclus pour le contrôle par un superviseur.

5.1.2 – Nettoyage à fond de l'équipement des Services d'alimentation et de protection. Toutes les cuisines et aires connexes doivent être nettoyées à fond. Les gestionnaires des Services d'alimentation doivent veiller à ce que des contrats de nettoyage à fond soient adéquats pour que la tâche exigée soit menée à bien. Des exemples d'équipement exigeant des contrats de nettoyage à fond comprennent les systèmes d'extinction d'incendie, les systèmes de refroidissement des réfrigérateurs/congélateurs, les systèmes de filtres à air, etc. La fréquence de nettoyage dépend du rythme des opérations et du manuel d'exploitation et entretien (E&E) de l'équipement pertinent et elle est déterminée par le gestionnaire des Services d'alimentation avec l'accord du GC de la base/de TPSGC, au besoin.

PP - 5.2 Nettoyage et désinfection des ustensiles/contenants/planches à découper

Normes

PP 5.2.1 – Les ustensiles et les contenants doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation, soit dans un lave-vaisselle ou au moyen de la méthode des trois éviers (voir [l'annexe H](#)). On suggère de nettoyer et de désinfecter tous les ustensiles et contenants dans un lave-vaisselle industriel, s'il est disponible. Les couteaux de préparation et les planches à découper devraient également être lavés dans un lave-vaisselle, car ces articles présentent un risque plus élevé de contaminer de grandes quantités de nourriture. Enfin, les trancheuses doivent être nettoyées à fond sur place, conformément aux instructions du fabricant après chaque utilisation.

PP 5.2.2 – Les ustensiles et contenants à usage unique doivent être jetés après la première utilisation; la réutilisation est rigoureusement interdite.

PP 6 - LUTTE ANTIPARASITAIRE

PP 6.1 – Programme de lutte antiparasitaire.

PP 6.1 – Programme de lutte antiparasitaire

Normes

PP 6.1.1 – Les opérations des Services d'alimentation doivent avoir mis en place un programme de lutte antiparasitaire documenté qui comprend, sans y être limité, ce qui suit :

- a. Le cas échéant, le nom de l'entreprise de lutte antiparasitaire ou le nom de la personne engagée dans le cadre du programme de lutte antiparasitaire;
- b. Le nom de la personne dans l'établissement à laquelle la responsabilité de la lutte antiparasitaire a été confiée;
- c. Calendrier ou fréquence des activités de lutte contre la vermine
- d. Si la lutte antiparasitaire n'est pas assurée par un agent contractuel ou un autre organisme, les procédures de lutte antiparasitaire pour l'extérieur et l'intérieur de l'établissement doivent comprendre ce qui suit :
 - (1) Les activités de lutte antiparasitaire devant être menées;
 - (2) Les produits chimiques requis pour assurer la mise en œuvre efficace du programme de lutte antiparasitaire
 - (3) Les méthodes de manipulation et d'application appropriées des produits chimiques destinés à la lutte antiparasitaire
 - (4) Le type et l'emplacement des dispositifs de lutte antiparasitaire
 - (5) Les mesures correctives à prendre dans les cas de non-conformité constatés pendant les activités de lutte antiparasitaire;
 - (6) La tenue de dossiers.

PP 6.1.2 – Les aliments qui sont contaminés par la vermine doivent être éliminés. Médecine préventive doit être avisée de toute contamination d'aliments par de la vermine et en approuver l'élimination au besoin.

PP 7 - INTERVENTION EN CAS DE PROBLEMES D'ORIGINE ALIMENTAIRE

PP 7.1 – Rappel d'aliments du fournisseur

PP 7.2 – Intervention en cas d'incident d'origine alimentaire présumé

PP 7.1 – Rappel d'aliments du fournisseur

Normes

7.1.1 – Tout le personnel de réception doit s'abonner aux rappels de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Pour recevoir par courriel les avis de rappel d'aliments nécessaires de l'ACIA, s'abonner en ligne à l'adresse :

http://www.inspection.gc.ca/francais/util/listserv/listsuf.shtml?foodrecalls_rappelsaliments

En outre, les officiers des Services d'alimentation de la base/de l'escadre, les gestionnaires adjoints des Services d'alimentation et de la cuisine devraient recevoir les mises à jour des rappels de l'ACIA et veiller à ce que le personnel prenne les mesures nécessaires lorsqu'il y a un rappel. Sur réception d'un avis de rappel, le personnel de réception (ou d'autres personnes de la hiérarchie si le personnel de réception n'est pas disponible) doit prendre les mesures suivantes :

- a. Enquêter si l'approvisionnement en nourriture a été affecté par le rappel. Ceci exige que les personnes de la réception vérifient toutes les aires de stockage et les récentes commandes d'aliments;
- b. Si l'on trouve des aliments rappelés dans une aire quelconque de la cuisine (aires d'entreposage, de production, de préparation et de service) il faut les retirer immédiatement et les conserver aux fins d'enquête, les retourner au fournisseur ou les éliminer selon les directives;
- c. Si des aliments rappelés ne sont pas éliminés, il faut les conserver dans une aire séparée à l'écart des aires de production/de service ou d'entreposage afin d'éviter la contamination croisée. Les articles rappelés doivent être couverts et étiquetés : ALIMENT RAPPELÉ – NE PAS UTILISER;
- d. Déterminer si l'un des aliments affectés a été utilisé dans des repas transportés et en vol et en aviser les unités compétentes immédiatement;
- e. Rédiger immédiatement un rapport sur tout produit rappelé qui a été trouvé, en indiquant le type, la quantité, le numéro du lot et l'emplacement. Ce rapport doit être expédié au gestionnaire des Services d'alimentation, gestionnaire de cuisine et autres, selon les besoins.

PP 7.2 – Intervention en cas d’incident d’origine alimentaire soupçonné

Normes

7.2.1 – Le gestionnaire de la cuisine doit consigner la ou les plaintes au sujet d’une maladie d’origine alimentaire soupçonnée déposées par le ou les convives. Les détails suivants doivent être consignés :

- a. Nom, rang, initiales, unité, adresse et numéro de téléphone de la personne;
- b. Le ou les aliments que la ou les personnes soupçonnent comme étant à l’origine de la maladie;
- b. La raison pour laquelle la ou les personnes soupçonnent que l’aliment d’un endroit des FAC les a rendus malades;
- c. Le moment où ils ont consommé le ou les aliments soupçonnés et ont commencé à se sentir mal;
- d. Tout symptôme de maladie.

Le gestionnaire/superviseur doit ensuite conseiller au convive de se rendre au plus proche établissement médical. Le gestionnaire de la cuisine doit faire parvenir les renseignements ci-dessus à l’unité des Services médicaux des FAC la plus proche. Le gestionnaire de la cuisine doit aviser sa hiérarchie de l’incident soupçonné ainsi que l’unité des Services médicaux des FAC la plus proche. Enfin, le gestionnaire de la cuisine/de production doit périodiquement faire un suivi avec les Services médicaux des FAC pour vérifier si de nouveaux renseignements sont disponibles à l’égard de la plainte d’une maladie d’origine alimentaire soupçonnée.

PP 8 - DEFENSE DES ALIMENTS

PP 8.1 - Mesures de défense des aliments fondées sur les niveaux de menace

Explication de la défense des aliments –La défense des aliments comprend les précautions que l’on prend pour empêcher la contamination intentionnelle d’aliments ou de l’approvisionnement alimentaire par des personnes, des groupes ou des organisations qui souhaitent causer du tort aux FAC. Elle est différente de la salubrité des aliments en général en ce sens que celle-ci a trait à la contamination accidentelle des aliments. Bien que la défense des aliments soit un concept distinct, des mesures de défense des aliments doivent être intégrées au système de salubrité des aliments des FAC pour faire en sorte qu’elles soient mises en œuvre par le personnel des Services d’alimentation des FAC.

Éléments de la défense des aliments

Il y a quatre secteurs différents sur lesquels un organisme de Services d'alimentation doit se concentrer pour garantir que des mesures de défense des aliments adéquates sont en place. Il s'agit des suivantes :

- a. Approvisionnement en aliments – Ceci comprend l'origine des aliments (p. ex. – un fournisseur d'aliments) utilisés dans les opérations des Services d'alimentation. Ceci comporte également la réception des aliments pendant les activités de ravitaillement;
- b. Personnel – Le personnel qui travaille actuellement dans les opérations des Services d'alimentation (personnel des Services d'alimentation) doit être digne de confiance pour qu'on soit sûr qu'il ne contamine pas intentionnellement la nourriture. Par conséquent, il faut obtenir les autorisations de sécurité appropriées pour travailler dans les opérations des Services d'alimentation, y compris le personnel des services d'alimentation contractuel;
- c. Sécurité physique – Il faut que la sécurité physique soit adéquate dans les immeubles des Services d'alimentation et les aires des Services d'alimentation, afin que des personnes ou des groupes hostiles ne puissent pas y avoir accès. Les aires qui ne sont pas constamment observées doivent être fermées à clé;
- d. Visiteurs – Les visiteurs comprennent des personnes qui ne travaillent pas directement pour les opérations des Services d'alimentation, notamment du personnel d'autres bases ou unités, des agents contractuels, etc. Des mesures supplémentaires doivent être mises en place pour veiller à ce que les niveaux de sécurité adéquats soient assurés ou que la supervision nécessaire soit exercée.

PP 8.1 - Mesures de défense des aliments fondées sur les niveaux de menace

Les FAC ont deux niveaux de défense des aliments fondés sur la menace :

PP 8.1.1 – Défense des aliments de niveau 2 – Faible menace.

Normes

PP 8.1.1 Défense des aliments de niveau 2 – Faible menace : Une opération des Services d'alimentation doit au minimum avoir les mesures de défense des aliments suivantes en place en tout temps :

- a. Approvisionnement en nourriture – Au Canada, les fournisseurs d'aliments doivent donner des assurances qu'ils ont mis en place des mesures de défense

des aliments adéquates. Lorsqu'elles reçoivent des livraisons de fournisseurs d'aliments, les opérations des Services d'alimentation doivent observer toutes les activités de déchargement. Cela signifie qu'elles doivent surveiller le fournisseur d'aliments pendant la totalité du processus de livraison. En outre, le personnel de réception doit inspecter toutes les livraisons d'aliments pour détecter des signes d'altération ou d'adultération des aliments. Si l'on soupçonne qu'il y a eu de l'altération ou de l'adultération, les services de sécurité militaire (Police militaire) doivent être alertés immédiatement;

- b. Personnel – Tout le personnel travaillant dans les opérations des Services d'alimentation doit avoir au minimum subi une vérification approfondie de la fiabilité. S'il n'a pas de cote de sécurité, il ne peut pas travailler dans les opérations des Services d'alimentation;
- c. Sécurité physique – Il faut demander à la police militaire locale d'effectuer une enquête sur la sécurité physique de tous les emplacements des Services d'alimentation. Elle sera en mesure de fournir des mesures de sécurité particulières qui devraient être mises en place. Au minimum, les portes donnant sur les aires de production des opérations des Services d'alimentation devraient toujours être fermées à clé pour en interdire l'accès à des personnes qui ne travaillent pas pour l'opération des Services d'alimentation. L'accès contrôlé aux aires de production doit être maintenu. En outre, toutes les aires d'entreposage devraient être sous observation constante. Lorsqu'il n'est pas possible d'exercer une observation constante, les aires d'entreposage doivent être fermées à clé. L'accès des convives aux aires de service et aux places assises doit être contrôlé. Les aires de la salle à manger devraient dicter quand les portes (accès pour les convives) sont ouvertes; hors des heures d'ouverture de la salle à manger, ces portes doivent être fermées à clé. Pendant les heures d'ouverture de la salle à manger, les convives doivent présenter une carte de ration valide ou une pièce d'identité militaire ou civile au personnel des Services d'alimentation avant d'entrer dans les aires de service et d'avoir accès aux places assises;
- d. Visiteurs – Tous les visiteurs, lorsqu'ils entrent dans les aires opérationnelles des Services d'alimentation, doivent d'abord se présenter au gestionnaire/superviseur des Services d'alimentation. Tous les visiteurs doivent avoir une cote de sécurité suffisante pour entrer ou travailler dans les aires opérationnelles des Services d'alimentation ou doivent être escortés et observés par le personnel des Services d'alimentation pendant toute la durée de la visite.

PP 8.2.1 - Défense des aliments de niveau 1 – Menace élevée.

Si un incident s'est produit ou si la prise de conscience de menaces éventuelles s'est accrue, après des discussions avec la hiérarchie et les services de sécurité des FAC

(Police militaire, Renseignement, Force de défense de la base, etc.), les opérations des Services d'alimentation doivent adopter la défense des aliments de niveau 1.

Normes

PP 8.2.1 – La première mesure à prendre pendant des situations à haut risque consiste à discuter du problème avec la hiérarchie et de parler aux services de sécurité locaux. Un plan de défense des aliments devrait être accepté par toutes les parties ci-dessus et mis en place dans les meilleurs délais. Le Technical Guide 188 - The US Army Food and Water Vulnerability Assessment Guide (le guide technique 188 –Guide d'évaluation de la vulnérabilité des aliments et de l'eau de l'armée des États-Unis) de l'US Army Center for Health Promotion and Preventive Medicine devrait être examiné lorsque l'on élabore un plan de défense des aliments. Il s'agit d'un document contrôlé par l'OTAN (OTAN diffusion restreinte); par conséquent, son contenu ne sera pas discuté dans le présent manuel. On peut obtenir ce manuel de ÉMIS /D Svc Alim 3 sur demande.

1.3 PROGRAMMES FONDÉS SUR LE HACCP (PFH)

1. Programmes fondés sur le HACCP (PFH). Après que les programmes préalables (PP) ont été mis en œuvre, les programmes fondés sur le HACCP (PFH) réduiront encore le risque de danger pour les aliments pendant les activités de production et de service. Tout comme les PP, ces activités seront vérifiées (contrôlées, inspectées, vérifiées), mais également surveillées. Les PFH seront surveillés par les travailleurs de première ligne qui effectueront des tests pour s'assurer que les pratiques en matière de salubrité des aliments ont été mises en place et fonctionnent correctement.
2. PFH des Forces armées canadiennes. En plus de mettre en œuvre les PP, les Services d'alimentation des FAC doivent concentrer leurs efforts en matière de salubrité des aliments sur l'élimination, la prévention ou la réduction du risque potentiel de maladies d'origine alimentaire au cours des étapes ci-dessus. Lorsque l'on examine le diagramme ci-dessus, on peut déterminer les points de contrôle. Ces points de contrôle peuvent être convertis en des PFH particuliers sur lesquels les FAC doivent se concentrer. Les huit PFH des FAC sont illustrés dans le tableau ci-après. Remarque : quelques-uns des points de contrôle sont couverts par les PP.

Tableau 6. PFH des FAC

Pratiques de production et de service en matière de salubrité des aliments des FAC
PFH 1. Décongélation
PFH 2. Conservation au froid
PFH 3. Cuisson
PFH 4. Conservation au chaud
PFH 5. Refroidissement

PFH 6. Service (froid ou chaud)
PFH 7. Réchauffage
PFH 8. Prévention de la contamination croisée

PFH 1 – DECONGELATION

Lorsque l'on fait décongeler des aliments, il faut faire attention à la méthode de décongélation qui est utilisée. Lors de la décongélation, la contamination peut se produire par le contact avec le milieu environnant, le personnel des Services d'alimentation ou d'autres aliments. En outre, les bonnes méthodes de décongélation garantissent que les aliments sont décongelés de façon à ne pas augmenter la croissance microbienne jusqu'à ce qu'elle atteigne un niveau dangereux. Lorsqu'ils décongèlent, les préposés à la manipulation des aliments doivent veiller à ce que les aliments soient conservés hors de la zone de températures dangereuses et couverts pour empêcher la contamination.

Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

Les quatre méthodes de décongélation approuvées sont les suivantes :

1. Décongélation dans un réfrigérateur à 4 °C (40 °F) ou moins (il s'agit de la meilleure méthode);
2. Décongélation sous l'eau froide – Le produit à décongeler doit être complètement immergé dans l'eau potable en mouvement (eau froide courante);
3. Décongélation comme partie de la cuisson – Le produit qui est décongelé doit être cuit de façon à ce qu'il atteigne la bonne température interne (voir le PFH 5 – Cuisson);
4. Décongélation au four à micro-ondes – Lorsque les aliments sont décongelés au moyen de cette méthode, ils doivent être cuisinés immédiatement jusqu'à ce qu'ils atteignent la température interne correcte (voir le PFH 5 – Cuisson).

PFH 1.1 - Point de contrôle critique 1 – Température de décongélation. Pendant le processus de décongélation, les aliments qui sont décongelés ne doivent pas dépasser 4 °C (40 °F) à un moment quelconque. Le superviseur de quart doit mesurer la température au moyen d'un thermomètre manuel pendant que les aliments décongèlent. Si l'aliment dépasse 4 °C (40 °F) conserver les aliments pour élimination dans un endroit séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les

aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS.
Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe N](#).

PFH 1.2 – Surveillance visuelle du processus de décongélation. Le superviseur de quart doit surveiller visuellement les opérations de décongélation pour s'assurer qu'une des méthodes de décongélation approuvées est utilisée et que les aliments qui sont décongelés sont couverts et libres de contaminants. Si l'aliment a été contaminé, le conserver pour élimination dans un endroit séparé jusqu'à ce que l'autorisation de l'éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe N](#).

PFH 2 – CONSERVATION AU FROID

Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

PFH 2.1- Point de contrôle critique 2 – Température de conservation au froid. Au moyen d'un thermomètre manuel, le personnel des Services d'alimentation doit surveiller les aliments froids qui sont conservés pour s'assurer qu'ils sont maintenus à 4 °C (40 °F) ou moins et qu'ils sont conservés pendant deux heures au maximum. Si des aliments sont conservés à des températures supérieures à 4 °C (40 °F) ou plus longtemps que deux heures, conserver les aliments pour élimination dans un endroit séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe I](#).

PFH 2.2 – Surveillance visuelle du processus de conservation. Les membres du personnel des Services d'alimentation doivent s'assurer visuellement que les aliments sont conservés à une température froide afin qu'il n'y ait pas de possibilité de contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement, et le personnel (préposés à la manipulation des aliments et convives). Si les aliments ont été contaminés, les conserver pour élimination dans un lieu séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Corriger les éventuels problèmes de contamination en nettoyant l'aire touchée et/ou en éliminant le problème de contamination croisée éventuelle. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe I](#).

PFH 3 – CUISSON

Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

PFH 3.1 - Point de contrôle critique 3 – Température de cuisson. Au moyen d'un thermomètre manuel, le personnel des Services d'alimentation doit mesurer les

températures internes de chaque lot d'aliments qui est cuit. Les températures internes suivantes doivent être atteintes¹ :

- a. Volaille
 - i. Morceaux de volaille : 74 °C (165 °F)
 - ii. Volaille entière : 85 °C (185 °F)
 - iii. Viande de volaille hachée : 74 °C (165 °F)
- b. Aliments mélangés (ragoûts, plats en sauce, œufs, mayonnaise, lait) : 74 °C (165 °F) ou plus;
- c. Pièces entières (bœuf, agneau, porc) et poisson : 70 °C (158 °F) ou plus;
- d. Viande hachée et mélange de viandes (bœuf, porc, poisson) : 71 °C (160 °F) ou plus;
- e. Œufs : 63 °C (145 °F) ou plus.

Après avoir mesuré, si la bonne température interne n'a pas été atteinte, poursuivre la cuisson jusqu'à ce que la bonne température interne soit atteinte. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe J](#).

PFH 3.2 – Surveillance visuelle de la cuisson. Le personnel des Services d'alimentation doit vérifier visuellement les aliments qui sont cuits pour veiller à ce qu'il n'y ait pas de risque de contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement et le personnel (préposés à la manipulation des aliments et convives). Si les aliments ont été contaminés, les conserver pour élimination dans un lieu séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe J](#).

PFH 4 – CONSERVATION AU CHAUD

Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

PFH 4.1 - Point de contrôle critique 4 – Température de conservation au chaud. Au moyen d'un thermomètre manuel, le personnel des Services d'alimentation doit vérifier la température des aliments chauds qui sont conservés pour veiller à ce qu'ils soient

¹ Il s'agit des températures internes recommandées par l'ACIA au moment de la rédaction. Comme ces températures peuvent changer par suite de nouvelles preuves scientifiques ou de la technologie, les travailleurs des Services d'alimentation sont encouragés à rester au courant des températures internes des aliments recommandées par le gouvernement du Canada (p. ex., ACIA).

maintenus à plus de 60 °C (140 °F) et qu'ils soient conservés au maximum deux heures. Si la température des aliments qui sont conservés dépasse 60 °C (140 °F) ou s'ils sont conservés plus longtemps que deux heures, conserver les aliments pour élimination dans un endroit séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe K](#).

PFH 4.2 – Surveillance visuelle du processus de conservation (chaud, froid, température ambiante). Les membres du personnel des Services d'alimentation doivent vérifier visuellement les aliments chauds qui sont conservés afin qu'il n'y ait pas de possibilité de contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement et le personnel (préposés à la manipulation des aliments et convives). Si les aliments ont été contaminés, les conserver pour élimination dans un lieu séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe K](#).

PFH 5 – REFROIDISSEMENT

Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

PFH 5.1- Point de contrôle critique 5 – Température et durée de refroidissement. Pendant le processus de refroidissement, et au moyen d'un thermomètre manuel, le personnel des Services d'alimentation doit mesurer la température interne de tous les aliments qui sont refroidis. Les températures suivantes doivent être atteintes dans les délais précisés :

- a. Les aliments doivent être refroidis de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) en moins de deux heures;
- b. Être refroidis de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) en moins de quatre heures.

Si les aliments qui sont refroidis dépassent les bonnes températures de refroidissement et/ou s'il faut plus longtemps que la durée précisée, conserver les aliments pour élimination dans un endroit séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe L](#).

PFH 5.2 – Surveillance visuelle du processus de refroidissement. Le personnel des Services d'alimentation doit s'assurer visuellement que les aliments qui sont refroidis ne sont exposés à aucune possibilité de contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement et le personnel (préposés à la manipulation des aliments et convives). Si les aliments ont été contaminés, les conserver pour élimination dans un lieu séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les

aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS.
Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe L](#).

PFH 6 – SERVICE

Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

PFH 6.1- Point de contrôle critique 6. – Températures de conservation (froid, chaud) – Les préposés à la manipulation des aliments qui servent des aliments doivent prendre la température des aliments et la consigner lorsque les aliments ont été placés dans la chaîne de service ou dans le buffet. Les aliments qui ont été servis ou qui sont en train d'être servis doivent être mesurés au moyen d'un thermomètre au moins deux fois pendant les heures de service. Si les aliments ont atteint la zone de températures dangereuses (entre 4 °C (40 °F) et 60 °C (140 °F), conserver les aliments pour élimination dans un endroit séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe I \(Conservation au froid – PCC 2\)](#) et [l'annexe K \(Conservation au chaud – PCC 4\)](#).

PFH 6.2 - Surveillance visuelle du processus de service. Le surveillant de quart doit contrôler les opérations de service au moins deux fois par heure de repas pour s'assurer que les aliments sont rafraichis selon les besoins et qu'il n'y a pas de problème de contamination croisée. Si les aliments ont été contaminés, les conserver pour élimination dans un lieu séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS et le responsable de quart doit consigner tout écart à [l'annexe N](#).

PFH 7 – RECHAUFFAGE

Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

***Remarque :** Si des restes (excédent) seront entreposés pour un service ultérieur, ils doivent d'abord être refroidis (voir le PFH 6 – Refroidissement) puis entreposés à la bonne température (voir le PFH 2 – Entreposage).*

PFH 7.1 - Point de contrôle critique 7 – Température de réchauffage. Après le réchauffage, les préposés à la manipulation des aliments doivent utiliser un thermomètre manuel pour mesurer la température interne de chaque lot d'aliments qui est réchauffé. Pour les aliments réchauffés, il faut atteindre une température intérieure de 74 °C (165 °F) ou supérieure moins de deux heures après avoir pris les aliments de l'entreposage. Après avoir mesuré, si la bonne température interne n'a pas été atteinte, continuer la cuisson jusqu'à ce qu'elle soit atteinte. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe J](#).

PFH 7.2 - Surveillance visuelle des restes/du réchauffage. Les restes d'aliments qui sont réutilisés doivent être consommés dans les 24 heures. Par conséquent, les restes doivent être étiquetés en indiquant le moment de leur première utilisation. Lorsque l'on utilise des restes, les superviseurs de quart et le personnel des Services d'alimentation doivent vérifier visuellement que les restes d'aliments sont utilisés dans les 24 heures (à partir de l'utilisation d'origine) et qu'il n'y a pas eu de contamination des restes pendant le refroidissement, l'entreposage et le réchauffage. Si des restes ont été contaminés ou n'ont pas été utilisés dans les 24 heures (à partir de l'utilisation d'origine), conserver les aliments pour élimination dans un endroit séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. Consigner tous les résultats conformément à [l'annexe J](#).

PFH 8 – PREVENTION DE LA CONTAMINATION CROISEE

Norme (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

PFH 8.1 - Les gestionnaires, les superviseurs et le personnel des Services d'alimentation doivent évaluer chacune de leurs cuisines ou opérations des Services d'alimentation pour déceler les aires dans lesquelles il y a un risque de contamination. Cette évaluation doit être effectuée lorsque l'on ouvre une nouvelle cuisine et/ou une opération d'alimentation, et une réévaluation devrait être effectuée mensuellement. Tout problème de contamination croisée constaté dans chaque cuisine devrait être atténué au moyen de mesures préventives. Voici quelques exemples de mesures préventives :

- a. Séparer les produits crus des produits finis ou prêts à manger (PAM);
- b. Utiliser une séparation structurelle – obstacles physiques, murs ou immeubles séparés;
- c. Utiliser les contrôles d'accès et inclure des exigences de changer de vêtements pour la tenue de travail exigée;
- c. Établir des plans de circulation ou une séparation de l'équipement – personnes, matières et outils (y compris utilisation d'outils spécialisés). L'évaluation initiale devrait être effectuée dans toutes les cuisines et opérations des Services d'alimentation conformément à [l'annexe M](#). Après chaque évaluation, des stratégies d'atténuation et de prévention doivent être mises en place. Chaque mois, les installations de cuisine et les opérations des Services d'alimentation doivent être réévaluées pour déceler des problèmes de contamination croisée et [l'annexe M](#) doit être mise à jour.

1.4 SURVEILLANCE ET VÉRIFICATION DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

1. Les activités de surveillance et de vérification comprennent des contrôles, des inspections et des vérifications pour veiller à ce que la [SSDA](#) en place fonctionne correctement. Par conséquent, les activités de surveillance et de vérification confirmeront que les politiques, les procédures et les normes de sécurité alimentaire sont respectées et mises en pratique par les travailleurs des services d'alimentation, à partir de la réception de la nourriture à son élimination. On trouvera des informations plus complètes sur les activités de surveillance et de vérification dans le document [SSDA](#) des FAC.

Tableau 6 – Activité de surveillance

Activité	Qu'est-ce qui est surveillé/contrôlé/vérifié	Qui mène l'activité	Quand l'activité est-elle menée	Où les résultats sont-ils consignés
Activités de surveillance				
Réception	<ol style="list-style-type: none"> 1. Surveillance visuelle de l'aire de réception 2. Surveillance visuelle du véhicule de livraison 3. Mesure de la température des aliments reçus 4. Surveillance visuelle des aliments 	Personnel de réception	<ol style="list-style-type: none"> 1. Avant chaque livraison. 2. Avant de décharger les aliments. 3. Chaque palette d'aliments congelés/réfrigérés (ou partie de ceux-ci). 4. Tous les produits alimentaires et non alimentaires qui arrivent. 	Annexe B
Entreposage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mesure de la température d'entreposage 2. Surveillance visuelle des aires d'entreposage 	Mesure – personnel de première ligne Superviseur de quart ou personne désignée	Une par quart	Annexe C
Transport des aliments	<ol style="list-style-type: none"> 1. Mesure de la durée et de la température de transport 2. Surveillance visuelle du véhicule de transport 	Personnel chargé de la distribution des aliments dans la cuisine (dispersés et	Chaque fois que les aliments quittent l'opération des Services d'alimentation	Annexe D

		traiteur)		
Décongélation	1. Mesure de la température de décongélation 2. Surveillance visuelle du processus de décongélation	Superviseur de quart ou personne désignée	Pendant les procédures de décongélation.	Annexe N
Conservation au froid	1. Mesure de la température de conservation au froid 2. Surveillance visuelle du processus de conservation	Cuisiniers de première ligne	Quand on effectue les procédures de conservation à froid	Annexe I
Cuisson	1. Mesure des températures de cuisson 2. Surveillance visuelle des processus de cuisson	Cuisiniers de première ligne	Mesurer/surveiller chaque lot d'aliments qui sont cuits	Annexe J
Conservation au chaud	1. Mesure de la température de conservation au chaud 2. Surveillance visuelle des processus de conservation	Cuisiniers de première ligne	Quand on effectue les procédures de conservation au chaud	Annexe K
Refroidissement	1. Mesure de la température et de la durée de refroidissement 2. Surveillance visuelle des processus de refroidissement	Cuisiniers de première ligne	Pendant les processus de refroidissement	Annexe L
Service (froid ou chaud)	1. Mesure des températures de conservation (chaud, froid) 2. Surveillance visuelle des processus de service	Superviseur civil, superviseur militaire ou personne désignée	Mesurer les produits chauds et froids deux fois par heure de repas. Le superviseur de quart doit vérifier les opérations du service au moins deux fois pendant chaque repas.	Annexe K pour les aliments chauds Annexe N (pour le superviseur)
Réchauffage	1. Mesure de la température de réchauffage 2. Surveillance visuelle des restes/du réchauffage	Cuisiniers de première ligne	Mesure et surveillance visuelle du réchauffage des restes.	Annexe J
Prévention de la contamination croisée :	1. Surveillance et évaluation des problèmes de contamination croisée possibles	Superviseur de première ligne, superviseur de cuisine et direction des Services d'alimentation de la base/unité	Surveillance/évaluation initiale de chaque opération des Services d'alimentation. Réévaluation nécessaire mensuellement.	Annexe M

Vérification

1. En plus de la surveillance, la vérification de la sécurité alimentaire implique des activités telles que des contrôles de sécurité alimentaire, inspections et audits, qui servent tous de veiller à ce que le système de sécurité alimentaire en place fonctionne correctement. Bien que la surveillance est généralement accompli par le personnel de première ligne / superviseurs, la vérification est généralement complété par la direction à différents niveaux ou par des individus/équipes spécialement formés. Il y a cinq niveaux de vérification de la sécurité alimentaire au sein des services d'alimentation des FAC. Parallèlement aux les inspections de la médecine préventive de Service de santé des FAC (qui fournit un autre niveau de garanties de sécurité alimentaire), les activités de vérification effectuées à des fréquences variables par le personnel des services d'alimentation ou des organismes extérieurs sont nécessaire pour assurer que le bon fonctionnement du système de sécurité alimentaire. Les cinq niveaux de vérification (parallèlement aux inspections de la médecine préventive et l'audit des fabricant / fournisseur de nourriture) sont présentés dans le Tableau 7. La [SSDA](#) fournit des informations détaillées (incluant un modèle de formulaire) sur les activités de vérification prescrites.

Tableau 7 –Niveaux de vérification de la salubrité des aliments des Services d'alimentation des FAC

Effectuée par	Type de vérification	Méthode	Fréquence	Examinée par	Où les résultats sont-ils consignés
Superviseur de quart	Vérification de niveau 1 – Contrôles de la salubrité des aliments (première partie interne)	Contrôles rapides (inspection)	Tous les quarts de travail	Superviseur de cuisine	Annexe N
Superviseur de cuisine	Vérification de niveau 2 – Inspections de la salubrité des aliments (première partie interne)	Inspection complète et ATP-B	Une fois par mois	Gestionnaires des Services d'alimentation de la base	Annexe O
Gestionnaires des Services d'alimentation de la base	Vérification de niveau 3 – Vérifications de la salubrité des aliments (première partie interne)	Vérification complète	Tous les trois mois	Commandants d'armée ou niveau stratégique	Annexe P
Commandement d'armée ou niveau	Vérification de niveau 4 – Vérifications de la	Vérification complète et ATP-B	Tous les un ou deux ans	Évaluateurs tiers	Annexe Q

stratégique	salubrité des aliments externes (deuxième partie externe)				
-------------	--	--	--	--	--

1.5 FORMATION EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

1. Le personnel impliqué dans la chaîne alimentaire, la production et le service, peu importe leur rang, militaire ou civil doit suivre une formation sur la sécurité alimentaire afin d'assurer un minimum de compétence pour diminuer le risque de contamination alimentaire. Le niveau de formation doit porter sur le travail réel des individus et le type de nourriture qu'ils manipulent. L'exigence de formation doit donc être fondée sur le risque évalué. Par conséquent, tous les manipulateurs d'aliments et autres personnes travaillant dans les services d'alimentation doivent obtenir un niveau minimal acceptable de formation.

2. Tous les manipulateurs d'aliments, y compris les nouveaux gestionnaires des services d'alimentation doivent avoir une connaissance de base de la sécurité alimentaire. Dans la SSDA, la formation de sécurité alimentaire de base comprendra également une formation de recyclage annuel, et pour le personnel militaire, les activités de surveillance de base de la nourriture sera fournie. Ainsi, la formation de base à la sécurité alimentaire devient le niveau minimal acceptable en matière de formation à la sécurité alimentaire pour le personnel des services d'alimentation des FAC / MDN.

ANNEXE A

MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE COMMUNES

MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES			
PATHOGÈNE	<i>Salmonella enterica.</i> spp.	<i>Shigella spp.</i>	<i>Campylobacter spp.</i>
MALADIE	Salmonellose	Shigellose	Campylobactériose
PÉRIODE D'INCUBATION	6 à 72 heures	12 à 36 heures	2 à 5 jours
DURÉE DE LA MALADIE	1 ou 2 jours (peut durer plus longtemps)	3 à 14 jours	7 à 10 jours (des rechutes sont communes)
SYMPTÔMES	Douleurs abdominales, nausées, vomissements, fièvre, diarrhée	Diarrhée (parfois sanguinolente), douleurs abdominales, fièvre, vomissements, frissons, lassitude, déshydratation	Diarrhée (aqueuse ou sanguinolente), fièvre, nausées, douleurs abdominales, maux de tête, douleurs musculaires
SOURCE	Animaux domestiques et sauvages, humains (tractus intestinal) – particulièrement comme porteurs	Êtres humains (tractus intestinal), mouches	Animaux domestiques et sauvages (tractus intestinal)
ALIMENTS EN CAUSE	Volaille et salades de volaille, viande et produits de viande, poisson, crevettes, pastèque en tranches, tomates en tranches, lait, œufs en coquille, crème et sauces aux œufs et autres aliments protéiques	Salades (pommes de terre, thon, crevettes, poulet, macaronis), laitue, légumes crus, lait et produits laitiers, volaille, aliments humides et mélangés.	Lait et produits laitiers non pasteurisés, volaille, porc, bœuf, agneau, eau non chlorée
PRÉVENTION	Éviter la contamination croisée par des aliments réfrigérés, faire cuire la volaille jusqu'à au moins 85 °C (185 °F), refroidir rapidement les	Éviter la contamination croisée, éviter la contamination des aliments par des matières fécales	Bien cuire les aliments pour atteindre des températures internes minimales sécuritaires, éviter la contamination croisée.

	aliments cuits et les produits carnés, éviter la contamination par les préposés à la manipulation des aliments en pratiquant de bonnes mesures d'hygiène personnelle	provenant des préposés à la manipulation en pratiquant de bonnes mesures d'hygiène personnelle, utiliser des sources d'aliments et d'eau hygiéniques, lutter contre les mouches et refroidir rapidement les aliments	
MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES			
PATHOGENE	<i>Escherichia coli</i> O26-O103-O111-O145-O157	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Yersinia enterocolitica</i>
MALADIE	Infection à EHEC	Listériose	Yersinose
PÉRIODE D'INCUBATION	De 2 à 9 jours	2 à 30 jours	3 à 5 jours
DURÉE DE LA MALADIE	8 jours	Indéfinie – selon le traitement; taux de mortalité élevé chez les personnes immunodéprimées	Semaines
SYMPTÔMES	Diarrhée (aqueuse, peut devenir sanguinolente), crampes abdominales graves accompagnées de douleurs, vomissements, faible fièvre occasionnelle	Nausées, vomissements, diarrhée, maux de tête, fièvre persistante, frissons, maux de dos, méningite, fausse couche.	Douleurs abdominales, nausées, vomissements, faible fièvre, diarrhée bénigne et risque accru d'arthrite réactive
SOURCE	Animaux, particulièrement, les bovins, êtres humains (tractus intestinal)	Sol, eau, boue, êtres humains, animaux domestiques et sauvages, gibier à plumes, environnement humide	Porc
ALIMENTS EN	Bœuf haché cru ou mal	Lait et fromages non	Viande de porc et eau

CAUSE	cuit, fromages importés, lait non pasteurisé, rôti de bœuf, salami sec, cidre, mayonnaise commerciale	pasteurisés, crème glacée, légumes crus, volaille et viande, fruits de mer et aliments prêts à manger préparés, refroidis	potable contaminée par des matières fécales
PRÉVENTION	Cuire à fond la viande hachée jusqu'à une température minimale de 74 °C (165° F), éviter la contamination croisée par les préposés à la manipulation des aliments en pratiquant de bonnes mesures d'hygiène personnelle	N'utiliser que du lait/des produits laitiers pasteurisés, faire cuire les aliments jusqu'à atteindre les bonnes températures internes; éviter la contamination croisée, nettoyer et désinfecter les surfaces, éviter que l'eau stagne	Faire cuire à fond la viande de porc jusqu'à une température minimum de 74 °C (165 °F); éviter la contamination croisée d'autres aliments pendant la manipulation de viande crue de porc.
MICRO-ORGANISMES PATHOGENES			
PATHOGENE	<i>Vibrio parahemolyticus</i>	<i>Vibrio cholerae</i>	<i>Clostridium perfringens</i>
MALADIE	Gastro-entérite à <i>Vibrio parahemolyticus</i>	Choléra	Gastro-entérite à <i>Clostridium perfringens</i>
PÉRIODE D'INCUBATION	8 à 24 heures	2 à 5 jours	8 à 24 heures
DURÉE DE LA MALADIE	3 à 5 jours	4 à 6 jours	48 heures (peut durer de 1 à 2 semaines)
SYMPTÔMES	Douleurs abdominales, vomissements, mal de tête, faible fièvre, diarrhée bénigne se résorbant d'elle-même	Douleurs abdominales, diarrhée aiguë, déshydratation grave et symptômes graves causés par la déshydratation. Sans traitement, la mortalité atteint 60 %.	Douleurs abdominales, diarrhée, déshydratation
SOURCE	Fruits de mer, crustacés et filtreurs	Êtres humains (tractus intestinal),	Êtres humains (tractus intestinal), animaux, sol
ALIMENTS EN CAUSE	Fruits de mer crus et	Eau potable	Viande cuite, produits

	insuffisamment chauffés ou contamination croisée par ces produits.	contaminée par des matières fécales, contamination par les préposés à la manipulation des aliments et fruits de mer (crustacés, filtreurs)	carnés, volaille, sauces, haricots qui ont été refroidis lentement
PRÉVENTION	Traitement thermique suffisant des fruits de mer ou éviter la contamination croisée	Éviter la contamination par les matières fécales, surveillance sanitaire des préposés à la manipulation des aliments, bonnes mesures d'hygiène personnelle, faire cuire les aliments à fond jusqu'à une température interne sécuritaire, utiliser de l'eau chlorée	Contrôler soigneusement la durée et la température de cuisson, conserver les aliments chauds à 60 °C (140 °F) et réchauffer les viandes, la volaille et les plats de haricots et les produits cuits à 74 °C (165 °F) pendant au moins 15 secondes dans les deux heures qui suivent
MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES			
PATHOGENE	<i>Clostridium botulinum</i>	<i>Bacillus cereus</i>	<i>Staphylococcus aureus</i>
MALADIE	Botulisme	Intoxication/gastro-entérite à <i>Bacillus cereus</i> gastroenteritis/ (émétique)	Intoxication à <i>Staphylococcus</i>
PÉRIODE D'INCUBATION	18 à 36 heures (peut varier de 4 heures à 8 jours)	½ à 6 heures (type émétique type); 6 à 15 heures (type diarrhéique)	½ à 6 heures
DURÉE DE LA MALADIE	Plusieurs jours – une année	Moins de 24 heures (émétique); 24 heure (diarrhéique)	2 à 3 jours
SYMPTÔMES	Fatigue, faiblesse, vertiges, vision double, difficulté à parler et à avaler, constipation	Nausées et vomissements, crampes et/ou diarrhée occasionnelles crampes abdominales, douleurs, nausée (diarrhéique)	Nausées, vomissements, crampes abdominales, dans les cas plus graves : maux de tête, crampes musculaires,

			fluctuations de la tension artérielle et du pouls
SOURCE	Sol, eau	Sol et poussière	Êtres humains (peau, cheveux, nez, gorge, plaies infectées), animaux
ALIMENTS EN CAUSE	Aliments faiblement acides en conserve mal transformés, produits d'ail dans de l'huile, oignons grillés sautés dans une sauce au beurre, restes de pommes de terre au four, ragoûts, pains de viande/volaille	Produits du riz, aliments riches en féculents (pommes de terre, pâtes et produits du fromage), sauces, poudings, soupes, ragoûts, pâtisseries, salades (émétique); viandes, lait, légumes, poissons (diarrhéique)	Jambon et autres viandes, volaille, aliments réchauffés, produits des œufs, lait et produits laitiers, crème anglaise, salades de pommes de terre, pâtisseries fourrées à la crème et autres produits protéiques
PRÉVENTION	Ne pas utiliser des produits en conserve maison, contrôler soigneusement la durée et la température pour les articles sous vide et tous les gros aliments volumineux, acheter les mélanges d'ail et d'huile en petites quantités pour les utiliser immédiatement et les conserver au réfrigérateur, faire cuire les oignons sautés à la demande, faire refroidir rapidement les restes	Contrôler soigneusement la durée et la température et utiliser les méthodes de refroidissement rapide pour refroidir les aliments, conserver les aliments chauds à 60 °C (140 °F) ou plus; réchauffer les restes à 74 °C (165 °F) pendant au moins 15 secondes dans les deux heures qui suivent	Éviter la contamination croisée par les mains nues, adopter de bonnes mesures d'hygiène personnelle, exclure les préposés à la manipulation des aliments qui présentent des infections de la peau de la préparation des aliments, bien réfrigérer les aliments, refroidir rapidement les aliments préparés

MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES			
PATHOGÈNE	<i>Norwalk et agents viraux de type Norwalk</i>	<i>Virus de l'hépatite A/E</i>	<i>Virus Puumala/ Hanta</i>
MALADIE	Gastro-entérite Norwalk	Hépatite virale	Fièvre hémorragique avec syndrome rénal
PÉRIODE D'INCUBATION	24 à 48 heures	2 à 6 semaines	2 à 4 semaines
DURÉE DE LA MALADIE	24 à 60 heures	Semaines/mois	Semaines/mois
SYMPTÔMES	Nausées, vomissements, diarrhée, douleurs abdominales, maux de tête, faible fièvre	Nausées, vomissements, douleur abdominale, mal de tête, faible fièvre, ictère.	Nausées, vomissements, diarrhée, maux de tête, fièvre persistante, frissons, insuffisance rénale.
SOURCE	Êtres humains (tractus intestinal)	Êtres humains (tractus intestinal)	Rongeurs
ALIMENTS EN CAUSE	Crustacés crus, légumes crus, salades, eau contaminée par les excréments humains	Voie indirecte des excréments par la bouche ou aliments crus, eau contaminée par les excréments d'humains	Aliments, eau contaminée par les excréments de rongeurs
PRÉVENTION	Obtenir les crustacés de sources approuvées certifiées, éviter la contamination par des matières fécales par les	Éviter la contamination par des matières fécales, surveillance	Lutte antiparasitaire, hygiène suffisante en campagne, utiliser de l'eau chlorée

	préposés à la manipulation des aliments en adoptant de bonnes mesures d'hygiène personnelle, faire cuire à fond les aliments jusqu'à une température interne sécuritaire, utiliser de l'eau chlorée	sanitaire des préposés à la manipulation des aliments, adopter de bonnes mesures d'hygiène personnelle, faire cuire à fond les aliments jusqu'à une température interne sécuritaire, utiliser de l'eau chlorée	
--	---	--	--

ANNEXE B
DOSSIER DE RÉCEPTION DES SERVICES D'ALIMENTATION

Dossier de réception des Services d'alimentation							
Services d'alimentation							
Aire de réception propre et libre de dangers (O/N)	Fournisseur	État du véhicule de livraison acceptable (O/N)	Aliments sur palette	Vérification visuelle des aliments (acceptable O/N)	Température des aliments reçus (°C)	Mesures correctives	Initiales
Oui	Sysco Foods	Oui – propre	Fruits et légumes frais	Oui – tout semble en bon état	4 °C	Aucune nécessaire	JS
Oui	Burnbrae Farms	Oui – propre	Œufs	Belle apparence	4 °C	Aucune nécessaire	JS
Oui	Mapleleaf Foods	Non – problèmes de contamination croisée possibles	Viande et produits de la viande	Non – viande crue en contact avec des produits prêts à manger	4 °C	Expédition rejetée. Le chauffeur a communiqué avec le fournisseur; une nouvelle expédition sera livrée plus tard aujourd'hui.	JS
Normes de livraison							
Aliments réfrigérés : 4 °C (40 °F) ou moins		Inspection visuelle <ul style="list-style-type: none"> Aliments/emballage en bon état Pas de produits périmés Pas de signe d'infestation par la vermine Pas de signe d'altération 		Date : ____ 2 févr. 15	Signature : Smith		
Aliments congelés : -18 °C (0 °F) ou moins							

ANNEXE C

JOURNAL MENSUEL DE RÉFRIGÉRATION/CONGÉLATION

Service d'alimentation			Année	Mois			Réfrigérateur/congélateur		
Matin			Initiales	Mi-journée			Après-midi		
DATE	Heure	Température		Durée	Température	Initiales	Heure	Température	Initiales

Normes – Réfrigérateurs : 4 °C (40 °F) ou moins; congélateurs : - 18 °C (0 °F) ou moins

ANNEXE D**FICHE DES ALIMENTS DISPERSÉES**

(Normes - tenue hot temp est de 60 ° C ou température froide et une plus grande tenue est de 4 ° C (40° F) ou moins)

Date	Boîte à Lunch / Haybox / autres	Température lors de l'alimentation s'écarte	Temps quelle nourriture s'écarte	Unité pour la nourriture	Initiales de superviseur	Commentaires
31 oct	contenants thermos	70 °C	0630h	2 RCR	MW	
1 nov	contenants thermos	68 °C	0700h	2 RHCA	JS	Aliments ramasser en retard
1 nov	Boîte à Lunch	3 °C	6100h	2 Svcs Bn	MW	

ANNEXE E

JOURNAL D'ÉTALONNAGE DU THERMOMÈTRE

Journal d'étalonnage du thermomètre						
<p>Instructions : Les employés des Services d'alimentation doivent consigner la température d'étalonnage et les mesures correctives qu'ils ont prises, le cas échéant, dans le Journal d'étalonnage du thermomètre chaque fois que le thermomètre est étalonné. Le gestionnaire des Services d'alimentation doit vérifier que les employés des Services d'alimentation utilisent et étalonnent les thermomètres correctement en observant visuellement les activités des employés pendant toutes les heures d'opération. Le gestionnaire des Services d'alimentation doit examiner et parafer le journal quotidiennement. Conserver ce journal pendant au moins un an. [Les instructions d'étalonnage se trouvent au verso du formulaire.]</p>						
DATE	Thermomètre qui est étalonné	Méthode d'étalonnage	Température indiquée	Mesure corrective	Initiales	Initiales du gestionnaire/date
2 févr. 2015	Thermomètre à tige	Méthode de la glace	0 °C	Aucune nécessaire	JS	MW / 2 févr. 2015
7 févr. 2015	Thermomètre à tige	Méthode de la glace	4 °C	Réglage du thermomètre à 0 °C au moyen de la clé d'ajustement	JS	MW / 7 févr. 2015

Instructions pour l'étalonnage du thermomètre

Méthode d'étalonnage du thermomètre à 0 °C (32 °F) (méthode de la glace)

1. Remplir un verre avec de la glace broyée puis de l'eau. Mélanger jusqu'à consistance pâteuse.
2. Introduire la pointe du thermomètre dans la pâte sans toucher le bord ou le fond du verre. Attendre au moins 30 secondes et lire la température.
3. Maintenir la pointe du thermomètre dans la pâte si la température indiquée n'est pas 0 °C (32 °F), ajuster le thermomètre au moyen de la clé d'ajustement ou d'une clé anglaise jusqu'à ce que la température indiquée soit 0 °C (32 °F). Pour les thermomètres électroniques, appuyer sur le bouton de remise à zéro pour ajuster à 0 °C (32 °F) (CRSA, 2013).

Méthode d'étalonnage du thermomètre à 100 °C (212 °F) (méthode de l'eau bouillante)*

1. Remplir un verre avec de l'eau bouillante et insérer la pointe du thermomètre sans toucher le bord ou le fond du verre. Attendre au moins 30 secondes et lire la température.
2. Maintenir la pointe du thermomètre dans l'eau bouillante; si la température indiquée n'est pas 100 °C (212 °F), ajuster le thermomètre au moyen de la clé d'ajustement ou d'une clé anglaise jusqu'à ce que la température indiquée soit 100 °C (212 °F). Pour les thermomètres électroniques, appuyer sur le bouton de remise à zéro pour ajuster à 100 °C (212 °F).
3. *Remarque : Il ne faudrait utiliser cette méthode que si l'on ne dispose pas de glace, car elle peut être moins précise en raison de la différence de pression atmosphérique.

**ANNEXE F
SÉANCE D'ORIENTATION DES PRÉPOSÉS À LA MANIPULATION DES
ALIMENTS**

Séance d'orientation des préposés à la manipulation des aliments		
Donnée à :	Donnée par :	
Date : ____	Service d'alimentation :	
Sujet*	Les préposés à la manipulation des aliments et les superviseurs doivent parafer la colonne voulue pour indiquer que le sujet a été abordé pendant la séance d'information. Dans la négative, donner la raison pour laquelle ce n'est pas le cas.	
	Oui	Non
Quand et comment se laver les mains – doit comprendre une démonstration		
Vêtements appropriés		
Port de bijoux		
Couvre-chef		
Utilisation de gants et de gants de four		
Pratiques interdites		
Bonne utilisation des ustensiles et de l'équipement		
Rangement d'effets personnels		
Accès restreint aux aires des installations pour certains employés		
Contrôle du verre et procédures en cas de bris		
Procédure à suivre lorsqu'un produit tombe sur le plancher		
<p>Signature exigée après la séance d'information</p> <p>_____, (<i>signature de la personne qui a reçu l'information</i>) a reçu le briefing ci-dessus de _____ (<i>signature du responsable du briefing</i>) le _____ (date).</p> <p>Une copie est remise à la personne qui a reçu la séance d'information et l'original doit être conservé au dossier.</p>		

***Remarque : Des notes d'information supplémentaires sur le sujet se trouvent à l'appendice 1 de l'annexe F.**

Appendice 1 de l'annexe F

Séance d'orientation des préposés à la manipulation des aliments

Notes d'information supplémentaires

Objet : L'objet de ces notes d'information supplémentaires consiste à s'étendre sur les sujets abordés lors de la séance d'orientation des préposés à la manipulation des aliments (annexe F). Bien que toutes les opérations des Services d'alimentation n'aient pas les mêmes besoins en matière d'orientation du personnel, on prévoit que l'information contenue dans le présent appendice est suffisamment générale pour permettre à chaque opération d'adapter cette séance d'information à ses besoins opérationnels uniques.

Notes :

1. Procédures de lavage des mains

Il faut se laver les mains :

- a) Immédiatement avant la manipulation d'aliments, d'ingrédients, de matériaux d'emballage et/ou de toucher des surfaces qui sont en contact avec des aliments;
- b) Après avoir été aux toilettes;
- c) Après avoir toussé; éternué; s'être mouché ou s'être essuyé le nez; s'être touché les oreilles, le nez, les yeux, la bouche, les cheveux, le visage ou des coupures, des furoncles ou des boutons infectés;
- d) Après chaque absence du poste de travail pour les pauses et les repas;
- e) Après avoir manipulé des produits alimentaires incompatibles, des matières crues, des matières potentiellement dangereuses, notamment des ordures ou des produits chimiques de nettoyage ou avoir touché des surfaces qui sont en contact avec des produits non alimentaires, notamment des commutateurs ou des leviers de contrôle;
- f) Après avoir ramassé des objets sur le plancher;
- g) À tout autre moment où les mains sont salies ou contaminées;
- h) Après avoir fumé;
- i) Après avoir manipulé de l'argent;
- j) Lorsque le gestionnaire des Services d'alimentation le juge nécessaire (MAAARO, 2006).

2. Technique pour se laver les mains

Le responsable du briefing doit démontrer la bonne technique pour se laver les mains (conformément à ce qui suit). La personne qui reçoit le briefing doit ensuite démontrer la bonne technique pour se laver les mains. Le responsable du briefing doit s'assurer que la nouvelle personne peut démontrer correctement la bonne technique pour se laver les mains. La bonne technique pour se laver les mains est résumée ci-après :

- a) Retirer les bijoux des mains;
- b) Relever les manches suffisamment pour que les poignets soient exposés et les manches ne soient pas mouillées pendant le lavage;
- c) Mouiller les mains et les poignets sous de l'eau chaude (de 38 °C à 43 °C);
- d) Appliquer de 3 à 5 ml de savon liquide;

- e) Faire mousser le savon, bien frotter, les mains, paume contre paume. Frotter entre les doigts et autour des doigts. Frotter le dos de chaque main avec la paume de l'autre main. Frotter le bout des doigts de chaque main dans la paume de l'autre main. Frotter chaque main fermée dans l'autre main. Frotter chaque poignet en l'insérant dans l'autre main. Ou encore, utiliser une brosse à ongles pour produire de la mousse sur la pointe des doigts, les mains et les bras. Dans chaque cas, il faut frotter pendant au moins 20 secondes;
- f) Rincer les mains et les poignets soigneusement sous l'eau chaude courante en utilisant une quantité suffisante pour rincer la saleté qui peut avoir été détachée par le lavage des mains;
- g) Bien se sécher les mains avec une serviette en papier à usage unique;
- h) Pour éviter la recontamination, fermer le robinet au moyen de la serviette en papier (si les robinets ne sont pas mains libres). Ne jamais se sécher les mains avec des torchons ou sur le tablier (MAAARO, 2006).

3. Vêtements appropriés

Lorsque l'on travaille dans les opérations des Services d'alimentation, les vêtements/les uniformes doivent être propres. Il faut changer de tablier lorsque l'on passe d'une aire de l'opération des Services d'alimentation à une autre (par exemple en passant de l'aire de cuisson à l'aire de préparation des salades. Les vêtements qui sont portés pour se rendre sur le lieu de travail ne doivent pas être portés lorsque l'on travaille dans les opérations des Services d'alimentation, et ceci comprend les vêtements extérieurs comme les chandails. Les chaussures doivent être propres et ne doivent être portées que dans les opérations des Services d'alimentation. Il faut enlever les tabliers avant d'entrer dans les salles de bains et les aires de repas/de pause.

4. Bijoux

Le port de bijoux, sauf d'alliances et bracelets d'alerte médicale, est rigoureusement interdit lorsque l'on travaille dans les opérations des Services d'alimentation.

5. Couvre-chef

Les cheveux doivent être couverts en tout temps. Il faut porter un chapeau blanc en papier jetable ou une toque noir en tissu ou un filet à cheveux (résille) qui couvre tous les cheveux. Les cheveux longs doivent être noués. Les barbes doivent être couvertes d'un filet.

6. Utilisation de gants et de gants de four

Lorsque l'on utilise des gants jetables, ils doivent être changés lorsqu'il faut se laver les mains. Les mains doivent être propres avant que l'on enfle des gants de four. Les gants jetables ne doivent pas être utilisés avec les gants de four.

7. Pratiques interdites

Les pratiques suivantes sont rigoureusement interdites dans l'opération des Services d'alimentation :

- a) Les appareils de communication personnels dans les aires de préparation ou de service, à moins qu'on en ait besoin à des fins opérationnelles;
- b) Fumer;
- c) Porter des faux ongles ou du vernis à ongle;
- d) Cracher;
- e) Chahuter.

8. Bonne utilisation des ustensiles et de l'équipement

Lorsque l'on manipule des ustensiles, il faut veiller qu'ils ne soient pris que par le manche et non par toute autre partie qui entrera en contact avec les aliments. L'équipement ne devrait pas toucher les zones qui sont utilisées pour la production et le service d'aliments (contact avec des aliments).

9. Rangement d'effets personnels

Tous les effets personnels, y compris les chaussures et les vêtements portés pour se rendre au travail doivent être rangés à l'écart des aires de production, de service et des places assises.

10. Accès restreint aux aires de l'installation pour certains employés

Exemple – vous n'êtes pas autorisé à vous trouver dans l'aire d'alimentation en vol.

11. Contrôle du verre et procédures en cas de bris

Il faut restreindre au minimum les ingrédients et produits qui ont un emballage en verre. Si le verre casse, toutes les opérations doivent cesser dans l'aire touchée jusqu'à ce que tous les fragments de verre aient été bien nettoyés et jetés. Tout aliment qui a été contaminé par le bris de verre doit être jeté.

12. Lorsqu'un produit tombe sur le plancher

Lorsqu'un produit tombe sur le plancher, où que ce soit dans l'opération des Services d'alimentation, il doit être jeté.

ANNEXE G

GUIDE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE L'INSTALLATION

GUIDE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE L'INSTALLATION						
Aire / équipement	Après chaque utilisation	Quotidiennement	Hebdomadairement	Périodiquement	Produit de nettoyage	Procédures de nettoyage
Plafonds / plafonniers	X			X	Détergent	Lavage à l'eau chaude avec détergent.
Cuisinière		X			Détergent + produit du nettoyage spécialisé	Nettoyage au fur et à mesure, à la fin de la journée laver les surfaces à l'eau chaude et au détergent, utiliser un produit de nettoyage spécialisé au besoin
Portes				X	Détergent	Laver à l'eau chaude avec détergent
Vaisselle / ustensiles	X				Détergent	Nettoyer dans le lave-vaisselle ou au moyen de la méthode des trois éviers en utilisant de l'eau chaude et un détergent
Plancher / pont		X			Détergent	Nettoyer immédiatement tous les déversements. À la fin de la journée, balayer et laver à l'eau chaude avec détergent
Malaxeur d'aliments	X				Détergent	Laver à l'eau chaude avec détergent
Trancheuse alimentée par gravité	X				Détergent + désinfectant	Laver à l'eau chaude avec détergent. Rincer à l'eau chaude, puis avec un désinfectant.
Cuisine / ustensiles	X				Détergent	Nettoyer dans le lave-vaisselle ou au moyen de la méthode des trois éviers en utilisant de l'eau chaude et un détergent;

Aire / équipement	Après chaque utilisation	Quotidiennement	Hebdomadairement	Périodiquement	Produit de nettoyage	Procédures de nettoyage
Four à micro-ondes		X			Détergent	Nettoyer immédiatement tous les déversements. Laver à l'eau chaude avec détergent
Four			X		Détergent + produit à nettoyer les fours	Laver à l'eau chaude avec détergent. Passer ensuite un produit de nettoyage spécialisé sur toutes les surfaces
Batterie de cuisine	X				Détergent	Nettoyer dans le lave-vaisselle ou au moyen de la méthode des trois éviers en utilisant de l'eau chaude et un détergent;
Machines à préparer les légumes	X				Détergent	Laver à l'eau chaude avec détergent
Réfrigérateur / congélateurs		X			Détergent + désinfectant	Nettoyer au fur et à mesure, à la fin de chaque journée, laver toutes les surfaces à l'eau chaude avec détergent. Rincer à l'eau chaude propre et appliquer un désinfectant
Éviers	X	X			Détergent + désinfectant	Nettoyer au fur et à mesure, à la fin de chaque journée récurer et laver à l'eau chaude avec détergent, rincer. Lorsque les éviers sont utilisés pour laver des aliments, de l'équipement et les mains, ils doivent être nettoyés et désinfectés entre chaque utilisation.
Unité d'entreposage / de présentation			X		Détergent + désinfectant	Nettoyer immédiatement tous les déversements. Laver à l'eau chaude avec détergent. Si elles sont utilisées pour des aliments cuits et non cuits simultanément, laver à l'eau chaude avec détergent, rincer et appliquer un désinfectant
Murs / cloisons – derrière les surfaces de travail		X			Détergent + désinfectant	Nettoyer au fur et à mesure. Avant de préparer des aliments prêts-à-manger et à la fin de chaque journée, laver toutes les surfaces à l'eau chaude en utilisant un détergent, rincer à l'eau chaude et appliquer un désinfectant

Aire / équipement	Après chaque utilisation	Quotidiennement	Hebdomadairement	Périodiquement	Produit de nettoyage	Procédures de nettoyage
Murs / cloisons – niveau élevé et bas			X		Détergent	Laver à l'eau chaude avec détergent
Compacteur de déchets			X		Détergent	Laver à l'eau chaude avec détergent
Contenants de déchets	X				Détergent	Laver à l'eau chaude avec détergent
Unité d'élimination de déchets			X		Détergent	Laver à l'eau chaude avec détergent
Fenêtres				X	Détergent	Laver à l'eau chaude avec détergent
Torchons	X				Solution de stérilisation	Utiliser de préférence des torchons jetables. Dans le cas contraire, changer de torchon fréquemment; lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les torchons doivent être conservés dans une solution de stérilisation. Faites bouillir ou tremper dans des solutions de stérilisation.
Surfaces de travail	X	X			Détergent + désinfectant	Nettoyer au fur et à mesure. Avant de préparer des aliments prêts-à-manger et à la fin de chaque journée, laver toutes les surfaces à l'eau chaude en utilisant un détergent, rincer à l'eau chaude et appliquer un désinfectant
Tables de salle à manger	X				Détergent	Nettoyer à l'eau chaude avec détergent et nettoyer avec des torchons d'entretien.

Notes supplémentaires

- Tous les déversements de nourriture doivent être éliminés et les aires nettoyées et désinfectées en temps voulu. Ne pas laisser les déversements de nourriture s'accumuler.
- Lorsque l'on utilise des désinfectants, veiller à ce que les périodes de contact nécessaires soient respectées.
- Le nettoyage des plafonds / plafonniers doit être confié à contrat.
- Périodiquement signifie « chaque fois que c'est nécessaire ».
- Les évaluations de risque du CMSST doivent être effectuées avant l'utilisation de substances qui sont classées comme toxiques, nocives, corrosives, irritantes ou très toxiques. Avant de les utiliser, le personnel doit recevoir une formation à l'utilisation sécuritaire de produits chimiques de nettoyage; pour tout l'équipement de protection individuelle nécessaire et les procédures de nettoyage efficaces.

ANNEXE H
MÉTHODE DE LAVAGE DE LA
VAISSELLE À TROIS ÉVIERS

Gratter

1. **Laver** – Détergent et eau à 45 °C
2. **Rincer** – Eau propre : 45° C
3. **Désinfectant*** – Eau chaude ou solution chimique
4. **Séchage à l'air**



Solutions désinfectantes autorisées				
Désinfectant*	Concentration	Durée de contact minimale	Température	Autre
Eau chaude	S.O.	2 minutes	77 °C	
Solution à base de chlore	100 ppm	2 minutes	45 °C	5 % d'eau de javel = ½ cuillère à thé par litre d'eau
Solution d'ammonium quaternaire	200 ppm	2 minutes	Selon les spécifications du fabricant	
Solution d'iode	25 ppm	2 minutes	45 °C	

ANNEXE I

JOURNAL DES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION À FROID

Journal des températures de conservation à froid							
Nom du produit	DATE	Heure	Température	Initiales	Emplacement du produit	Mesure corrective	Examen du superviseur (initiales)
<i>Salade de poulet</i> <i>6 °C à 9 h</i>	<i>2 févr.</i> <i>2015</i>	<i>10 h 30</i>	<i>4 °C</i>	<i>JS</i>	Réfrigérateur à sandwichs dans la chaîne de cuisson	Température bonne en matinée?	MW
		<i>14 h 30</i>	<i>7 °C</i>	<i>JS</i>		Température en après-midi trop élevée. Ajuster le thermostat. Vérifier le produit après une heure, température correcte.	
		Matin					
		Après-midi					
		Matin					
		Après-midi					
		Matin					
		Après-midi					
		Matin					
		Après-midi					
La température de conservation au froid acceptée est de 4 °C (40 °F) ou moins							

ANNEXE J
DOSSIER DES TEMPÉRATURES DE CUISSON/RÉCHAUFFAGE

DOSSIER DES TEMPÉRATURES DE CUISSON/RÉCHAUFFAGE						
Nom de la base/unité :			Emplacement :			
<p>Instructions : Consigner le nom des produits, l'heure, la température interne/heure, et toute mesure corrective qui a été prise. Le gestionnaire des Services d'alimentation doit vérifier que les employés des Services d'alimentation ont relevé les températures de cuisson nécessaires en surveillant visuellement les employés des Services d'alimentation et les procédures de préparation pendant le quart, et en examinant, paraissant et datant ce journal quotidiennement.</p> <p style="text-align: center;">Conserver ce journal pendant au moins un an.</p>						
Date et heure		ALIMENT	Température interne/heure	Mesure corrective	Initiales	Vérfié par/ date
2 fév	11 h 30	Côtelettes d'agneau	71 °C / 11 h 45	Aucune nécessaire. Respecte la norme des températures	JS	MW – 2 févr. 2015
2 fév	11 h 40	Ragoût de bœuf	72 °C / 11 h 50	Continuer de réchauffer jusqu'à ce que la température normalisée de 74 °C soit atteinte	JS	MW – 2 févr. 2015
<p>Températures internes minimales pour différents types d'aliment :</p> <p>Morceaux de volaille ou Viande de volaille hachée : 74 °C (165 °F) ou plus</p> <p>Volaille entière : 85 °C (185 °F) ou plus</p> <p>Aliments mélangés (ragoûts, plats en sauce, mayonnaise, lait) : 74 °C (165 °F) ou plus</p> <p>Pièces entières (bœuf, agneau, porc) et poisson : 70 °C (158 °F) ou plus</p> <p>Viande hachée (bœuf, porc) et poisson : 71 °C (158 °F) ou plus</p> <p>Œufs : 63 °C (145 °F) ou plus</p> <p>Réchauffage de restes : 74 °C (165 °F) ou plus</p>						

ANNEXE K

JOURNAL DES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION AU CHAUD

*Il n'est nécessaire d'évaluer la température de conservation au chaud que deux fois si le produit reste conservé au chaud pendant une période prolongée (comme il est

Journal des températures de conservation au chaud							
Nom du produit Température et heure du début	DATE	Durée *	Température	Initiales	Emplacement du produit	Mesure corrective	Examen du superviseur (initiales)
<i>Chili aux haricots</i> 58 °C à 9 h 30	2 févr. 2015	10 h 30 Matin	74 °C	JS	Table à vapeur au poste d'attente	Température de départ de 52 °C trop basse. Réchauffer le chili jusqu'à 74 °, tel qu'exigé.	
		14 h 30 Après- midi	65 °C	JS			
		Matin					
		Après- midi					
		Matin					
		Après- midi					
		Matin					
		Après- midi					
		Matin					
		Après- midi					
<p align="center">La température de conservation au chaud acceptée est de 60 °C ou plus. Les aliments réchauffés doivent atteindre une température interne de 74 °C pendant 15 secondes.</p>							

indiqué dans l'exemple).

ANNEXE L
JOURNAL DE REFROIDISSEMENT QUOTIDIEN

Journal de refroidissement quotidien								
Date	Aliment	Méthode de refroidissement [p. ex., refroidisseur à courant d'air, bain glacé]	Heure / température des aliments*				Mesure corrective* [Si l'aliment ne respecte pas les normes de temps/temp.]	Init.
			Heure de début du refroidissement	Temp.	Temp. après 2 h	Temp. après 4 h		
2 févr. 2015	Rôti de bœuf	Bain glacé	13 h 30	68 °C	20 °C	4 °C	Aucune nécessaire	JS
2 févr. 2015	Chili	Refroidisseur à courants d'air	140 h 0	66 °C	22 °C*	4 °C	*Produit transféré dans des casseroles peu profondes. Après 10 minutes, la température interne était de 19 °C	JS

*Les aliments doivent être refroidis de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) en deux heures et de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) en quatre heures.

ANNEXE M

ÉVALUATION DE PROBLÈMES DE CONTAMINATION CROISÉE ÉVENTUELS

Instructions

Élaborer ce qui suit pour chaque cuisine (opération des Services d'alimentation) :

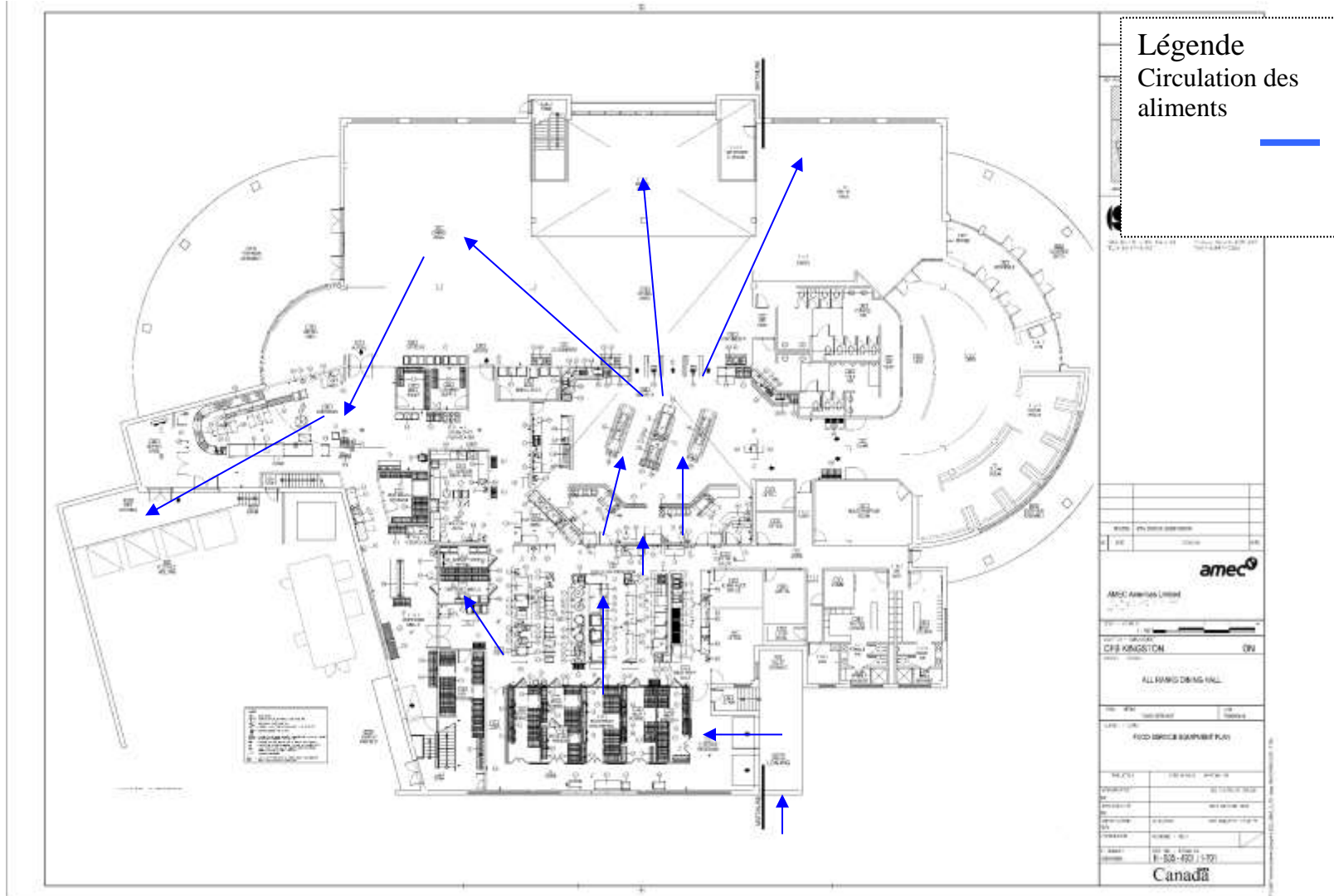
1. Au moyen d'un plan d'étage de la cuisine, élaborer un diagramme de la circulation des aliments depuis la réception jusqu'au service ou à la distribution;
2. Sur le diagramme de circulation, étiqueter où chaque processus / étape a lieu;
3. Encercler les aires dans lesquelles la contamination croisée peut se produire;
4. Évaluer des stratégies pour réduire le plus possible les aires de contamination probable qui ont été désignées comme telles :
 - a. Séparation des produits crus des produits finis ou prêts à manger (PAM);
 - b. Utiliser la séparation structurelle – obstacles physiques, murs ou immeubles séparés;
 - c. Utiliser les contrôles d'accès, y compris l'exigence de changer de vêtements pour revêtir les vêtements de travail nécessaires;
 - d. Établir des plans de circulation ou la séparation de l'équipement – personnes, matières, équipement et outils (y compris l'utilisation d'outils spécialisés).
5. Réévaluer le diagramme de circulation mensuellement.

NOTE : Lorsqu'il détermine que des problèmes de contamination croisée sont possibles, l'évaluateur doit utiliser le plan d'étage et du personnel compétent pour effectuer l'évaluation dans la cuisine ou l'opération des Services d'alimentation. Chaque aire doit être visitée pendant l'évaluation.

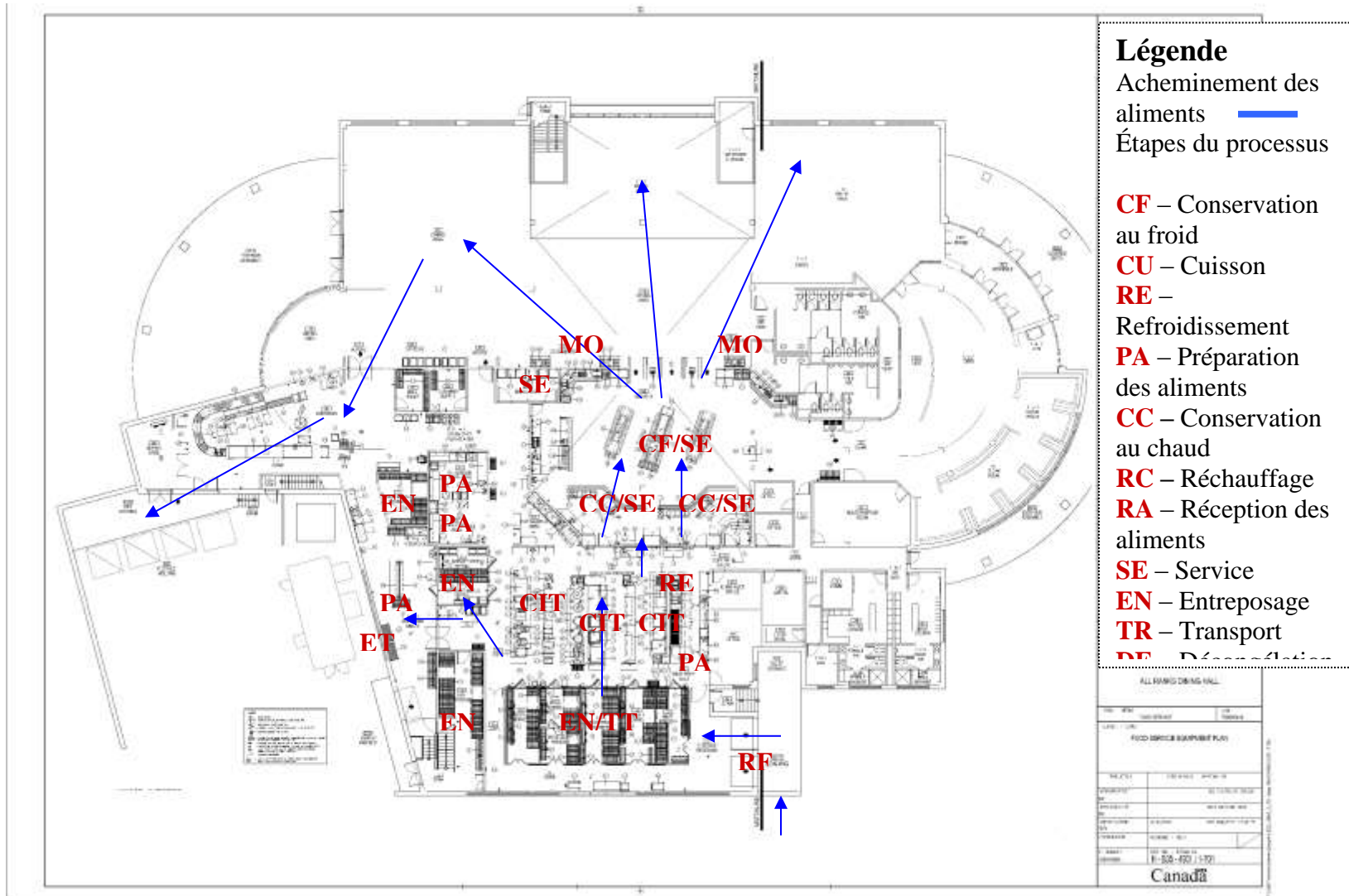
Un exemple d'évaluation de problèmes possibles de contamination croisée est illustré aux quelques pages suivantes.

Exemple d'évaluation de problèmes possibles de contamination croisée

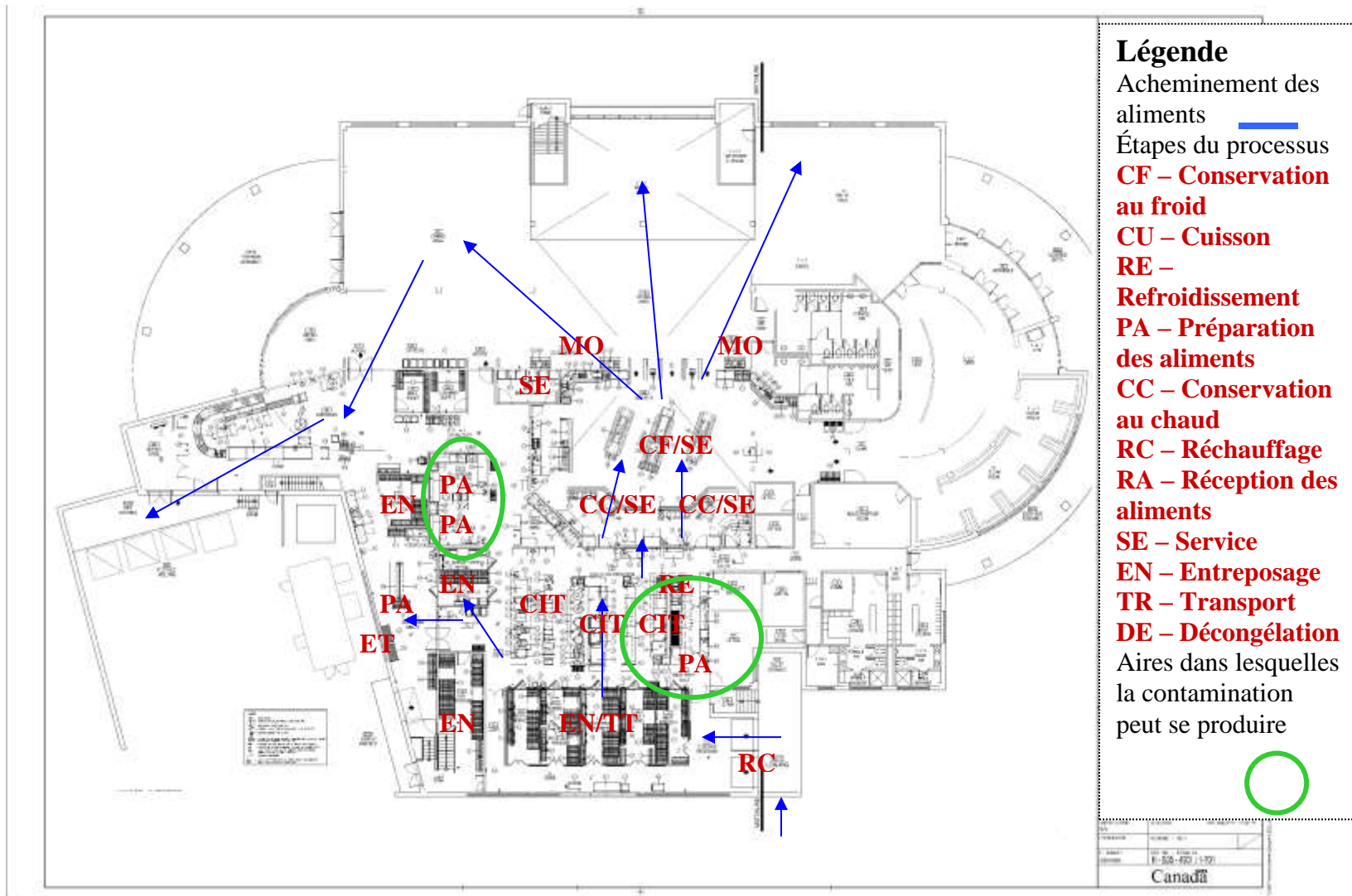
Étape 1 – Élaborer un diagramme de la circulation des aliments depuis la réception jusqu'au service ou à la distribution.



Étape 2 – Sur le diagramme de circulation, étiqueter où chaque étape du processus se déroule.



Étape 3 – Encercler les aires dans lesquelles la contamination croisée peut se produire.



Étape 4 – Évaluer les stratégies pour réduire au minimum le nombre d’aires de contamination probable qui ont été désignées.

Évaluation – Globalement, les aires du processus sont adéquatement séparées et l'acheminement des aliments se fait généralement en une seule direction. Lorsque l'on examine l'évaluation du plan d'étage, on constate qu'il y a deux aires dans lesquelles une contamination croisée peut se produire. Les deux aires à problèmes éventuelles exigeant des mesures d'atténuation sont les suivantes :

1. Problème éventuel – L'aire de préparation des repas et l'aire de cuisson sont situées très près l'une de l'autre. Comme il n'est pas possible d'insérer une barrière, les stratégies pour empêcher la contamination croisée comprennent de faire en sorte que la circulation des personnes et celle des aliments se fasse toujours de l'aire de préparation des aliments vers l'aire de cuisson et non dans le sens inverse.
2. Problème éventuel – Les aires de préparation des légumes et de préparation des salades se trouvent dans la même pièce. Les stratégies pour empêcher la contamination croisée comprennent la séparation physique des deux opérations. S'il n'est pas possible d'installer une barrière physique, faire travailler le personnel soit à la préparation des légumes, soit dans l'aire des salades, mais non dans les deux.

ANNEXE N

VÉRIFICATION DE NIVEAU 1 – CONTRÔLE DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Nom et rang du superviseur de quart _____ Heure du quart _____ Date _____

Éléments à vérifier pendant le quart	Problème? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesures correctives prises
Effectuer une visite minutieuse du service d'alimentation			
Vérifier s'il ya des problèmes de salubrité dans les aires de travail, ? (Ustensiles et équipement des Services d'alimentation, éclairage (propre et adéquat), contenants à déchets et vestiaire du personnel et toutes les salles de toilettes)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Vérifier s'il ya des problèmes avec la sécurité de l'immeuble? (Toutes les entrées d'opération des Services d'alimentation sont fermées à clé ou sous observation et toutes les aires d'entreposage sont fermées à clé ou sous observation. Les travailleurs n'appartenant pas aux Services d'alimentation ont l'autorisation nécessaire pour entrer dans les aires opérationnelles)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Vérifier s'il ya des problèmes avec les aires d'entreposage? (réfrigérateurs/congérateurs/aires d'entreposage à sec) (Maintenues à la bonne température, Propres et bien entretenues? Stockées de façon à empêcher la contamination croisée?)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Observer s'il ya des problèmes avec le personnel des Services d'alimentation? (Lavent-ils leurs mains lorsque c'est nécessaire?, Sont-ils en conformité avec les exigences en matière d'uniforme?, Sont-ils en conformité avec les exigences en matière de cheveux?)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Vérifier s'il ya des problèmes avec les activités de surveillance pour la décongélation, conservation au chaud ou froid, cuisson, refroidissement, réchauffage, service)? <ul style="list-style-type: none"> • La bonne méthode de décongélation est-elle utilisée? • Surveillance des températures de cuisson, vérifier que les dossiers sont complets • Surveillance des températures de refroidissement, vérifier que les dossiers sont complets • Surveillance des procédures de conservation au chaud/au froid – vérifier que les dossiers sont complets • Les procédures de réchauffage ont amené la température interne à 74 °C – vérifier que les dossiers sont complets • Pendant les heures de repas : l'aire de service est propre et les vérifications de température ont été effectuées – vérifier que les dossiers sont complets 	Un problème avec : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Observations supplémentaires			

Signature du superviseur de quart _____ Date _____

Signature du second de la cuisine ou du commandant en second de l'unité _____ Date _____

Appendice 1 de l'annexe N

Instructions supplémentaires pour la vérification de niveau 1 – Formulaire de contrôle de la salubrité des aliments.

1. Ce formulaire doit être rempli par le superviseur de quart une fois par jour (si les deux équipes se chevauchent les superviseurs doivent compléter la vérification ensemble).
2. Lorsqu'il a été rempli, le formulaire doit être examiné par le gestionnaire de cuisine ou la personne désignée.

Principales colonnes :

Éléments à vérifier pendant le quart (1)	Problème? (O/N) (2)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes (3)	Mesures correctives prises (4)
---	---------------------------	---	-----------------------------------

Instructions pour remplir le formulaire

- (1) Cette colonne désigne les aires devant être évaluées par le superviseur de quart et le PP ou PFH connexe, ce qui facilite l'accès à la référence pertinente.
- (2) Dans cette colonne, le superviseur de quart doit indiquer s'il y a un problème lié à la salubrité des aliments dans l'aire soumise à l'évaluation en indiquant *oui* ou *non*.
- (3) Si le superviseur de quart a indiqué dans la colonne 2 qu'il y a un problème lié à la salubrité des aliments, il doit donner des renseignements précis sur le problème dans cette colonne. Par exemple, *le thermomètre à l'intérieur du réfrigérateur n° 2 indique que la température interne du réfrigérateur est de 9 °C.*
- (4) Dans cette colonne, le superviseur de quart doit indiquer ce qu'il a fait pour atténuer le problème désigné à la colonne 3. Par exemple, *appel de service pour faire réparer le réfrigérateur; entre-temps, les aliments du réfrigérateur n° 2 ont été déplacés dans le réfrigérateur n° 3.*
- (5) Dans la case étiquetée *Observations supplémentaires*, le superviseur de quart doit indiquer tout autre problème ou préoccupation lié à la salubrité des aliments et les mesures qui ont été prises pour atténuer ces problèmes/préoccupations. Lorsqu'il l'a rempli, il doit signer et dater le formulaire, indiquant ainsi qu'il l'a examiné et qu'il est d'accord avec le contenu.
- (6) Dans la case intitulée *Examen des commentaires*, le second de la cuisine ou le commandant en second de l'unité doit ajouter tout commentaire/préoccupation supplémentaire. Lorsqu'il l'a rempli,

il doit signer et dater le formulaire, indiquant ainsi qu'il l'a examiné et qu'il est d'accord avec le contenu.

ANNEXE O

VÉRIFICATION DE NIVEAU 2 – INSPECTIONS DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Activités mensuelles de vérification de niveau 2 (3 parties)

Remarque : On trouvera des instructions supplémentaires à l'appendice 1 de la présente annexe

PARTIE 1 – Inspection des programmes préalables

PARTIE 2 – Observation des activités de surveillance et d'hygiène personnelle

PARTIE 3 – Mesure de l'hygiène (au moyen d'ATP-B)

PARTIE 1 – INSPECTION DES PROGRAMMES PRÉALABLES

Nom et rang du gestionnaire de cuisine ou du second _____ DATE _____

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
1.1 Locaux externes			
a. Faire le tour de l'extérieur du bâtiment pour déterminer tout risque externe qui pourrait éventuellement contaminer l'intérieur de l'opération des service d'alimentations. (PP 1.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Évaluer visuellement les murs extérieurs de l'installation. Des rongeurs ou de la vermine peuvent-ils y pénétrer? (PP 1.2.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
1.2 Locaux internes			
a. L'intérieur de l'installation possède-t-il des aires réservées à différentes opérations [p. ex., aire de préparation de la viande séparée de l'aire de préparation des légumes]? (PP 1.2.2.a.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
b. Confirmer que la circulation des aliments et du personnel ne facilitera pas la contamination croisée des aliments. (PP 1.2.2. b., c.)			
c. Veiller à ce que l'aire de production soit séparée des aires où il n'y a pas d'aliments [p. ex., aires de logement ou aires d'attente du bétail] (PP 1.2.2.d.)	☐ Oui ☐ Non		
d. Vérifier que les aliments sont reçus dans une aire séparée [p. ex., à l'écart des aires de production / service] (PP 1.2.2.e.)	☐ Oui ☐ Non		
e. Veiller à ce que les salles de toilettes et les vestiaires soient séparés des aires de production et de service (PP 1.2.2.f.)	☐ Oui ☐ Non		
f. Vérifier que les déchets (ordures) soient bien entreposés [p. ex., ne facilitent pas la contamination croisée des aliments] (PP 1.2.2.g.)	☐ Oui ☐ Non		
g. Confirmer qu'il y a un drainage adéquat du plancher afin d'éliminer les flaques d'eau des aires des Services d'alimentation. (PP 1.2.2.h.)	☐ Oui ☐ Non		
h. Vérifier que le plancher et les murs sont propres et en bon état. (PP 1.2.2.i.)	☐ Oui ☐ Non		
1.3 Éclairage			
a. Confirmer que les niveaux d'éclairage sont adéquats pour le travail et l'inspection des aliments. (PP 1.3.1)	☐ Oui ☐ Non		
b. Veiller à ce que tous les plafonds soient propres et couverts pour empêcher les débris (PP 1.3.2)	☐ Oui ☐ Non		
1.4 Ventilation			
a. Évaluer visuellement la propreté des filtres à air (PP 1.4.1, 1.4.2)	☐ Oui ☐ Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
b. Demander aux membres du personnel s'ils ont une quelconque préoccupation au sujet de la qualité de l'air [dans les aires opérationnelles des Services d'alimentation] (1.4.3)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
1.5 Élimination des ordures et des déchets			
a. Vérifier que des contenants et des ustensiles spécialisés et faciles à identifier sont utilisés pour l'élimination des ordures/des déchets (PP 1.5.1.a)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Confirmer la fréquence et le caractère adéquat des services d'élimination des déchets prévus dans toute l'installation. (PP 1.5.1.b., d.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. S'assurer que l'installation a des procédures d'élimination des déchets/ordures écrites (PP 1.5.1.c.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
d. Évaluer l'entretien de l'équipement destiné aux ordures/déchets.(PP 1.5.1.e.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
1.6 Installations sanitaires			
a. Vérifier que toutes les salles de toilettes sont propres et suffisamment approvisionnées. (PP 1.6.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. S'assurer que les affiches rappelant de se laver les mains sont posées [et comprennent les instructions pour se laver les mains] (PP 1.6.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Confirmer que toutes les salles de toilettes, salles à manger et vestiaires sont propres et bien entretenus. (PP 1.6.3)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
1.7 Qualité de l'eau/glacé/vapeur			
a. S'assurer que l'eau est testée à la fréquence appropriée [communiquer avec Méd Prév pour déterminer la fréquence] (PP 1.7.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Vérifier que les tuyaux et les robinets dans toute l'installation empêchent le refoulement (les robinets devraient être dotés d'un dispositif anti refoulement; pour	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
empêcher le refoulement, les tuyaux de siphonage ne devraient pas être laissés connectés au robinet et dans l'évier] (PP 1.7.2)			
c. Confirmer que s'ils sont utilisés, les filtres à eau sont changés et entretenus convenablement (PP 1.7.3)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
d. Vérifier que la pression et la température de l'eau conviennent au nettoyage (PP 1.7.4)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
e. Confirmer que les aires d'entreposage de l'eau et de la glace sont propres et ne sont pas une source potentielle de contamination croisée. (PP 1.7.5)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
1.8 Plomberie et eaux usées			
a. Les tuyaux et les robinets de plomberie doivent empêcher le refoulement. (PP 1.8.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Déterminer s'il s'est produit un refoulement dans le réseau d'eaux usées depuis la dernière inspection. Dans l'affirmative, les aires touchées ont-elles été fermées jusqu'à ce qu'elles aient été nettoyées et désinfectées à fond? (PP 1.8.1.a.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Évaluer visuellement si le réseau d'eaux usées est conçu pour empêcher la contamination croisée entre les eaux usées et les déchets de production et l'eau potable [c.-à-d. que les lignes ne se croisent pas] (PP 1.8.1.b.c.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
d. Confirmer que les boîtes à graisse sont nettoyées et rincées régulièrement (PP 1.8.1.b.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
2.1 Achat/réception			
a. Confirmer que les ingrédients sont commandés de fournisseurs dont les sources sont approuvées conformément au chapitre 2, MSA (PP 2.1.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Vérifier que les commandes d'aliments sont conservées au dossier (PP 2.12)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
2.2 Entreposage des aliments et des produits non alimentaires			
a. Inspecter toutes les unités d'entreposage pour s'assurer qu'elles sont propres et libres de contaminants (PP 2.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Inspecter tous les réfrigérateurs pour s'assurer de ce qui suit : <ul style="list-style-type: none"> • Il y a un nombre suffisant de thermomètres • Les réfrigérateurs ne sont surchargés • Les aliments sont bien ventilés • Les aliments sont emballés et datés tel qu'il est exigé • Les aliments sont correctement entreposés selon le type et aucun problème de contamination croisée n'est constaté • Les réfrigérateurs sont nettoyés régulièrement • La méthode de premier entré premier sorti est utilisée • Les tableaux des réfrigérateurs sont remplis pendant chaque quart (PP 2.2.1.a., PP 2.2.1.1, PP 2.2.1.2) 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Inspecter tous les congélateurs pour s'assurer de ce qui suit : <ul style="list-style-type: none"> • La méthode de premier entré premier sorti est utilisée • Les congélateurs sont décongelés et nettoyés régulièrement • Les tableaux des congélateurs sont remplis pendant chaque quart • Relever tout problème supplémentaire (PP 2.2.1.b., PP 2.2.1.1-2) 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
d. Inspecter toutes les aires d'entreposage à sec en s'assurant de ce qui suit : <ul style="list-style-type: none"> • L'humidité ne se situe pas dans la fourchette recommandée. • Les aliments ne sont pas exposés à la lumière directe du soleil • Les aliments sont entreposés au-dessus du sol (au minimum 	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
15 pouces) <ul style="list-style-type: none"> • Les aliments sont conservés dans leur emballage d'origine • Les aires d'entreposage à sec sont propres • Le nettoyage se fait régulièrement (PP 2.2.1.c) 			
2.3 Entreposage de produits chimiques			
a. Confirmer que les produits chimiques sont entreposés dans des aires sèches et bien aérées, sans possibilité de contamination des aliments (PP 2.2.3, 2.2.4)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Vérifier que le mélange de produits chimiques n'est effectué que par des personnes autorisées qui ont reçu la formation adéquate (PP 2.2.5)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
2.4 Emballage			
Tous les matériaux d'emballage doivent être de bonne qualité alimentaire et être utilisés pour empêcher la contamination des aliments (PP 2.3.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
2.5 Transport/distribution	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Les aires de distribution des aliments doivent être propres et libres de problèmes de contamination croisée (PP 2.4)			
3.1 Gros équipement			
Veiller à ce que tout le gros équipement des Services d'alimentation puisse être nettoyé, soit facile à inspecter, ne contienne pas d'aliments contaminés et permette le bon drainage. Relever tout problème important d'équipement (PP 3.1.1a.-f.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
3.2 Petit équipement			
Veiller à ce que le petit équipement ne soit pas une source de contamination croisée des aliments. Des signes éventuels de problèmes du petit équipement comprennent de l'équipement endommagé, éraflé ou décoloré. Relever tout problème du petit équipement (PP 3.1.2 a.-g.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
3.3 Entretien préventif			
a. Veiller à ce qu'il y ait une liste de l'équipement des Services d'alimentation accompagnée d'un calendrier d'entretien préventif, indiquant quand et comment les tâches d'entretien doivent être effectuées. (PP 3.1.3 a.- c.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Veiller à ce que l'équipement des Services d'alimentation des Forces canadiennes et la base de données d'entretien soient correctement utilisés (PP 3.1.4.c.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
3.4 Étalonnage de l'équipement			
a. Veiller à ce qu'il y ait une liste maîtresse des instruments de contrôle [notamment les sondes thermiques] (PP 3.1.4.a.-d.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Vérifier que des dossiers d'étalonnage pour tous les appareils de mesure sont remplis régulièrement et correctement (PP 3.1.4.a.-d.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
3.5 Ustensiles			
Veiller à ce que les ustensiles soient propres et ne causent pas de contamination croisée des aliments [déterminer s'il y a des déchirures, des éraflures ou décoloration] (PP 3.2.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
4.1 Hygiène personnelle			
Veiller à ce que tout le personnel des Services d'alimentation ait reçu le briefing sur l'hygiène des préposés à la manipulation des aliments (PP 4.2.1, Annexe F)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
5.1 Nettoyage et désinfection			
Inspecter visuellement toutes les aires des Services d'alimentation et le petit et le gros équipement pour en vérifier la propreté. (PP 5.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
5.2. Calendrier de nettoyage			
Veiller à ce qu'il y ait un calendrier de nettoyage de l'installation en place et qu'il soit utilisé [il doit comprendre les tâches particulières, les matériaux de nettoyage, les mesures de sécurité et la fréquence du nettoyage] (PP 5.1.1 a.-b. Annexe G)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
5.3 Nettoyage en profondeur Inspecter les aires exigeant un nettoyage en profondeur et/ou un entretien par des entrepreneurs/GC de la base [p. ex., les systèmes d'extinction d'incendie, les systèmes de refroidissement du réfrigérateur/congélateur, les systèmes de filtrage d'air]. Le nettoyage et l'entretien se font-ils régulièrement? (PP 5.1.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
5.4 Ustensiles/contenants/planches à découper Inspecter visuellement tous les ustensiles. Vérifier que les articles sont propres et désinfectés soit au moyen de la méthode des trois éviers ou au moyen d'un lave-vaisselle industriel (PP 5.2.1, 5.2.2 Annexe G)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
6.1 Programme de lutte antiparasitaire a. Effectuer une visite de l'opération des Services d'alimentation; y a-t-il des signes d'une infestation par de la vermine/des rongeurs? (PP 6.1.1) b. Évaluer visuellement les aliments pour déceler des signes de contamination par la vermine (PP 6.1.2) c. Examiner les dossiers du préposé à la lutte antiparasitaire de l'installation. Y a-t-il des signes de problèmes de vermine? Dans l'affirmative, les mesures prises sont-elles clairement désignées? (PP 6.1.1 d.(6))	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
7.1 Rappels d'aliment a. Confirmer que tout le personnel de la réception et le gestionnaire de la cuisine sont abonnés aux avis de rappel de l'ACIA (PP 7.1.1) b. Si des aliments ont été rappelés depuis la dernière inspection, les procédures appropriées ont-elles été suivies et a-t-on produit un rapport? (PP 7.1.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
7.2. Intervention en cas d'incidents de maladie d'origine alimentaire soupçonnés			
Examiner les dossiers de plaintes des convives. Les dossiers documentent-ils toute l'information pertinente et la mesure qui a été prise? (PP 7.2.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
8.1 Approvisionnement en nourriture			
a. Confirmer que tous les aliments sont reçus d'un fournisseur approuvé (PP 8.1 a.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Confirmer si oui ou non il y a eu des incidents dans lesquels les aliments étaient altérés? (PP 8.1 a.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
8.2 Personnel			
Vérifier que tous les travailleurs de l'opération des Services d'alimentation ont une vérification approfondie de la fiabilité (PP 8.1 b.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
8.3 Sécurité physique			
a. Vérifier qu'une enquête sur la sécurité physique a été menée pour l'opération des Services d'alimentation (PP 8.1 c.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Confirmer que l'accès à la cuisine est adéquatement contrôlé [p. ex., portes fermées à clé pour les convives/visiteurs hors des heures de repas, aires d'entreposage fermées à clé et constamment sous observation, portes extérieures (p. ex., portes de derrière pour le personnel) fermées à clé et à accès contrôlé] (PP 8.1 c.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
8.4 Visiteurs			
Vérifier la « Procédure pour les visiteurs » de l'installation [p. ex., quand les visiteurs entrent dans la cuisine, se présentent-ils d'abord au superviseur de la cuisine? Les visiteurs ont-ils la bonne cote de sécurité? Dans la négative, sont-ils surveillés par le personnel des Services d'alimentation pendant toute la durée de leur visite?] (PP 8.1 d.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Signature du gestionnaire de la cuisine ou du second _____

Date : _____

Commentaires supplémentaires de l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou de cuisinier principal de la brigade :

Signature de l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou du cuisinier principal de la brigade _____

Date :

PARTIE 2 – OBSERVATION DES ACTIVITÉ DE SURVEILLANCE ET D’HYGIÈNE PERSONNELLE

Le présent processus d’inspection de la partie 2 a une double finalité : vérifier que les dossiers de surveillance sont remplis correctement; pour observer le personnel des Services d’alimentation pendant leur travail pour évaluer la conformité avec les pratiques de surveillance et d’hygiène personnelle (p. ex., lavage des mains).

Remarque : On trouvera des instructions supplémentaires à l’appendice 1 de la présente annexe

Examen de la vérification de niveau 1 – Dossiers de contrôle de la salubrité des aliments. Examiner cinq échantillons aléatoires de vérification de niveau 1 – Rapports de surveillance de la salubrité des aliments (annexe N) remplis au cours du dernier mois. Désigner ci-dessous les cinq principaux problèmes relevés dans les dossiers examinés.

1. Problème :

2. Problème :

3. Problème :

4. Problème :

5. Problème :

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
Pratique d'hygiène personnelle – Observer les pratiques d'hygiène			
Observer les pratiques d'hygiène personnelle : Observer le personnel dans toutes les aires opérationnelles des Services d'alimentation (production, préparation des aliments, réception et service) et vérifier ce qui suit :			
a. Le personnel semble en bonne santé sans blessure visible (PP 4.1.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Le personnel a lavé ses mains correctement et lorsque c'était exigé (PP 4.2.1 a.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Le personnel portait des vêtements propres et aucun bijou interdit (PP 4.2.1 b. et c.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
d. Le personnel a manipulé les ustensiles et l'équipement d'une façon qui empêchait la contamination croisée. (PP 4.2.1 d.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
e. Les effets personnels (p. ex., les téléphones cellulaires) étaient rangés à l'écart des aires de travail (PP 4.2.1 e.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
f. Lorsque c'était nécessaire, il était interdit au personnel d'entrer dans des aires particulières (p. ex., l'alimentation en vol) (PP 4.2.1 f.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
g. La circulation des aliments et du personnel de la cuisine était adéquate pour empêcher la contamination croisée (PP 4.2.1 g.)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
h. Les visiteurs se sont présentés au superviseur désigné avant d'entrer dans les aires opérationnelles (PP 4.3.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
i. Les visiteurs autorisés ont respecté les règles de salubrité des aliments lorsqu'ils se trouvaient dans les aires opérationnelles (PP 4.3.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Réception des aliments – Observer les pratiques de contrôle dans l'aire de réception des aliments			
Dossiers : Examiner cinq échantillons aléatoires de dossiers de réception (annexe B) remplis pendant le mois dernier. S'assurer que	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
les dossiers de réception d'aliments des fournisseurs sont complets et corrects. (PP 2.1.1.1 à, 2.1.1.1.4, annexe B)			
Observer les activités de réception : Observer la réception d'aliments pendant une livraison* et vérifier ce qui suit : *Remarque : La ou les livraisons qui sont observées devraient comprendre les aliments sensibles à la température (aliments réfrigérés et congelés), les aliments secs et les produits non alimentaires.			
a. L'aire de réception était-elle propre lorsque les aliments ont été reçus (PP 2.1.1.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Le personnel de réception a effectué une vérification visuelle de l'intérieur du véhicule pour évaluer la présence de risques pour les aliments (PP 2.1.1.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Le personnel de réception a contrôlé la température de chaque palette qui a été livrée (PP 2.1.1.3)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
d. Le personnel de réception a inspecté les aliments qui étaient livrés pour déceler des dommages, vérifier la date de péremption et des signes d'altération (PP 2.1.1.4)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
e. Le personnel a consigné les activités ci-dessus (a.-d.) (PP 2.1.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Transport/distribution des aliments – Observer les pratiques de surveillance dans l'aire de distribution/de transport			
Dossiers : Examiner cinq échantillons aléatoires de dossiers d'aliments transportés (annexe D) remplis pendant le dernier mois. S'assurer que les registres pour les aliments transportés étaient complets et corrects. (PP 2.4.1.1, 2.4.1.2, Annexe D)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Observer les activités de distribution : Observer la réception d'aliments pendant les activités de transport et vérifier ce qui suit :			
a. Le personnel a rempli le dossier des aliments transportés (PP 2.4, annexe D)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Le personnel chargé des aliments transportés a vérifié la propreté/l'état du véhicule utilisé pour transférer les aliments (PP 2.4, Annexe D)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
Décongélation des aliments – Observer les activités de décongélation			
Observer les activités de décongélation : Observer les activités de décongélation* effectuées à l'étape de production et vérifier ce qui suit : *Remarque : Si aucune activité de décongélation ne s'est déroulée dans l'aire de production, vérifier le ou les réfrigérateurs qui sont utilisés pour la décongélation.			
Une des quatre méthodes approuvées pour la décongélation était utilisée (p. ex., les aliments qui sont décongelés ne dépassent jamais 4 °C) (PFH 1.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Lorsque les aliments sont décongelés, ils sont couverts et protégés contre une éventuelle contamination (PFH 1.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Conservation au froid des aliments – Observer les activités de conservation au froid			
Dossiers : Examiner cinq échantillons aléatoires de dossiers de conservation au froid (annexe I) remplis pendant le dernier mois. S'assurer que les dossiers étaient complets et exacts. (PFH 2.1 et 2.2, Annexe I)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Observer les activités de conservation au froid : Observer les activités de conservation au froid dans toutes les aires, sauf les aires de service.			
a. Les aliments froids ont été conservés à 4 °C ou moins et pendant moins de deux heures (PFH 2.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Grâce aux activités de conservation les aliments n'ont pas été exposés à une éventuelle contamination croisée (PFH 2.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Les activités ci-dessus ont été consignées (PFH 2.1 et 2.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Cuisson et réchauffage des aliments – Observer les activités de cuisson			
Dossiers : Examiner cinq échantillons aléatoires de dossiers de	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
cuisson/réchauffage (annexe J) remplis pendant le dernier mois. S'assurer que les dossiers étaient complets et exacts. (PFH 3.1, 3.2, 7.1, 7.2, Annexe J)			
Observer les activités de cuisson et de réchauffage : Observer les activités de cuisson dans l'aire de production.			
a. Le personnel de production a vérifié la température interne de chaque lot d'aliments qui étaient cuits ou réchauffés (PFH 3.1, 7.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Lorsque les aliments étaient cuits ou réchauffés, ils ne risquaient pas de contamination croisée (PFH 3.2, 7.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Les activités ci-dessus ont été consignées (PFH 3.1, 3.2, 7.1, 7.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Conservation au chaud des aliments – Observer les activités de conservation au chaud			
Observer les activités de conservation au chaud. Observer les activités de conservation au chaud dans toutes les aires sauf l'aire de service.			
a. Les aliments chauds ont-ils été conservés à plus de 60 °C et pendant moins de deux heures? (PFH 4.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Lorsque les activités de conservation au chaud ont été effectuées, les aliments n'étaient pas exposés au risque de contamination croisée (PFH 4.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Les activités ci-dessus ont été consignées (PFH 4.1 et 4.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Refroidissement des aliments – Observer les activités de refroidissement			
Dossiers : Examiner cinq échantillons aléatoires de dossiers de refroidissement (annexe L) remplis pendant le dernier mois. S'assurer que les dossiers de refroidissement étaient complets et exacts. (PFH 5.1, 5.2, Annexe L)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Observer les activités de refroidissement : Observer les activités de refroidissement dans l'aire de production.			
a. Le personnel de production a vérifié la température de chaque lot	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		

Aires d'inspection	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
d'aliments qui étaient refroidis et a contrôlé la durée dans chaque zone de température (PFH 5.1)			
b. Les aliments qui étaient refroidis n'étaient pas exposés à d'éventuels contaminants (PFH 5.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Les activités ci-dessus ont été consignées (PFH 5.1, 5.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Service des aliments – Observer les activités de service			
2. Observer les activités de service. Observer les activités de service dans les aires de service.			
a. Les aliments chauds étaient conservés à plus de 60 °C et pendant moins de deux heures (PFH 6.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
b. Les aliments froids étaient conservés à 4 °C ou moins et pendant moins de deux heures (PFH 6.1)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
c. Pendant le service, il n'y a pas de risque de contamination croisée des aliments conservés au chaud, au froid et à température ambiante (PFH 6.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
d. Les activités ci-dessus ont été consignées (PFH 6.1, 6.2)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non		
Contrôler l'évaluation de la prévention de la contamination croisée			
Autres observations par le gestionnaire de cuisine ou le second			

Signature du gestionnaire de la cuisine ou du second _____

Date : ____

Commentaires supplémentaires de l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou du cuisinier principal de la brigade

Signature de l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou du cuisinier principal de la brigade _____ Date :

PARTIE 3 – Évaluation des mesures sanitaires (au moyen d'ATP-B)

Remarque : On trouvera des instructions supplémentaires à l'appendice 1 de la présente annexe

Contexte et instructions pour remplir les formulaires d'évaluation de l'ATP-B

- 1. Contexte.** Les tests rapides ATP-B sont un outil qui doit aider à évaluer la propreté globale des opérations des Services d'alimentation. L'objectif de ces tests consiste à se faire une idée générale de l'efficacité globale des mesures d'hygiène/propreté.
- 2. Méthode de test.** Suivre les instructions du fabricant. (De préférence, faire un mouvement en zigzag d'est en ouest et ensuite du nord au sud tout en appliquant de la pression et en faisant tourner le tampon). Le tampon sera ensuite placé dans un tube de collecte (mêlé à des agents réactifs) et secoué. Le tube de collecte sera ensuite inséré dans un luminomètre pour effectuer la mesure).
- 3. Taux de réussite/d'échec.** Le taux de réussite pour la propreté est établi à au moins 301 unités de luminosité relative (ULR) et le taux d'échec critique est établi à plus de 1 000 ULR. L'évaluation du taux d'échec critique (colonne 4, Pourcentage d'échecs critiques) est utilisée pour faire ressortir les secteurs dans lesquels il faut faire davantage attention aux mesures d'hygiène.

Étape 1 – Effectuer 50 tests ATP-B (pour plus petites Bases/escadres 25 ATP-B essais/mois) aux heures suivantes :

- 1. Test pendant un quart** – Effectuer 25 tests ATP-B pendant un quart. Les aires testées devraient se trouver à des endroits où le personnel devrait avoir nettoyé conformément au calendrier de nettoyage. Ne pas tester les aires/l'équipement/les ustensiles qui sont en train d'être utilisés. Les aires dans lesquelles on suggère d'effectuer les tests sont incluses ci-après dans la feuille de décompte des résultats des tests rapides ATP-B. D'autres aires pourraient être testées en fonction de problèmes soupçonnés.
- 2. Période d'essai après le quart** – Effectuer 25 tests ATP-B après un quart (de préférence à la fin de la journée ou avant le commencement des opérations du service d'alimentation). Les aires dans lesquelles on suggère d'effectuer les tests sont incluses ci-après dans la feuille de décompte des résultats des tests rapides ATP-B. D'autres aires pourraient être testées en fonction de problèmes soupçonnés.

Feuille de décompte des résultats des tests rapides ATP-B

Base :				Date : ____	
Nom / rang du gestionnaire de cuisine / second :				Heure :	
Numéro de l'échantillon	Équipement ou aire testé	Heure / date du test	Aire visuellement propre? (O/N)	Description de l'équipement ou de l'emplacement testé	Unités de luminosité relative (ULR) relevées
1	Aire de préparation des aliments/évier				
2	Aire de préparation des aliments/évier				
3	Aire de préparation des aliments/évier				
4	Aire de préparation des aliments/évier				
5	Aire de préparation des aliments/évier				
6	Aire de préparation des aliments/évier				
7	Aire de préparation des aliments/évier				
8	Aire de préparation des aliments/évier				
9	Aire de préparation des aliments/évier				
10	Aire de préparation des aliments/évier				
11	Planches à découper, couteaux ou tranches				
12	Planches à découper, couteaux ou tranches				
13	Planches à découper, couteaux ou tranches				
14	Planches à découper, couteaux ou tranches				
15	Planches à découper, couteaux ou tranches				
16	Planches à découper, couteaux ou tranches				
17	Planches à découper, couteaux ou tranches				
18	Planches à découper, couteaux ou tranches				
19	Planches à découper, couteaux ou tranches				

20	Tables à manger				
21	Tables à manger				
22	Tables à manger				
23	Tables à manger				
24	Tables à manger				
25	Tables à manger				
26	Tables à manger				
27	Tables à manger				
28	Tables à manger				
29	Équipement de production				
30	Équipement de production				
31	Équipement de production				
32	Équipement de production				
33	Équipement de production				
34	Équipement de production				
35	Équipement de production				
36	Équipement de production				
37	Casseroles, plats ou plateaux de service				
38	Casseroles, plats ou plateaux de service				
39	Casseroles, plats ou plateaux de service				
40	Casseroles, plats ou plateaux de service				
41	Casseroles, plats ou plateaux de service				
42	Casseroles, plats ou plateaux de service				
43	Casseroles, plats ou plateaux de service				
44	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
45	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
46	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
47	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
48	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
49	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
50	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				

	poignées)				
--	-----------	--	--	--	--

Étape 2 – Après que 50 tests ont été effectués, les résultats des tests devraient être résumés dans le tableau ci-après :

Résumé des résultats des tests rapides ATP-B

Catégorie	Nombre d'échantillons recueillis	Taux de réussite (%)	Échecs critiques (%)	ULR moyen nes par catégorie (ULR)	Valeurs les plus élevées consignées dans chaque catégorie (ULR)
Aires de préparation des aliments					
Planches à découper, couteaux et trancheuses					
Tables de salle à manger					
Équipement de production					
Casseroles, plats ou plateaux de service					
Réfrigérateurs/congélateurs (poignées et bouches des ventilateurs)					
Toutes les catégories Totaux globaux					

Commentaires généraux du gestionnaire de cuisine ou du second (utiliser le résumé des résultats pour désigner les aires à problèmes)

Analyse des tendances par le gestionnaire de cuisine ou le second : (Comparer les résultats ATP-B actuels avec ceux obtenus pendant les trois derniers mois. Y a-t-il des différences entre les mois? Y a-t-il des tendances favorables ou défavorables et dans l'affirmative, pourquoi?)

Signature du gestionnaire de cuisine ou du second _____ Date : _____

Commentaires supplémentaires de l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou du cuisinier principal de la brigade

Signature de l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou du cuisinier principal de la brigade _____ Date : _____

Appendice 1 de l'annexe O

PARTIE 1

Instructions pour remplir le formulaire Vérification de niveau 2 – Inspections de la salubrité des aliments

1. Ce formulaire doit être rempli mensuellement par le gestionnaire de cuisine ou le second.
2. Ce formulaire doit être examiné par l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade.
3. En premier lieu, le gestionnaire de cuisine ou le second doit inscrire son nom et la date
4. Remplir le tableau :

Aires d'inspection (1)	PP de réf (2)	Problème de salubrité des aliments? (O/N) (3)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes (4)	Mesure corrective prise/ nécessaire (5)
---------------------------	------------------	--	--	---

- a. Colonne (1) – Cette colonne indique les principales aires d'inspection.
 - b. Colonne (2) – Cette colonne donne la référence du PP pour l'aire d'inspection.
 - c. Colonne (3) – Dans cette colonne, le gestionnaire de cuisine ou le second doit indiquer s'il y a un problème lié à la salubrité des aliments dans cette aire.
 - d. Colonne (4) – Dans cette colonne, le gestionnaire de cuisine ou le second superviseur doit désigner le problème lié à la salubrité des aliments en particulier.
 - e. Colonne (5) – Dans cette colonne, le gestionnaire de cuisine ou le second doivent désigner la mesure corrective qui a été prise pour atténuer le problème lié à la salubrité des aliments.
5. Le dernier bloc permet au gestionnaire de cuisine ou au second de désigner toute préoccupation liée à la sécurité des aliments supplémentaire constatée pendant l'inspection [qui doit comprendre la mesure corrective qui a été prise].
 6. Lorsqu'il l'a terminé, le gestionnaire de cuisine ou le second doit signer le rapport d'inspection, indiquant ainsi qu'il est achevé, et le transmettre à l'officier des Services d'alimentation de la base ou au cuisinier principal de la brigade pour qu'il l'examine.
 7. L'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade doit ensuite inspecter le rapport d'inspection et désigner toute préoccupation supplémentaire ou simplement faire un commentaire.
 8. L'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade doit ensuite signer/dater le rapport d'inspection pour indiquer qu'il l'a examiné.

PARTIE 2

Instructions pour remplir le formulaire d'observation des activités de surveillance et d'hygiène personnelle

1. Ce formulaire doit être rempli mensuellement par le gestionnaire de cuisine ou le second.
2. Ce formulaire doit être examiné par l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade.
3. En premier lieu, le gestionnaire de cuisine ou le second doit inscrire son nom et la date
4. Remplir le tableau :

Aires d'inspection (1)	PP de réf (2)	Problème de salubrité des aliments? (O/N) (3)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes (4)	Mesure corrective prise / nécessaire (5)
-----------------------------------	--------------------------	--	---	---

- a. Colonne (1) – Cette colonne indique les principales aires d'inspection.
 - b. Colonne (2) – Cette colonne donne la référence du PP pour l'aire d'inspection.
 - c. Colonne (3) – Dans cette colonne, le gestionnaire de cuisine ou le second doit indiquer s'il y a un problème lié à la salubrité des aliments dans cette aire.
 - d. Colonne (4) – Dans cette colonne, le gestionnaire de cuisine ou le second superviseur doit désigner le problème lié à la salubrité des aliments en particulier.
 - e. Colonne (5) – Dans cette colonne, le gestionnaire de cuisine ou le second doit désigner la mesure corrective qui a été prise pour atténuer le problème lié à la salubrité des aliments.
5. Le dernier bloc permet au gestionnaire de cuisine ou au second de désigner toute préoccupation liée à la sécurité des aliments supplémentaire constatée pendant l'inspection [qui doit comprendre la mesure corrective qui a été prise].
 6. Lorsqu'il l'a terminé, le gestionnaire de cuisine ou le second doit signer le rapport d'inspection, indiquant ainsi qu'il est achevé, et le transmettre à l'officier des Services d'alimentation de la base ou au cuisinier principal de la brigade pour qu'il l'examine.
 7. L'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade doit ensuite inspecter le rapport d'observation des activités de contrôle de l'hygiène personnelle et désigner toute préoccupation supplémentaire ou simplement faire un commentaire.
 8. L'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade doit ensuite signer/dater le rapport d'observation des activités de contrôle de l'hygiène personnelle pour indiquer qu'il l'a examiné.

PARTIE 3

Instructions pour remplir les formulaires d'évaluation de l'ATP-B

1. Ce formulaire doit être rempli mensuellement par le gestionnaire de cuisine ou le second.
2. Ce formulaire doit être examiné par l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade.
3. En premier lieu, le gestionnaire de cuisine ou le second doit inscrire son nom et la date
4. Remplir la feuille de dénombrement des résultats du test rapide :

(1) Numéro de l'échantillon	(2) Équipement ou aire testé	(3) Heure / date du test	(4) Aire visuellement propre? (O/N)	(5) Description de l'équipement ou emplacement testé	(6) Unités de luminosité relative (ULR) relevées
--------------------------------	---------------------------------	-----------------------------	--	---	---

- a. Colonne (1) – Cela signifie le numéro d'échantillon que vous attribuez à l'échantillon, p. ex., aires de préparation des aliments (APA) 1, APA 2, APA 3... etc.;
 - b. Colonne (2) – Ceci désigne la catégorie qui est évaluée. La catégorie et l'équipement des aires testées peuvent être modifiés par la direction;
 - c. Colonne (3) – Inscrire la date et l'heure de chaque test;
 - d. Colonne (4) – Indiquer si l'équipement ou l'aire particuliers est visuellement propre, oui (O) ou non (N);
 - e. Colonne (5) – Décrire l'équipement ou l'aire qui est testé;
 - f. Colonne (6) – Consigner les unités de luminosité relative (ULR) de l'aire mesurée.
5. En utilisant l'information de la feuille de dénombrement des résultats des tests rapides ATP-B, le gestionnaire de cuisine ou le second doit remplir le résumé des résultats des tests rapides ATP-B comme suit :

(1) Catégorie	(2) Nombre d'échantillons recueillis	(3) Taux de réussites (%)	(4) Échecs critiques (%)	(5) ULR moyennes par catégorie	(6) ULR moyenne la plus élevée pour chaque catégorie
------------------	---	------------------------------	-----------------------------	-----------------------------------	---

- a. Colonne (1) – Il s'agit des catégories qui ont été évaluées;
- b. Colonne (2) – Énonce le nombre d'échantillons prélevés conformément à la catégorie;

- c. Colonne (3) – Incrire le nombre de réussites (moins de 301 ULR) par catégorie particulière et diviser par le nombre de tests totaux pour la même catégorie puis multiplier par 100, ce qui donne le pourcentage du taux de réussite;
 - d. Colonne (4) – Prendre le nombre d'échecs critiques (plus de 1 000 ULR) par catégorie particulière et le diviser par le nombre de tests totaux pour la même catégorie puis multiplier par 100, ce qui donne le pourcentage du taux d'échec critique;
 - e. Colonne (5) – Totaliser tous les résultats d'ULR pour chaque catégorie particulière et diviser par le nombre de tests de la même catégorie. Ceci donnera l'URL moyenne par catégorie (ULR);
 - f. Colonne (6) – Donne le résultat d'ULR le plus élevé pour chaque catégorie.
6. Le gestionnaire de cuisine ou le second doit formuler un commentaire sur les aires à problèmes qui ont été énoncées dans le résumé des résultats des tests rapides ATP-B et toute mesure prise ou mesure qui doit être prise.
7. Le gestionnaire de cuisine ou le second doit formuler un commentaire pour comparer les résultats actuels à ceux des résultats ATP-B des trois derniers mois et désigner/expliciter toute tendance ou aire à problèmes permanente.
8. Lorsque le résultat de l'ATP-B accompagné d'un commentaire est terminé, le gestionnaire de cuisine ou le second doit signer pour indiquer que la partie 3 – Mesures d'hygiène (au moyen d'ATP-B) a été achevée.
9. L'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade doit ensuite formuler tout autre commentaire et énoncer les autres mesures qui ont été prises. Enfin, l'officier des Services d'alimentation de la base/unité ou le cuisinier principal de la brigade doit signer et dater le formulaire de mesure de l'hygiène (au moyen d'un ATP-B) pour indiquer qu'il l'a examiné.

ANNEXE P

VÉRIFICATION DE NIVEAU 3

Vérifications de la salubrité des aliments de la base/unité

Vérification de niveau 3 – Activités trimestrielles (2 parties)

Remarque – On trouvera des instructions supplémentaires à l'appendice 1 de la présente annexe

Partie 1 – Examen de la vérification de niveau 2 (Inspections de la salubrité des aliments)

Partie 2 – Vérification des programmes préalables

Partie 1 – Examen de la vérification de niveau 2 – Inspections de la salubrité des aliments

Base/Unité _____ Officier ou officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité _____

DATE _____

Examen de la vérification de niveau 2. Examiner cinq échantillons aléatoires de la vérification de niveau 2 – Inspections de la salubrité des aliments (annexe O) qui ont été terminées pendant les trois derniers mois. Désigner ci-dessous les cinq principaux problèmes qui ont été relevés à partir des dossiers examinés.

1. Problème –

2. Problème –

3. Problème –

4. Problème –

5. Problème –

Commentaire si la vérification de niveau 2 est effectuée et si les inspections de la salubrité des aliments sont en général complètes et correctes.

Partie 2 – Programmes préalables à la vérification

Codage des problèmes de conformité en matière de salubrité des aliments

Critique (C) – On a décelé des erreurs graves dans le système de salubrité des aliments : La contamination du ou des produits est probable. S’attaquer immédiatement au(x) problème(s).

Grave (G) – On a décelé des erreurs dans le système de salubrité des aliments. La contamination du ou des produits est probable. S’attaquer immédiatement au(x) problème(s).

Satisfaisant (S) – Pas de problème constaté.

Observation (O) – Commentaires fournis pour améliorer le système.

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l’officier des Services d’alimentation d’armée
Programmes préalables. Faire une visite de toutes les cuisines/aires d’opération des Services d’alimentation [y compris l’extérieur de l’immeuble]. Relever toutes les aires qui ne sont pas conformes et la ou les mesures correctives qui ont été prises.					
PP 1 – Locaux internes et externes					
1. Locaux externes : Faire à pied le tour de l’installation afin de déceler tout danger extérieur qui risque de contaminer l’intérieur de l’opération des Services d’alimentation. Évaluer visuellement les murs extérieurs de l’installation pour déceler des aires où la vermine peut éventuellement pénétrer et/ou des sources de contamination	PP 1.1				
2. Locaux internes : Faire une visite minutieuse de l’opération des Services d’alimentation. Relever tout problème interne et en particulier ce qui suit :	PP 1.2 to PP 1.8				
a. Confirmer que le déroulement du travail et la circulation du personnel ne facilitent pas la contamination croisée des aliments	PP 1.2 a.- c.				
b. S’assurer que les murs, les planchers et les plafonds sont intacts et propres de façon à ne pas contribuer à la contamination croisée	PP 1.2 d.-i.				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
c. S'assurer que l'éclairage est adéquat et que les sources de lumière (p. ex., ampoules) sont à l'épreuve du bris ou protégées.	PP 1.3				
d. S'assurer que le système de ventilation fonctionne et que les filtres sont changés lorsque c'est nécessaire. Remarque : Comme les changements de filtres sont une fonction du GC, il faut peut-être communiquer avec le GC de la B/E	PP 1.4				
e. Vérifier que l'élimination des ordures et des déchets (interne et par contrat) se fait à la fréquence nécessaire. Évaluer la circulation des ordures dans l'installation et s'assurer qu'il n'y a pas de possibilité de contamination croisée avec des aliments qui ne sont pas des déchets	PP 1.5				
f. Vérifier que les salles de toilettes, les salles à manger et les vestiaires sont propres et adéquatement stockés.	PP 1.6				
g. S'assurer que l'eau, la glace et la vapeur ne sont pas des sources éventuelles de contamination des aliments, que l'approvisionnement est suffisant (eau chaude et froide) et que la pression de l'eau est suffisante.	PP 1.7				
h. Vérifier s'il y a eu des problèmes de plomberie signalé pendant la période de rapport. Dans l'affirmative, quelles mesures	PP 1.8				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
ont été prises et quelles mesures seront prises pour empêcher que cela se reproduise					
PP 2 – Achat/réception/entreposage/emballage/transport (sera couvert à la prochaine section)					
PP 3 – Équipement et ustensiles					
1. Équipement :	PP 3.1				
a. S'assurer que tout le gros et petit équipement est propre, bien entretenu et n'est pas une source de contamination pour les aliments.	PP 3.1.1, 3.1.2				
b. S'assurer que le programme d'entretien est en place et que l'équipement des Services d'alimentation des FC et la base de données de maintenance sont utilisés correctement.	PP 3.1.3				
c. Vérifier l'intégralité et l'exactitude des dossiers d'étalonnage.	PP 3.1.4				
d. S'assurer que les ustensiles ne contamineront pas les aliments soit à cause des lacunes structurelles ou d'entretien.	PP 3.1.4				
PP 4 – Personnel					
1. Dossiers d'hygiène personnelle : Examiner un échantillon des dossiers d'hygiène personnelle (annexe F) pour s'assurer qu'ils sont remplis. Tout le personnel des Services d'alimentation a-t-il reçu le briefing?	PP 4.2.1 Annexe F				
PP 5 – Mesures d'hygiène					
1. Calendrier de nettoyage : S'assurer qu'un calendrier de nettoyage adéquat est en place.	5.1.1				
PP 6 – Lutte antiparasitaire					

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
1. Dossiers de lutte antiparasitaire : Examiner les dossiers de lutte antiparasitaire pour déterminer s'il y a eu des problèmes de vermine depuis la dernière période de rapport.	PP 6.1.1 d. (6)				
PP 7 – Intervention en cas de maladie d'origine alimentaire					
1. Maladies d'origine alimentaire : Vérifier s'il y a eu des rapports de convives qui soupçonnent que les aliments de votre emplacement les ont rendus malades. Dans l'affirmative, quelle(s) mesure(s) ont été prises par le personnel des Services d'alimentation?	7.1.3				
PP 8 Défense des aliments					
1. Vérifier que tous les travailleurs des Services d'alimentation ont au minimum une vérification approfondie de la fiabilité	PP 8.1 b.				
2. Confirmer si une enquête sur la sécurité physique est effectuée pour l'opération des Services d'alimentation	PP 8.2				
Programmes fondés sur le HACCP (comprend certaines aires de PP). Parcourir à pied l'itinéraire depuis l'endroit où les aliments sont reçus dans l'opération des Services d'alimentation jusqu'à l'endroit où ils sont finalement servis, éliminés et/ou dispersés.					
1. Pratiques d'hygiène personnelle : En menant les activités de vérification, observer si les pratiques d'hygiène personnelle sont suivies, ce qui comprend, sans s'y limiter, ce qui suit :	PP 4.2.1				
a. Bien se laver les mains	PP 4.2.1a				
b. Nettoyer les vêtements de travail, les cheveux	PP 4.2.1b				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
sont couverts					
c. On ne porte pas de bijoux interdits	PP 4.2.1c				
d. Utilisation correcte des ustensiles et de l'équipement	PP 4.2.1d				
e. Les effets personnels ne sont pas utilisés (p. ex., les téléphones)	PP 4.2.1e				
f. La circulation des personnes et de la nourriture ne sont pas une source possible de contamination croisée des aliments	PP 4.2.1g				
g. Il n'y a pas de visiteurs non autorisés dans les aires opérationnelles ou interdites des Services d'alimentation. Si les visiteurs sont autorisés, s'assurer qu'ils suivent toutes les règles de salubrité des aliments.	PP 4.3.1				
h. Observer le personnel pour détecter tout signe de maladie ou des blessures/coupures ouvertes non pansées.	PP 4.1.1				
2. Réception : Parcourir à pied l'aire de réception et vérifier ce qui suit :					
a. Vérifier si les aires extérieures hors de l'aire de réception sont propres et s'il y a des dangers éventuels pour les aliments ou le personnel.	PP 2.1.1				
b. Vérifier si l'aire de réception est propre et qu'il n'y a pas de problème de contamination possible.	PP 2.1.1				
c. Examiner un échantillon des dossiers de réception des trois derniers mois (on suggère	PP 2.1.1				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
deux dossiers de chaque mois). Confirmer qu'ils sont tous deux complets et corrects.					
d. Confirmer que le personnel de réception reçoit les rappels d'aliment de l'ACIA. Vérifier que le personnel est au courant des mesures à prendre en cas de rappel, y compris les procédures de consignation.	PP 7.1.1				
3. Entreposage : Suivre l'acheminement des aliments depuis les aires de réception jusqu'à celles d'entreposage. Vérifier toutes les aires de congélation, de réfrigération et d'entreposage à sec	PP 2.2.1				
a. Vérifier que les aires d'entreposage réfrigérées sont propres, que les tableaux de contrôle des températures sont présents et complets et qu'il n'y a pas de possibilité de contamination croisée.	PP 2.2.1				
b. Vérifier que l'aire d'entreposage dans le congélateur est propre, que les tableaux de contrôle des températures sont présents et complets et qu'il n'y a pas de possibilité de contamination croisée.	PP 2.2.1				
c. Vérifier que les aires d'entreposage à sec sont propres, que l'humidité se situe dans les paramètres acceptables, que les aliments sont entreposés à au moins 15 cm du sol et qu'il n'y a pas de possibilité de contamination croisée.	PP 2.2.1				
d. Vérifier que les fournitures de nettoyage sont	PP 5.1.1				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
tenues à l'écart des aliments et des articles non alimentaires pour veiller à qu'il n'y ait pas de contamination croisée.					
4. Aires de préparation : Suivre l'acheminement des aliments depuis les aires d'entreposage jusqu'aux aires de préparation (préproduction).					
a. S'assurer que les aires de préparation sont propres et qu'elles sont nettoyées régulièrement, en d'autres termes le calendrier de nettoyage des opérations des Services d'alimentation	PP 3.1.1				
b. Vérifier s'il n'y a pas de problème de contamination croisée possibles dans les aires de préparation.	PP 2.2.5				
5. Aire de production : Suivez l'acheminement des aliments depuis les aires de préparation jusqu'aux aires de production.					
a. S'assurer que tout le petit et gros équipement est propre, bien entretenu et n'est pas une source de contamination des aliments.	PP 5.1.1.				
b. Vérifier que les tableaux de contrôle de la température sont présents (et utilisés) sur les réfrigérateurs de la production. Effectuer une évaluation visuelle des unités de réfrigération pour évaluer la possibilité de contamination des aliments.	PP 2.1.1				
c. Vérifier qu'il n'y a pas de problème de contamination croisée dans l'aire de	PFH 8.1				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
production.					
d. Cuisson/réchauffage : Confirmer que les dossiers de cuisson/réchauffage (annexe J) sont complets et corrects. Vérifier que le personnel relève les températures au bon moment et qu'il n'y a pas de problème de contamination croisée.	PFH 3.1, 3.2 Annexe J				
e. Conservation au froid et au chaud : Confirmer que les dossiers de conservation au chaud et au froid (annexe I et K) sont complets et corrects. S'assurer qu'il n'y a pas de problème de contamination croisée pendant les opérations de conservation.	PFH 2.1, 2.2, 4.1, 4.2 Annexe I et K				
f. Décongélation : Observer les activités de décongélation pour vérifier que l'une des quatre méthodes approuvées de décongélation est utilisée. S'il n'y a pas d'activité de décongélation, demander au superviseur de quart de décrire comment se fait habituellement la décongélation et de désigner les aires dans lesquelles se déroulent habituellement les activités de décongélation (plus que probablement dans les réfrigérateurs de décongélation ou de production).	PFH 1.1. 1.2				
g. Activités de refroidissement : Observer les activités de refroidissement pour vérifier que les bonnes méthodes de refroidissement sont	PFH 5.1, 5.2 Annexe L				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
utilisées. S'assurer que les aliments refroidis n'entrent pas dans la zone de températures dangereuses et que les aliments sont couverts pour empêcher la contamination croisée. Vérifier les dossiers de refroidissement (annexe L).					
6. Aire de service : Suivre les aliments depuis l'aire de production jusqu'à la ou jusqu'aux aires de service.					
a. S'assurer que les dossiers chauds et froids sont complets et corrects (annexe I et K).	PFH 6.1 Annexes I, K				
b. Observer le personnel pendant le service de repas. Vérifier qu'il n'y a pas de contamination croisée ou de situation de mauvaise température pendant le service et qu'il n'y ait pas d'infraction à l'hygiène personnelle.	PFH 6.2				
7. Aires de transport/distribution : Suivre l'acheminement des aliments depuis l'aire de production jusqu'à l'aire de distribution/transport (c.-à-d. l'aire dans laquelle les aliments (p. ex., les contenants thermos) quittent la cuisine pour être expédiés à un autre endroit). Ceci comprend les aires dispersées de l'opération des Services d'alimentation.					
a. Vérifier que l'aire de distribution est propre et qu'il n'y a pas de problème de contamination croisée.	PP 2.4				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
b. Confirmer que le bon matériau d'emballage est utilisé pour empêcher la contamination croisée.	PP 2.3.1				
c. S'assurer que les dossiers des aliments transportés (annexe D) sont complets et exacts.	PP 2.4.1 Annexe D				
8. Élimination des déchets/ordures : Suivre l'acheminement des aliments depuis les aires de production et de service jusqu'aux aires d'élimination des déchets et/ou des ordures.					
a. Confirmer que les déchets et les ordures sont éliminés en temps voulu des aires opérationnelles des Services d'alimentation afin de réduire la possibilité de contamination des aliments.	PP 1.5.1				
b. Confirmer que les déchets et les ordures sont entreposés correctement avant d'être ramassés dans l'opération des Services d'alimentation. S'assurer qu'ils sont entreposés dans une aire appropriée et à la bonne température pour empêcher la contamination croisée des aliments, des produits non alimentaires, de l'équipement, des ustensiles et/ou de l'installation elle-même.	PP 1.5.1				
9. Évaluation de la prévention de la contamination croisée : Examiner votre évaluation de la prévention de la contamination croisée. Si l'évaluation n'est pas	PFH 8.1 Annexe G				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestrielle (une tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Mesure corrective prise	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
pertinente ou s'il y a eu un changement dans l'opération des Services d'alimentation, réévaluer l'évaluation de la prévention de la contamination croisée.					
a. Confirmer que l'évaluation est toujours pertinente. Déterminer si l'opération des Services d'alimentation a changé depuis la dernière vérification de niveau 3.					
10. Lavage des mains Pendant une pause-café ou un repas du personnel, observer que le personnel se lave les mains. Faire des commentaires sur le pourcentage total du personnel que vous observez se laver les mains après le repas ou la pause.	PP 4.2.2				

Nom de l'officier et/ou de l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité _____

Date : ____

Commentaires supplémentaires par l'officier des Services d'alimentation d'armée :

Observations supplémentaires par l'officier et/ou l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité :

Nom de l'officier des Services d'alimentation d'armée _____

Date : ____

Appendice 1 de l'annexe P

Instructions supplémentaires pour la vérification de niveau 3 – Formulaire de contrôle de la salubrité des aliments.

1. Ce formulaire doit être rempli trimestriellement par l'officier et/ou l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité.
2. Après avoir été rempli, ce formulaire doit être présenté à l'officier des Services d'alimentation du commandement d'armée pour qu'il l'examine et formule des commentaires.
3. Tout d'abord, l'officier et/ou l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité doit inscrire son nom et la date.
4. L'officier et/ou l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité doit tout d'abord examiner les trois derniers rapports de vérification de niveau 2 – Inspection de la salubrité des aliments. Il doit désigner les cinq principaux problèmes dans les trois rapports et formuler un commentaire général sur l'intégralité et l'exactitude des activités de vérification de niveau 2.
5. Après l'examen de ce dossier, l'officier et/ou l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité peut commencer la partie 2 – Examen du programme préalable de la vérification.
6. Instructions pour remplir la partie 2 – Formulaire d'examen du programme préalable de vérification :

Principales colonnes :

(1) Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	(2) Réf.	(3) Code du problème de conformité [C,G,S,O]	(4) Déterminer le ou les problèmes	(5) Mesure corrective prise	(6) Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée
---	-------------	---	---------------------------------------	--------------------------------	---

Instructions pour remplir le formulaire

- a. Colonne (1) – Cette colonne fournit des questions sur ce qui doit être évalué l'officier et/ou l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité.
- b. Colonne (2) – Cette colonne donne la référence de ce qui est évalué.
- c. Colonne (3) – L'officier et/ou l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité détermine le niveau de conformité atteint (critique, grave, satisfaisant ou observation) pour chaque élément.
- d. Colonne (4) – L'officier et/ou l'officier adjoint des Services d'alimentation de la base/unité explique le ou les problèmes liés à la salubrité des aliments qui ont été découverts.

- e. Colonne (5) – L’officier et/ou l’officier adjoint des Services d’alimentation de la base/unité déclare ce qu’il a fait pour régler le problème lié à la salubrité des aliments ou quelles mesures futures doivent être prises.
 - f. Colonne (6) – L’officier des Services d’alimentation d’armée doit insérer ses commentaires ici.
7. Lorsqu’il a terminé, le gestionnaire de cuisine ou le second doit indiquer tout autre problème lié à la salubrité des aliments constaté et les mesures correctives qui ont été prises.
 8. Lorsque l’inspection est terminée, l’officier et/ou l’officier adjoint des Services d’alimentation de la base/unité doit envoyer par courriel le rapport de vérification de niveau 3 à son officier des Services d’alimentation d’armée respectif.
 9. Sur réception, les Services d’alimentation du commandement d’armée doivent examiner le formulaire rempli et formuler des commentaires sur les problèmes critiques et graves découverts par l’officier et/ou l’officier adjoint des Services d’alimentation de la base/unité à la colonne (6) du formulaire.
 10. En outre, l’officier des Services d’alimentation d’armée doit formuler tout commentaire supplémentaire à la fin de la vérification et le retourner à l’officier et/ou l’officier adjoint des Services d’alimentation de la base/unité pour qu’il le classe au dossier.

ANNEXE Q

VÉRIFICATION DE NIVEAU 4

Vérifications de la salubrité des aliments d'armée ou stratégiques (3 parties)

Remarque – *On trouvera des instructions supplémentaires à l'appendice 1 de la présente annexe*

Partie 1 – Examen de la vérification de niveau 3 (Vérifications de salubrité des aliments de la base/unité)

Partie 2 – Examen des programmes préalables de vérification et des programmes fondés sur le HACCP

Partie 3 – Mesures d'hygiène (au moyen d'ATP-B)

Partie 1 – Examen de la vérification de niveau 3 – Vérifications de salubrité des aliments de la base/unité

Base/unité _____ DATE _____

Examen de la vérification de niveau 3. Les vérifications de la vérification de niveau 3 effectués au cours de l'année dernière (annexe P). Désigner ci-dessous les cinq principaux problèmes qui ont été relevés à partir des dossiers examinés.
1. Problème –
2. Problème –
3. Problème –
4. Problème –
5. Problème –
Commentaire si la vérification de niveau 3 est effectuée et si les vérifications sont en général complètes et corrects.

Partie 2 – Programmes préalables et programmes fondés sur le HACCP

Codage des problèmes de conformité en matière de salubrité des aliments

Critique (C) – On a décelé des erreurs graves dans le système de salubrité des aliments : La contamination du ou des produits est probable. S’attaquer immédiatement au(x) problème(s).

Grave (G) – On a décelé des erreurs dans le système de salubrité des aliments. La contamination du ou des produits est probable. S’attaquer immédiatement au(x) problème(s).

Satisfaisant (S) – Pas de problème constaté.

Observation (O) – Commentaires fournis pour améliorer le système.

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l’officier des Services d’alimentation d’armée	Mesures correctives prises par la base/unité
<p>Programmes préalables. Faire une visite de toutes les cuisines/aires d’opération des Services d’alimentation [y compris l’extérieur de l’immeuble]. Relever toutes les aires qui ne sont pas conformes et la ou les mesures correctives qui ont été prises.</p>					
<p>PP 1 – Locaux internes et externes</p>					
<p>1. Locaux externes. Faire à pied le tour de l’installation afin de déceler tout danger extérieur qui risque de contaminer l’intérieur de l’opération des Services d’alimentation. Évaluer visuellement les murs extérieurs de l’installation pour déceler des aires où la vermine peut éventuellement pénétrer et/ou des sources de contamination</p>	<p>PP 1.1</p>				
<p>2. Locaux internes. Faire une visite minutieuse de l’opération des Services d’alimentation. Relever tout problème interne et en particulier ce qui suit : - -Le déroulement du travail et la circulation du personnel ne facilitent pas la contamination croisée</p>	<p>PP 1.2</p>				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée	Mesures correctives prises par la base/unité
des aliments - S'assurer que les murs, les planchers et les plafonds sont intacts et propres - S'assurer que l'éclairage est adéquat et que les sources de lumière (p. ex., ampoules) sont à l'épreuve du bris ou protégées. - S'assurer que le système de ventilation fonctionne - Vérifier que l'élimination des ordures et des déchets (interne et par contrat) se fait à la fréquence nécessaire. - Vérifier que les salles de toilettes, les salles à manger et les vestiaires sont propres et adéquatement stockés. - S'assurer que l'eau, la glace et la vapeur ne sont pas des sources éventuelles de contamination des aliments. - Vérifier s'il y a eu des problèmes de plomberie signalé pendant la période de rapport.					
PP 2 – Sera couvert à la prochaine section					
PP 3 – Équipement et ustensiles					
Contrôler l'usure et la propreté du gros et du petit équipement. S'assurer que le programme d'entretien de l'équipement est en place et que l'équipement des Services d'alimentation des FC et la base de données de maintenance sont utilisés. Contrôler les dossiers d'étalonnage. Contrôler la mesure/la	PP 2				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée	Mesures correctives prises par la base/unité
propreté des ustensiles.					
PP 4 – Personnel					
Vérifier que les dossiers d'hygiène personnelle ont été remplis correctement. Comparer le nombre de dossiers remplis au nombre d'employés travaillant dans la cuisine/l'opération des Services d'alimentation.	PP 4				
PP 5 – Mesures sanitaires					
S'assurer qu'un calendrier de nettoyage adéquat est en place.	PP 5				
PP 6 – Lutte antiparasitaire					
Contrôler les dossiers de lutte antiparasitaire pour voir s'il y a eu un quelconque problème de vermine depuis la dernière période du rapport. Un entrepreneur de lutte antiparasitaire compétent est-il en place? Dans la négative, examiner les procédures écrites de lutte antiparasitaire.	PP 6				
PP 7 – Intervention en cas de maladie d'origine alimentaire					
Demander au gestionnaire de cuisine s'il y a eu des rapports des convives signalant des maladies d'origine alimentaire soupçonnées à la suite de la consommation d'aliments de	PP 7				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée	Mesures correctives prises par la base/unité
l'opération des Services d'alimentation. Dans l'affirmative, quelles mesures le personnel des Services d'alimentation a-t-il prises? Convenaient-elles dans la circonstance?					
PP 8 – Défense des aliments					
1. Vérifier que tous les travailleurs des Services d'alimentation ont au moins la cote de fiabilité approfondie.	PP 8				
2. A-t-on effectué une enquête sur la sécurité physique pour l'opération des Services d'alimentation?					
Programmes fondés sur le HACCP (comprend quelques aires PP). Parcourir à pied l'itinéraire depuis l'endroit où les aliments sont reçus dans l'opération des Services d'alimentation jusqu'à l'endroit où ils sont finalement servis, éliminés et/ou transportés.					
1. Pratiques d'hygiène personnelle					
En menant les activités de vérification, observer que le personnel suit les bonnes pratiques d'hygiène personnelle pour atténuer le risque de contaminer les aliments.	PP 4				
2. Réception					
a. Vérifier si les aires extérieures hors de l'immeuble de l'aire de réception sont propres et s'il y a des dangers éventuels pour	PP 2.1 et 7. PFH 8				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée	Mesures correctives prises par la base/unité
les aliments ou le personnel. Vérifier que les dossiers de réception sont complets. Vérifier auprès du personnel de réception qu'il reçoit les avis de rappel de l'ACIA. Confirmer que le personnel de réception reçoit les avis de rappel de l'ACIA. Vérifier que le personnel est au courant des mesures à prendre en cas de rappel, ce qui doit comprendre les procédures de consignation au dossier. Vérifier les dossiers de rappel.					
b. Si on a le temps, observer la réception des aliments et formuler des commentaires sur les procédures.	PP 2.1				
3. Entreposage					
Contrôler dans toutes les aires de réfrigération, de congélation et d'entreposage à sec que les tableaux de réfrigérateur sont remplis pour chaque quart, que toutes les aires d'entreposage sont propres et qu'il n'y a pas de contamination croisée.	PP 2.2, PFH 8				
4. Aires de préparation					

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée	Mesures correctives prises par la base/unité
Contrôler que les aires de préparation sont propres ou sont nettoyées lorsque c'est nécessaire et qu'il n'y a pas de problème de contamination croisée.	PP 5, PFH 8				
5. Aire de production					
a. Examiner cinq (5) échantillons des graphiques de température suivants de l'année précédente et s'assurer qu'ils sont complets et exacts. -Conservation au chaud et au froid -Cuisson/réchauffage et refroidissement	PFH 2 – 5 Annexe I – L				
b. Vérifier qu'il n'y a pas de problème de contamination croisée dans l'aire de production et que celle-ci est nettoyée lorsque c'est nécessaire.	PFH 2,3,4,5 et 8				
c. Décongélation : Observer les activités de décongélation pour vérifier que l'une des quatre méthodes approuvées de décongélation est utilisée. Si l'on ne constate pas d'activité de décongélation, demander au superviseur de quart de montrer l'endroit où les activités de décongélation se déroulent.	PFH 1 et 8				
d. Observer les activités dans l'aire de production pendant les activités de production. Formuler des commentaires sur	PFH 1, 2,3,4,5 et 8				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée	Mesures correctives prises par la base/unité
tout problème de conformité en matière de salubrité des aliments.					
6. Aire de service					
a. S'assurer que les dossiers de consommation au chaud et au froid sont remplis et corrects.	PFH 6				
b. Observer le personnel pendant l'heure des repas. Vérifier qu'il n'y a pas de contamination croisée ou de situation de mauvaise température (p. ex., à la suite d'aliments laissés sans surveillance) pendant l'heure du repas. Vérifier qu'il n'y a pas d'infraction à l'hygiène personnelle.	PFH 6 et 8				
7. Aires de transport/distribution					
a. Vérifier que l'aire de distribution est propre et qu'il n'y a pas de problème de contamination croisée. Contrôler que les dossiers d'aliments transportés sont remplis et corrects.	PP 2.4 PFH 8 Annexe D				
b. Vérifier que les bons matériaux d'emballage sont utilisés pour empêcher la contamination croisée.	PP 2.3 PFH 8				
c. S'il y a assez de temps, observer les activités liées aux repas transportés ou au service de traiteur, formuler	PP 2.4				

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée	Mesures correctives prises par la base/unité
des commentaires sur tout problème de conformité.					
8. Élimination des déchets/ordures					
a. Les déchets et les ordures sont-ils éliminés de l'aire opérationnelle en temps opportun, ce qui garantit qu'ils ne contaminent pas les aliments, les produits non alimentaires, l'équipement, les ustensiles ou l'installation? Contrôler les aires dans lesquelles les ordures ou les déchets sont ramassés dans l'opération des Services d'alimentation.	PP 1.5.				
9. Évaluation de la prévention de la contamination croisée					
Examiner l'évaluation de la prévention de la contamination croisée. Est-elle complète et correcte?					
10. Lavage des mains					
Pendant une pause ou une période de repas, observer le personnel se laver les mains. Formuler des commentaires sur le pourcentage du personnel qui se lave les mains après le repas ou la pause.					
11. Formation en matière de salubrité des aliments					

Éléments à vérifier pendant la vérification trimestriel (un tous les trois mois)	Réf.	Code du problème de conformité [C,G,S,O]	Déterminer le ou les problèmes	Commentaires de l'officier des Services d'alimentation d'armée	Mesures correctives prises par la base/unité
a. Contrôler les dossiers de formation. Tout le personnel a-t-il reçu la formation fondamentale en matière de salubrité des aliments (Formation en matière de salubrité des aliments niveau 1)?					
b. En sus de la formation fondamentale de niveau 1, le personnel militaire a-t-il reçu le niveau nécessaire de formation en matière de salubrité des aliments pour son poste actuel.					

Autres observations sur la partie 1 par l'officier des Services d'alimentation d'armée ou stratégiques

Signature : _____ **Date :** _____

PARTIE 3 – Mesure de l'hygiène (au moyen d'ATP-B)

Effectuer des tests ATP-B en utilisant le même protocole de test qu'à la vérification de niveau 2.

Contexte et instructions pour remplir les formulaires d'évaluation de l'ATP-B

- 1. Contexte.** Les tests rapides ATP-B sont un outil qui doit aider à évaluer la propreté globale des opérations des Services d'alimentation. L'objectif de ces tests consiste à se faire une idée générale de l'efficacité globale des mesures d'hygiène/propreté.
- 2. Méthode de test.** Suivre les instructions du fabricant. (De préférence, faire un mouvement en zigzag d'est en ouest et ensuite du nord au sud tout en appliquant de la pression et en faisant tourner le tampon). Le tampon sera ensuite placé dans un tube de collecte (mêlé à des agents réactifs) et secoué. Le tube de collecte sera ensuite inséré dans un luminomètre pour effectuer la mesure).
- 3. Taux de réussite/d'échec.** Le taux de réussite pour la propreté est établi à au moins 301 unités de luminosité relative (ULR) et le taux d'échec critique est établi à plus de 1 000 ULR. L'évaluation du taux d'échec critique (colonne 4, Pourcentage d'échecs critiques) est utilisée pour faire ressortir les secteurs dans lesquels il faut faire davantage attention aux mesures d'hygiène.

Étape 1 – Effectuer 50 tests ATP-B aux heures suivantes :

- 1. Test pendant un quart** – Effectuer 25 tests ATP-B pendant un quart. Les aires testées devraient se trouver à des endroits où le personnel devrait avoir nettoyé conformément au calendrier de nettoyage. Ne pas tester les aires/l'équipement/les ustensiles qui sont en train d'être utilisés. Les aires dans lesquelles on suggère d'effectuer les tests sont incluses ci-après dans la feuille de décompte des résultats des tests rapides ATP-B. D'autres aires pourraient être testées en fonction de problèmes soupçonnés.
- 2. Période d'essai après le quart** – Effectuer 25 tests ATP-B après un quart (de préférence à la fin de la journée ou avant le commencement des opérations du service d'alimentation). Les aires dans lesquelles on suggère d'effectuer les tests sont incluses ci-après dans la feuille de décompte des résultats des tests rapides ATP-B. D'autres aires pourraient être testées en fonction de problèmes soupçonnés.
- 3. Consigner les résultats dans le tableau suivant :**

Feuille de décompte des résultats des tests rapides ATP-B

Base :				Date : ____	
Nom / rang du gestionnaire de cuisine / second :				Heure :	
Numéro de l'échantillon	Équipement ou aire testé	Heure / date du test	Aire visuellement propre? (O/N)	Description de l'équipement ou emplacement testé	Unités de luminosité relative (ULR) relevées
1.	Aire de préparation des aliments/évier				
2.	Aire de préparation des aliments/évier				
3.	Aire de préparation des aliments/évier				
4.	Aire de préparation des aliments/évier				
5.	Aire de préparation des aliments/évier				
6.	Aire de préparation des aliments/évier				
7.	Aire de préparation des aliments/évier				
8.	Aire de préparation des aliments/évier				
9.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
10.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
11.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
12.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
13.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
14.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
15.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
16.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
17.	Planches à découper, couteaux ou tranches				
18.	Planches à découper, couteaux ou				

	trancheuses				
19.	Tables à manger				
20.	Tables à manger				
21.	Tables à manger				
22.	Tables à manger				
23.	Tables à manger				
24.	Tables à manger				
25.	Tables à manger				
26.	Tables à manger				
27.	Équipement de production				
28.	Équipement de production				
29.	Équipement de production				
30.	Équipement de production				
31.	Équipement de production				
32.	Équipement de production				
33.	Équipement de production				
34.	Équipement de production				
35.	Casseroles, plats ou plateaux de service				
36.	Casseroles, plats ou plateaux de service				
37.	Casseroles, plats ou plateaux de service				
38.	Casseroles, plats ou plateaux de service				
39.	Casseroles, plats ou plateaux de service				
40.	Casseroles, plats ou plateaux de service				
41.	Casseroles, plats ou plateaux de service				
42.	Casseroles, plats ou plateaux de service				
43.	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
44.	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
45.	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
46.	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				
47.	Réfrigérateurs/congélateurs (serpentins et poignées)				

	poignées)				
48.	Réfrigérateurs/congérateurs (serpentins et poignées)				
49.	Réfrigérateurs/congérateurs (serpentins et poignées)				
50.	Réfrigérateurs/congérateurs (serpentins et poignées)				

Étape 2 – Après que 50 tests ont été effectués, les résultats des tests devraient être résumés dans le tableau ci-après :

Résumé des résultats des tests rapides ATP-B

Catégorie	Nombre d'échantillons recueillis	Taux de réussites (%)	Échecs critiques (%)	ULR moyen nes par catégorie (ULR)	Valeurs les plus élevées consignées dans chaque catégorie (ULR)
Aires de préparation des aliments					
Planches à découper, couteaux et trancheuses					
Tables à manger					
Équipement de production					
Casseroles, plats ou plateaux de service					
Réfrigérateurs/congélateurs (poignées et bouches des ventilateurs)					
Toutes les catégories Totaux globaux					

Observations sur l'ATP-B par l'officier des Services d'alimentation d'armée ou stratégiques :

Signature de l'officier des Services d'alimentation d'armée _____ Date : ____

Retourner les commentaires sur l'ATP-B formulés par l'officier des Services d'alimentation de la base/unité :

Signature de l'officier des Services d'alimentation de la base/unité _____ Date: _____

Appendice 1 à l'annexe Q

Instructions supplémentaires pour la vérification de niveau 4 –

Instructions pour les vérifications de la salubrité des aliments d'armée ou stratégiques

Étape 1

Le vérificateur (l'officier des Services d'alimentation d'armée ou stratégiques) doit remplir les parties 1 et 2 de la vérification. Les résultats officiels de la vérification devraient être fournis à la base ou à l'unité ayant fait l'objet de la vérification avant le départ.

Étape 2

Lorsque la vérification de niveau 4 est terminée, elle sera expédiée officiellement par l'officier des Services d'alimentation d'armée ou stratégiques (celui qui a effectué la vérification) par la voie hiérarchique à la base/unité.

Étape 3

La base/unité qui a fait l'objet de la vérification doit ensuite remplir la colonne 6 Commentaires de la base/unité (mesure(s) corrective(s) qui ont été prises) dans le cadre de la partie 1 à l'égard de tout problème lié à la salubrité des aliments critique ou grave qui a été découvert pendant la vérification. Les mesures qui ont rectifié ou qui rectifieront des problèmes de conformité critiques ou graves doivent être consignés par l'officier des Services d'alimentation de la base ou de l'unité. En outre, les officiers des Services d'alimentation de la base/unité doivent formuler des commentaires dans le champ prévu à la partie 3 (Résultats sommaires de l'ATP-B), au sujet des résultats de l'ATP-B et de la ou des mesures qu'ils ont prises pour corriger tout problème ou lacune sur le plan des mesures d'hygiène.

Étape 4

Les officiers des Services d'alimentation de la base/unité doivent renvoyer leurs commentaires (étape 3) à l'officier des Services d'alimentation d'armée ou stratégiques qui a effectué initialement la vérification par la voie hiérarchique dans les 60 jours suivant la signature de la vérification officielle par le vérificateur.

ANNEXE R

MATRICE DE CONTRÔLE ET DE VÉRIFICATION

Le présent document résume quel membre du personnel des Services d'alimentation ou d'un autre organisme doit exécuter les activités de contrôle et de vérification et à quel moment.

Activité	Qu'est-ce qui est surveillé/contrôlé/vérifié	Qui mène l'activité	Quand l'activité est-elle menée	Où les résultats sont-ils consignés
Activités de surveillance				
Réception	1. Surveillance visuelle de l'aire de réception 2. Surveillance visuelle du véhicule de livraison 3. Mesure de la température des aliments reçus 4. Surveillance visuelle des aliments	Personnel de réception	1. Avant chaque livraison. 2. Avant de décharger les aliments. 3. Chaque palette d'aliments congelés/réfrigérés (ou partie de ceux-ci). 4. Tous les produits alimentaires et non alimentaires qui arrivent.	Annexe B
Entreposage	1. Mesure de la température d'entreposage 2. Surveillance visuelle des aires d'entreposage	Mesure – personnel de première ligne Superviseur de quart ou personne désignée	Une par quart	Annexe C
Transport des aliments	1. Mesure de la durée et de la température de transport 2. Surveillance visuelle du véhicule de transport	Personnel chargé de la distribution des aliments dans la cuisine (dispersés et traiteur)	Chaque fois que les aliments quittent l'opération des Services d'alimentation	Annexe D
Décongélation	1. Mesure de la température de décongélation 2. Surveillance visuelle du processus de décongélation	Superviseur de quart ou personne désignée	Pendant les procédures de décongélation.	Annexe N
Conservation au froid	1. Mesure de la température de conservation au froid 2. Surveillance visuelle du processus de conservation	Cuisiniers de première ligne	Quand on effectue les procédures de conservation à froid	Annexe I
Cuisson	1. Mesure des températures de cuisson 2. Surveillance visuelle des processus de cuisson	Cuisiniers de première ligne	Mesurer/surveiller chaque lot d'aliments qui sont cuits	Annexe J
Conservation au chaud	1. Mesure de la température de conservation au chaud	Cuisiniers de première ligne	Quand on effectue les procédures de conservation	Annexe K

	2. Surveillance visuelle des processus de conservation		au chaud	
Refroidissement	1. Mesure de la température et de la durée de refroidissement 2. Surveillance visuelle des processus de refroidissement	Cuisiniers de première ligne	Pendant les processus de refroidissement	Annexe L
Service (froid ou chaud)	1. Mesure des températures de conservation (chaud, froid) 2. Surveillance visuelle des processus de service	Superviseur civil, superviseur militaire ou personne désignée	Mesurer les produits chauds et froids deux fois par heure de repas. Le superviseur de quart doit vérifier les opérations du service au moins deux fois pendant chaque repas.	Annexe I pour les aliments froids Annexe K pour les aliments chauds Annexe N (pour le superviseur)
Réchauffage	1. Mesure de la température de réchauffage 2. Surveillance visuelle des restes/du réchauffage	Cuisiniers de première ligne	Mesure et surveillance visuelle du réchauffage des restes.	Annexe J
Prévention de la contamination croisée :	1. Surveillance et évaluation des problèmes de contamination croisée possibles	Superviseur de première ligne, superviseur de cuisine et direction des Services d'alimentation de la base/unité	Surveillance/évaluation initiale de chaque opération des Services d'alimentation. Réévaluation nécessaire mensuellement.	Annexe G
Activités de vérification				
Vérification de niveau 1 – Contrôle de la salubrité des aliments	Évaluation rapide des programmes préalables, activités de surveillance	Superviseur de quart	Une fois par quart	Annexe N
Vérification de niveau 2 – Inspections de la salubrité des aliments	Tous les PP seront inspectés, ainsi que tous les dossiers de surveillance. Les mesures d'hygiène sont vérifiées par l'observation visuelle et l'ATP-B. Les pratiques en matière de salubrité des aliments sont observées, notamment l'hygiène personnelle et les activités de surveillance	Gestionnaire de cuisine ou second	Une fois par mois	Annexe O
Vérification de	Inspection rapide des	Officiers des	Trimestriellement (quatre/an)	Annexe P

niveau 3 – Vérifications de la salubrité des aliments de la base/unité.	installations et de l'équipement et dossiers des Services d'alimentation. Observer les pratiques en matière de salubrité des aliments qui sont suivies par le personnel de cuisine.	Services d'alimentation de la base et sous-officiers des Services d'alimentation		
Vérification de niveau 4 – Vérifications de la salubrité des aliments d'armée/ stratégiques	Tous les PP et programmes fondés sur le HACCP (PFH) doivent être vérifiés. L'ATP-B sera également utilisée.	Commandement d'armée des Services d'alimentation N1 ou Services d'alimentation de niveau stratégique	Une fois chaque année ou tous les deux ans.	Annexe Q
Vérification de niveau 5 – Vérificateurs tiers	Les vérificateurs tiers aident à déterminer si le système de salubrité des aliments fonctionne correctement et s'il répond aux besoins en matière de salubrité des aliments des FAC.	Vérificateurs tiers	Une fois tous les cinq ans	S.O.
Inspections de médecine préventive (Méd Prév)	Inspection de l'opération des Services d'alimentation par rapport à d'éventuels problèmes de santé.	Technicien Méd Prév/ Services de santé	Une fois par mois (à déterminer par les Services de santé)	Rapport officiel de Méd Prév
Vérifications des fournisseurs/fabricants d'aliments	Vérifications des fournisseurs/fabricants d'aliments Fabrication	Vétérinaires ou personnes possédant une formation universitaire en systèmes de salubrité des aliments et en gestion de la qualité, ainsi qu'une expérience suffisante des vérifications de la salubrité des aliments,	Selon le besoin, opérations intérieures et internationales.	OTAN AMedP 4.5 du STANAG 2556