

Forces armées canadiennes (FAC) Système de sécurité et de défense alimentaire



Version courante: 1.1 – Janvier 2016

Date de publication initiale: Août 2015

Contents

1.0	GÉNÉRALITÉS et EXIGENCES JURIDIQUES	5
1.1	GÉNÉRALITÉS	6
1.2	EXIGENCES JURIDIQUES.....	7
2.0	SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS DES FORCES ARMÉES CANADIENNES (FAC).....	8
2.1	Introduction.....	9
2.1.1	Les cinq éléments du système de salubrité des aliments des FAC.....	9
2.1.2	L'interrelation des éléments des systèmes de salubrité des aliments des FAC.....	12
2.2	Rôles, responsabilités et formation dans le système de salubrité des aliments des FAC 14	
2.2.1	Introduction.....	14
2.2.2	Rôles, responsabilités et formation en matière de salubrité des aliments.....	14
3.0	POLITIQUE SUR L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS DES FORCES ARMÉES CANADIENNES (FAC).....	20
3.1	Introduction.....	21
3.2	Politique sur l'innocuité des aliments des FAC.....	22
4.0	PRATIQUES EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS	25
4.1	Introduction.....	26
4.2	Types de dangers pour la salubrité des aliments	27
4.3	Principaux facteurs ou causes des maladies d'origine alimentaire dans les opérations des Services d'alimentation.....	29
4.4	Programmes préalables (PP)	29
	PP 1 Locaux internes et externes	32
	PP 2 Achat/réception, entreposage, emballage et transport	40
	PP 3 Équipement et ustensiles	48

PP 4 – Personnel	52
PP 5 Désinfection (comprend le nettoyage).....	56
PP 6 Lutte antiparasitaire	60
PP 7 Intervention en cas de problèmes d’origine alimentaire	62
PP 8 Défense des aliments.....	65
4.5 Programmes fondés sur le HACCP (PFH)	69
4.5.1 Avantages de la mise en œuvre et du maintien d’un programme fondé sur le HACCP	71
4.6 PFH.....	74
PFH 1 - Décongélation	77
PFH 2 – Conservation au froid	78
PFH 3 – Cuisson	79
PFH 4 - Conservation au chaud.....	80
PFH 5 – Refroidissement	81
PFH 6 – Service	82
PFH 7 - Réchauffage.....	83
PFH 8 – Prévention de la contamination croisée	84
5.0 VÉRIFICATION DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS	85
5.1 Introduction.....	86
6.0 FORMATION EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS.....	93
6.1 Introduction.....	94
6.2 Niveaux de formation en matière de salubrité des aliments.....	95
7.0 AMÉLIORATION CONTINUE	101
7.1 Introduction.....	102
7.2 Stratégies d’AC.	103

Annexes.....	109
Annexe A Maladies D’Origine Alimentaire Communes.....	110
Annexe B Dossier de réception des Services d’alimentation	119
Annexe C Journal mensuel de réfrigération/congélation.....	120
Annexe D Dossier D’aliments Transportes	121
Annexe E Journal d’ étalonnage du thermomètre	122
Annexe F Séance d’orientation des préposés à la manipulation des aliments	124
Appendice 1 de l’annexe F	125
Annexe G GUIDE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE L’INSTALLATION	128
Annexe H Méthode de lavage de la vaisselle à trois éviers.....	131
Annexe I Journal des températures de conservation à froid	132
Annexe J Dossier Des Températures de Cuisson/RÉCHAUFFAGE	133
Annexe K Journal des températures de conservation au chaud	134
Annexe L Journal de refroidissement quotidien	135
Annexe M Évaluation de problèmes de contamination croisée éventuels.....	136
Annexe N Vérification de niveau 1 – Contrôle de la salubrité des aliments	142
Appendice 1 de l’annexe N.....	145
Annexe O Vérification de niveau 2 – Inspections de la salubrité des aliments.....	147
Appendice 1 de l’annexe O.....	175
Annexe P Vérification de niveau 3.....	179
Appendice 1 de l’annexe P	192
Annexe Q Vérification de niveau 4	194
Appendice 1 à l’annexe Q.....	210
Annexe R Matrice de contrôle et de vérification	211
Annexe S Analyse HACCP (7 étapes) du programme fondé sur le HACCP (PFH).....	215

1.0 GÉNÉRALITÉS et EXIGENCES JURIDIQUES

[1.1 Généralités](#)

[1.2 Exigences Juridiques](#)

1.1 GÉNÉRALITÉS

1. Les renseignements figurant dans le présent chapitre s'appliquent à la salubrité des aliments dans les Services d'alimentation des FAC. La politique, les normes et les procédures énoncées dans le présent chapitre s'appliquent aux organismes des Services d'alimentation de l'armée, de la marine et de l'aviation ainsi que du chef du personnel militaire et doivent être appliquées dans tous les commandements des Services d'alimentation, y compris : les opérations statiques, l'alimentation en campagne, l'alimentation en vol et l'alimentation à bord des navires.

1.2 EXIGENCES JURIDIQUES

1. La partie 1, article 4 de la *Loi sur les aliments et drogues* du Canada stipule qu'il est interdit de fournir un aliment qui contient une substance toxique ou délétère ou qui est impropre à la consommation humaine. En d'autres termes, les Forces armées canadiennes ont une obligation juridique de produire et de servir des aliments salubres aux membres des FAC. Les Services d'alimentation des FAC doivent toujours exercer une diligence raisonnable pour s'acquitter de leur obligation juridique de servir des aliments salubres.

2.0 SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS DES FORCES ARMÉES CANADIENNES (FAC)

[2.1 Introduction](#)

[2.2 Rôles, responsabilités et formation dans le système de salubrité des aliments des FAC](#)

2.1 INTRODUCTION

1. Le système de salubrité des aliments des FAC, à l'instar de tout autre système, comporte un ensemble de fonctions au sein d'un organisme qui fonctionnent pour atteindre un objectif commun. Les éléments d'un système efficace interagissent et s'étayent mutuellement; ils sont interreliés et interconnectés. Comme les comportements individuels peuvent affecter le système, celui-ci n'est pas seulement axé sur les processus, mais également sur les gens. Un organisme peut avoir mis en place les meilleures normes et pratiques écrites, mais si le personnel des Services d'alimentation n'exécute pas ces pratiques de la façon appropriée ou à la bonne fréquence, le système courra plus que probablement à l'échec. 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. Ces cinq éléments ne peuvent pas fonctionner efficacement de façon isolée; ils doivent au lieu de cela fonctionner ensemble pour améliorer les activités en matière de salubrité des aliments au sein des FAC, ce qui réduit le risque que les convives des FAC contractent des maladies d'origine alimentaire.

2.1.1 Les cinq éléments du système de salubrité des aliments des FAC

2. Le système de salubrité des aliments des FAC comporte cinq éléments (décrits ci-après en termes généraux) :

- a. La politique sur l'innocuité des aliments. La Politique sur l'innocuité des aliments expose les intentions et l'orientation globales en matière de salubrité des aliments d'un organisme, telles qu'elles sont formulées officiellement par les instances supérieures (ISO 22000:2005). L'autorité pour la Politique sur l'innocuité des aliments au sein des FAC est ÉMIS/directeur des Services d'alimentation;
- b. Les pratiques en matière de salubrité des aliments. Les pratiques en matière de salubrité des aliments s'entendent des opérations qui sont menées par les membres des FAC/les employés des Services d'alimentation du MDN pour produire des aliments sains, réduisant ainsi le risque que les convives des FAC contractent des maladies d'origine alimentaire. Chaque pratique comporte une norme qu'il faut obtenir. Les pratiques en matière de salubrité des aliments des FAC sont divisées en deux principaux volets : les programmes préalables (PP) qui comprennent les programmes de salubrité des aliments fondamentaux qui doivent être en place avant la réception, la préparation, la production ou le service des aliments; et les programmes reposant sur l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), qui réduisent les dangers liés à la salubrité des aliments pendant les activités de production et de service.

Ces principales composantes sont exposées ci-après et seront décrites en détail aux sections suivantes :

- (1) Programmes préalables (PP). Les PP sont les conditions et les activités fondamentales nécessaires au maintien d'un environnement hygiénique dans l'ensemble des installations des Services d'alimentation. Les PP doivent répondre à une norme adéquate avant que les activités de production et/ou de service des aliments puissent commencer. Bien que les PP soient des programmes simples qui établissent les conditions pour la production d'aliments sains, le risque de contamination des aliments est élevé si leurs normes ne sont pas respectées. Les huit PP des FAC figurant dans le tableau ci-après sont décrits en détail à la section 3.

Tableau 1 Programmes préalables des FAC (PP FAC)

PP 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

- (2) Programmes reposant sur l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP). Dans le système de salubrité des aliments des FAC, les programmes reposant sur le HACCP permettent de reconnaître et d'évaluer les dangers et les risques connexes aux opérations de production et de service des aliments. L'objectif des programmes reposant sur le HACCP consiste à réduire à un niveau inoffensif pour la consommation ou à éliminer entièrement les risques d'origine alimentaires (chimiques, biologiques, physiques). Les programmes reposant sur le HACCP des FAC portent principalement sur l'utilisation de pratiques de production et de service correctes sur le plan de salubrité des aliments et comprennent des opérations telles que la cuisson et le refroidissement, qui doivent être effectuées conformément aux normes de salubrité des aliments. Chaque pratique de production et de service doit être analysée au moyen des sept étapes du HACCP, qui ont été modifiées pour correspondre aux opérations des Services d'alimentation des FAC. Les sept étapes du HACCP sont exposées ci-après et sont expliquées davantage à la section 3;

Tableau 2 – Les sept étapes de l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)

Étape	Étapes du HACCP
1	Procéder à une analyse des dangers
2	Déterminer les points critiques de contrôle (PCC)
3	Établir les limites critiques
4	Établir les exigences en matière de contrôle des PCC
5	Établir les mesures correctives
6	Établir des procédures de vérification
7	Établir une procédure pour la tenue de dossiers.

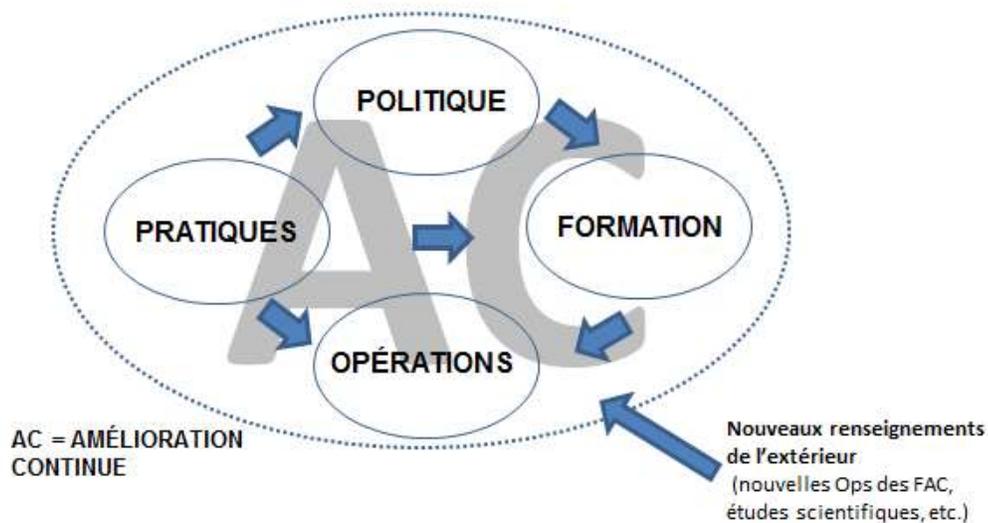
- c. Formation en matière de salubrité des aliments. La formation en matière de salubrité des aliments donne au personnel des Services d'alimentation des FAC/du MDN les connaissances et la formation dont il a besoin pour intégrer les pratiques de salubrité des aliments au fonctionnement de ses Services d'alimentation. Il y a trois catégories de formation en matière de salubrité des aliments : fondamentale, intermédiaire et avancée (qui seront expliquées en détail à la section 5 de ce chapitre). Chaque niveau de la formation correspond au niveau d'emploi de la personne :
- (1) Formation fondamentale en matière de salubrité des aliments – La formation fondamentale en matière de salubrité des aliments porte principalement sur les PP. Tout le personnel des Services d'alimentation des FAC/du MDN doit terminer la formation fondamentale en matière de salubrité des aliments. Cette formation peut se donner au Centre d'instruction de logistique des forces canadiennes (CILFC), sur les bases des Forces canadiennes et/ou au niveau de l'unité;
 - (2) Formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments – La formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments est donnée aux cadres intermédiaires et porte principalement sur la formation en HACCP. Cette formation se donne au CILFC;
 - (3) Formation avancée en matière de salubrité des aliments – La formation avancée en matière de salubrité des aliments est donnée aux dirigeants principaux des Services d'alimentation afin de leur faciliter l'évaluation et la gestion du système de salubrité des aliments des FAC. Cette formation se donne au CILFC (à confirmer);

- d. La salubrité des aliments dans les opérations. La salubrité des aliments dans les opérations est réalisée au niveau individuel et à celui des systèmes. À la fin de la formation en matière de salubrité des aliments, les travailleurs des Services d'alimentation sont censés appliquer les connaissances qu'ils ont acquises au fonctionnement des Services d'alimentation. En outre, les chefs de tous les échelons doivent veiller à ce que les programmes et pratiques en matière de salubrité des aliments soient mis en œuvre et utilisés dans leurs installations. On s'attend que ces pratiques et normes en matière de salubrité des aliments soient appliquées, indépendamment de l'équipement qui est utilisé ou de l'environnement dans lequel les aliments sont produits et servis;
- e. Amélioration continue. L'amélioration continue au sein d'un système est nécessaire pour améliorer continuellement le système et l'empêcher de devenir désuet, dépassé et/ou inadapté. Les pratiques en matière de salubrité des aliments sont élaborées à partir de travaux de recherche scientifique et, par conséquent, lorsque de nouvelles découvertes scientifiques sont faites, les pratiques et la formation en matière de salubrité des aliments peuvent changer. En outre, le système de salubrité des aliments des FAC doit s'adapter à l'évolution des situations tout en continuant de répondre aux besoins en matière de salubrité des aliments des FAC. Il faut examiner périodiquement le système entier pour s'assurer qu'il est toujours pertinent et efficace.

2.1.2 L'interrelation des éléments des systèmes de salubrité des aliments des FAC

- 3. Les cinq éléments du système de salubrité des aliments des FAC doivent être reliés entre eux et s'étayer mutuellement pour créer un système efficace. Le diagramme ci-après montre ces interconnexions.

Diagramme 1 – L'interrelation entre les éléments du système de salubrité des aliments des FAC



4. Le diagramme ci-dessus montre les cinq principaux éléments interreliés du système de salubrité des aliments des FAC : la Politique sur l'innocuité des aliments, les Pratiques en matière de salubrité des aliments (PP et fondées sur le HACCP), la Formation en matière de salubrité des aliments, la salubrité des aliments dans les opérations et l'Amélioration continue. Au sein de ce système, la politique donne une orientation pour les pratiques et la formation nécessaire. Les pratiques (assorties de normes) déterminent le type de formation en matière de salubrité des aliments qui est donnée. Le respect des pratiques en matière de salubrité des aliments correctes, étayé par la formation, se traduira la production d'aliments salubres au sein des opérations des Services d'alimentation. L'amélioration continue peut être alimentée par des éléments/pressions internes ou externes. Les éléments à l'intérieur du système peuvent améliorer (changer) les autres éléments du système. Par exemple, pendant les opérations des Services d'alimentation, un nouveau défi en matière de salubrité des aliments peut se présenter, qui peut par la suite faire changer la politique, les pratiques et/ou la formation en matière de salubrité des aliments. De même, de nouveaux renseignements provenant de l'extérieur, par exemple un nouveau type d'opération des FAC ou des découvertes scientifiques, peuvent modifier l'un quelconque des éléments à l'intérieur du système, ce qui exercera un effet sur les autres éléments. Par exemple, des études scientifiques ont permis de déterminer que pour ramener les pathogènes dans le bœuf à un niveau salubre, la norme de température interne doit être revue à la hausse. Ceci aboutirait à des modifications des procédures en matière de salubrité des aliments (p. ex. le processus de cuisson), ce qui influencerait sur les besoins de formation.

2.2 RÔLES, RESPONSABILITÉS ET FORMATION DANS LE SYSTÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS DES FAC

2.2.1 Introduction

1. Les Services d'alimentation des FAC fonctionnent à plusieurs niveaux (individuel, tactique, opérationnel et stratégique). Il faut insister sur le fait qu'il incombe à toutes les personnes qui travaillent dans le système de salubrité des aliments d'exercer une diligence raisonnable lorsqu'il s'agit de veiller à ce que des aliments sains soient produits et servis aux convives. Les chefs à tous les niveaux doivent veiller à ce que la salubrité des aliments soit à la fois surveillée et vérifiée. La surveillance de la salubrité des aliments sert à vérifier et à valider les pratiques en matière de salubrité des aliments en faisant appel à des observations et à des mesures planifiées pour déterminer si les pratiques en matière de salubrité des aliments s'inscrivent dans les normes de salubrité des aliments. Par exemple, il faut vérifier la température interne des aliments cuits pour s'assurer que la température interne recommandée nécessaire pour réduire ou éliminer les pathogènes a été atteinte. En sus de la surveillance, la vérification de la salubrité des aliments comporte des activités comme des contrôles, des inspections et des vérifications, qui toutes, servent à garantir que le système de salubrité des aliments qui est en place fonctionne correctement. La surveillance s'effectue habituellement par le personnel de première ligne/les surveillants, alors que la vérification est habituellement effectuée par les chefs à divers niveaux ou par des personnes ou des équipes spécialement formées. Les activités de surveillance et de vérification doivent être consignées officiellement (par écrit). Enfin, dans le système de salubrité des aliments des FAC, les membres du personnel des Services d'alimentation doivent recevoir une formation en salubrité des aliments à un niveau suffisant fondé sur leur emploi.

2.2.2 Rôles, responsabilités et formation en matière de salubrité des aliments

2. Ce qui suit est une brève description des rôles, responsabilités et formation en matière de salubrité des aliments nécessaire à chaque niveau d'emploi des Services d'alimentation (qui seront expliqués davantage aux sections suivantes).

a. Membres individuels du personnel des Services d'alimentation.

- (1) Rôle – Comme il est énoncé ci-dessus, tout le personnel des Services d'alimentation, indépendamment de son poste ou de son rang, doit toujours faire preuve de diligence raisonnable lorsqu'il s'agit de la salubrité des aliments.

- (2) Responsabilités – Tous les employés doivent respecter des normes fondamentales en matière de salubrité des aliments (p. ex., PP) dans leur travail quotidien. Les responsabilités en matière de surveillance et de vérification de la salubrité des aliments dépendront de l’endroit et de la façon dont une personne est employée dans une cuisine ou un organisme des FAC.
 - (3) Formation – Tous les nouveaux employés des Services d’alimentation doivent recevoir une formation fondamentale en matière de salubrité des aliments lorsqu’ils commencent leur emploi dans les cuisines des FAC. En outre, tout le personnel des Services d’alimentation doit recevoir périodiquement une formation fondamentale en matière de salubrité des aliments (certifiée) et une formation de rappel annuellement. Les formations intermédiaire et avancée en matière de salubrité des aliments seront données en fonction de l’emploi particulier de la personne.
- b. Détachement des Services d’alimentation ou quart des Services d’alimentation sur une base/dans une escadre.
- (1) Rôle – En sus du paragraphe 6.a. ci-dessus, ce niveau doit veiller à ce que les pratiques en matière de salubrité des aliments soient appliquées selon les bonnes normes.
 - (2) Responsabilités – Les responsabilités du détachement/quart des Services d’alimentation doivent comprendre tout ce qui a été décrit pour les personnes individuelles, plus les activités de surveillance et de vérification fondamentale. Toutes les activités de surveillance décrites à la section 3 du présent document doivent être effectuées et des contrôles de quart (vérification de niveau 1) doivent être effectués à la fréquence désignée, de la façon énoncée à la section 4. En outre, chaque poste de travail dans une opération des Services d’alimentation doit comprendre au moins un cuisinier militaire qui possède une qualification de compagnon cuisinier (NQ 5) ou un cuisinier civil qui possède une formation en matière de salubrité des aliments équivalente à NQ 5.
 - (3) Formation – Un cuisinier NQ 5 doit avoir reçu une formation fondamentale en matière de salubrité des aliments qui comprend des activités de surveillance et de vérification fondamentale (vérification de niveau 1).

- c. Section des services d'alimentation de la cuisine/unité des Services d'alimentation de la base/de l'escadre.
- (1) Rôle – En plus des paragraphes 6.a. et 6.b. ci-dessus, ce niveau doit veiller à ce que dans la cuisine (ou l'unité) les pratiques en matière de salubrité des aliments soient suivies selon les normes appropriées.
 - (2) Responsabilités – La Section des services d'alimentation de la cuisine/unité des Services d'alimentation de la base/de l'escadre doivent comprendre toutes les responsabilités décrites ci-dessus pour des personnes et des détachements, plus un niveau plus élevé pour la vérification de la salubrité des aliments (vérification de niveau 2), qui comprend des inspections plus approfondies des installations, de l'équipement et des pratiques.
 - (3) Formation – Dans la cuisine ou l'unité, il doit y avoir au moins un cuisinier militaire qui possède une qualification de cuisinier superviseur (NQ 6A) ou un cuisinier civil qui a reçu une formation en matière de salubrité des aliments équivalente à NQ 6A. Un cuisinier NQ 6A doit avoir reçu une formation fondamentale en salubrité des aliments, ainsi qu'une formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments qui comprend les activités de surveillance et de vérification de la cuisine/unité (vérification de niveau 2). Ces inspections périodiques doivent être mises par écrit et expédiées au commandement supérieur pour examen.
- d. Services d'alimentation de la base/de l'escadre/Services d'alimentation de la brigade.
- (1) Rôle – En plus des paragraphes a. à c. ci-dessus, ce niveau doit veiller à ce que les pratiques en matière de salubrité des aliments soient suivies selon les normes appropriées dans une base ou une escadre ou dans une brigade.
 - (2) Responsabilités – Les organismes des Services d'alimentation d'une base/escadre/brigade doivent assumer toutes les responsabilités qui ont été décrites pour les personnes, détachements et sections, plus un niveau plus élevé pour les vérifications de la salubrité des aliments (niveau de vérification 3) et seront les experts en matière de salubrité des aliments à leurs endroits respectifs. Les vérifications de la vérification de niveau 3 doivent être expédiées trimestriellement aux Commandement des Environnements (CE) des Services d'alimentation pour examen. En outre, ce niveau doit donner une rétroaction à son CA (par

l'entremise des Services d'alimentation divisionnaires pour l'AC) périodiquement, à l'égard des pratiques et de la formation en matière de salubrité des aliments, pour contribuer à l'amélioration continue du système de salubrité des aliments des FAC.

- (3) Formation – Les gestionnaires des Services d'alimentation de la base/de l'escadre/de la brigade doivent achever la formation avancée en matière de salubrité des aliments qui porte principalement sur les capacités de niveau supérieur de vérification pour les bases et les opérations (intérieures et internationales), ainsi que l'évaluation des fournisseurs d'aliments et des entrepreneurs en services d'alimentation.

e. Commandement des Environnements (CE) des Services d'alimentation.

- (1) Rôle – Ce niveau doit veiller à ce que des mesures de salubrité des aliments soient prises selon les normes appropriées dans son commandement d'armée et faire fonction de conseiller en salubrité des aliments pour ses commandements respectifs.
- (2) Responsabilités – Les Services d'alimentation des CA doivent veiller à ce que le système de salubrité des aliments de leurs commandements fonctionne correctement. Ils y parviennent en examinant leurs rapports sur la salubrité des aliments trimestriels des bases/escadres/brigades et en effectuant les vérifications de la salubrité des aliments exigées (vérification de niveau 4). En outre, les CA font office de conseillers en matière de salubrité des aliments et fournissent des données et une rétroaction sur la salubrité des aliments au niveau du commandement stratégique afin de contrôler le système et aux fins de l'amélioration continue. Ces données comprennent des vérifications de la salubrité des aliments du niveau 4 de vérification et des suggestions pour améliorer continuellement le système de salubrité des aliments des FAC. Les suggestions seront examinées et prises en compte annuellement lors de la réunion du Conseil consultatif supérieur des Services d'alimentation. Le niveau de CA collaborera avec le niveau de commandement stratégique aux mesures et pratiques en matière de salubrité des aliments qui sont propres à chaque environnement (alimentation en campagne, alimentation en vol, alimentation à bord des navires et alimentation en campagne déployée).
- (3) Formation – Les représentants des Services d'alimentation au niveau CA doivent terminer la formation avancée en matière de salubrité des aliments qui porte principalement sur les capacités de

niveau supérieur de vérification pour les bases et les opérations (intérieures et internationales) et évaluer les fournisseurs d'aliments et les entrepreneurs en services d'alimentation.

- f. Niveau de commandement stratégique ÉMIS /directeur des Services d'alimentation).
- (1) Rôle – Ce niveau fournit des politique et procédures en matière de salubrité des aliments pour tous les Services d'alimentation des FAC et veille à ce que le système de salubrité des aliments des FAC respecte les exigences en matière de salubrité des aliments des FAC.
 - (2) Responsabilités – Ce niveau promulgue la politique, les normes et les pratiques en matière de salubrité des aliments pour les Services d'alimentation des FAC. En outre, le niveau de commandement stratégique effectue le niveau le plus élevé de vérification et d'évaluation pour veiller à ce que le système de salubrité des aliments des FAC fonctionne correctement, comme il a été conçu. Cette assurance de la salubrité des aliments pourrait comprendre des activités telles que, entre autres, l'examen des vérifications de vérifications de niveau 4 effectué par le niveau CA, de vérifications de vérifications de niveau 4 et/ou des études de la salubrité des aliments. Le niveau de commandement stratégique est également chargé de l'amélioration continue du système dans son ensemble et il a aussi le pouvoir de changer la politique, les normes et les procédures en matière de salubrité des aliments au besoin. Ces changements peuvent être générés par suite d'un apport continu du niveau CA et pendant des réunions du Conseil consultatif supérieur des Services d'alimentation. Enfin, les Services d'alimentation stratégiques doivent aider le Centre d'instruction de logistique des Forces canadiennes à élaborer une formation en matière de salubrité des aliments, au besoin;
- g. Centre d'instruction de logistique des Forces canadiennes (CILFC). Rôle – En matière de salubrité des aliments, le CILFC doit élaborer, fournir et donner une formation en matière de salubrité des aliments au personnel des Services d'alimentation des FAC. Cette formation en matière de salubrité des aliments comprend des niveaux d'instruction fondamentale (PP), intermédiaire (fondée sur le HACCP) et avancée (vérification). L'élaboration de la formation en matière de salubrité des aliments doit être fondée sur la politique et les pratiques en matière de salubrité des aliments promulguées par le niveau de commandement des Services d'alimentation stratégiques. Remarque : Le CILFC ne fournit pas actuellement ce niveau

de formation, car le régime de formation proposé sera discuté par le CILFC et D Svc alim dans un proche avenir;

- h. Services de santé des FC. Rôle – En matière de salubrité des aliments, les Services de santé des FC favorisent la santé des membres des FAC en contribuant à combattre les maladies d'origine alimentaire. Les Services de santé des FC fournissent un autre niveau d'assurance de la salubrité des aliments grâce aux inspections de médecine préventive des locaux d'alimentation des FAC/du MDN. Les Services de santé des FC sont un conseiller et collaborent avec les Services d'alimentation des FAC pour lutter contre les maladies d'origine alimentaire. Les Services de santé des FC (techniciens en médecine préventive) possèdent une formation équivalente à celle de leurs homologues de santé publique civils. Au niveau du commandement stratégique, les Services d'alimentation des FAC et les Services de santé des FC devraient collaborer sur les questions de salubrité des aliments qui se présentent et travailler ensemble afin d'améliorer continuellement le système de salubrité des aliments des FAC.

3.0 POLITIQUE SUR L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS DES FORCES ARMÉES CANADIENNES (FAC)

[3.1 Introduction](#)

[3.2 Politique sur l'innocuité des aliments des FAC](#)

3.1 INTRODUCTION

1. La responsabilité pour la Politique sur l'innocuité des aliments incombe au Mat J4/directeur des Services d'alimentation et formule expressément les intentions et l'orientation globale du niveau stratégique à l'égard de la salubrité des aliments des FAC. La Politique sur l'innocuité des aliments des FAC figure ci-après.

3.2 POLITIQUE SUR L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS DES FAC

2. L'énoncé de mission du directeur des Services d'alimentation décrit l'importance de la salubrité des aliments au sein des Services d'alimentation des FAC. La salubrité des aliments est incontournable lorsqu'il s'agit de la production et du service d'aliments, car elle touche la santé des membres des FAC. Bien que les chefs des Services d'alimentation doivent assurer le fonctionnement du système de salubrité des aliments des FAC, tout le personnel des Services d'alimentation partage la responsabilité pour la production d'aliments sains. Le personnel des Services d'alimentation des FAC doit toujours exercer une diligence raisonnable pour réduire le risque de maladies d'origine alimentaire qui peuvent causer du tort aux convives des FAC.

La culture en matière de salubrité des aliments peut être définie comme étant la façon dont les travailleurs des Services d'alimentation pensent à la salubrité des aliments et ce qu'ils en pensent (Yiannas, 2009). Les Services d'alimentation des FAC doivent veiller à ce que les cinq éléments¹ du système de salubrité des aliments des FAC soient enracinés dans la culture en matière de salubrité des aliments des FAC. Cette approche est conçue pour réduire le risque de maladies d'origine alimentaire pour les convives des FAC. Les principaux principes de salubrité des aliments pour les Services d'alimentation des FAC sont les suivants :

- a. Des aliments sains pour les convives des FAC. Lorsqu'ils exécutent des opérations des Services d'alimentation, les Services d'alimentation des FAC doivent, à tous les niveaux, veiller à ce que les aliments soient produits et servis d'une façon qui ne causera pas de blessures ou de maladies. Rien n'est plus important que de sauvegarder les membres des FAC de maladies d'origine alimentaire. Le personnel des Services d'alimentation des FAC doit toujours veiller à ce que des mesures de salubrité soient en place pour combattre le risque de maladies d'origine alimentaire. Il est également obligatoire sur le plan juridique de servir des aliments sains;
- b. Participation des employés au sein du système. Afin de favoriser et de maintenir une culture de la salubrité des aliments positive, tout le personnel des Services d'alimentation doit participer quotidiennement aux mesures de salubrité des aliments, ce qui en fait une partie intégrante de la

¹ Les cinq 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 dans les opérations des services d'alimentation et l'amélioration continue.

lutte contre les maladies d'origine alimentaire. Tout le personnel qui travaille en une capacité des Services d'alimentation est responsable du maintien d'un niveau adéquat de salubrité des aliments sur son lieu de travail;

- c. Leadership pour faire fonctionner le système. La salubrité des aliments est l'affaire de tous, mais les chefs doivent faire fonctionner le système de salubrité des aliments, Ceci consiste, entre autres choses, à donner un bon exemple aux subalternes, à établir des attentes, à analyser les mesures de salubrité des aliments et à régler les problèmes liés à la salubrité des aliments. Les chefs doivent veiller à ce que leur personnel ait reçu la formation appropriée en pratiques en matière de salubrité des aliments et faire respecter les pratiques, au besoin;
- d. Maintien des normes de salubrité des aliments dans le cadre des pratiques en matière de salubrité des aliments. Il n'y a pas de zone d'ombre lorsqu'il s'agit des bonnes pratiques alimentaires; les pratiques qui peuvent être suivies correctement ou incorrectement. Les normes de salubrité des aliments reposent sur des connaissances scientifiques et tiennent compte du milieu dans lequel l'aliment est produit et servi. Les pratiques en matière de salubrité des aliments sont élaborées à partir de normes. Les Opérations des services des aliments des FAC doivent maintenir des pratiques en matière de salubrité des aliments appropriées au moyen d'une formation en matière de salubrité des aliments adéquate et d'un soutien constant de la direction;
- e. Niveau approprié de formation en matière de salubrité des aliments. La formation en matière de salubrité des aliments donne une bonne instruction sur les pratiques en matière de salubrité des aliments qui sont générées à partir des normes de salubrité des aliments. Le niveau approprié de formation en matière de salubrité des aliments repose sur l'emploi particulier du personnel des FAC. Tout le personnel qui travaille dans le système de salubrité des aliments des FAC a besoin de formation en matière de salubrité des aliments, tandis que le personnel des FAC reçoit une formation intermédiaire et avancée à mesure qu'il acquiert davantage d'expérience et qu'il est en mesure d'assumer des défis de leadership plus importants;
- f. Communications collaboratives en matière de salubrité des aliments. La communication des problèmes liés à la salubrité des aliments dans les Services d'alimentation des FAC est importante, tant pour régler des problèmes de salubrité des aliments dans les meilleurs délais que pour faire retenir des leçons. La connaissance de la salubrité des aliments doit être partagée pour empêcher que des problèmes semblables se produisent à l'avenir et pour veiller à ce que de nouvelles pratiques soient élaborées au

besoin. La communication avec des organismes à l'extérieur des Services d'alimentation des FAC s'impose également. Grâce à cette communication, les connaissances peuvent être partagées et les principaux acteurs peuvent concourir à l'élaboration de mesures de salubrité des aliments;

- g. Mesure du système. Le système de salubrité des aliments des FAC doit être mesuré afin d'en évaluer le rendement en matière de salubrité des aliments et de l'améliorer dans l'ensemble. Les chefs à chaque niveau des Services d'alimentation doivent être capables d'évaluer l'efficacité des pratiques en matière de salubrité des aliments afin de corriger les problèmes liés à la salubrité des aliments. S'il n'y a pas de mesure du système, il n'y a pas de moyen de savoir s'il fonctionne correctement;
- h. Amélioration continue. Il faut qu'il y ait une amélioration continue dans un système, faute de quoi le système stagne et devient inefficace. L'amélioration continue du système peut se faire entre les éléments du système ou à partir d'une nouvelle information acquise de l'extérieur du système. Au sein du système, la direction des Services d'alimentation doit donner aux niveaux hiérarchiques supérieurs de la rétroaction sur l'efficacité des pratiques et de la formation en matière de salubrité des aliments. Les nouveaux paramètres opérationnels des FAC ou les découvertes scientifiques qui proviennent de l'extérieur du système peuvent également changer le système.

4.0 PRATIQUES EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

[4.1 Introduction](#)

[4.2 Types de dangers pour la salubrité des aliments](#)

[4.3 Principaux facteurs ou causes des maladies d'origine alimentaire dans les opérations des Services d'alimentation](#)

[4.4 Programmes préalables \(PP\)](#)

[4.5 Programmes fondés sur le HACCP \(PFH\)](#)

[4.6 PFH](#)

4.1 INTRODUCTION

1. L'objectif de cette section consiste à préciser les pratiques en matière de salubrité des aliments et les exigences minimales (normes) nécessaires dans un système de gestion de la salubrité des aliments efficace. 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, ce chapitre (chapitre 7) l'emporte sur le code de l'ACRSA lorsque les renseignements entre les deux publications sont contradictoires. Dans la présente section, on présente un mécanisme au moyen duquel le personnel des Services d'alimentation peut démontrer sa capacité à maîtriser les dangers associés aux aliments afin d'assurer leur salubrité pour les convives des FAC. En outre, il améliore la capacité des Services d'alimentation à atteindre et à maintenir la conformité en matière de salubrité des aliments. Le système de salubrité des aliments des FAC repose sur les principes du système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), qui est un système de salubrité des aliments fondés sur la science internationalement reconnu, conçu pour prévenir, réduire ou éliminer les dangers biologiques, chimiques et physiques que peuvent présenter les aliments. Les opérations des Services d'alimentation au niveau tactique exercent le niveau de contrôle le plus élevé sur les produits et, par conséquent, peuvent avoir l'effet le plus profond sur la salubrité des aliments produits et servis aux convives des FAC. Dans la présente section, on précise les exigences d'un système de salubrité des aliments efficace qui réunit les principaux éléments suivants pour garantir la production et le service d'aliments salubres :

- a. Programmes préalables (PP). Les PP sont les conditions et activités fondamentales qui s'imposent pour maintenir un environnement hygiénique dans toutes les installations des Services d'alimentation (ISO 22000:2005). Il faut maintenir les PP à une norme adéquate avant que les activités de préparation, de production et/ou de service des Services d'alimentation puissent commencer. Huit PP des FAC figurant dans le tableau ci-après sont décrits plus loin dans la présente section.

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

- b. Programmes fondés sur l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP). 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. Les programmes fondés sur le HACCP des FAC s'efforcent principalement à utiliser les bonnes pratiques de production et de service en matière de salubrité des aliments. Ceci comporte les pratiques de production et de service en matière de salubrité des aliments suivantes, qui seront surveillées et consignées.

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

Chaque pratique de production et de service doit être analysée au moyen des sept étapes du HACCP, qui ont été modifiées pour correspondre aux opérations des Services d'alimentation des FAC.

4.2 TYPES DE DANGERS POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

1. Aux fins du HACCP, on entend par dangers les agents ou les états des aliments qui peuvent causer des maladies, des blessures ou le décès d'une personne. Ces dangers se divisent en trois catégories :

- a. **Dangers biologiques (B)**. Il s'agit des dangers causés par des microorganismes (bactéries, virus, parasites et moisissures). Ils sont

souvent associés à l'échec d'une étape de production (p. ex., survie des pathogènes en raison d'une durée ou d'une température de cuisson insuffisante). Remarque : Une liste supplémentaire de risques biologiques se trouve à l'[annexe A](#).

- b. **Dangers chimiques (C)**. Les dangers chimiques sont causés par des substances qui :
- (1) sont issues naturellement de végétaux ou d'animaux (ex. champignons vénéreux);
 - (2) sont ajoutés intentionnellement à l'aliment pendant le processus de culture ou pendant la production de l'aliment. Ces substances sont considérées comme étant inoffensives à des niveaux établis, mais sont dangereuses lorsqu'elles dépassent ces niveaux (p. ex. nitrite de sodium, pesticides);
 - (3) contaminent accidentellement l'aliment (p. ex. produits chimiques de nettoyage);
 - (4) entraînent chez certaines personnes une réaction du système immunitaire.
- c. **Dangers physique (P)**. Les dangers physiques sont attribuables à des matières n'étant pas normalement présentes dans les aliments et pouvant causer des blessures à la personne qui les consomme (p. ex. copeaux de bois, fragments de verre, rognures de métal, morceaux d'os).

4.3 PRINCIPAUX FACTEURS OU CAUSES DES MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE DANS LES OPÉRATIONS DES SERVICES D'ALIMENTATION

2. Il est important de reconnaître les principaux facteurs ou causes des maladies d'origine alimentaire dans les opérations des Services d'alimentation, car cela contribuera à reconnaître d'éventuelles menaces et à empêcher par la suite que des problèmes liés à la salubrité des aliments surgissent. Dans le tableau ci-après, on compare quatre sources d'information à l'égard des facteurs qui interviennent dans les maladies d'origine alimentaire des opérations des Services d'alimentation ou qui les causent. Les quatre principales causes des maladies d'origine alimentaire sont la contamination croisée, le manque de contrôle de la température/la mauvaise température, les mauvaises pratiques d'hygiène personnelle et la fourniture d'aliments insalubres.

Tableau 3 – Comparaison des principaux facteurs ou causes des maladies d'origine alimentaire pour les opérations des Services d'alimentation (les cinq principaux pour chaque source)

Guzewich, 2000	McCabe-Seller <i>et coll.</i> , 2004	Yiannas, 2009	Hutter, 2011
1. Réfrigération insuffisante	1. Mauvaise conservation	1. Mauvaise manipulation	1. Contamination croisée
2. Ingrédients contaminés	2. Mauvaise hygiène personnelle	2. Cuisson insuffisante	2. Mauvais contrôle de la température
3. Personne infectée	3. Contamination croisée	3. Équipement contaminé	3. Empoisonnement alimentaire
4. Source non approuvée	4. Mauvaise cuisson	4. Aliments de source insalubre	4. Hygiène personnelle
5. Aliments insuffisamment cuits	5. Source d'aliments insalubre	5. Mauvaise hygiène personnelle	5. Stock périmé

3. Dans une étude menée par les FAC en 2013, les trois principales causes de la contamination des aliments ont été déterminées comme étant la contamination croisée, le manque de contrôle de la température/la mauvaise température et des problèmes d'hygiène personnelle (p. ex., omission des travailleurs en alimentation de se laver les mains). Cette constatation est semblable aux principaux facteurs ou causes des maladies d'origine alimentaire énoncés ci-dessus; par conséquent, les chefs doivent veiller à se concentrer sur ces secteurs de problèmes afin de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.

4.4 PROGRAMMES PRÉALABLES (PP)

1. Avant de mettre en œuvre un programme fondé sur le HACCP, les FAC doivent s'assurer que des PP appropriés sont en place. Ces PP atténueront le risque d'introduire des dangers pour la salubrité des aliments dans les produits, soit par l'environnement de

travail soit par les pratiques opérationnelles. Les exigences des PP énoncées dans la présente section tiennent compte de l’environnement de travail et des pratiques opérationnelles actuelles dans les Services d’alimentation des FAC (Whiting, 2012). Les exigences des PP mentionnées ci-après doivent être respectées pour faire en sorte que la norme donnée soit toujours atteinte. La vérification des PP et la conformité à ceux-ci seront discutées à la section 5 du présent chapitre. Il y a huit PP des FAC :

- a. [PP 1 – Locaux internes et externes;](#)
- b. [PP 2 – Achat/réception, entreposage, emballage et transport;](#)
- c. [PP 3 – Équipement et ustensiles;](#)
- d. [PP 4 – Personnel;](#)
- e. [PP 5 – Mesures d’hygiène et tenue des locaux](#)
- f. [PP 6 – Lutte antiparasitaire;](#)
- g. [PP 7 – Intervention en cas de problèmes d’origine alimentaire;](#)
- h. [PP 8 – Défense des aliments \(la prévention d’une contamination intentionnelle des aliments\).](#)

Les PP ci-dessus sont divisés davantage en sous-sections dans le tableau ci-après.

Tableau 4 – PP pour les opérations des Services d’alimentation des FC

Programmes	Sous-programmes
PP 1 – Locaux internes et externes	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 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

2. Chaque programme préalable est divisé en sous-sections, normes, exigences de surveillance, mesures correctives et tenue des dossiers qui doivent être exécutés :

- a. **Programme** – p. ex., PP 2 Achat/réception, entreposage, emballage et transport;
- b. **Sous-programmes** – p. ex., PP 2.1 – Achat/réception;
- c. **Norme** – p. ex., PP 2.1.2 – Sur réception d'aliments d'un fournisseur, les opérations des Services d'alimentation doivent : évaluer les ingrédients, les produits et les matières qui arrivent à la réception pour s'assurer que leur état est satisfaisant et que les spécifications d'achat ont été respectées;
- d. **Surveillance/mesures correctives/tenue des dossiers** (le cas échéant) – p. ex., 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 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). Consigner les résultats conformément à l'[annexe B](#).

Remarque 1 : Chaque PP/sous-PP explique également l'importance de chaque norme, en décrivant pour quelle raison chacune devrait être respectée.

Remarque 2 : Surveillance/mesures correctives/tenue des dossiers ont été évalués par des PP particuliers en conformité à l'[annexe N](#) et seront expliqués plus loin dans la présente section.

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

Importance

Les sources de dangers pour les aliments à l'extérieur d'un immeuble ou d'une opération des Services d'alimentation (p. ex. poussière excessive, infestation de vermine, contaminants microbiens et chimiques en suspension, bacs à graisse et contenants d'ordures) peuvent entraîner une contamination des aliments dans un établissement.

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 (ACIA, 2013).

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)

Importance

L'entretien approprié des fondations/murs d'un immeuble et du périmètre physique à l'extérieur d'une salle à manger peuvent réduire la possibilité d'une contamination entre l'environnement extérieur et les aires intérieures de production et de service d'aliments. Une bonne organisation des aires à l'extérieur

de l'immeuble ou de la salle à manger réduira d'éventuels problèmes de contamination croisée.

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 délétère.

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.

Note : 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

Importance

Un éclairage inadéquat peut dissuader d'effectuer une inspection appropriée des aliments (couleur) et empêcher le nettoyage convenable des installations et de l'équipement. Il peut empêcher un employé de déceler une contamination biologique, chimique ou physique réelle ou éventuelle. En outre, des risques physiques peuvent survenir si une ampoule ou un appareil d'éclairage se brise au-dessus d'aliments, d'ingrédients, de matériaux d'emballage ou de surfaces entrant en contact avec des aliments exposés.

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

Importance

Une ventilation adéquate réduit au maximum le risque de contamination par voie aérienne des aliments. La circulation d'air contaminé dans un établissement peut être une source de contamination bactérienne dans les aires de production d'aliments. L'emplacement approprié des prises d'air, la taille adéquate des filtres, l'entretien convenable des filtres (p. ex., changement de filtres) et l'utilisation de gaz de qualité alimentaire contribuent tous à la prévention de la contamination par la voie aérienne.

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

Importance

Des contenants et des ustensiles clairement identifiés utilisés pour les déchets et les matières non comestibles empêcheront l'accumulation des déchets, des produits non comestibles/ou des déchets alimentaires ainsi que la contamination éventuelle des aires où les aliments sont manipulés. Ils réduiront également au maximum l'attraction de vermine et

empêcheront des odeurs nauséabondes, la mauvaise utilisation d'ustensiles et la contamination croisée des produits 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

Importance

Des salles de toilettes adéquates, des vestiaires et des salles à manger, conformes aux codes du bâtiment, garantiront le maintien d'un degré approprié d'hygiène personnelle du personnel et des convives afin de protéger la salubrité des aliments. En outre, comme les employés constituent une source importante de contaminants, il doit y avoir suffisamment de postes de lavage des mains situés dans des aires faciles d'accès. Ces installations de désinfection sont utilisées pour contrôler le risque de contamination croisée causée par l'équipement opérationnel et par les employés. Les stations de lavage des mains et l'équipement de désinfection doivent être convenablement nettoyés et entretenus pour garantir qu'ils ne deviennent pas une source de contamination.

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.

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 posées dans les aires appropriées.

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

Importance

L'eau, la glace et la vapeur peuvent être une source de contamination biologique ou chimique. Comme l'eau, la glace et la vapeur peuvent être utilisées à diverses fins, il est important d'échantillonner et d'analyser l'eau pour en confirmer la potabilité (c.-à-d., la qualité bactériologique) à intervalles réguliers. Un approvisionnement adéquat en eau potable, assorti d'installations et/ou d'équipement appropriés pour l'entreposage, l'utilisation et la distribution afin d'empêcher la contamination est obligatoire dans un service d'alimentation, et contribuera à garantir la salubrité des aliments.

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 reflux.

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

Importance

Comme la plomberie amène à la fois l'eau potable utilisée pour la production et le service d'aliments dans une installation et en élimine les eaux usées, il s'agit d'une aire possible de contamination croisée. Les tuyaux doivent être entretenus et séparés pour éviter la contamination croisée.

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 reflux;
- b. Les dispositifs antireflux :

- (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 (ACIA, 2013).

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. boîtes à graisse doivent être nettoyées et rincées régulièrement (ACIA, 2013).

PP 2 Achat/réception, 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

Importance

La prévention de la contamination des aliments, des ingrédients et des matériaux d'emballage débute avec le contrôle des aliments et des matériaux reçus de l'extérieur. Les contrôles inadéquats peuvent mener à une contamination des produits, à une production inefficace ou à une altération du produit.

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/de 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 : http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/DFoodSvcs/Documents/Chapter2_f.pdf et les spécifications de qualité des aliments (SQA) disponibles en suivant le lien : http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/dfoodsvcs/en/food_specifications_f.asp);
- 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

Importance

L'entreposage des aliments dans un environnement contrôlé réduira le risque de contamination et ralentira la détérioration des aliments. La protection des ingrédients, des contenants pour aliments et des matériaux d'emballage durant l'entreposage permettra d'empêcher la contamination causée par des microorganismes, des produits chimiques et des corps étrangers (p. ex., poussière, insectes, copeaux de bois). Si les ingrédients et les produits finis qui ne font pas l'objet d'une rotation appropriée peuvent atteindre leur date de péremption, ce qui accroît le risque pour le consommateur. Pour ce qui est des produits chimiques, s'ils sont entreposés en lieu sûr et à distance des aliments, des matériaux d'emballage et des surfaces alimentaires, la contamination, notamment les déversements, l'utilisation accidentelle ou les fuites sont réduits au minimum.

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 carnés 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) (ACIA, 2013).

Remarque : Les affiches décrivant le bon entreposage des aliments dans les réfrigérateurs se trouvent en suivant le lien suivant : www.crfa.ca/resources/nfstp/posters.asp

- 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 (ACRSA, 2013);

Remarque : Les affiches décrivant le bon entreposage des aliments dans les congélateurs se trouvent en suivant le lien suivant : www.crfa.ca/resources/nfstp/posters.asp.

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 nettoyées régulièrement en déplaçant les aliments vers une autre aire pendant le processus (ACIA, 2013);

Remarque : Des affiches destinées à faciliter l'entreposage approprié d'aliments se trouvent en suivant le lien suivant : www.crfa.ca/resources/nfstp/posters.asp.

Surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers

PP 2.2.1.1 – Températures d'entreposage.

Les tableaux 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

Importance

L'emballage des aliments transportés ou destinés à des activités de traiteur doit les protéger contre la contamination croisée en empêchant les risques pour les aliments d'y pénétrer. En outre, l'emballage proprement dit doit être fabriqué dans une matière qui ne contamine pas les aliments.

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

Importance

Les véhicules ou les contenants de transport de nourriture qui ne sont pas bien construits, entretenus ou nettoyés peuvent présenter un certain nombre de dangers, y compris ceux liés aux contaminations physiques, chimiques et microbiologiques. Le transport de produits alimentaires et de chargements de matières non compatibles dans un même véhicule ou contenant peut entraîner la contamination des produits alimentaires. Des lots qui ne sont pas correctement manipulés, chargés et déchargés peuvent être contaminés de diverses manières.

Normes

PP 2.4.1 – Les transporteurs 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 transporteurs 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 transporteurs 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.

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 ustensiles

Ce PP comprend deux sous-PP :

[PP 3.1 – Équipement](#)

[PP 3.2 – Ustensiles](#)

PP 3.1 Équipement

Importance

Pour ce qui est de la conception de l'équipement

De l'équipement bien construit et entretenu réduira au minimum la possibilité de dangers biologiques, chimiques et physiques. Les piqûres, les fissures et les crevasses peuvent constituer des zones où s'accumulent les résidus et faciliter la croissance de microorganismes. Si de l'équipement est mal installé, on peut avoir de la difficulté à l'inspecter, à le nettoyer et à le désinfecter correctement. Si de l'équipement ne peut pas être inspecté correctement, cela peut empêcher la

détection de dangers. Par conséquent, l'équipement doit être acheté, installé et maintenu de façon à ce que le programme de désinfection soit en mesure de fournir un environnement propre pour la production et le service d'aliments salubres.

Remarque : L'équipement principal est rattaché à l'immeuble ou à la cuisine, alors que le petit équipement comme la batterie de cuisine ne l'est pas.

Pour ce qui est de l'entretien et de l'étalonnage de l'équipement

Un programme d'entretien efficace de l'équipement permettra à la fois de veiller à ce que l'équipement fonctionne constamment de la façon prévue et empêche la contamination des aliments, des ingrédients ou des matériaux d'emballage. Les appareils de contrôle (notamment les sondes thermométriques) doivent être précis, parce qu'ils sont utilisés pour surveiller des processus critiques qui ont une incidence sur la salubrité des aliments.

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 :
http://admmat.mil.ca/cosmat/lbi/DFoodSvcs/en/cf_food_svcs_equipment_facilities_f.asp

Remarque : Les procédures d'entretien reposent sur le manuel du fabricant, ou un ouvrage équivalent, ou sur les conditions de fonctionnement qui peuvent avoir une incidence sur l'état de l'équipement.

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.

Remarque 1 : Les procédures d'étalonnage reposent sur le manuel du fabricant, ou un ouvrage équivalent.

Remarque 2 : On trouvera un modèle du journal d'étalonnage mensuel pour les thermomètres manuels à l'[annexe E](#), ainsi que des instructions pour l'étalonnage.

PP 3.2 Ustensiles

Importance

Les ustensiles peuvent être une source de dangers physiques qui pourraient contaminer les aliments; par conséquent, ils doivent être conçus de façon à empêcher l'usure et être nettoyables.

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

Remarque : La formation du personnel en matière de salubrité des aliments sera discutée à la section 6 du présent chapitre.

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

Importance

Les préposés à la manipulation des aliments qui ont contracté une maladie transmissible (p. ex., la grippe, la salmonellose, l'hépatite A) peuvent contaminer les aliments qui sont produits ou servis. Cette contamination des aliments peut par la suite transmettre des maladies aux convives des FAC.

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

Importance

Les employés des Services d'alimentation jouent un rôle important dans la production et le service d'aliments salubres. Le manque d'hygiène personnelle est une grave préoccupation dans les Services d'alimentation, car il présente le risque que des travailleurs contaminent directement les aliments. L'élaboration et la mise en application d'un programme d'hygiène pour les préposés à la manipulation des aliments réduira les dangers éventuels et limitera les risques de contamination.

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.

Remarque : Un exemple de modèle de Programme d'hygiène pour les préposés à la manipulation des aliments se trouve à l'[annexe F](#).

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 (MAAARO, 2004);
- j. Lorsque la direction des Services d'alimentation le juge nécessaire.

Remarque 1 : La bonne méthode pour se laver les mains est donnée à l'[annexe F](#).

Remarque 2 : Une affiche décrivant le lavage des mains efficace se trouve en suivant le lien suivant : www.crfa.ca/resources/nfstp/posters.asp.

PP 4.3 Visiteurs

Importance

Les employés, les visiteurs ou les entrepreneurs qui ne respectent pas les règles des Services d'alimentation de l'établissement peuvent contaminer les aliments.

Norme

4.7.3.1 - 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 Désinfection (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;](#)

Importance

Le nettoyage et la désinfection des locaux où se trouvent des aliments sont destinés à éliminer les débris d'aliments, la saleté et la graisse de toutes les surfaces et de tout l'équipement pour veiller à ce que la salubrité des aliments ne soit pas compromise. Il est impératif que des normes élevées de nettoyage soient maintenues pour les raisons suivantes :

- a. pour réduire le risque de dangers d'origine alimentaire (qui pourraient comporter des bactéries nuisibles) en éliminant les résidus d'aliments;
- b. en empêchant la vermine de trouver un abri et de la nourriture;
- c. en réduisant le risque que des objets étrangers contaminent physiquement les aliments;
- d. pour promouvoir la sensibilisation à l'hygiène auprès du personnel des Services d'alimentation;
- e. pour éliminer éventuellement les risques de blessure du personnel des Services d'alimentation;
- f. pour veiller que les produits chimiques soient aux bonnes concentrations et/ou que les bonnes procédures d'application ou de rinçage des produits chimiques soient en place pour réduire le risque d'une contamination chimique des aliments;
- g. pour empêcher la contamination chimique ou biologique causée par une contamination croisée imputable aux activités de nettoyage pendant les opérations.

PP 5.1 Nettoyage et désinfection de l'équipement

Importance

Un calendrier de nettoyage de l'installation, y compris de l'équipement et de l'infrastructure de l'immeuble (externe et interne) doit être mis en œuvre pour veiller à ce que le personnel des Services d'alimentation sache quand, où et comment nettoyer les aires afin de réduire les risques de contamination des aliments.

Normes

4.8.1.1 – 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.

4.8.1.2 – 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

Importance

Les ustensiles (y compris les ustensiles personnels, p. ex., couteaux, fourchettes et cuillers, les ustensiles de service, les couteaux et les trancheuses utilisés pour la production), et les contenants (y compris les assiettes, les bols, les plats de service, la batterie de cuisine) doivent être nettoyés et désinfectés pour empêcher la contamination croisée.

Normes

4.8.2.1 – 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 évier (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 4.8.2.2 – Les ustensiles et contenants à usage unique doivent être jetés après la première utilisation; la réutilisation est rigoureusement interdite.

Remarque : Des informations supplémentaires sur le nettoyage et la désinfection se trouvent dans le Code de pratique de la sécurité alimentaire pour le secteur canadien des services alimentaires.

PP 6 Lutte antiparasitaire

[PP 6.1 – Programme de lutte antiparasitaire.](#)

PP 6.1 – Programme de lutte antiparasitaire

Importance

La vermine (ex. insectes, rongeurs et oiseaux) peut contaminer les aliments, les ingrédients, les matériaux d'emballage et les surfaces entrant en contact avec des aliments. La vermine qui se trouve dans l'établissement ou dans ses environs peut entraîner une contamination résultant d'un contact direct, de déjections, de larves et d'insectes ou d'animaux morts.

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 problèmes d'origine alimentaire

[PP 7.1 – Rappel d'aliments du fournisseur](#)

[PP 7.2 – Intervention En Cas D'Incident D'Origine Alimentaire Soupçonné](#)

Importance

La façon et le moment dont une opération des Services d'alimentation réagit à une situation de rappel d'aliments ou à un incident soupçonné d'origine alimentaire peut ultimement déterminer l'étendue de l'éclosion/situation d'origine alimentaire. Si les opérations des Services d'alimentation apprennent à temps qu'il y a un rappel d'aliments ou reçoivent l'information d'une personne qui soupçonne avoir contracté une maladie d'origine alimentaire, elles peuvent réduire la portée et les conséquences défavorable de la contamination des aliments.

PP 7.1 – Rappel d'aliments du fournisseur

Importance

Lorsqu'ils ont accès à l'information sur le rappel fédéral/provincial (p. ex., abonnement aux rappels d'aliments de l'ACIA), les opérations des Services d'alimentation sont en mesure de vérifier rapidement si des aliments ont été rappelés, ce qui leur permet de retirer le produit au moyen d'un des mécanismes suivants : élimination, conservation pour enquête ou retour au fournisseur.

Normes

4.10.1.1 – 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/listsube.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 retournés 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

Importance

Bien que la plupart du personnel ne puisse pas diagnostiquer les maladies d'origine alimentaire, si un convive soupçonne la présence d'une maladie d'origine alimentaire parce qu'il a pris un repas à un endroit des Services d'alimentation des FAC, la personne doit être prise au sérieux. Il est important que les Services d'alimentation accordent leur attention à cette affaire afin de répondre aux préoccupations d'un convive et de contribuer à déterminer si un incident d'origine alimentaire s'est produit.

Normes

4.10.2.1 – 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 Défense 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.

Importance

La contamination intentionnelle des aliments peut avoir des conséquences désastreuses pour les ressources humaines des FAC. Elle sape le moral et la confiance dans le système de salubrité des aliments, mais ce qui est plus important encore, elle peut causer des pertes de vie et/ou une réduction de la préparation et de la capacité de mission de la Force. Des mesures de défense des aliments doivent être en place pour faire en sorte qu'on ne puisse pas causer intentionnellement du tort au système de salubrité des aliments. Les mesures de défense des aliments reposent sur des situations actuelles de menace faible et élevée.

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 alimentaires 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.

Lorsqu'il n'y a pas de menace connue ou éventuelle pour les Services d'alimentation, les opérations des Services d'alimentation des FAC adopteront le niveau 2 de défense des aliments.

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 8.1.2 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.

4.5 PROGRAMMES FONDÉS SUR LE HACCP (PFH)

4.12.1 Avantages de la mise en œuvre et du maintien d'un programme fondé sur le HACCP

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. Un exemple de surveillance consiste à relever et à consigner les contrôles prévus des températures des aliments après la cuisson pour s'assurer que les dangers pour les aliments sont éliminés ou ramenés à des niveaux inoffensifs pour la consommation. En se concentrant sur les pratiques au lieu d'évaluer les recettes en détail, on gagnera du temps, car il y a plusieurs recettes différentes dans le Menu rotatif normalisé national. En outre, l'utilisation des PFH procure davantage de flexibilité, car les ingrédients et les recettes changent constamment. Enfin, les PFH s'efforcent principalement de prévenir deux des principales causes des maladies d'origine alimentaire dans les opérations des Services d'alimentation : la contamination croisée et les mauvaises températures. Les sept étapes du HACCP sont présentées dans le tableau ci-après.

Tableau 5 – Les sept étapes de l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)

Étape	Étapes HACCP
1	Procéder à une analyse des dangers
2	Déterminer les points critiques de contrôle (PCC)
3	Établir les limites critiques
4	Établir les exigences en matière de contrôle des PCC
5	Établir les mesures correctives
6	Établir des procédures de vérification
7	Établir une procédure pour la tenue de dossiers.

Voici une brève description de chaque étape :

- a. Étape 1 – Effectuer une analyse du risque. Déterminer tout danger pour les aliments (biologique, chimique, physique) qui peut être empêché, éliminé ou ramené à des niveaux acceptables;
- b. Étape 2 – Déterminer les points de contrôle critiques (PCC). Déterminer les points de contrôle critiques à l'étape ou aux étapes auxquelles le contrôle est essentiel pour empêcher le danger ou pour le réduire à des niveaux acceptables. Les PCC sont des points critiques de contrôle dans le processus auquel un danger particulier doit être contrôlé selon le principe qu'aucun processus supplémentaire ne permettra d'éradiquer adéquatement ce danger;
- c. Étape 3 – Établir les limites critiques. Établir des limites critiques à des points de contrôle critiques qui séparent l'acceptabilité de la non acceptabilité pour la prévention, l'élimination et la réduction des dangers identifiées;
- d. Étape 4 – Établir les exigences de contrôle des PCC. Établir et mettre en œuvre des procédures de contrôle efficaces aux points de contrôle critiques;
- e. Étape 5 – Établir les mesures correctives. Établir des mesures correctives lorsque le contrôle indique qu'un point critique de contrôle n'est pas contrôlé;
- f. Étape 6 – Établir des procédures de vérification. Établir des procédures qui doivent être suivies régulièrement pour vérifier que les mesures fonctionnent efficacement;
- g. Étape 7 – Établir des procédures de tenue de dossiers. Établir une documentation et des dossiers correspondant à la nature et à la taille du local où se trouvent les aliments pour démontrer l'application efficace des mesures.

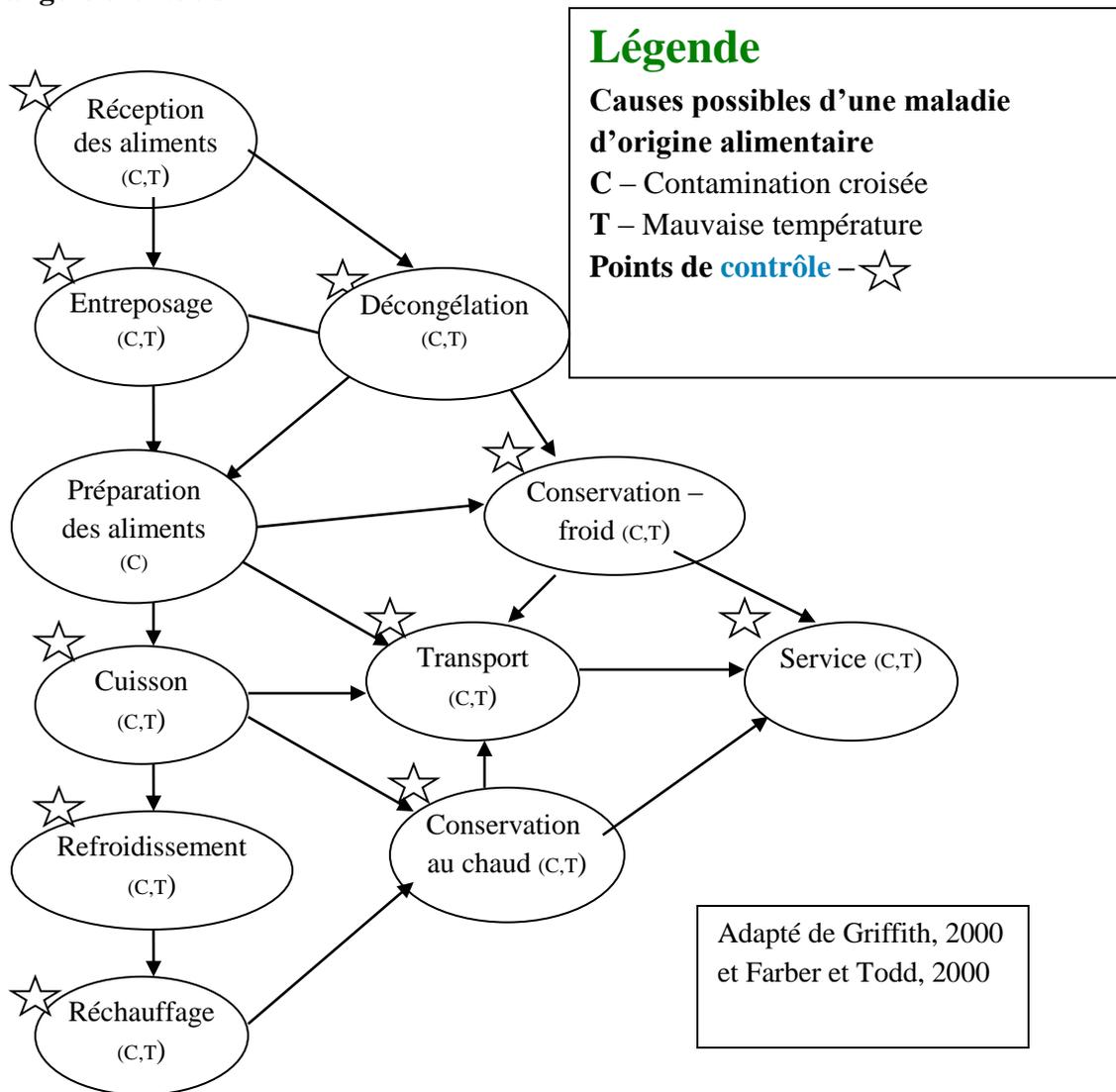
4.5.1 Avantages de la mise en œuvre et du maintien d'un programme fondé sur le HACCP

2. Les avantages de l'utilisation d'un système fondé sur le HACCP dans le contexte des FAC sont les suivants :
 - a. Il garantit que les chefs prennent l'engagement d'appuyer formellement les mesures de salubrité des aliments depuis la réception des aliments jusqu'à leur élimination;
 - b. Permet aux travailleurs de première ligne d'assumer la responsabilité pour la salubrité des aliments qu'ils produisent et servent;
 - c. Accroît la confiance des convives à l'égard de la salubrité des aliments qui sont servis;
 - d. Harmonise les pratiques en matière de salubrité des aliments avec celles des partenaires de l'OTAN et d'autres alliés;
 - e. Améliore la qualité des aliments et réduit le gaspillage;
 - f. Réduit le risque de maladies d'origine alimentaire, protégeant et maintenant ainsi les capacités de combat.

3. Étapes du HACCP dans les opérations des Services d'alimentation. Lorsque les PP adéquats sont en place, les opérations des Services d'alimentation sont prêtes à recevoir les aliments, car l'environnement a été rendu hygiénique et sanitaire. La première étape (voir le prochain diagramme ci-après) consiste à recevoir les aliments et les matériaux d'un fournisseur d'aliments. Lorsque les aliments sont reçus, il faut vérifier qu'ils ont été acceptés aux bonnes températures, que les aliments sont en bon état (et correctement emballés) et que le moyen de livraison du fournisseur d'aliments (très probablement un camion) est propre. Depuis la réception jusqu'à l'entreposage des aliments, il y a également un danger de contamination croisée entre différents types d'aliments (p. ex., viande et légumes). À l'occasion, des aliments doivent être dégelés avant la préparation; par conséquent, il faut utiliser une des bonnes méthodes de décongélation. Certains aliments peuvent être servis directement sans cuisson ou peuvent exiger des activités préalables à la préparation avant la cuisson, moments auxquels des problèmes de contamination croisée peuvent se présenter. Pendant et après la cuisson, le personnel des Services d'alimentation doit veiller à ce que les aliments soient bien cuits pour tuer ou ramener à des niveaux acceptables la quantité de pathogènes jusqu'à un niveau qui est inoffensif pour la consommation. Après que les aliments sont cuits, ils pourraient être servis directement, conservés avant d'être servis ou refroidis et réchauffés plus tard. Si les aliments sont servis directement aux clients, ils doivent être conservés à

une certaine température pour empêcher la croissance de pathogènes. De même, les aliments qui sont servis froids doivent être conservés à une certaine température ou à une température inférieure à celle-ci. Ceci comprend le transport des aliments, qui exige que les aliments chauds soient maintenus chauds et que les aliments froids soient maintenus froids. Si les aliments doivent alors être refroidis, cela doit se faire en utilisant une méthode de refroidissement appropriée pour empêcher la croissance de pathogènes. Si des aliments doivent être réchauffés, il faut le faire de manière à ce que la croissance de pathogènes soit réduite au minimum. Le diagramme suivant illustre les aires possibles dans lesquelles des dangers pour les aliments peuvent se présenter ou des dangers peuvent s'accroître jusqu'à atteindre des niveaux inacceptables pour la consommation.

Diagramme 1 – Acheminement des aliments dans les Services d'alimentation et dangers éventuels



4. 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.

4.6 PFH

[PFH 1 - Décongélation](#)

[PFH 2 - Conservation au froid](#)

[PFH 3 - Cuisson](#)

[PFH 4 - Conservation au chaud](#)

[PFH 5 - Refroidissement](#)

[PFH 6 - Service](#)

[PFH 7 - Réchauffage](#)

[PFH 8 - PFH 8 – Prévention de la contamination croisée](#)

Tableau 6. PFH 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

Remarque : Prévention de la contamination croisée : (PP 8) : on peut empêcher la contamination croisée à l'une quelconque des étapes du processus dans le diagramme ci-dessus. Par conséquent, on a élaboré un outil de salubrité des aliments pour surveiller le PFH 8 Contamination croisée et on l'expliquera à la fin de la présente section.

1. Sept étapes du HACCP par rapport au PFH des FAC. Le tableau ci-dessus souligne sur quels éléments les opérations des Services d'alimentation doivent concentrer leurs efforts à l'égard des PFH. On suit sept étapes du HACCP dans la fabrication d'aliments. Elles ont été modifiées pour les opérations des Services d'alimentation des FAC et sont présentées dans le tableau 7 ci-après.

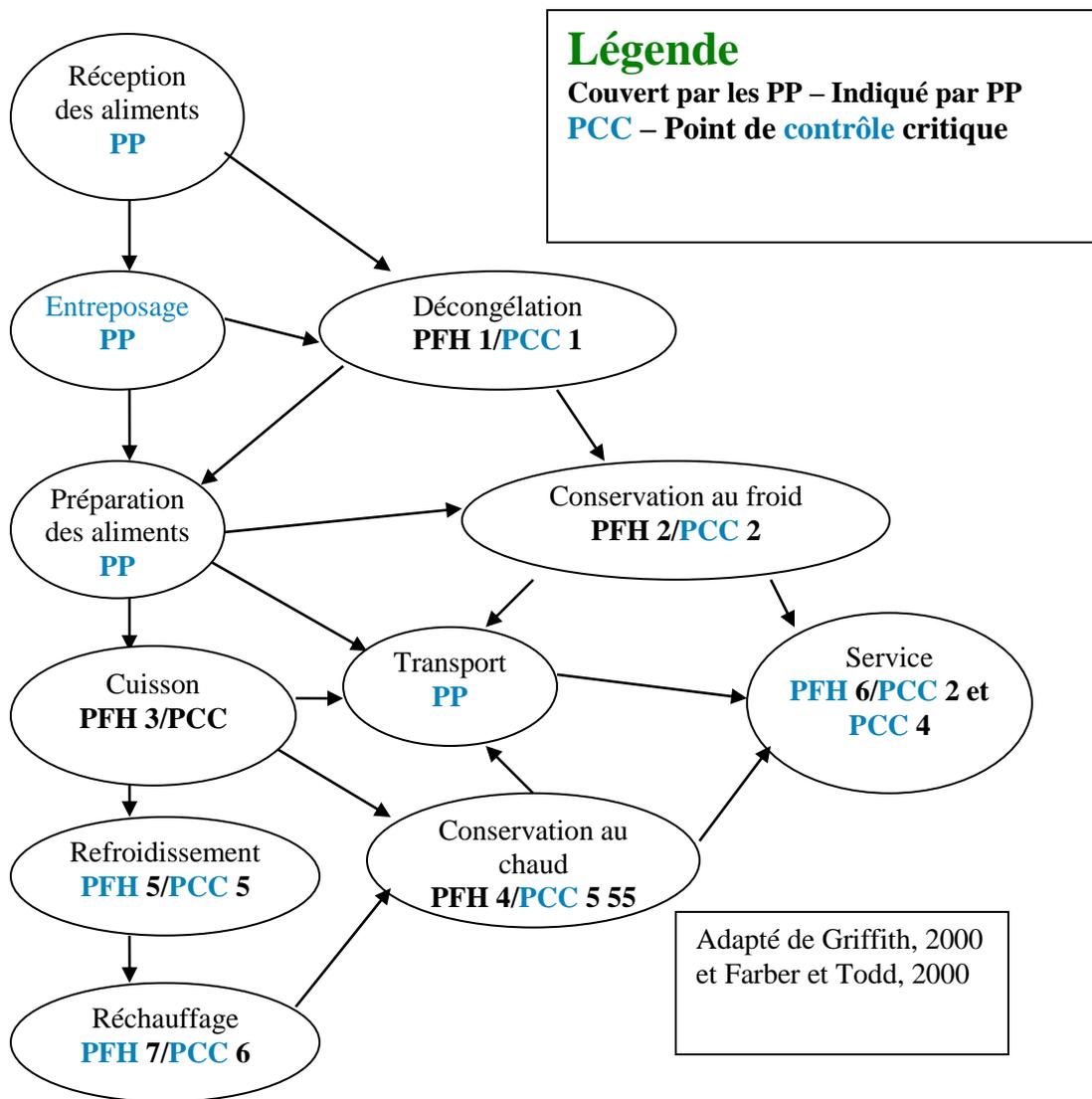
Tableau 7. Étapes du HACCP modifiées pour le système de salubrité des aliments des FAC

Étape	Étapes du HACCP	Étapes fondées sur le HACCP pour le système de salubrité des aliments des FAC
1	Procéder à une	Soyez conscients des facteurs qui causent des maladies

	analyse des dangers	d'origine alimentaire (contamination croisée, mauvaise température, problèmes de personnel, etc.) dans certains processus des Services d'alimentation. Évaluer les dangers particuliers pour chaque programme fondé sur le HACCP (PFH).
2	Déterminer les points de contrôle critiques (PCC)	Les PCC sont désignés pour chaque PFH, selon qu'ils s'appliquent (p. ex. des pièces de bœuf entières doivent être cuites jusqu'à une température minimale de 70 °C afin de ramener les pathogènes à des niveaux inoffensifs pour la consommation).
3	Établir les limites critiques	Des limites critiques sont établies pour chaque PFH, notamment les contrôles de la température (p. ex., les pièces de bœuf entières doivent être cuites jusqu'à une température minimum de 70 °C ou supérieure).
4	Établir les exigences en matière de surveillance des PCC	La surveillance devrait consister à contrôler la température et les infractions en matière de contamination croisée. Le moment, l'endroit et la façon dont la surveillance est effectuée seront établis pour chaque PFH.
5	Établir les mesures correctives	Des mesures correctives sont élaborées pour chaque norme de surveillance (p. ex., si un contrôle de température est effectué et une pièce de bœuf entière a une température inférieure à 70 °C, la remettre dans le four jusqu'à ce que la bonne température soit atteinte).
6	Établir des procédures de vérification	La vérification s'effectue sous forme d'inspections/vérifications (qui comprendraient l'observation du personnel) pour s'assurer que la surveillance du PFH fonctionne correctement conformément à la norme désignée.
7	Établir une procédure pour la tenue de dossiers.	Les dossiers sur papier des résultats et des mesures correctives doivent être conservés pour le contrôle et la vérification des PFH.

2. Analyse HACCP de chaque PFH des FAC. Les sept étapes fondées sur le HACCP modifiées ci-dessus doivent être utilisées pour déterminer les dangers ainsi que les pratiques et normes nécessaires qu'il faut respecter pour chaque étape du processus. Conformément au diagramme 2, une analyse a déterminé que certaines des étapes du processus peuvent être couvertes par les PP, le reste étant couvert par les PFH. Ces analyses détaillées fondées sur le HACCP se trouvent à l'[annexe S](#). Au moyen de cette analyse, l'importance de chaque PFH et de ses points de contrôle critiques (PCC) sera expliquée, ainsi que la ou les normes qui doivent être respectées. Ceci comprend le contrôle et la tenue des dossiers pour chaque PFH. La vérification des PFH (contrôles, inspections et vérifications de la salubrité des aliments) seront expliqués davantage à la section 5 du présent chapitre.

Diagramme 2 – Étapes du processus couvertes soit par les PP ou les PFH



3. PFH des FAC. Les huit PFH qui sont expliqués en détail (l’analyse HACCP effectuée pour chaque PFH se trouve à l’[annexe S](#)) figurent ci-après. Chaque PFH ci-dessous est accompagné d’une explication de la raison pour laquelle il doit être exécuté. En deuxième lieu, la ou les normes qui doivent être observées (c.-à-d., surveillance, mesures correctives et tenue des dossiers) sont également fournies. Tout comme les PP, les PFH ont un système de numérotation semblable, car ils sont divisés en programmes et en normes (Surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers) qui doivent être exécutés :

- a. **Programme – p. ex., PFH 2 – Conservation au froid;**

- b. **Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)** – p. ex., **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 contrôler 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](#).

Remarque : La vérification de chaque PFH sera expliquée à la section 5 du présent chapitre.

PFH 1 - Décongélation

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

Importance

Les aliments froids doivent être conservés hors de la zone de températures dangereuses pour empêcher la croissance de pathogènes. En outre, il faut avoir mis en place des mesures de prévention pour éviter la contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement et le personnel (préposés à la manipulation des aliments et convives).

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

Importance

Les aliments qui sont cuits doivent atteindre la bonne température interne pour détruire ou réduire les pathogènes nuisibles et les ramener à des niveaux inoffensifs pour la consommation. En outre, pendant la cuisson, le personnel doit veiller à ce que la contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement ou d'autres préposés à la manutention des aliments soit évitée.

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 atteintes² :

- 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)

² 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).

- 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](#).

Remarque : Des affiches sur la cuisson seront élaborées à l'avenir.

PFH 4 - Conservation au chaud

Importance

Les aliments chauds doivent être maintenus hors de la zone de températures dangereuses pour éviter la croissance de pathogènes. En outre, il faut avoir mis en place des mesures de prévention pour éviter la contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement et le personnel (préposés à la manipulation des aliments et convives).

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 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

Importance

Si les procédures de refroidissement sont effectuées correctement, la croissance des pathogènes sera ramenée à un niveau sûr et les aliments seront inoffensifs pour la consommation. Il faut tenir compte de deux facteurs lorsque l'on effectue des activités de refroidissement. La température et la durée. Les aliments qui sont refroidis doivent atteindre la bonne température dans un délai établi afin d'empêcher la croissance de pathogènes. Enfin, pendant le processus de refroidissement, le personnel doit veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement ou d'autres préposés à la manipulation des aliments.

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

Importance

Lorsque les aliments sont servis, ils doivent être maintenus à une bonne température de conservation et hors de la zone de températures dangereuses pour empêcher la croissance de pathogènes. En outre, il faut avoir mis en place des mesures de prévention pour éviter la contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement et le personnel (préposés à la manipulation des aliments et convives). En raison de la nature du service des aliments, la possibilité de contamination par les convives est plus élevée pendant cette étape; ceci est particulièrement le cas pendant un service de buffet. Il faut faire preuve d'une vigilance supplémentaire lorsqu'on sert des aliments pour faire en sorte que les convives ne contaminent pas les aliments.

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 rafraîchis 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 - Réchauffage

Lorsque l'on réchauffe des aliments, particulièrement des restes, il faut mettre en place des processus pour veiller à ce que la nourriture soit réchauffée à une température telle que les microorganismes ne se multiplient pas jusqu'à atteindre des niveaux dangereux pour la consommation. En outre, comme pour les autres PFH, pendant le processus de réchauffage, le personnel doit veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée par d'autres types d'aliments, l'environnement ou les préposés à la manipulation des aliments.

Normes (surveillance/mesures correctives/tenue de dossiers)

Remarque : Si des restes 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 – Prévention de la contamination croisée

Importance

La contamination croisée des aliments par des dangers physiques, chimiques et biologiques pour les aliments peut se produire pendant les PFH 1 à 7. Les vérifications au moyen de la surveillance visuelle ont été mises en place et doivent être effectuées dans chacun de ces PFH. Cependant, il est toujours nécessaire d'effectuer une évaluation globale de la cuisine ou de l'opération des Services d'alimentation pour déceler le potentiel de contamination croisée par des dangers pour les aliments.

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;
- d. 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.

5.0 VÉRIFICATION DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

[5.1 Introduction](#)

5.1 INTRODUCTION

1. La vérification comprend des mesures telles que les contrôles, les inspections et les vérifications qui permettent de s'assurer que le système de salubrité des aliments en place fonctionne comme il faut. Par conséquent, la vérification confirme que les politiques, les procédures et les normes de salubrité des aliments sont bien suivies et mises en pratique par les travailleurs des Services d'alimentation, depuis la réception des aliments jusqu'à leur élimination. Les activités de vérification servent également à contrôler la conformité; cependant, la vérification devrait être utilisée comme un moyen d'améliorer la salubrité des aliments et non comme mesure punitive. L'utilisation de plusieurs niveaux de vérification garantit à la fois que la direction, à tous les niveaux, est impliquée dans le système de salubrité des aliments et fait preuve de diligence raisonnable. Ils confirment également l'engagement de la direction à l'égard de la salubrité des aliments et de l'amélioration continue. Il incombe à chaque membre des Services d'alimentation d'améliorer et de maintenir la salubrité des aliments; les convives l'exigent, mais c'est la direction des Services d'alimentation qui est le nerf du système de salubrité des aliments. Par conséquent, les activités de vérification doivent se dérouler à chaque niveau de la direction.

Remarque : L'[annexe R](#) résume qui du personnel des Services d'alimentation ou d'autres organismes doit accomplir les activités de contrôle et de vérification et à quel moment.

2. **Niveaux de vérification.** Il y a cinq niveaux de vérification de la salubrité des aliments aux Services d'alimentation des FAC. Outre les inspections de Médecine préventive des Services de santé des FC (qui fournissent un autre niveau d'assurance de la salubrité des aliments), les activités de planification menées par le personnel des Services d'alimentation ou des organismes externes sont nécessaires à diverses fréquences pour garantir que le système de salubrité des aliments fonctionne bien. Les cinq niveaux de vérification (ainsi que les inspections de Médecine préventive et les vérifications des fournisseurs/fabricants d'aliments) sont les suivants :

- a. Vérification de niveau 1 – Contrôles de la salubrité des aliments. Les contrôles de la salubrité des aliments doivent être effectués par le superviseur de quart une fois chaque jour (si les deux équipes se chevauchent les superviseurs doivent vérifier mener ensemble). Ces contrôles rapides permettent d'établir que la plupart des programmes préalables et des activités de surveillance fonctionnent correctement pendant le quart. Un exemple de l'un de ces contrôles est l'examen de toutes les aires d'entreposage pour s'assurer qu'il n'y a pas de contamination croisée ou de problèmes de mauvaise température. Tout problème ou écart qui a été découvert doit être consigné et corrigé dans le meilleur délai. Les superviseurs de cuisine doivent examiner toutes les listes de contrôle de la salubrité des aliments remplies par les gestionnaires de quart (qui sont signées et datées) quotidiennement. La liste de contrôle de la vérification de niveau 1 et les instructions se trouvent à l'[annexe N](#).

- b. Vérification de niveau 2 – Inspections de la salubrité des aliments. Les inspections internes de la salubrité des aliments sont effectuées mensuellement par les gestionnaires de cuisine (ou leur second) aux emplacements des bases/unité. Il s'agit d'inspections détaillées au moyen desquelles on ne se contente pas d'examiner les installations et l'équipement, mais également les niveaux de désinfection et les pratiques en matière de salubrité des aliments. Tous les PP seront inspectés, de même que les dossiers de surveillance. Le PP Désinfection sera vérifié par observation visuelle, mais également de façon quantitative au moyen de l'adénosine triphosphate-métrie par bioluminescence (ATP-B) dans le cadre de laquelle on prélève des échantillons sur les surfaces pour déterminer plus facilement la propreté globale des emplacements des Services d'alimentation. Pendant les inspections de la salubrité des aliments, les pratiques en matière de salubrité des aliments telles que le lavage de mains et les activités de surveillance sont observées. Tout problème ou écart qui a été découvert pendant les inspections de la salubrité des aliments doit être consigné et corrigé dans le meilleur délai. Les officiers des Services d'alimentation et les officiers adjoints des Services d'alimentation doivent examiner mensuellement tous les rapports d'inspection de la salubrité des aliments produits par le gestionnaire de cuisine (qui sont signés et datés). Cette liste de contrôle de la vérification de niveau 2 et les instructions se trouvent à l'[annexe O](#);
- c. Vérification de niveau 3 – Vérifications de la salubrité des aliments de la base/unité. Des vérifications internes de la salubrité des aliments de la base/unité sont effectuées par les officiers des Services d'alimentation de la base et les officiers adjoints des Services d'alimentation trimestriellement (quatre fois par an). Ces vérifications comprennent à la fois une inspection des installations et de l'équipement et un examen des dossiers des Services d'alimentation. Lors de la vérification de la salubrité des aliments de la base/unité il faut observer également les pratiques en matière de salubrité des aliments qui sont suivies par le personnel de la cuisine pour s'assurer que non seulement les normes de salubrité des aliments sont connues, mais qu'elles sont également mises en pratique. Tout problème ou écart qui a été découvert pendant ces vérifications de la salubrité des aliments doit être consigné et corrigé dans le meilleur délai. Les rapports de vérification de niveau 3 seront expédiés au Représentant du Commandement d'armée des Services d'alimentation qui examinera toutes les vérifications de la salubrité des aliments de la base/unité remplies (qui sont signées et datées). Les vérifications de Vérification de niveau 3 et des instructions se trouvent à l'[annexe P](#);
- d. Vérification de niveau 4 – Commandement d'armée/vérifications de la salubrité des aliments stratégiques. Le Commandement d'armée (CA) N1

des Services d'alimentation ou les vérifications au niveau des Services d'alimentation stratégiques doivent être effectués tous les 1-2 ans sur les bases/dans les grandes unités. Il s'agira du niveau plus élevé qui examinera les PP et les programmes fondés sur le HACCP (PFH) pour garantir que les pratiques en matière de salubrité des aliments sont suivies selon la norme nécessaire. Le PP Désinfection sera vérifié par observation visuelle, mais également de façon quantitative au moyen de l'adénosine triphosphate-métrie par bioluminescence (ATP-B) dans le cadre de laquelle on prélève des échantillons sur les surfaces pour déterminer plus facilement la propreté globale des emplacements des Services d'alimentation. Tout problème ou écart critique ou grave (qui causera une contamination des aliments) qui a été découvert pendant les vérifications de la salubrité des aliments doit être abordé avec les officiers des Services d'alimentation de la base/unité particuliers. Lorsque les vérifications de Vérification de niveau 4 sont achevées, un exposé pour la présentation des résultats de la vérification sera donné aux BPR de la base/unité, qui comprennent la direction des Services d'alimentation et le personnel clé de la base/unité, selon les besoins. Un rapport de vérification signé formel sera fourni aux représentants N1 des Services d'alimentation respectifs si c'est le niveau stratégique qui effectue l'inspection. Il faudra que le représentant des Services d'alimentation du CA enquête et fasse rapport au niveau stratégique des problèmes de conformité critiques qui ont été découverts. Les vérifications de niveau 4 aideront également le niveau stratégique à déterminer si des procédures nouvelles ou modifiées en matière de salubrité des aliments s'imposent dans le système de salubrité des aliments des FAC. La liste de contrôle de vérification de niveau 4 et les instructions se trouvent à l'[annexe Q](#);

- e. Vérification de niveau 5 – Vérificateurs tiers. Les vérificateurs tiers sont des organismes externes au MDN qui peuvent concourir à déterminer si le système de salubrité des aliments des FAC fonctionne efficacement. Les vérificateurs tiers peuvent effectuer un examen impartial des pratiques en matière de salubrité des aliments des FAC. Les vérifications de niveau 5 pourraient être effectuées dans les bases/unités, mais peuvent également porter sur d'autres niveaux de vérification des FAC. Les vérifications par des tiers devraient être effectuées tous les cinq ans pour contribuer à déterminer si le système de salubrité des aliments fonctionne adéquatement pour répondre aux besoins en matière de salubrité des aliments des FAC. Ces rapports de vérification seront expédiés au niveau des Services d'alimentation stratégiques pour examen et pour aider continuellement à améliorer le système de salubrité des aliments des FAC.
- f. Inspections de Médecine préventive (Méd Prév)/dans les services d'alimentation. Les inspections de Méd Prév/dans les services d'alimentation de la base/unité devraient être effectuées mensuellement

par le personnel des Services de santé des FC. Remarque : À l'avenir, les Services de santé des FC adopteront une approche « axée sur le risque » pour déterminer la fréquence des inspections Méd Prév/dans les services d'alimentation. Les superviseurs et les gestionnaires des Services d'alimentation de la base/unité doivent profiter de l'occasion pour faire part de leurs préoccupations en matière de salubrité des aliments pendant ces inspections et utiliser les inspections de Méd Prév/dans les services d'alimentation comme un moyen d'améliorer le système de salubrité des aliments. Il faut adopter une approche en collaboration. Tous les rapports d'inspection de Méd Prév/dans les services d'alimentation doivent être examinés par les officiers et les officiers adjoints des Services de la base/unité et une réponse écrite au sujet des mesures qui ont été prises doit être renvoyée à l'unité des Services de santé qui a effectué l'inspection. Cette réponse officielle devrait être expédiée par l'entremise de la direction de la base/unité, afin qu'elle soit au courant des problèmes actuels en matière de salubrité des aliments et aide à corriger les problèmes de salubrité des aliments relevés en fournissant les ressources nécessaires;

- g. Vérifications des fournisseurs/fabricants d'aliments. Dans les opérations internationales ou intérieures, les vérifications de la salubrité des aliments des fournisseurs/fabricants doivent être effectuées en fonction de l'évaluation des risques sur le théâtre d'opérations. Cette liste de contrôle de la vérification se trouve dans AMedP 4.5 du STANAG 2556 de l'OTAN. À l'heure actuelle, les Services d'alimentation des FAC n'ont pas la capacité d'effectuer ces types d'inspections. Les Services de santé des FC (p. ex., les techniciens Méd Prév) peuvent aider, soit en effectuant des inspections ou des évaluations sur place; soit en assurant la liaison avec les Services de santé des alliés de l'OTAN opérant sur le théâtre.

Voici un résumé des divers niveaux de vérification :

Tableau 1 –Niveaux de vérification de la salubrité des aliments des Services d'alimentation des FAC

Effectuée par	Type de vérification	Méthode	Fréquence	Examinée par
Superviseur de quart	Vérification de niveau 1 – Contrôles de la salubrité des aliments	Contrôles rapides (inspection)	Tous les quarts de travail	Superviseur de cuisine

	(première partie interne)			
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
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
Commandement d'armée ou niveau stratégique	Vérification de niveau 4 – Vérifications de la salubrité des aliments externes (deuxième partie externe)	Vérification complète et ATP-B	Tous les un ou deux ans	Évaluateurs tiers
Organismes à l'extérieur du MDN	Vérification de niveau 5 – Tierce partie externe	Vérification du système de salubrité des aliments	Tous les cinq ans	Niveau stratégique

3. **Évaluation de la conformité.** Pour la vérification de niveau 1 – Contrôles de la salubrité des aliments et vérification de niveau 2 – Inspections de la salubrité des aliments. Les problèmes relevés seront documentés, de même que les mesures qui ont été prises pour corriger tout problème lié à la salubrité des aliments. Pour la vérification de niveau 3 – Salubrité des aliments de la base/unité et de la vérification de niveau 4 – Vérifications stratégiques de commandement, les problèmes de salubrité des aliments ou de non-conformité relevés par les vérificateurs seront divisés en trois catégories : critique, grave et observations. Elles sont expliquées ci-après.

- a. Critique (C). Un problème de conformité critique est une situation, une pratique, une étape ou une procédure qui n'est pas conforme, présente un danger biologique, chimique ou physique qui peut rendre les aliments impropres à la consommation. Un exemple de problème de conformité critique lié aux pratiques peut consister en ce qu'un travailleur des Services d'alimentation ne se lave pas les mains ou utilise de mauvaises

méthodes de décongélation. Les exemples de constatations critiques au sujet de l'infrastructure comprennent, sans s'y limiter, une panne d'électricité de longue durée, la perte d'eau potable ou une contamination grave des installations de production et d'entreposage des Services d'alimentation par des eaux usées brutes ou d'autres contaminants semblables. En outre, l'omission d'une pratique liée à la salubrité des aliments, notamment que le personnel de réception n'est pas au courant d'un rappel d'aliments, pourrait également être classée comme problème de conformité critique. Lorsqu'un problème est jugé être critique, la contamination des aliments est probable, car de graves erreurs du système de salubrité des aliments ont été décelées. Les problèmes critiques doivent être réglés immédiatement;

- b. **Problème grave (G).** Un problème de conformité grave est une situation, une pratique, une étape ou une procédure qui ne constitue pas une préoccupation imminente pour la salubrité des aliments, mais qui peut affecter la salubrité ou l'utilisabilité des produits. Par exemple, un sous-programme de salubrité des aliments pour une aire n'est pas mis en œuvre. Un problème grave de conformité relatif à l'infrastructure constitue un risque modéré pour la sécurité physique et la salubrité des aliments et, au fil du temps, peut s'aggraver jusqu'à atteindre un niveau de risque plus élevé. Des exemples comprennent la détérioration des structures physiques qui peut faciliter la pénétration de vermine ou de dangers pour les aliments, des réfrigérateurs qui ne fonctionnent pas, ce qui aboutit à ce que des aliments sont mal entreposés dans les quelques unités qui fonctionnent convenablement ou que celles-ci soient surchargées. Lorsqu'un problème est jugé être grave, la contamination des aliments est possible, car des erreurs ont été décelées. Il faut régler les problèmes graves dans le meilleur délai.
- c. **Observations (O).** Documenter les observations des cas de non-conformité qui ne sont pas critiques ou graves. Les exemples comprennent : un programme de salubrité des aliments pour une aire est partiellement mis en œuvre, mais est intégralement mis en œuvre dans d'autres aires; un réfrigérateur sur trois a un thermomètre brisé, mais les réfrigérateurs fonctionnaient à la bonne température; on a observé qu'un employé ne portait pas de filet à cheveux. Une observation peut représenter un seul cas qui a été corrigé et n'est en général pas un indicateur d'un problème chronique ou systémique. Lorsque des observations multiples sont faites au sujet de la même non-conformité, la constatation est documentée comme problème de conformité critique grave.
- d. **Satisfaisant (S).** Une coche dans la colonne « S » indique que l'élément a été inspecté mais qu'on n'a pas trouvé de non-conformité relativement à l'infrastructure ou aux pratiques en matière de salubrité des aliments.

4. **Dossiers de salubrité des aliments.** Tous les dossiers de salubrité des aliments (dossiers de surveillance et de vérification) doivent être conservés par la base/l'unité respective pendant au moins deux ans.

6.0 FORMATION EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

[6.1 Introduction](#)

[6.2 Niveaux de formation en matière de salubrité des aliments](#)

6.1 INTRODUCTION.

1. Le personnel qui intervient dans la chaîne d'approvisionnement, de production et de service des aliments, indépendamment de son rang ou de sa situation de travailleur militaire ou civil des Services d'alimentation, doit suivre une formation en matière de salubrité des aliments afin de posséder la compétence minimale nécessaire pour réduire le risque de contamination des aliments. Le niveau de formation doit correspondre à l'emploi effectif de la personne et aux types d'aliment qu'elle manipule. L'exigence en matière de formation doit donc reposer sur le risque évalué. Par conséquent, tous les préposés à la manipulation des aliments et les autres personnes travaillant dans les Services d'alimentation doivent justifier du niveau minimal acceptable de formation. La formation en matière de salubrité des aliments est exigée pour tous les préposés à la manipulation des aliments et doit correspondre à leur poste au sein de l'opération des Services d'alimentation.

6.2 NIVEAUX DE FORMATION EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS.

1. Il y a trois niveaux de formation en matière de salubrité des aliments : fondamental, intermédiaire et avancé. La Formation fondamentale en matière de salubrité des aliments (niveau 1) est destinée aux préposés à la manipulation des aliments au niveau d'entrée, ce qui comprend les nouveaux travailleurs civils des Services d'alimentation, les apprentis cuisiniers et les nouveaux officiers des Services d'alimentation. Tous les préposés à la manipulation des aliments, y compris les nouveaux gestionnaires des Services d'alimentation, doivent posséder une connaissance élémentaire de la salubrité des aliments. La Formation fondamentale en matière de salubrité des aliments comprend également une formation de rappel annuelle, et le personnel militaire recevra une formation en surveillance des aliments de base en sus des programmes fondamentaux de salubrité des aliments. La Formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments (niveau 2) comprend la supervision des activités de surveillance et de vérification de la salubrité des aliments pour les cuisiniers militaires et les nouveaux officiers des Services d'alimentation. Enfin, la Formation avancée en matière de salubrité des aliments (niveau 3) englobe les capacités de vérification des aliments de niveau plus élevé des opérations des Services d'alimentation des FAC et des opérations des Services d'alimentation contractuelles (Remarque : reste à élaborer). Un sommaire des niveaux de formation figure ci-après.

- a. Niveau 1 – Formation fondamentale en matière de salubrité des aliments. Ce niveau élémentaire de formation des préposés à la manipulation des aliments est donné à tous les nouveaux préposés à la manipulation des aliments et aux nouveaux officiers des Services d'alimentation. La Formation fondamentale en matière de salubrité des aliments est divisée en sous-niveaux qui comprennent la formation de base pour tous les préposés à la manipulation des aliments, la formation de rappel annuelle et la formation supplémentaire pour le nouveau personnel militaire des Services d'alimentation.

- (1) Niveau 1a – De base. Ce niveau de base doit être atteint par tous les préposés à la manipulation des aliments (militaires et civils) et comprend les nouveaux officiers des Services d'alimentation. Cette formation devrait être donnée au moyen de programme de formation des formateurs ou par cyberapprentissage dans une base ou une unité. Tous les nouveaux préposés à la manipulation des aliments civils suivent cette formation de base en matière de salubrité des aliments avant de commencer à travailler dans les opérations des Services d'alimentation, tandis que les cuisiniers militaires recevront leur formation de base en matière de salubrité des aliments au départ au Centre d'instruction de logistique des Forces canadiennes (CILFC) pendant leur NQ 3 – Apprenti

cuisinier. Les officiers des Services d'alimentation recevront cette formation de base dans le cadre de leurs cours d'officier des Services d'alimentation initial comme élément de leur qualification AIHN. Enfin, la formation de base en salubrité des aliments sera certifiée formellement (au moyen d'un examen) et la recertification doit avoir lieu au moins tous les cinq ans pour tous les préposés à la manipulation des aliments militaires ou civils. Niveau 1a – Formation de base en matière de salubrité des aliments, doit enseigner les sujets suivants :

- a) Dangers liés à la salubrité des aliments;
 - b) Conception du gros et du petit équipement;
 - c) Contrôle des dangers suivant l'acheminement des aliments;
 - d) Mesures d'hygiène;
 - e) Lutte antiparasitaire;
 - f) Règles et exigences d'hygiène personnelle;
 - g) Questions liées aux visiteurs.
- (2) Niveau 1b – Formation de rappel en matière de salubrité des aliments. La formation de rappel doit rappeler aux préposés à la manipulation des aliments les pratiques et procédures de salubrité des aliments critiques et doit maintenir les connaissances en matière de salubrité des aliments d'une certification de Formation en matière de salubrité des aliments à la suivante. Tous les préposés à la manipulation des aliments doivent suivre une formation de rappel certifiée annuelle à leur base ou unité au moyen d'un programme de cyberapprentissage sur le Web. En outre, des entretiens hebdomadaires sur la salubrité des aliments par le personnel de la cuisine avec le personnel aideront également à maintenir les connaissances en matière de salubrité des aliments.
- (3) Niveau 1c – Formation fondamentale plus poussée en matière de salubrité des aliments. Cette formation sera donnée aux cuisiniers militaires pendant leur cours initial d'apprenti cuisinier NQ 3. Cette formation comprend la Formation de base en matière de salubrité des aliments de niveau 1a plus le contrôle de la salubrité des aliments, notamment le relevé et la consignation de températures. Des points de contrôle de la salubrité des aliments seront enseignés et pratiqués par les cuisiniers pendant leur cours

d'apprenti cuisinier NQ 3 et les possibilités de pratiquer et de perfectionner les compétences continueront tout au long du cours. Pour les nouveaux officiers des Services d'alimentation, pendant leur cours initial d'officier des Services d'alimentation, les points de contrôle seront démontrés par le personnel du CILFC, et ils auront donc quelques connaissances fondamentales des bonnes techniques de surveillance. Les points de contrôle suivants seront enseignés pendant la Formation de base plus poussée en matière de salubrité des aliments du niveau 1c :

- a) réception des aliments;
- b) entreposage;
- c) décongélation;
- d) conservation au froid;
- e) cuisson;
- f) conservation au chaud;
- g) refroidissement;
- h) réchauffage.

- b. Formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments de niveau 2. La Formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments comprend à la fois la supervision des activités de surveillance et de vérification de la salubrité des aliments. Pour les cuisiniers, des niveaux de vérification plus élevés sont introduits et correspondent à leurs niveaux de qualifications de formation. Les officiers des Services d'alimentation reçoivent une formation en salubrité des aliments intermédiaire pendant leur cours initial d'officier de la salubrité des aliments, qui insiste davantage sur les activités de vérification. La Formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments de niveau 2 est donnée aux CILFC et comprend les sous-niveaux suivants :

- (1) Niveau 2a – Formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments. Cette formation comprend une instruction plus détaillée en matière de maladies d'origine alimentaire, y compris les causes et la prévention. L'instruction et la supervision, la surveillance des activités et la vérification de niveau 1 – Contrôles de la salubrité des aliments sont enseignées pendant cette formation. Pour les cuisiniers, cette formation est donnée pendant le cours de

compagnon cuisinier NQ 5. Dans le cours d'officier des Services d'alimentation, les officiers révisent les activités de vérification de niveau 1 en instant davantage sur les causes et la prévention des maladies d'origine alimentaire;

- (2) Niveau 2b – Formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments. Cette formation se concentre sur la vérification de niveau 2 – Activités d'inspection de la salubrité des aliments, qui comprennent non seulement l'inspection des installations et de l'équipement, mais l'observation et l'évaluation des pratiques en matière de salubrité des aliments ainsi qu'une évaluation quantitative des efforts en matière d'hygiène au moyen des tests ATP-B. Pour les cuisiniers, cette formation est donnée pendant leur cours de superviseur NQ 6A et pour les officiers pendant leur cours d'officier des Services d'alimentation.
 - (3) Niveau 2c – Formation intermédiaire en matière de salubrité des aliments. Cette formation porte principalement sur la vérification de niveau 3 – Vérifications de la salubrité des aliments de la base/unité. Pour les cuisiniers, cette formation est donnée pendant le cours de superviseur QL7 et pendant le cours d'officier des Services d'alimentation pour les officiers. Une évaluation supérieure est nécessaire en fonction de la probabilité de contamination des aliments. Cette formation culminera en un exposé présenté aux commandants supérieurs (une activité de jeu de rôle).
- c. Formation avancée en matière de salubrité des aliments de niveau 3 (Remarque : doit encore être élaborée). La Formation avancée en matière de salubrité des aliments comprend un niveau plus élevé de capacité de vérification de la salubrité des aliments des opérations des Services d'alimentation des FAC et des opérations des Services d'alimentation contractuelles. En sus de ceci, les vérifications de la salubrité des aliments des fournisseurs et des fabricants d'aliments seront introduites (l'étendue de cette capacité éventuelle doit être évaluée davantage par les Services d'alimentation des FAC et les Services de santé des FC). La Formation avancée en matière de salubrité des aliments est suivie par les officiers supérieurs des Services d'alimentation et les cuisiniers principaux qui feront partie des équipes de commandement d'armée des Services d'alimentation, des équipes de vérificateurs de la salubrité des aliments stratégiques ou des équipes de commandement des Services d'alimentation de théâtre qui doivent évaluer la conformité en matière de salubrité des aliments des bases/escadres, brigades, théâtre et/ou opérations d'alimentation contractuelles ou des Services d'alimentation

Un résumé des niveaux de formation figure ci-après afin de faciliter la comparaison entre les rangs (ou postes) et le niveau de formation.

Tableau 1 – Exigences en matière de formation en matière de salubrité des aliments à divers rangs/postes

Niveau d'instruction	Niveau 1 Fondamental			Niveau 2 Intermédiaire			Niveau 3 Avancé
	1a	1b	1c	2a	2b	2c	3
Pratiques connexes nécessaires pour la formation	PP 1-7	PP 1-7	PP 1-7 PFH 1-7	PP 1-7 PFH 1-7 Vérification de niveau 1	PP 1-8 PFH 1-8 Vérification de niveau 2	PP 1-8 PFH 1-8 Vérification de niveau 3	PP 1-8 PFH 1-8 Vérification de niveau 4
Travailleurs civils des Services d'alimentation							
SOT 2s	X	X	Remarque 1 :	-	-	-	-
SOT 3s	X	X	Remarque 1 :	Remarque 1 :	-	-	-
SOT 5s	X	X	Remarque 1 :	Remarque 1 :	-	-	-
Cuisiniers militaires							
NQ 3	X	X	X	-	-	-	-
NQ 5	X	X	X	X	-	-	-
NQ 6A	X	X	X	X	X	-	-
NQ 7	X	X	X	X	X	X	
Adjum/Adjuc	X	X	X	X	X	X	X
Vérificateurs de la salubrité des aliments stratégiques ou de théâtre	X	X	X	X	X	X	X
	X	X	X	X	X	X	X
Officiers des Services d'alimentation							
Officiers des Services d'alimentation nouvellement formés	X	X	Remarque 2	Remarque 3	Remarque 4	X	-
Officiers des Services d'alimentation du commandement	X	X	Remarque 2	Remarque 3	Remarque 4	X	X

d'armée							
Officiers des Services d'alimentation déployés	X	X	Remarque 2	Remarque 3	Remarque 4	X	X
Évaluateurs de contrats des Services d'alimentation	X	X	Remarque 2	Remarque 3	Remarque 4	X	X

Remarque 1 : Les préposés à la manipulation des aliments civils devront recevoir une formation en emploi dispensées par les superviseurs militaires de la base/unité en fonction du poste qu'ils occupent au sein de l'opération des Services d'alimentation.

Remarque 2 : Les officiers des Services d'alimentation sont tenus de connaître le processus de surveillance de la salubrité, mais n'effectueront pas de surveillance de la salubrité des aliments.

Remarque 3 : Les officiers des Services d'alimentation sont tenus de connaître le processus de vérification de niveau 1, mais n'effectueront pas de vérification de niveau 1 pendant leur formation.

Remarque 4 : Les officiers des Services d'alimentation sont tenus de connaître le processus de vérification de niveau 2 et effectueront des activités de vérification de niveau 2 pendant leur cours d'officier des Services d'alimentation. Cependant, lorsqu'ils sont employés sur la base en tant qu'officiers des Services d'alimentation qualifiés, ils ne feront qu'examiner les vérifications de niveau 2 et formuler des commentaires à leur sujet.

7.0 AMÉLIORATION CONTINUE

[7.1 Introduction](#)

[7.2 Stratégies d'AC.](#)

7.1 INTRODUCTION

1 On peut décrire l'amélioration continue (AC) en matière de salubrité des aliments comme des améliorations apportées au système de salubrité des aliments, au moyen de changements lents ou rapides, petits ou importants. L'AC peut adopter de nombreuses formes, notamment réduire des infractions à la salubrité des aliments, améliorer la formation en matière de salubrité des aliments ou amener le personnel de première ligne à participer au système de salubrité des aliments. Il peut être impossible d'atteindre la perfection dans un quelconque système, mais les améliorations du système de salubrité des aliments, importantes ou petites, réduiront la possibilité de contamination des aliments, ce qui peut par la suite empêcher qu'un convive tombe malade. En outre, comme le système de salubrité des aliments est un système, lorsque l'un de ses éléments est amélioré, les autres éléments du système d'aliments s'amélioreront également. Par exemple, une meilleure formation en matière de salubrité des aliments améliorera les pratiques en matière de salubrité des aliments des travailleurs de première ligne. Chaque organisme des Services d'alimentation doit essayer d'améliorer continuellement son système de salubrité des aliments ou, à l'instar de tout autre système, il stagnera et deviendra inefficace. Dans la prochaine section, on indique quelques façons d'améliorer continuellement le système de salubrité des aliments des FAC. Remarque : Il ne s'agit pas d'une liste exhaustive, et on encourage les organismes des Services d'alimentation à élaborer des façons nouvelles et novatrices d'améliorer le système de salubrité des aliments des FAC pour leur propre organisme particulier, ainsi que le système dans son ensemble.

7.2 STRATÉGIES D'AC.

1. Les stratégies d'AC ou les idées permettant d'améliorer le système de salubrité des aliments ne sont pas l'apanage des chefs. Tout le personnel qui travaille dans le système peut y contribuer. On trouvera ci-après quelques stratégies pour encourager des AC de la part des préposés à la manipulation des aliments de première ligne jusqu'au niveau stratégique et tous ceux entre ces deux niveaux.

a. AC pour les préposés à la manipulation des aliments de première ligne. En raison de la nature de l'activité, la salubrité des aliments pour les Services d'alimentation est influencée fortement par les activités quotidiennes des travailleurs de première ligne, qu'il s'agisse de travailleurs des Services d'alimentation civils ou de cuisiniers militaires. Quelques-unes des façons dont les travailleurs de première ligne peuvent améliorer le système de salubrité des aliments sont les suivantes :

- (1) Veiller à une bonne formation. Les travailleurs de première ligne doivent veiller à ce qu'ils aient reçu le bon niveau de formation en matière de salubrité des aliments au sein de l'opération des Services d'alimentation. Si les travailleurs de première ligne n'ont pas reçu la bonne formation, ils devraient en aviser leur superviseur dans le meilleur délai, afin qu'ils puissent recevoir la bonne formation pour leur poste au sein de l'opération des Services d'alimentation;
- (2) Soyez un surveillant de la salubrité des aliments. La surveillance de la salubrité des aliments, notamment la prise de températures, garantit que les pratiques en matière de salubrité des aliments qui ont été mises en place fonctionnent correctement. Quelques activités de surveillance sont réservées à certains postes de première ligne; cependant, la prévention de la contamination croisée par des préposés à la manipulation des aliments vigilants est toute aussi importante. Tout le personnel des Services d'alimentation devrait agir en tant que surveillant et prendre des mesures lorsque cela s'impose pour éviter une contamination des aliments;
- (3) Aider au processus de vérification. Bien que l'on conçoive que les vérifications (contrôles, inspections et vérifications de la salubrité des aliments) sont une responsabilité de la direction, les travailleurs de première ligne peuvent concourir aux activités de vérification. Lorsqu'ils effectuent une vérification, les surveillants devraient se faire accompagner par des travailleurs de première ligne pour qu'ils les épaulent dans le cadre de ce processus. Les

travailleurs de première ligne peuvent aider en prenant des mesures ou en faisant des observations. Une activité de mentorat a également lieu entre le superviseur et les travailleurs de première ligne. Les travailleurs de première ligne peuvent apprendre du superviseur, les superviseurs peuvent apprendre des travailleurs de première ligne lorsqu'ils produisent et servent directement des repas;

- (4) Parler de la salubrité des aliments. Les travailleurs de première ligne peuvent également être des enseignants, non seulement sur le lieu de travail, mais également pendant les réunions. Les discussions sur la salubrité des aliments peuvent être formelles ou informelles, par exemple semblables aux « Entretiens de cinq minutes sur la salubrité » donnés par les préposés à la manipulation des aliments aux préposés à la manipulation des aliments pendant les réunions du personnel. Les sujets peuvent être propres à l'opération des Services d'alimentation ou à la salubrité des aliments, le résultat final étant qu'on aura insisté sur les bonnes pratiques en matière de salubrité des aliments.
 - (5) Devenir membre d'un Comité de la salubrité des aliments. On pourrait former un Comité de la salubrité des aliments qui se réunirait mensuellement et qui serait coprésidé par des membres civils et militaires de l'équipe des Services d'alimentation. Les comités de la salubrité des aliments peuvent se réunir une fois par mois pour discuter des problèmes courants liés à la salubrité des aliments, des rapports d'inspection de la salubrité des aliments mensuels et d'éventuelles idées pour améliorer la salubrité des aliments. L'objectif de tels comités n'est pas de mettre en évidence les problèmes ou d'attribuer des blâmes, mais plutôt de travailler en collaboration pour régler des problèmes liés à la salubrité des aliments et améliorer le système de salubrité des aliments dans son ensemble. Les résultats des comités de la salubrité des aliments devraient être consignés sous forme de procès-verbal et conservés aux dossiers dans la cuisine. Les éléments importants à consigner comprennent les enjeux liés à la salubrité des aliments, les idées permettant d'améliorer le système, notamment les façons dont les problèmes peuvent être réglés, et les ressources qui sont nécessaires pour mettre en œuvre le changement ou la nouvelle idée.
- b. AC pour les superviseurs des Services d'alimentation. Les superviseurs des Services d'alimentation jouent un rôle important à l'égard du processus d'AC, car ils transmettent les problèmes de première ligne à la direction des Services d'alimentation. Les superviseurs, particulièrement

ceux qui exercent des fonctions de production et de service, connaissent le fonctionnement quotidien de l'opération. Quelques façons dont les superviseurs peuvent améliorer le système de salubrité des aliments sont les suivantes :

- (1) Bonne formation en matière de salubrité des aliments. Les surveillants doivent veiller à ce qu'ils aient reçu la formation en matière de salubrité des aliments nécessaire pour leur poste et les personnes qu'ils supervisent. Il incombe au superviseur de signaler à la direction toute lacune de la formation en matière de salubrité des aliments et les ressources nécessaires pour combler la lacune;
- (2) La vérification comme outil d'AC. Les contrôles, inspections et vérifications de salubrité des aliments contribuent à garantir la conformité, mais il est plus important de les utiliser comme outils pour l'amélioration. Les activités de vérification ne devraient pas être utilisées comme mécanisme punitif, mais comme une occasion d'apprentissage. Les résultats de la vérification devraient être partagés et discutés avec le personnel. Les superviseurs devraient également participer aux vérifications de la salubrité des aliments de la base/unité en épaulant la direction pendant ces vérifications. De cette façon, les superviseurs peuvent fournir à la fois la raison de l'infraction constatée et les solutions éventuelles à y apporter;
- (3) Chefs de la salubrité des aliments. Un superviseur dans une base ou une unité importante pourrait être désigné comme superviseur de la salubrité des aliments de la base/unité, supervision qu'il exercerait comme fonction secondaire. Cette personne pourrait écouter la rétroaction des travailleurs de première ligne et des superviseurs portant sur les problèmes liés à la salubrité des aliments. Il ou elle ferait en sorte que le Comité de la salubrité des aliments soit créé, que des réunions régulières du comité se tiennent et que des discussions de la salubrité des aliments soient menées. En outre, le superviseur de la salubrité des aliments de la base/unité peut effectuer des inspections de la salubrité des aliments mensuelles et faire office de coordonnateur de la formation en matière de salubrité des aliments pour le personnel de la base/unité. Enfin, le superviseur de la salubrité des aliments de la base/unité a une voie de communication directe avec la direction de la salubrité des aliments (pour les problèmes liés à la salubrité des aliments);

- c. AC pour les gestionnaires de la salubrité des aliments. Les gestionnaires des Services d'alimentation sont les principaux agents du changement pour améliorer le système de salubrité des aliments des FAC, car la

plupart du temps, ils peuvent attribuer les ressources nécessaires aux secteurs à problèmes. Les gestionnaires doivent toujours obtenir l'apport des superviseurs et des travailleurs de première ligne lorsque des problèmes et des problèmes éventuels liés aux aliments sont cernés. Quelques-unes des façons dont les gestionnaires peuvent améliorer le système de salubrité des aliments sont les suivantes :

- (1) Écouter. Une des meilleures qualités d'un bon dirigeant consiste à écouter. Bien que les gestionnaires puissent ne pas être directement impliqués dans les opérations quotidiennes des Services d'alimentation, il est impératif qu'ils écoutent leurs superviseurs et leurs travailleurs de première ligne lorsque l'on constate des problèmes liés à la salubrité des aliments. Ceci consiste entre autres à lire la correspondance du Comité de la salubrité des aliments et à y répondre, et à recueillir la rétroaction à des réunions du personnel ou lors de réunions en tête-à-tête sur le lieu de travail. Bien des fois, la solution qui fonctionne le mieux pour régler des problèmes de salubrité des aliments émane des travailleurs et des superviseurs de première ligne;
- (2) La vérification en tant qu'outil d'AC. Tout comme les superviseurs, les gestionnaires peuvent utiliser leurs vérifications comme un agent de changement positif pour améliorer la salubrité des aliments au sein de leur base ou unité. Les gestionnaires peuvent utiliser les observations consignées pour encourager les bonnes pratiques en matière de salubrité des aliments et ils peuvent également fournir les justifications pour obtenir les ressources nécessaires. Comme tous les niveaux, lorsque des vérifications de la salubrité des aliments d'armée ou stratégiques sont effectués, la direction devrait accompagner l'équipe de vérification pour tirer l'enseignement du processus et expliquer les raisons éventuelles de tout problème de conformité;
- (3) Apporter une contribution afin d'améliorer le système. Les gestionnaires de la salubrité des aliments devraient en premier lieu se concentrer sur l'amélioration de la salubrité des aliments au sein de leur propre opération. Cependant, ils peuvent également améliorer le système de salubrité des aliments des FAC en formulant des commentaires au niveau du commandement d'armée et de leurs Services d'alimentation. Si les gestionnaires des Services d'alimentation nourrissent une préoccupation valable, le commandement d'armée devrait transmettre le problème au niveau du commandement stratégique afin qu'il l'examine. Ceci peut aboutir à des améliorations du système de salubrité des aliments au niveau des FAC/du MDN.

- d. AC pour les niveaux de commandement d'armée (CA) des Services d'alimentation. Les officiers des Services d'alimentation doivent transmettre les problèmes liés à la salubrité des aliments et les idées en la matière valables du niveau de la base/unité au niveau stratégique. En outre, lorsqu'ils mènent des activités de vérification dans les bases et les unités, ils devraient utiliser les vérifications comme possibilité d'apprentissage pour tous les participants de même que les contrôles pour déceler des problèmes de conformité en matière de salubrité des aliments. Les équipes des Services d'alimentation au niveau du CA devraient apporter une contribution au niveau stratégique à l'égard des préoccupations et des pratiques en matière de salubrité des aliments propres à leurs régimes d'alimentation d'armée (en campagne, à bord des navires et en vol) pour contribuer à modifier les procédures au besoin.
- e. AC du niveau stratégique des Services d'alimentation. Au niveau stratégique, la principale responsabilité consiste à produire, promulguer et maintenir des politiques, des normes et des procédures en matière de salubrité des aliments. Comme le système de salubrité des aliments des FAC est un système, le niveau stratégique des Services d'alimentation doit recevoir une contribution des armées afin d'améliorer le système. Faute de cette consultation, le système de salubrité des aliments ne sera pas efficace. Le niveau stratégique doit également intégrer des activités de vérification de la salubrité des aliments pour garantir la conformité, tout en déterminant également si le système fonctionne correctement et de la façon dont il a été conçu. Il y a deux autres activités que le niveau stratégique doit accomplir :
- (1) Transposer la rétroaction en changement. Chaque année, le niveau stratégique doit demander aux Commandements d'armée de lui communiquer des problèmes valables du système de salubrité des aliments des FAC actuel avant une réunion du Conseil consultatif supérieur des Services d'alimentation (CCSSA). De bonnes suggestions pour améliorer le système seraient également bien accueillies. Cette contribution peut être générée au niveau d'armée, mais devrait également émaner du niveau de la base ou de l'unité, par l'entremise de leurs commandements d'armée respectifs. Pendant la réunion du CCSSA, des problèmes ou de nouvelles idées destinées à améliorer le système d'alimentation des FAC seront discutés, et des changements aux normes de salubrité des aliments et/ou aux procédures pourraient suivre. Si un changement est justifié, le niveau stratégique rédigera la norme et/ou la procédure révisée et la diffusera au niveau d'armée pour une rétroaction finale. La promulgation de la norme et/ou de la procédure modifiée peut se faire ensuite;

- (2) Maintenir le système. Parfois, il vaut la peine que quelqu'un de l'extérieur du système analyse le système. Le personnel qui fait partie du système peut être d'optique commune, mais cela peut l'empêcher de voir de quelconques problèmes avec le système. Par conséquent, le système de salubrité des aliments des FAC devrait être analysé par un vérificateur tiers compétent (un organisme à l'extérieur du MDN) afin qu'il fournisse une rétroaction au niveau stratégique sur l'efficacité du système établi.

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 – Dossier D’Aliments Transportes](#)
- [Annexe E – Journal D’Étalonnage Du Thermomètre](#)
- [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 – Dossier 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](#)
- [Annexe S – Analyse HACCP \(7 étapes\) du Programme Fondé sur le HACCP \(PFH\)](#)

ANNEXE A
MALADIES D'ORIGINE ALIMENTAIRE COMMUNES

MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES			
PATHOGÈNE	<i>Salmonella enterica. spp.</i>	<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	Éviter la contamination croisée, éviter la contamination des	Bien cuire les aliments pour atteindre des températures internes minimales sécuritaires,

	<p>85 °C (185 °F), refroidir rapidement les 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</p>	<p>aliments par des matières fécales 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</p>	<p>éviter la contamination croisée.</p>
--	--	---	---

MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES			
PATHOGÈNE	<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 CAUSE	Bœuf haché cru ou mal cuit, fromages importés, lait non pasteurisé, rôti de bœuf, salami sec, cidre, mayonnaise commerciale	Lait et fromages non pasteurisés, crème glacée, légumes crus, volaille et viande, fruits de mer et aliments prêts à manger préparés, refroidis	Viande de porc et eau potable contaminée par des matières fécales
PRÉVENTION	Cuire à fond la viande hachée jusqu'à une	N'utiliser que du lait/des produits	Faire cuire à fond la viande de porc jusqu'à

	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	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	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 PATHOGÈNES			
PATHOGÈNE	<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 insuffisamment chauffés ou contamination croisée par ces produits.	Eau potable contaminée par des matières fécales, contamination par les préposés à la manipulation des aliments et fruits de mer (crustacés, filtreurs)	Viande cuite, produits 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	Contrôler soigneusement la durée et la température de cuisson, conserver les aliments chauds à 60 °C (140 °F) et réchauffer les viandes, la volaille

		aliments, bonnes mesures d'hygiène personnelle, faire cuire les aliments à fond jusqu'à une température interne sécuritaire, utiliser de l'eau chlorée	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			
PATHOGÈNE	<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	Produits du riz, aliments riches en féculents (pommes de terre, pâtes et produits du fromage), sauces, poudings, soupes,	Jambon et autres viandes, volaille, aliments

	l'huile, oignons grillés sautés dans une sauce au beurre, restes de pommes de terre au four, ragoûts, pains de viande/volaille	ragoûts, pâtisseries, salades (émétique); viandes, lait, légumes, poissons (diarrhéique)	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

	<p>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</p>	<p>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</p>	
--	--	---	--

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 D
DOSSIER D'ALIMENTS TRANSPORTÉS

DOSSIER D'ALIMENTS TRANSPORTÉS*			
Unité/cuisine/mess : <u>Petawawa</u> Date : <u>2 févr. 15</u>			
Description de l'aliment^(a)	Température/ heure à laquelle les aliments quittent le service d'alimentation^{b)}	Température/ heure à laquelle ils arrivent au lieu du repas^{c)}	Commentaires supplémentaires
Fèves au lard	70 °C / 6 h 30	65 °C / 7 h 30	Le destinataire est avisé des normes en matière de temps/température
Pommes de terre rissolées	68 °C / 6 h 30	62 °C / 7 h 30	Comme ci-dessus.
Signature du s/off du quart : <u>J Smith</u> Signature du destinataire ^{d)} : <u>B.Brown</u> Nom : <u>J Smith</u> Nom : <u>B. Brown</u>			
Notes pour remplir les colonnes :			
a) Inscire le plat, p. ex., ragoût ou emballage-repas individuel.			
b) Inscire l'heure et la température auxquelles les aliments chauds sont placés dans des contenants isolés ou les aliments froids quittent un environnement réfrigéré.			
c) Inscire l'heure et la température si la température des aliments est relevée à l'endroit du repas. Si la température des produits n'est pas relevée à l'endroit du repas, la consommation doit se faire dans les 4 heures (aliments froids) ou 2 heures (aliments chauds) suivant l'heure indiquée dans la colonne. Les aliments froids doivent être consommés dans les 4 heures suivant celle à laquelle la température dépasse 4°C. Les aliments chauds doivent être consommés dans les 2 heures suivant celle à laquelle la température tombe sous 60°C.			
d) Le destinataire signe pour confirmer la réception des aliments et indiquer qu'il a pris connaissance des exigences en matière de consommation indiquées aux colonnes b) et c).			
*Le formulaire doit être produit en double exemplaire : 1 copie doit être conservée dans les dossiers de salubrité des aliments et 1 copie doit être conservée par le destinataire des aliments.			

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 enfille 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 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 58 °C à 9 h 30</i>	<i>2 févr. 2015</i>	<i>10 h 30 Matin</i>	<i>74 °C</i>	<i>JS</i>	Table à vapeur au poste d'attente	Température de départ de 52 °C trop basse. Réchauffer le chili jusqu'à 74 °, tel qu'exigé.	
		<i>14 h 30 Après- midi</i>	<i>65 °C</i>	<i>JS</i>			
		Matin					
		Après- midi					
		Matin					
		Après- midi					
		Matin					
		Après- midi					
		Matin					
		Après- midi					
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.							

indiqué dans l'exemple).

ANNEXE M

ÉVALUATION DE PROBLÈMES DE CONTAMINATION CROISÉE ÉVENTUELS

Instructions

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

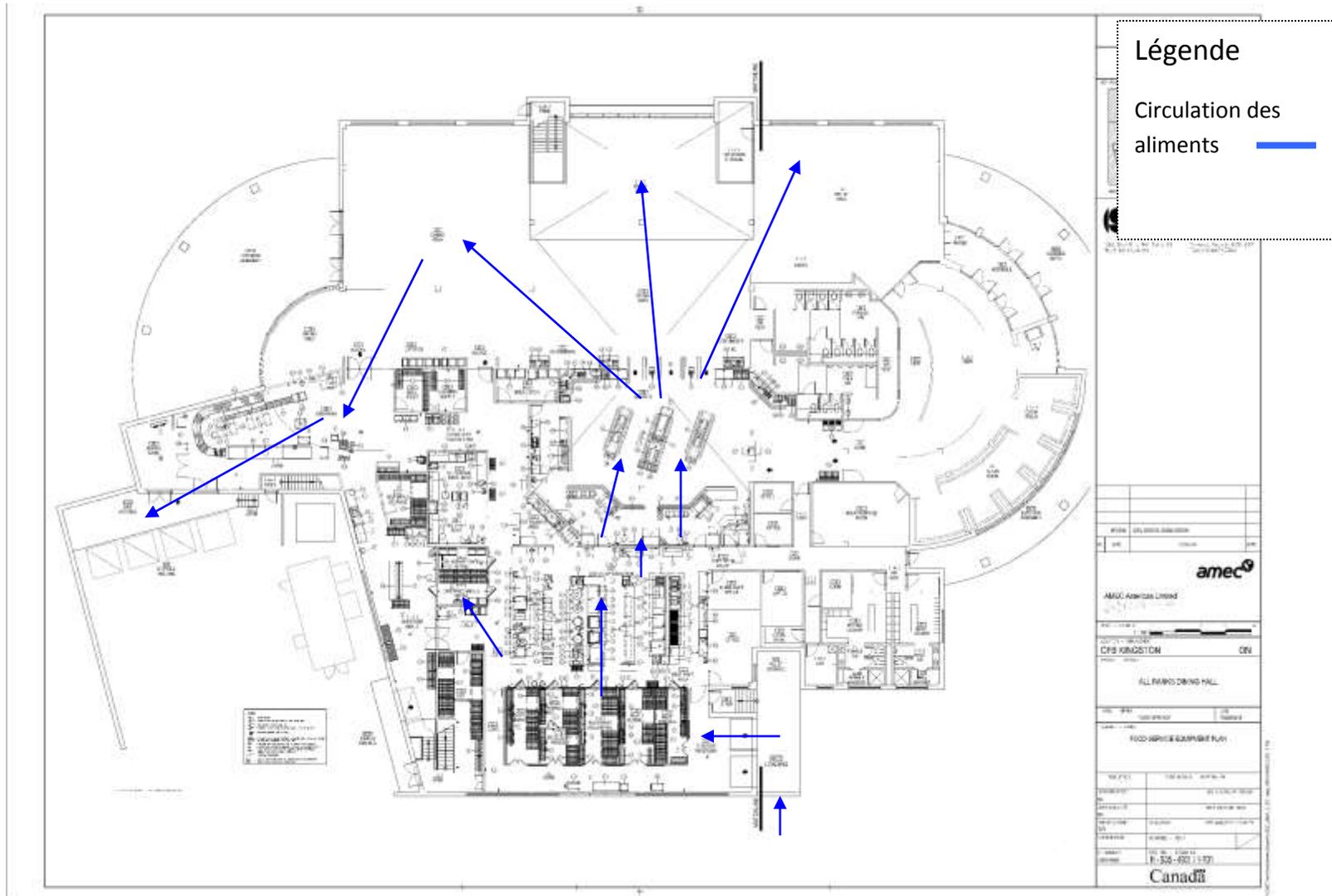
1. Au moyen d'un plan d'étage de la cuisine, élaborer un diagramme de la circulation des aliments depuis la réception jusqu'au service ou à la distribution;
2. Sur le diagramme de circulation, étiqueter où chaque processus / étape a lieu;
3. Encercler les aires dans lesquelles la contamination croisée 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.

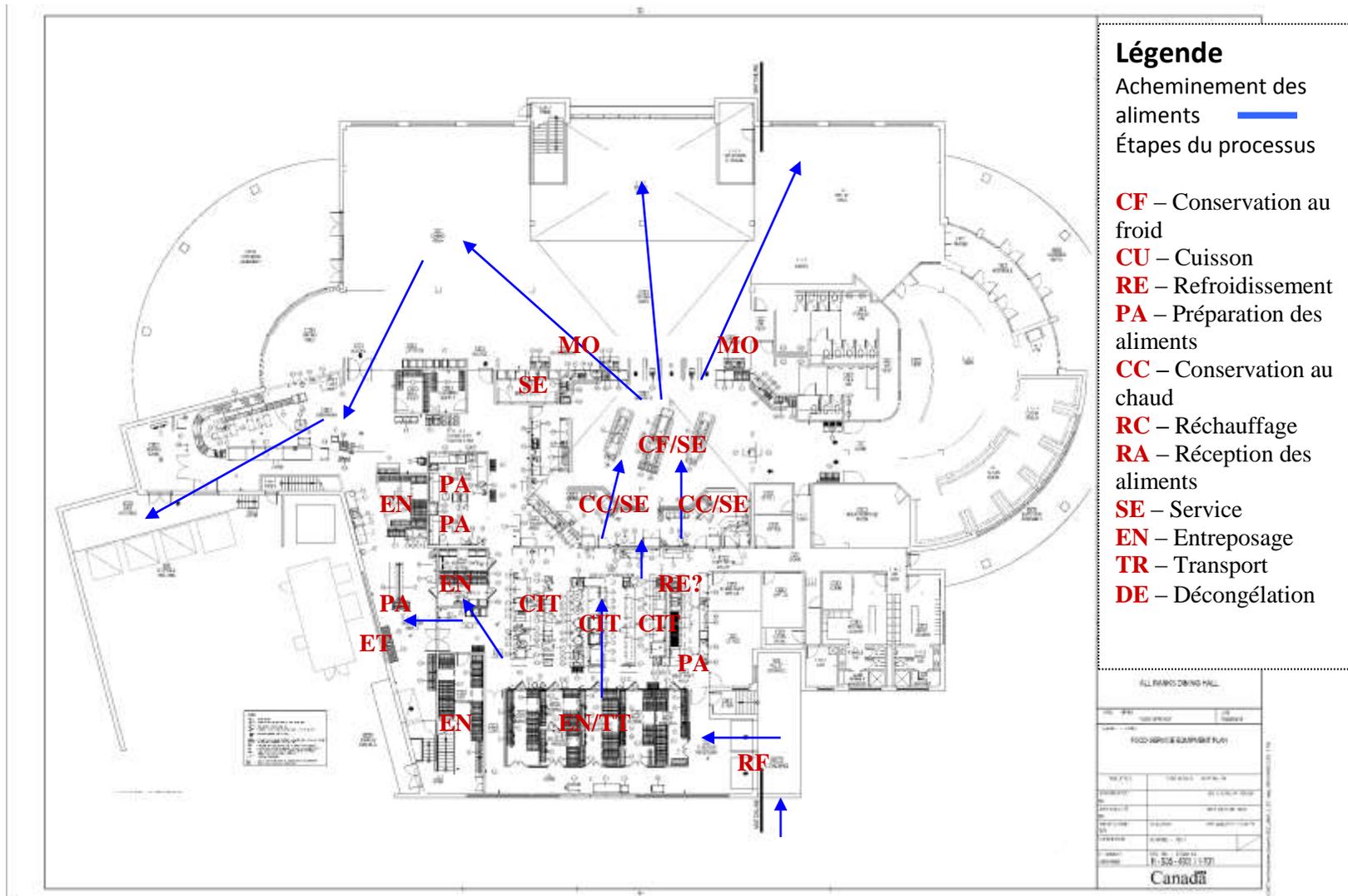
Un exemple d'évaluation de problèmes possibles de contamination croisée est illustré aux quelques pages suivantes.

Exemple d'évaluation de problèmes possibles de contamination croisée

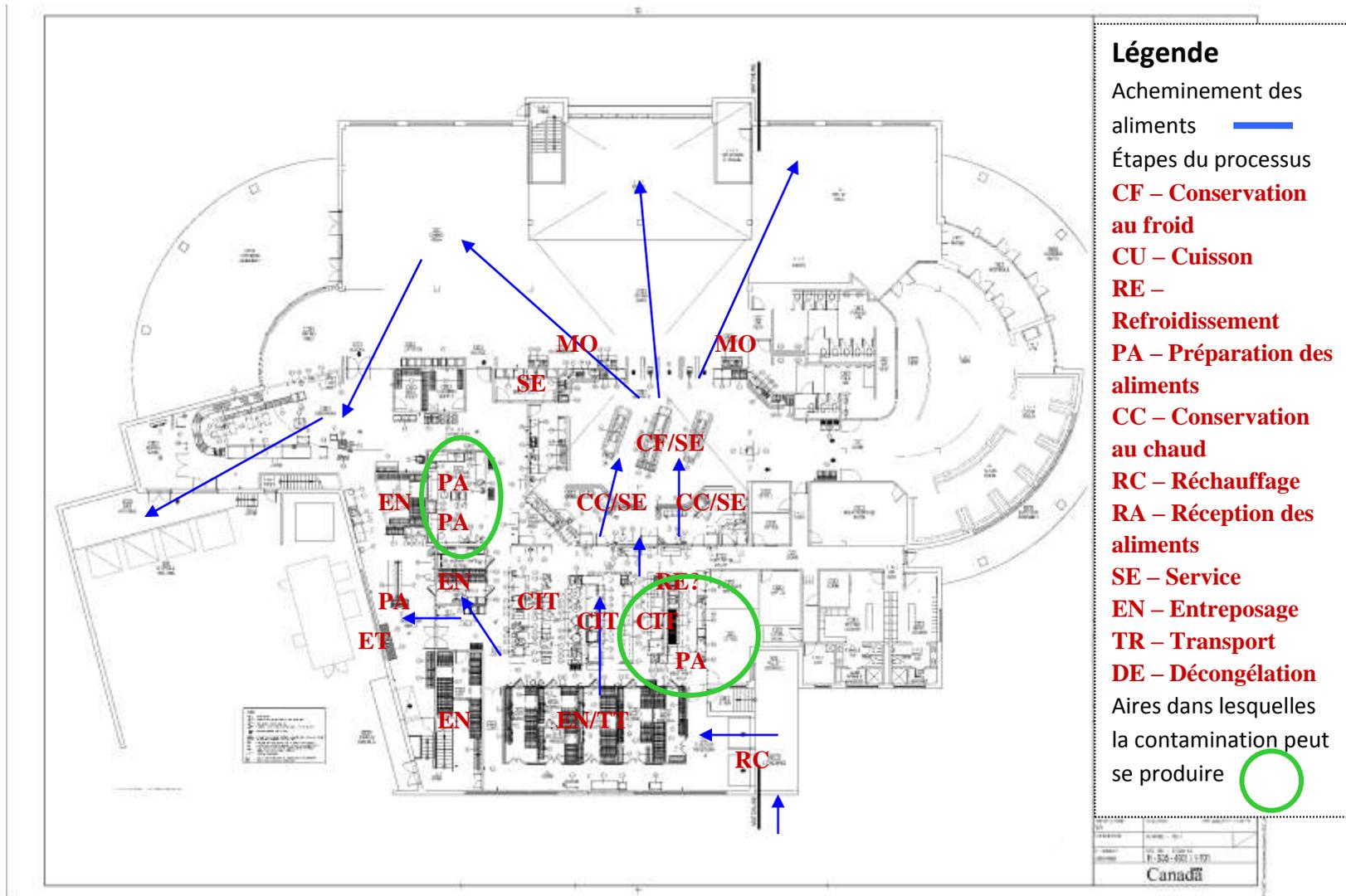
Étape 1 – Élaborer un diagramme de la circulation des aliments depuis la réception jusqu'au service ou à la distribution.



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			
Toutes les aires sont-elles propres? [PP 5] • Ustensiles et équipement des Services d’alimentation [PP 5.1, 5.2] • Éclairage (propre et adéquat) [PP 1.3] • Contenants à déchets [PP 1.5] • Vestiaire du personnel et toutes les salles de toilettes [PP 1.6]			
Vérifier les pratiques de sécurité de l’immeuble			
Vérifier ce qui suit : • Toutes les entrées vers l’opération des Services d’alimentation sont fermées à clé ou sous observation [PP 8.1] • Toutes les aires d’entreposage sont fermées à clé ou sous observation [PP 8.1] • Les travailleurs n’appartenant pas aux Services d’alimentation (p. ex., les visiteurs) ont l’autorisation nécessaire pour entrer dans les aires opérationnelles [PP 4.3]			
Vérifier toutes les aires d’entreposage (réfrigérateurs/congélateurs/aires d’entreposage à sec)			
Toutes les aires d’entreposage : • Maintenu à la bonne température? [PP 2.2] • Propres et bien entretenues? [PP 2.2] • Stockées de façon à empêcher la contamination croisée? [PP 2.2]			

Éléments à vérifier pendant le quart	Problème? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesures correctives prises
Observer le personnel dans les Services d'alimentation			
Tous les travailleurs des Services d'alimentation : <ul style="list-style-type: none"> • Lavent-ils leurs mains lorsque c'est nécessaire? [PP 4.2] • Sont-ils en conformité avec les exigences en matière d'uniforme? [PP 4.2] • Sont-ils en conformité avec les exigences en matière de cheveux? [PP 4.2] 			
Vérifier les activités de surveillance (décongélation, conservation au chaud/au froid, cuisson, refroidissement, réchauffage, service)			
Observer visuellement que les vérifications et les consignations de la température suivantes ont été effectuées : <ul style="list-style-type: none"> • La bonne méthode de décongélation est-elle utilisée? [PFH 1] • Surveillance des températures de cuisson – vérifier que les dossiers sont complets [PFH 3] • Surveillance des températures de refroidissement – vérifier que les dossiers sont complets [PFH 5] • Surveillance des procédures de conservation au chaud/au froid – vérifier que les dossiers sont complets [PFH 2, PFH 4] • Les procédures de réchauffage ont amené la température interne à 74 °C – vérifier que les dossiers sont complets [PFH 7] • 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 [PFH 6] 			
Observations supplémentaires			

Signature du superviseur de quart _____ DATE _____

Examiner les commentaires du second de la cuisine ou du commandant en second de l'unité

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

*** Les instructions pour remplir le formulaire de vérification de niveau 1 se trouvent à l'appendice 1 de l'annexe N***

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 pendant chaque jour fois chaque jour (si les deux équipes se chevauchent les superviseurs doivent vérifier mener ensemble)..
2. Lorsqu'il a été rempli, le formulaire doit être examiné par le gestionnaire de cuisine ou la personne désignée par lui.

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	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
PP 1 – Locaux internes et externes				
1.1 Locaux externes				
a. Faire à pied le tour de l'extérieur du service d'alimentation pour déterminer tout risque interne qui pourrait éventuellement contaminer l'intérieur de l'opération de service des aliments.	PP 1.1			
b. Évaluer visuellement les murs extérieurs de l'installation. Des rongeurs ou de la vermine peuvent-ils y pénétrer?	PP 1.2.1			

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
1.2 Locaux internes	PP 1.2.2.a.			
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]?				
a. Confirmer que la circulation des aliments et du personnel ne facilitera pas la contamination croisée des aliments.	PP 1.2.2. b., c.			
b. 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.			
c. 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.			
d. 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.			
e. Vérifier que les déchets (ordures) soient bien entreposés [p. ex., ne facilitent pas la contamination croisée des aliments]	PP 1.2.2.g.			
f. 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.			
g. Vérifier que le plancher et les murs sont propres et en bon état.	PP 1.2.2.i.			
1.3 Éclairage				

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
a. Confirmer que les niveaux d'éclairage sont adéquats pour le travail et l'inspection des aliments.	PP 1.3.1			
b. Veiller à ce que tous les plafonniers soient propres et couverts pour empêcher le bris	PP 1.3.2			
1.4 Ventilation	PP 1.4.1			
a. Évaluer visuellement la propreté des filtres à air	1.4.2			
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			
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			
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.			
c. S'assurer que l'installation a des procédures d'élimination des déchets/ordures écrites	PP 1.5.1.c.			
d. Évaluer l'entretien de l'équipement destiné aux ordures/déchets.	PP 1.5.1.e.			
1.6 Installations sanitaires				
a. Vérifier que toutes les salles de toilettes sont propres et suffisamment approvisionnées.	PP 1.6.1			
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			

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
c. Confirmer que toutes les salles de toilettes, salles à manger et vestiaires sont propres et bien entretenus.	PP 1.6.3			
1.7 Qualité de l'eau/glace/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			
b. Vérifier que les tuyaux et les robinets dans toute l'installation empêchent le refoulement (les robinets devraient être dotés d'un dispositif antirefoulement; pour 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			
d. Vérifier que la pression et la température de l'eau conviennent au nettoyage	PP 1.7.4			
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			
1.8 Plomberie et eaux usées				
a. Les tuyaux et les robinets de plomberie doivent empêcher le refoulement.	PP 1.8.1.			
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	PP 1.8.1.a.			

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
ce qu'elles aient été nettoyées et désinfectées à fond?				
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.			
d. Confirmer que les boîtes à graisse sont nettoyées et rincées régulièrement	PP 1.8.1.b.			
PP 2 Achat/réception, entreposage, emballage et transport				
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			
b. Vérifier que les commandes d'aliments sont conservées au dossier	PP 2.12			
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			
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 	PP 2.2.1.a.			

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
<ul style="list-style-type: none"> • 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 2.2.1.1 PP 2.2.1.2			
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			
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 15 pouces) • 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			

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
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			
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			
2.4 Emballage				
a. Tous les matériaux d'emballage doivent être de bonne qualité alimentaire et être utilisés pour empêcher la contamination des aliments	PP 2.3.1			
2.5 Transport/distribution				
a. Les aires de distribution des aliments doivent être propres et libres de problèmes de contamination croisée	PP 2.4			
PP 3 – Équipement et ustensiles				
3.1 Gros équipement				
a. 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 3.1.1 a.-f.			

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
3.2 Petit équipement				
a. 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.			
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.			
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.			
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.			
b. Vérifier que des dossiers d'étalonnage pour tous les appareils de mesure sont remplis régulièrement et correctement				
3.5 Ustensiles				

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
a. 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			
PP 4 – Personnel				
4.1 Hygiène personnelle				
a. 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 [annexe F]	PP 4.2.1 Annexe F			
PP 5 – Mesures d'hygiène				
5.1 Nettoyage et désinfection				
a. Inspecter visuellement toutes les aires des Services d'alimentation et le petit et le gros équipement pour en vérifier la propreté.	PP 5.1			
5.2. Calendrier de nettoyage				
a. Veiller à ce qu'il y ait un calendrier de nettoyage de l'installation en place et qu'il soit utiliser [il doit comprendre les tâches particulières, les matériaux de nettoyage, les mesures de sécurité et la fréquence du nettoyage] [annexe G]	PP 5.1.1 a.-b.			
5.3 Nettoyage en profondeur				

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
a. 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			
5.4 Ustensiles/contenants/planches à découper	PP 5.2.1, 5.2.2 Annexe G			
a. 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 6 – Lutte antiparasitaire				
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			
a. 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)			

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
PP 7 – Intervention en cas de problèmes d'origine alimentaire				
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			
7.2. Intervention en cas d'incidents de maladie d'origine alimentaire soupçonnés				
a. 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			
PP 8 – Défense des aliments				
8.1 Approvisionnement en nourriture				
a. Confirmer que tous les aliments sont reçus d'un fournisseur approuvé	PP 8.1 a.			

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
b. Confirmer si oui ou non il y a eu des incidents dans lesquels les aliments étaient [ou pourraient avoir été] altérés?				
8.2 Personnel	PP 8.1 b.			
a. Vérifier que tous les travailleurs de l'opération des Services d'alimentation ont une vérification approfondie de la fiabilité				
8.3 Sécurité physique	PP 8.1 c.			
a. Vérifier qu'une enquête sur la sécurité physique a été menée pour l'opération des Services d'alimentation				
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]				
8.4 Visiteurs	PP 8.1 d.			
a. 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?]				

Aires d'inspection	PP de réf	Problème de salubrité des aliments? (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise / nécessaire
Observations du gestionnaire de la cuisine ou du 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 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	PP / PFH Réf	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
Pratiques 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			
b. Le personnel a lavé ses mains correctement et lorsque c'était exigé	PP 4.2.1 a.			
c. Le personnel portait des vêtements propres et aucun bijou interdit	PP 4.2.1 b. et c.			
d. Le personnel a manipulé les ustensiles et l'équipement d'une façon qui empêchait la contamination croisée.	PP 4.2.1 d.			
e. Les effets personnels (p. ex., les téléphones cellulaires) étaient rangés à l'écart des aires de travail	PP 4.2.1 e.			
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.			
g. La circulation des aliments et du personnel de la cuisine était adéquate pour empêcher la contamination croisée	PP 4.2.1 g.			
h. Les visiteurs se sont présentés au superviseur désigné avant d'entrer dans les aires opérationnelles	PP 4.3.1			

Aires d'inspection	PP / PFH Réf	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
i. Les visiteurs autorisés ont respecté les règles de salubrité des aliments lorsqu'ils se trouvaient dans les aires opérationnelles	PP 4.3.1			
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 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			
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			
c. Le personnel de réception a contrôlé la température de chaque palette qui a été livrée	PP 2.1.1.3			
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			
e. Le personnel a consigné les activités ci-dessus (a.-d.)	PP 2.1.1			

Aires d'inspection	PP / PFH Réf	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
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			
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 (annexe D)	PP 2.4 Annexe D			
b. Le personnel chargé des aliments transportés a vérifié la propreté/l'état du véhicule utilisé pour transférer les aliments	PP 2.4 Annexe D			
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 : <u>*Remarque</u> : 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			
Lorsque les aliments sont décongelés, ils sont couverts et protégés contre une éventuelle contamination	PFH 1.2			
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	PFH 2.1 et 2.2 Annexe I			

Aires d'inspection	PP / PFH Réf	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
pendant le dernier mois. S'assurer que les dossiers étaient complets et exacts.				
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			
b. Grâce aux activités de conservation les aliments n'ont pas été exposés à une éventuelle contamination croisée	PFH 2.2			
c. Les activités ci-dessus ont été consignées	PFH 2.1 et 2.2			
Cuisson et réchauffage des aliments – Observer les activités de cuisson				
Dossiers : Examiner cinq échantillons aléatoires de dossiers de 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			
b. Lorsque les aliments étaient cuits ou réchauffés, ils ne risquaient pas de contamination croisée	PFH 3.2, 7.2			
c. Les activités ci-dessus ont été consignées	PFH 3.1, 3.2, 7.1, 7.2			
Conservation au chaud des aliments – Observer les activités de conservation au chaud				
Dossiers : Examiner cinq échantillons aléatoires	PFH 4.1 et 4.2			

Aires d'inspection	PP / PFH Réf	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
de dossiers de conservation au chaud (annexe K) remplis pendant le dernier mois. S'assurer que les dossiers étaient complets et exacts.	Annexe K			
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			
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			
c. Les activités ci-dessus ont été consignées	PFH 4.1 et 4.2			
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			
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 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			
c. Les activités ci-dessus ont été consignées	PFH 5.1, 5.2			

Aires d'inspection	PP / PFH Réf	Problème de salubrité des aliments (O/N)	Dans l'affirmative, désigner le ou les problèmes	Mesure corrective prise
Service des aliments – Observer les activités de service				
1. Dossier : Examiner cinq échantillons aléatoires de dossiers de service (annexe I et K) remplis pendant le dernier mois. S'assurer que les dossiers de service étaient complets et exacts.	PFH 6.1, 6.2 Annexes I et K			
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			
b. Les aliments froids étaient conservés à 4 °C ou moins et pendant moins de deux heures	PFH 6.1			
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			
d. Les activités ci-dessus ont été consignées	PFH 6.1, 6.2			
Contrôler l'évaluation de la prévention de la contamination croisée				
A-t-on effectué une évaluation de la prévention de la contamination croisée pour votre emplacement des Services d'alimentation? Dans la négative, effectuer une évaluation avec le personnel de gestion. Si une évaluation a été effectuée, réévaluer avec le personnel de gestion et mettre à jour au besoin.	PFH 8.1 Annexe M			

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 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 trancheuses				
12	Planches à découper, couteaux ou trancheuses				
13	Planches à découper, couteaux ou trancheuses				
14	Planches à découper, couteaux ou trancheuses				
15	Planches à découper, couteaux ou trancheuses				
16	Planches à découper, couteaux ou trancheuses				
17	Planches à découper, couteaux ou trancheuses				
18	Planches à découper, couteaux ou				

	trancheuses				
19	Planches à découper, couteaux ou trancheuses				
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)				

	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 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) – Inscrire 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.				

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. 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.				
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	PP 1.7				

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
suffisante.					
h. Vérifier s'il y a eu des problèmes de plomberie signalé pendant la période de rapport. Dans l'affirmative, quelles mesures ont été prises et quelles mesures seront prises pour empêcher que cela se reproduise	PP 1.8				
PP 2 – Achat/réception/entreposage/emballage/transport (sera couvert à la prochaine section)					
PP 3 – Équipement et ustensiles					
1. Équipement :					
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, 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				

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
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					
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.					

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. 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 sont couverts	PP 4.2.1b				
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	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
dangers éventuels pour les aliments ou le personnel.					
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 deux dossiers de chaque mois). Confirmer qu'ils sont tous deux complets et corrects.	PP 2.1.1				
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	PP 2.2.1				

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
contamination croisée.					
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 tenues à l'écart des aliments et des articles non alimentaires pour veiller à qu'il n'y ait pas de contamination croisée.	PP 5.1.1				
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.					

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
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 production.	PFH 8.1				
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	PFH 1.1. 1.2				

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
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).					
g. Activités de refroidissement : Observer les activités de refroidissement pour vérifier que les bonnes méthodes de refroidissement sont 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).	PFH 5.1, 5.2 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	PFH 6.2				

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
mauvaise température pendant le service et qu'il n'y ait pas d'infraction à l'hygiène personnelle.					
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				
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.					

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
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 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.	PFH 8.1 Annexe G				
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.					

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
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				

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

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 :

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
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.	PP 1.1				
2. Locaux internes	PP 1.2				
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	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
d'alimentation des FC et la base de données de maintenance sont utilisés. Contrôler les dossiers d'étalonnage. Contrôler la mesure/la 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					

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
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 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 7				
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				

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
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 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.	PP 2.1 et 7. PFH 8				
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,	PP 2.2, 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
que toutes les aires d'entreposage sont propres et qu'il n'y a pas de contamination croisée.					
4. Aires de préparation					
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	PFH 1 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
superviseur de quart de montrer l'endroit où les activités de décongélation se déroulent.					
d. Observer les activités dans l'aire de production pendant les activités de production. Formuler des commentaires sur tout problème de conformité en matière de salubrité des aliments.	PFH 1, 2,3,4,5 et 8				
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				

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
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 des commentaires sur tout problème de conformité.	PP 2.4				
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?					

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
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					
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 (mélangé 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				

	trancheuses				
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 moyennes par catégorie (ULR)	Valeurs les plus élevées consignées dans
Aires de préparation des aliments					
Planches à découper, couteaux et trancheuses					
Tables à manger					
Équipement de production					
Casseroles, plats ou plateaux de service					
Réfrigérateurs/congérateurs (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 (dispensés 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 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 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 niveau 3 – Vérifications de la salubrité des aliments de la base/unité.	Inspection rapide des 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.	Officiers des Services d'alimentation de la base et sous-officiers des Services d'alimentation	Trimestriellement (quatre/an)	Annexe P
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

ANNEXE S

ANALYSE HACCP (7 ÉTAPES) DU PROGRAMME FONDÉ SUR LE HACCP (PFH)

Étape de processus	Dangers Qu'est-ce qui peut aller de travers?	Le danger est-il contrôlé dans le cadre des PP? Oui ou non	Mesures préventives Que puis-je faire à ce sujet?	Surveillance Comment, quand et où dois-je vérifier?	Mesures correctives Que dois-je faire si ce n'est pas en ordre après les contrôles?	Vérification à l'étape 6 du HACCP Comment s'assurer que le PFH fonctionne correctement? VN = Vérification de niveau	Dossiers Que dois-je noter? VN = Vérification de niveau
Réception des aliments	Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, pierres, métal, plastique) contenant de la vermine.	Oui – PP 2	S'assurer qu'aucune matière étrangère ne se trouve dans les livraisons et qu'elles n'ont pas été altérées.	Vérifications visuelles/sensorielles par le personnel qui reçoit les marchandises pour chaque livraison. Ceci comprend les fournitures d'aliments mais également les véhicules de livraison.	Ne pas accepter du fournisseur. Remplir le formulaire de rejet de la fourniture d'aliments (annexe à confirmer).	VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement). VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement) VN 4 – Vérifications externes (annuellement).	Surveillance – Annexe B pour chaque livraison. Vérification – VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q
	Chimique Produits de nettoyage, contaminants chimiques (p. ex., pesticides, engrais), éléments toxiques (p. ex., plomb), autres contaminants (p. ex., PP, éclats de peinture).		- Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant. - S'assurer que les spécifications des aliments sont respectées dans le contrat d'alimentation conclu avec les fournisseurs. -S'assurer que les fournitures reçues ne contiennent pas d'aliments contaminés ni de produits non alimentaires contaminés.	-Contrôler la propreté des chariots de livraison et des convoyeurs. -Contrôler que les produits chimiques ne sont pas entreposés dans l'aire de réception et sont utilisés uniquement lorsqu'il n'y a pas de livraison.	- Ne pas accepter d'aliments contaminés du fournisseur, informer le superviseur, documenter la raison du retour des fournitures. -Si les aliments ont été altérés, aviser immédiatement le superviseur afin qu'il contacte les services de sécurité (Police militaire).		
	Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des		S'assurer que les températures de livraison sont les suivantes : Aliments réfrigérés : 4 °C	Pour chaque palette d'aliments livrée, contrôler la température des aliments au	Si, selon la mesure, la température des aliments est supérieure à 4 °C (40 °F) pour les aliments		

	parasites pathogènes (voir l'annexe A).		(40 °F) ou moins. Aliments congelés : -18 °C (0 °F) ou moins	moyen d'un thermomètre ou d'un pistolet à température étalonnés. Consigner la température.	réfrigérés et supérieure à -18 °C (0 °F) pour les aliments congelés, rejeter la commande d'aliments, aviser le superviseur, documenter la raison du retour des fournitures.		
Entreposage	Physique Emballage d'objets étrangers (verre de lampes), vermine, autres contenant d'entrepasage.	Oui – PP 2	-S'assurer que les pièces d'entrepasage sont maintenues propres et régulièrement décongelées. -S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires d'entrepasage.	Contrôler l'efficacité des contrôles/opérations de lutte antiparasitaire. Vérifications visuelles/sensorielles.	-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée. -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. Nettoyer immédiatement et réviser les calendriers de nettoyage.	VN 1 – Contrôle (chaque quart). VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement). VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement) VN 4 – Vérifications externes (annuellement).	Surveillance – Annexe C pour les aires d'entrepasage. Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q
	Chimique Produits de nettoyage, autres contaminants (p. ex., PP, peinture).		-Maintenir la propreté des réfrigérateurs et des aires d'entrepasage. Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant. -Entreposer les produits chimiques d'autres contaminants à l'écart des produits alimentaires et non alimentaires.	Vérifications visuelles/sensorielles.	-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. Informer le superviseur. Nettoyer immédiatement et réviser les calendriers de nettoyage.		
	Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A).		S'assurer que la température de l'aire d'entrepasage est de : Aliments réfrigérés : 4 °C (40 °F) ou moins. Aliments congelés : -18 °C (0 °F) ou	-Contrôler la température (deux fois par jour) en utilisant une sonde thermique étalonnée (à chaque quart). -Vérifier les dates de	-Si la température des aliments dépasse 4 °C (40 °F) pour les aliments réfrigérés ou -18 °C (0 °F) pour les aliments congelés, conserver les aliments pour		

			<p>moins.</p> <p>-S'assurer que l'humidité des aires d'entreposage à sec est maintenue entre 50 et 55 %.</p> <p>-Veiller à ce qu'il n'y ait pas de contamination croisée en utilisant les bonnes méthodes d'entreposage.</p> <p>-S'assurer que la méthode PEPS est suivie.</p>	<p>péremption.</p> <p>Vérifications visuelles/sensorielles.</p>	<p>élimination dans un endroit séparé jusqu'à ce que l'autorisation de les éliminer soit donnée (Méd Prév).</p> <p>Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS</p> <p>Ajuster ou réparer le réfrigérateur ou le congélateur.</p>		
Décongélation	Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, métal), vermine, effets personnels.	Non	-S'assurer que les aires où se fait la décongélation sont tenues propres. S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires où se fait la décongélation.	-Contrôler l'efficacité du contrat/des opérations de lutte antiparasitaire. Supervision. Vérifications visuelles/sensorielles	-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée. Conserver tout aliment contaminé pour élimination à 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. Nettoyer immédiatement et réviser les calendriers de nettoyage.	<p>VN 1 – Contrôle (chaque quart).</p> <p>VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement).</p> <p>VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement)</p> <p>VN 4 – Vérifications externes (annuellement).</p>	<p>Surveillance –Le superviseur de quart doit consigner les procédures de décongélation à l'annexe N.</p> <p>Vérification –</p> <p>VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q</p>
	Chimique Produits de nettoyage.		-L'équipement utilisé pour la décongélation doit être propre. -Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant.	-Vérifications visuelles/sensorielles. Contrôle quotidien des techniques de nettoyage – contrôle consigné.	-Communiquer avec le superviseur du nettoyage. Éliminer les aliments contaminés.		
	Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des		-N'utiliser qu'une des quatre méthodes approuvées pour décongeler les aliments.	-Vérifications visuelles/sensorielles. Supervision.	-Si la température des aliments dépasse 4 °C pendant la décongélation, conserver les		

	parasites pathogènes (voir l'annexe A).		<ul style="list-style-type: none"> -Se laver les mains avant de manipuler des aliments. -Les surfaces et l'équipement doivent être désinfectés avant la décongélation. Tenir les aliments crus à l'écart des autres types d'aliments. <p>Point de contrôle critique 1 S'assurer que la température des aliments ne dépasse pas 4 °C (40 °F) lors de la décongélation.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Contrôler régulièrement que les aliments sont convenablement décongelés au moyen d'une des quatre méthodes approuvées. -Contrôler aléatoirement les aliments avec un thermomètre. 	aliments contaminés pour élimination à 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 Vérifier que le personnel a reçu la bonne formation aux méthodes approuvées de décongélation des aliments.		
Préparation des aliments	Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, métal), vermine, effets personnels.	Pas de PP 5 Oui – Sera couvert par l'étape Contamination croisée	<ul style="list-style-type: none"> -S'assurer que les aires de préparation des aliments sont tenues propres. S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires dans lesquelles les aliments sont préparés. 	<ul style="list-style-type: none"> -Contrôler l'efficacité du contrat/des opérations de lutte antiparasitaire. -Vérifications visuelles/sensorielles 	<ul style="list-style-type: none"> -Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée. Conserver tout aliment contaminé pour élimination à 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. Nettoyer immédiatement et réviser les calendriers de nettoyage. 	VN 1 – Contrôle (chaque quart). VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement). VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement) VN 4 – Vérifications externes (annuellement).	Surveillance –Le superviseur de quart doit consigner les problèmes de préparation des aliments sur un document de contrôle du responsable de quart conformément à l'annexe N. Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q
	Chimique Produits de nettoyage.		<ul style="list-style-type: none"> -L'équipement utilisé pour la préparation des aliments doit être propre. -Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant. 	<ul style="list-style-type: none"> -Vérifications visuelles/sensorielles. Contrôle quotidien des techniques de nettoyage – contrôle consigné. 	<ul style="list-style-type: none"> -Communiquer avec le superviseur du nettoyage. Éliminer les aliments contaminés. 		
	Biologique		<ul style="list-style-type: none"> -Se laver les mains avant de 	<ul style="list-style-type: none"> -Vérifications 	<ul style="list-style-type: none"> -Si des aliments entrent dans la 		

	Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A).		manipuler des aliments. -Les surfaces et l'équipement doivent être désinfectés avant de préparer les aliments. Tenir les aliments crus à l'écart des autres types d'aliments. -S'assurer que les aliments n'entrent pas dans la zone de températures dangereuses (au-dessus de 4 °C (40 °F) ou sous 60 °C (140 °F)) pendant de longues périodes.	visuelles/sensorielles.	zone de températures dangereuses (au-dessus de 4 °C (40 °F) ou sous 60 °C (140 °F)) pendant de longues périodes, conserver les aliments pour élimination à 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		
Conservation au froid	Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, métal), vermine, effets personnels.	Non	-S'assurer que les aires dans lesquelles les aliments sont conservés au froid sont tenues propres. -S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires dans lesquelles les aliments sont conservés au froid. S'assurer que les aliments sont toujours couverts lors de la conservation au froid. -Nettoyer l'équipement de conservation au froid après	-Contrôler l'efficacité du contrat/des opérations de lutte antiparasitaire. -Supervision. -Vérifications visuelles/sensorielles.	-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée. -Conserver tout aliment contaminé pour élimination à 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. Nettoyage de l'équipement de conservation au froid.	VN 1 – Contrôle (chaque quart). VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement). VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement) VN 4 – Vérifications externes (annuellement).	Surveillance – Remplir l'annexe I. Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q

			chaque utilisation.		Communiquer avec le superviseur du nettoyage.		
	Chimique Produits de nettoyage, contaminants environnementaux à l'extérieur.		-Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant. -S'assurer que les aliments sont toujours couverts lors de la conservation au froid. Nettoyer l'équipement de conservation au froid/chaud après chaque utilisation.	Vérifications visuelles/sensorielles. Contrôle quotidien des techniques de nettoyage.	-Conserver les aliments contaminés pour élimination à 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 -Nettoyer l'équipement de conservation au froid. Communiquer avec le superviseur du nettoyage.		
	Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A).		-Les surfaces et l'équipement doivent être désinfectés avant et après la conservation au froid. Maintenir les aliments couverts. <u>Point de contrôle critique 2</u> S'assurer que les aliments froids sont conservés à une température inférieure à 4 °C (40 °F) ou moins en tout temps. Ne pas garder les aliments pendant plus de deux heures.	-Vérifications visuelles/sensorielles. -Contrôler que les aliments froids sont conservés à l'extérieur de la zone de températures dangereuses (moins de 4 °C (40 °F) ou sous 60 °C (140 °F)). -Les contrôles au moyen d'un thermomètre doivent être effectués une fois pendant chaque période de repas.	-Si la température des aliments dépasse 4 °C pendant la conservation au froid, les transférer à un endroit séparé jusqu'à l'autorisation d'élimination (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. -Veiller à ce que le personnel ait reçu la formation adéquate pour les méthodes approuvées de conservation des aliments. Nettoyer l'équipement de conservation au froid. Communiquer avec le superviseur du nettoyage.		

Cuisson	Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, métal), vermine, effets personnels.	Non	-S'assurer que les aires dans lesquelles on cuit les aliments sont propres. -S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires dans lesquelles les aliments sont cuits. -S'assurer que les aliments sont toujours couverts avant et après la cuisson.	Contrôler l'efficacité du contrat/des opérations de lutte antiparasitaire Supervision. Vérifications visuelles/sensorielles.	-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée. -Conserver les aliments contaminés pour élimination à 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. S'assurer que l'équipement de cuisson est nettoyé après chaque utilisation.	<p>VN 1 – Contrôle (chaque quart).</p> <p>VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement).</p> <p>VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement)</p> <p>VN 4 – Vérifications externes (annuellement).</p>	<p>Surveillance – Remplir l'annexe J.</p> <p>Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q</p>
	Chimique Produits de nettoyage, contaminants environnementaux à l'extérieur.		-Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant. -S'assurer que les aliments sont toujours couverts.	-Vérifications visuelles/sensorielles. -Supervision	-Communiquer avec le superviseur du nettoyage. -Conserver les aliments contaminés pour élimination à 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.		
	Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A). La cuisson doit tuer ou réduire les microorganismes nuisibles à un niveau inoffensif pour la consommation		-Les surfaces et l'équipement doivent être désinfectés avant et après la cuisson. Tenir les aliments couverts. <u>Point de contrôle critique 3</u> S'assurer que les types d'aliments suivants sont cuits : 1. Volaille : 85 °C (185 °F) ou plus 2. Aliments mélangés	-Utiliser un thermomètre manuel ou une sonde thermique étalonnée pour chaque lot d'aliments qui est cuit.	-Si la température interne appropriée n'est pas atteinte, poursuivre la cuisson au moins jusqu'à ce que la bonne température interne soit atteinte.		

			<p>(ragoûts, plats en sauce, mayonnaise, lait) : 74 °C (165 °F) ou plus</p> <p>3. Pièces entières (bœuf, agneau, porc) et poisson : 70 °C (158 °F) ou plus</p> <p>4. Viande hachée (bœuf, porc) et poisson : 71 °C (158 °F) ou plus</p> <p>5. Œufs : 63 °C (145 °F) ou plus</p>				
Conservation au chaud des aliments	Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, métal), vermine, effets personnels.	Non	<p>-S'assurer que les aires dans lesquelles les aliments sont conservés au chaud sont tenues propres.</p> <p>-S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires dans lesquelles les aliments sont conservés au chaud.</p> <p>S'assurer que les aliments sont toujours couverts pendant qu'ils dégèlent.</p> <p>-Nettoyer l'équipement de conservation au chaud après chaque utilisation.</p>	<p>-Contrôler l'efficacité du contrat/des opérations de lutte antiparasitaire.</p> <p>-Supervision.</p> <p>-Vérifications visuelles/sensorielles.</p>	<p>-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée.</p> <p>-Conserver tout aliment contaminé pour élimination à 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.</p> <p>Nettoyer l'équipement de conservation au chaud.</p> <p>Communiquer avec le superviseur du nettoyage.</p>	<p>VN 1 – Contrôle (chaque quart).</p> <p>VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement).</p> <p>VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement)</p> <p>VN 4 – Vérifications externes (annuellement).</p>	<p>Surveillance – Annexe K.</p> <p>Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q</p>
	Chimique Produits de nettoyage, contaminants environnementaux à l'extérieur.		<p>-Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant.</p> <p>-S'assurer que les aliments sont toujours couverts lors de la conservation.</p> <p>Nettoyer l'équipement de conservation au chaud après chaque utilisation.</p>	<p>Vérifications visuelles/sensorielles.</p> <p>Contrôle quotidien des techniques de nettoyage.</p>	<p>-Conserver les aliments contaminés pour élimination à 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</p> <p>-Nettoyer l'équipement de conservation au chaud.</p>		

					Communiquer avec le superviseur du nettoyage.		
	<p>Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A).</p>		<p>-Les surfaces et l'équipement doivent être désinfectés avant et après la conservation au chaud. Tenir les aliments couverts.</p> <p>Point de contrôle critique 4 S'assurer que les aliments chauds sont conservés à 60 °C (140 °F). Ne pas garder les aliments pendant plus de deux heures.</p>	<p>-Vérifications visuelles/sensorielles.</p> <p>-Contrôler que les aliments chauds sont conservés à l'extérieur de la zone de températures dangereuses (au-dessus de 4 °C (40 °F) ou sous 60 °C (140 °F)).</p> <p>-Les contrôles au moyen d'un thermomètre doivent être effectués une fois pendant chaque période de repas.</p>	<p>-Si la température des aliments descend sous 60 °C (140 °F) pour la conservation au chaud, conserver les aliments contaminés pour élimination à 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</p> <p>-Veiller à ce que le personnel ait reçu la formation adéquate pour les méthodes approuvées de conservation des aliments.</p> <p>Nettoyer l'équipement de conservation au chaud.</p> <p>Communiquer avec le superviseur du nettoyage.</p>		
Refroidissement	<p>Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, métal), vermine, effets personnels.</p>	Non	<p>-S'assurer que les aires de refroidissement sont propres.</p> <p>-S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires dans lesquelles les aliments sont refroidis.</p> <p>-S'assurer que les aliments sont toujours couverts avant et après la cuisson.</p>	<p>-Contrôler l'efficacité du contrat/des opérations de lutte antiparasitaire</p> <p>-Supervision.</p> <p>-Vérifications visuelles/sensorielles.</p>	<p>-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée.</p> <p>-Conserver les aliments contaminés pour élimination à 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</p>	<p>VN 1 – Contrôle (chaque quart).</p> <p>VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement).</p> <p>VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement)</p>	<p>Surveillance – Remplir l'annexe L.</p> <p>Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q</p>

					DES ALIMENTS. Nettoyage de l'équipement de refroidissement. Communiquer avec le superviseur du nettoyage.	VN 4 – Vérifications externes (annuellement).	
	Chimique Produits chimiques.		-Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant. -S'assurer que les aliments sont toujours couverts.	-Vérifications visuelles/sensorielles. -Contrôle quotidien des techniques de nettoyage.	-Conserver les aliments contaminés pour élimination à 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. Nettoyage de l'équipement de refroidissement. Communiquer avec le superviseur du nettoyage.		
	Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A). Le refroidissement doit empêcher la croissance de microbes afin de maintenir un niveau inoffensif pour la consommation.		-Utiliser des plats propres et peu profonds pour contribuer au refroidissement. -Tenir les aliments crus à l'écart. Point de contrôle critique 5 Les aliments doivent être refroidis : de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) en deux heures; de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) en deux heures.	Consigner la durée et la température de refroidissement au moyen d'un thermomètre.	-Si les aliments ne sont pas refroidis à 20 °C (68 °F) en moins de deux heures et 4 °C (40 °F) en moins de quatre 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. Informez le superviseur. Enquêter sur d'éventuels échecs du processus et déterminer si une formation supplémentaire s'impose.		
Service	Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, métal), vermine, effets		S'assurer que les aires dans lesquelles les aliments froids/chauds sont servis sont tenues propres.	- Contrôler l'efficacité du contrat/des opérations de lutte antiparasitaire. -Supervision.	-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée. Conserver tout aliment contaminé	VN 1 – Contrôle (chaque quart). VN 2 – Inspections/	Surveillance – Remplir les annexes I et K.

	personnels.		S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires dans lesquelles les aliments sont décongelés. -S'assurer que les aliments sont toujours couverts lorsque les aliments ne sont pas servis. -Les tables de salle à manger sont nettoyées après chaque repas ou après chaque utilisation.	-Vérifications visuelles/sensorielles.	pour élimination à 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. Nettoyer l'équipement de service. Communiquer avec le superviseur du nettoyage.	observations (mensuellement). VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement) VN 4 – Vérifications externes (annuellement).	Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q
	Chimique Produits de nettoyage, contaminants environnementaux à l'extérieur.		-L'équipement de service doit être tenu propre. Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant. -S'assurer que les aliments sont toujours couverts lorsque les aliments ne sont pas servis. Les tables de salle à manger sont nettoyées après chaque repas ou après chaque utilisation.	-Vérifications visuelles/sensorielles. -Contrôle quotidien des techniques de nettoyage.	Conserver les aliments contaminés pour élimination à 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. Nettoyer l'équipement de service. Communiquer avec le superviseur du nettoyage.		
	Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A).		-Les surfaces et l'équipement doivent être désinfectés avant que les aliments froids/chauds/à température ambiante soient servis. Tenir les aliments couverts. <u>Point de contrôle critique 2</u> S'assurer que les aliments froids sont conservés à une température inférieure à 4 °C (40 °F) ou moins en tout temps. Ne pas garder les	-Vérifications visuelles/sensorielles. -Contrôler que les aliments chauds et froids sont conservés à l'extérieur de la zone de températures dangereuses (au-dessus de 4 °C (40 °F) ou sous 60 °C (140 °F)). - Les contrôles au moyen d'un thermomètre doivent être effectués une fois	-Si la température des aliments dépasse 4 °C (40 °F) pendant la conservation des aliments au chaud ou moins de 60 °C (140 °F) conserver les aliments pour élimination à un endroit séparé jusqu'à ce que l'élimination soit autorisée(Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS -Vérifier que le personnel a reçu la		

			<p>aliments pendant plus de deux heures.</p> <p>Point de contrôle critique 4 S'assurer que les aliments chauds sont conservés à 60 °C (140 °F). Ne pas garder les aliments pendant plus de deux heures.</p>	pendant chaque période de repas.	bonne formation aux méthodes approuvées de décongélation des aliments. -Nettoyer l'équipement de service. Communiquer avec le superviseur du nettoyage.		
Réchauffage	Physique Emballage d'objets étrangers (verre, bois, métal), vermine, effets personnels.	Non	-S'assurer que les aires dans lesquelles les restes sont entreposés et réchauffés sont tenues propres. -S'assurer que la vermine n'a pas accès aux aires dans lesquelles les restes sont entreposés et réchauffés. -S'assurer que les aliments sont toujours couverts lorsqu'ils sont entreposés et réchauffés.	-Contrôler l'efficacité du contrat/des opérations de lutte antiparasitaire. -Supervision. -Vérifications visuelles/sensorielles.	-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée. -Conserver tout aliment contaminé pour élimination à 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.	VN 1 – Contrôle (chaque quart). VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement). VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement) VN 4 – Vérifications externes (annuellement).	Surveillance – Remplir l'annexe J pour le réchauffage. Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q
	Chimique Produits de nettoyage, autres contaminants (p. ex., PP, peinture)		-L'équipement doit être propre. Respecter le calendrier de nettoyage et suivre les instructions du fabricant. -S'assurer que les aliments sont toujours couverts lorsqu'ils ne sont pas servis. S'assurer que les aliments sont toujours couverts lorsqu'ils sont entreposés et réchauffés.	-Vérifications visuelles/sensorielles. -Contrôle quotidien des techniques de nettoyage.	Communiquer avec le superviseur du nettoyage. Conserver tout aliment contaminé pour élimination à 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.		
	Biologique Contamination par des		-Garder les restes couverts et étiqueter la date de la dernière	-Vérifications visuelles/sensorielles.	Si la température interne requise est 74 °C (165 °F) ou plus n'est		

	bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A).		<p>utilisation.</p> <p>-Pour refroidir les restes, voir le PFH 6 Refroidissement.</p> <p>Pour l'entreposage des restes voir le PFH 2 Entreposage.</p> <p>S'assurer que les restes sont consommés dans les 24 heures suivant l'utilisation originelle (à confirmer).</p> <p>Point de contrôle critique 6</p> <p>S'assurer que les restes sont chauffés à une température interne de 74 °C (165 °F) ou plus dans les deux heures après les avoir sortis de l'entreposage pour utilisation.</p>	-S'assurer que les restes sont contrôlés au moyen d'un thermomètre chaque fois qu'ils sont réchauffés.	pas atteinte, poursuivre la cuisson au moins jusqu'à ce que la température soit atteinte.		
Transport des aliments	Physique Verre, bois, pierres, métal, matière isolante, plastique et effets personnels.	Oui – PP 2	-Les modes de transport doivent être maintenus propres et libres de tout danger physique.	Contrôle de la vermine. Vérifications visuelles/sensorielles des véhicules de transport d'aliments.	-Traitement antiparasitaire par des services contractuels ou une personne autorisée/qualifiée.	VN 2 – Inspections/ observations (mensuellement).	Surveillance – Annexe D.
	Chimique Les dangers chimiques peuvent comprendre des produits chimiques		-Tous les aliments et fournitures d'aliments doivent être couverts en tout temps pendant le transport.	-Lors du transport d'aliments, les véhicules (ou autres modes de transport) doivent être maintenus propres et libres de	-Vérifications visuelles/sensorielles des véhicules de transport d'aliments.		
					-Nettoyer le véhicule.	VN 4 – Vérifications externes (annuellement)	

	<p>(p. ex., des engrais), des éléments et des composés toxiques (p. ex., du plomb), des contaminants (p. ex., PP, produits de nettoyage), des matériaux d'emballage (plastique) et des effets personnels.</p>		<p>tout contaminants chimiques. Les véhicules qui transportent des contaminants comme des PP ne doivent pas être utilisés pour transporter des aliments ou des fournitures alimentaires. -Tous les aliments et fournitures alimentaires doivent être couverts en tout temps pendant le transport.</p>		<p>donnée (Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS. -Un véhicule ayant subi une contamination chimique ne devrait pas être utilisé pour transporter des aliments.</p>		
	<p>Biologique Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A).</p>		<p>-Lorsque l'on transporte des aliments, les véhicules (ou d'autres moyens de transport) doivent être tenus propres afin que les aliments ne subissent pas de contamination croisée. -Tous les aliments et fournitures d'aliments doivent être couverts en tout temps pendant le transport. -Lorsque l'on transporte des aliments, les aliments chauds doivent être tenus au chaud et les aliments froids doivent être tenus au froid. Dans les deux cas, il faut suivre le PFH 4 Conservation. -Les aliments qui sont transportés doivent être consommés dans les quatre heures suivant la distribution d'une cuisine des FAC. Les aliments chauds et froids qui sont</p>	<p>-Vérifications visuelles/sensorielles. -Les aliments chauds et froids sont contrôlés avec un thermomètre après le transport et avant le service.</p>	<p>-Si les aliments froids/chauds entrent dans la zone de températures dangereuses (plus de 4 °C (40 °F) ou moins de 60 °C (140 °F)) ou si les aliments ne sont pas consommés dans les quatre heures suivant la distribution de la cuisine des FAC, conserver les aliments pour élimination à un endroit séparé jusqu'à ce que l'élimination soit autorisée(Méd Prév) – Étiqueter les aliments – NE PAS UTILISER – PROBLÈME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS.</p>		

			transportés ne doivent jamais entrer dans la zone de températures dangereuses (plus de 4 °C (40 °F) ou moins de 60 °C (140 °F)).				
Prévention de la contamination croisée :	Physique Pendant les PFH 1 à 9, la contamination croisée peut se produire à tout moment à cause de verre, bois, pierres, métal, matières isolantes, os, plastique, effets personnels.	Non	Séparation des produits crus des produits finis ou prêts à manger (PAM).	Pour chaque cuisine (opérations des Services d'alimentation), élaborer ce qui suit :	Si les aliments subissent une contamination croisée, 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.	VN 1 – Contrôle (chaque quart). VN 2 – inspections/Observations (mensuellement). VN 3 – Vérifications internes (trimestriellement) VN 4 – Vérifications externes (annuellement).	Surveillance – Remplir l'annexe G. Vérification – VN 1 – Annexe N VN 2 – Annexe O VN 3 – Annexe P VN 4 – Annexe Q
	Chimique Pendant les PFH 1 à 9, la contamination croisée peut se produire à tout moment à cause des produits chimiques (p. ex., engrais), des éléments et des composés toxiques (p. ex., du plomb), des contaminants (p. ex., PP, produits de nettoyage), des matériaux d'emballage (plastique) et des effets personnels.		Utiliser la séparation structurelle – obstacles physiques, murs ou immeubles séparés. Utiliser les contrôles d'accès avec l'exigence de changer de vêtements pour revêtir les tenues de travail nécessaires.	1. 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. 5. Évaluer le diagramme mensuellement.			
	Biologique Pendant les PFH 1 à 9, la contamination croisée peut se		Établir un plan de circulation ou la séparation de l'équipement – personnes, matières, équipement et outils (y compris l'utilisation d'outils spécialisés) (ISO/SF 22002-1 : 2009)				

	produire à tout moment. Contamination par des bactéries, des virus, des parasites pathogènes (voir l'annexe A).						
--	--	--	--	--	--	--	--