

Ministère de la Santé

# Matériel complémentaire pour les dons d'aliments

Mars 2020

## Table des matières

Préambule .....	2
Introduction .....	2
Annexe A : Résumés des sections .....	4
Annexe B : Exemptions réglementaires.....	9
Annexe C – Questions fréquentes concernant les inspections de dépôts d'aliments .....	15
Annexe D – Arbres décisionnels.....	20
Annexe E – Exemples d'outils .....	23
Annexe F – Activités ou soupers où de la viande de gibier sauvage est servie .....	25
Références.....	28

**Avertissement :** Le présent document est fourni uniquement à titre informatif et il ne constitue pas une reproduction complète ni exacte de la législation. Il n'est pas conçu pour servir de conseils juridiques au sujet des exigences en matière de dépôts d'aliments puisque de tels conseils figurent dans la législation et il ne doit pas être utilisé à cette fin. Lorsqu'il y a une divergence entre un énoncé du présent document et une disposition législative, la législation prévaut. Un avis juridique ou professionnel indépendant doit être obtenu pour interpréter ou appliquer toute disposition législative ou réglementaire. Le ministère de la Santé de l'Ontario n'est pas responsable des décisions prises sur la base de ce document. L'utilisateur de ce document reste seul responsable des décisions qu'il prend.

### Reconnaissance

Le document intitulé Matériel complémentaire pour les dons d'aliments a été adapté des *Guidelines for Food Distribution Organizations with Grocery or Meal Programs* (lignes directrices concernant les organismes de dons d'aliments qui offrent des programmes d'épicerie et de repas) du Centre for Disease Control de la Colombie-Britannique<sup>1</sup>.

## Préambule

Le présent document a été préparé pour soutenir le Document de référence pour le don d'aliments sûrs et il n'est pas destiné à être utilisé seul.

## Introduction

Partout au Canada, la quantité de matières comestibles et non comestibles et d'autres matières organiques qui sont inutilement gaspillées est stupéfiante. Si des progrès ont été réalisés pour résoudre le problème des déchets alimentaires provenant de divers secteurs, environ 3,1 milliards de dollars d'aliments et de déchets organiques sont gaspillés chaque année<sup>1</sup>. La réduction des déchets alimentaires a des avantages environnementaux, sociaux et économiques. Les efforts visant à soutenir les dons d'aliments et les activités de récupération peuvent offrir un moyen de lutter contre le gaspillage de nourriture, mais il ne s'agit pas de solutions à l'insécurité alimentaire, qui est causée par un revenu insuffisant pour acheter de la nourriture.

Des aliments peuvent être donnés par de nombreuses sources, de la ferme à l'assiette : des dons directs d'exploitations agricoles, d'installations de fabrication et de transformation, de commerces de vente au détail de nourriture et de consommateurs. Le type d'aliments donnés varie considérablement. Il peut s'agir de légumes et de fruits entiers, d'aliments prêts à manger, d'aliments préparés périssables ou de longue conservation.

En plus des dons d'aliments des banques alimentaires, des organisations caritatives et des organismes de récupération d'aliments, il existe un nombre croissant de programmes comme les cuisines communautaires, les démonstrations de cuisine, les programmes parascolaires et de déjeuner et d'autres programmes de repas communautaires. Le document intitulé Matériel complémentaire pour les dons d'aliments présente les pratiques exemplaires à adopter dans le cadre du processus de don d'aliment et se veut le reflet de la diversité des services offerts et des sujets relatifs à la salubrité des aliments.

Ce document résume les principes abordés dans le Document de référence pour le don d'aliments sûrs qui guident le processus de don d'aliments et l'intégration des données probantes relatives à la manutention sûre des aliments lorsque cela est possible.

## Annexe A : Résumés des sections

### Inspections des dépôts d'aliments

- Ce sont les activités et les services des dépôts d'aliments qui détermineront si une inspection du bureau de santé publique local est nécessaire.
- Tous les nouveaux exploitants de dépôts d'aliments sont tenus d'informer le bureau de santé publique local avant de commencer à exercer leurs activités et ils doivent s'assurer d'agir de manière à ne pas causer de risque pour la santé.

### Partenaires dans le processus de don d'aliments

- Lorsque vous entamez une relation de don d'aliments avec des donateurs et des organismes de récupération, vous devez :
  - passer en revue la *Loi de 1994 sur les dons d'aliments* et en discuter;
  - discuter de la qualité et de la quantité des aliments donnés, et de la manière dont ils seront utilisés;
  - échanger les coordonnées de personnes-ressources essentielles.
  - Un protocole d'entente est un moyen précieux de décider comment les aliments donnés peuvent être utilisés.
- Les considérations suivantes faciliteront le processus de don, une fois le partenariat établi :
  - Les lieux et les horaires de ramassage doivent être déterminés.
  - Les bénévoles et le personnel doivent avoir en main un équipement d'étiquetage et de sécurité approprié.
  - Des étiquettes pouvant être apposées sur les aliments lorsque des renseignements essentiels, comme les allergènes, les codes de lot, les dates « Meilleur avant » doivent être enregistrés.
- Les inspecteurs de la santé publique sont bien placés pour fournir des renseignements et des conseils pratiques sur la salubrité des aliments. Les exploitants sont invités à consulter les inspecteurs de la santé publique dès le début.

- D'autres secteurs, des personnes aux transformateurs de déchets organiques en passant par les agriculteurs, jouent un rôle important dans le don d'aliments.

## Documentation

- Les exploitants doivent conserver sur place les dossiers de formation en salubrité des aliments, avec les copies des certifications, au cas où un inspecteur de la santé publique voudrait les consulter.
- Les exploitants, les employés et les bénévoles doivent être formés en matière de salubrité des aliments, en particulier s'ils manipulent directement des aliments ou qu'ils prennent part aux décisions concernant les aliments. Cela permet de réduire au minimum le risque de distribuer des aliments dangereux.
- Le Règlement sur les dépôts d'aliments exige que la plupart des exploitants de tels dépôts d'aliments aient au moins un préposé à la manutention des aliments ou un superviseur sur les lieux, qui a suivi une formation de préposé à la manutention des aliments.
- Les exploitants doivent enregistrer le nom de la personne ou de l'organisme qui a fourni les aliments et consigner assez de renseignements pour en montrer le parcours. Ils doivent aussi enregistrer l'endroit où la nourriture a été livrée (l'organisme destinataire)
- Il est recommandé d'**enregistrer les renseignements ci-dessous** sur les aliments reçus :
  - date de réception;
  - nom et description de l'aliment;
  - fournisseur ou entreprise;
  - date utilisée par ou date « Meilleur avant »;
  - endroit où la nourriture a été envoyée;
  - date de livraison.

Il est recommandé de s'abonner au service de **notification des rappels de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)** afin d'obtenir des renseignements à jour sur les aliments rappelés qui pourraient être distribués.

## Recevoir des dons d'aliments

- Les aliments qui ne répondent pas aux exigences de salubrité des aliments doivent être **rejetés**. Cela comprend les aliments visiblement endommagés après une inondation, un incendie ou une fermeture; les aliments présentant des dommages visibles ou dégageant une odeur; et les aliments présentant des signes de contamination par des insectes ou des rongeurs.
- Les emballages doivent faire l'objet d'une évaluation individuelle, qui tient compte de l'étendue des dommages à l'emballage intérieur et aux étiquettes.
- Les **dates « Meilleur avant »** permettent aux consommateurs de connaître la durée prévue pendant laquelle un aliment non ouvert et conservé de manière appropriée conservera sa fraîcheur, sa qualité et son goût.
- Les **dates de limite de consommation** sont apposées sur les aliments qui sont conçus spécialement pour répondre aux besoins nutritifs. Cela comprend les préparations pour bébés ou nourrissons, les suppléments nutritionnels, les substituts de repas et les régimes liquides formulés.
- Les **étiquettes des aliments** sont importantes parce qu'elles contiennent des renseignements sur la salubrité et la traçabilité, par exemple le nom du produit, les ingrédients contenant des allergènes, la date « Meilleur avant », la date de date limite de consommation ou d'utilisation et la source de l'aliment.
- En cas de **remballage** d'un aliment, les renseignements fournis sur l'emballage d'origine concernant le lot de fabrication doivent être enregistrés. Cela inclut les allergènes et les dates « Meilleur avant ».

## Salubrité des aliments

### Catégories d'aliments

- Les **aliments à faible risque** ne sont pas des aliments potentiellement dangereux (qui doivent être soumis à une régulation des paramètres de temps et de température).
- Les **aliments potentiellement dangereux** sont des aliments qui peuvent

favoriser la croissance de microorganismes et qui doivent être soumis à une régulation des paramètres de temps et de température pour limiter cette croissance.

- Les **aliments prêts à manger** sont des aliments qui sont emballés dans un lieu autre que celui où ils sont mis en vente et qui ne nécessitent pas de préparation supplémentaire avant d'être consommés. Ils sont préparés de manière à pouvoir être consommés tels quels, sans cuisson additionnelle.
- Les aliments ne pouvant être donnés comprennent les aliments qui ne proviennent pas d'un dépôt d'aliments inspecté. Ils comprennent les aliments mis en conserve à domicile, les jus et les produits laitiers non pasteurisés, les aliments préparés à domicile provenant de réfrigérateurs ou de congélateurs, les aliments partiellement consommés, les aliments qui ont été servis au public, y compris les buffets chauds ou froids, et les aliments ou boissons contenant de l'alcool, du cannabis ou des ingrédients médicaux.

### Hygiène personnelle

- L'hygiène personnelle est un facteur important pour prévenir la propagation de micro-organismes nocifs. Il faut porter des vêtements propres, se laver fréquemment les mains et éviter de manipuler des aliments lorsqu'on consomme du tabac ou du cannabis.
- Les maladies d'origine alimentaire peuvent être transmises aux aliments même après la disparition des symptômes, si le préposé à la manutention des aliments ne pratique pas une bonne hygiène personnelle et s'il ne se lave pas les mains comme il se doit.
- Un bon lavage des mains consiste à frotter vigoureusement les surfaces des mains et des bras exposés avec la mousse de savon pendant au moins 20 secondes, puis à les rincer à l'eau propre.

### Régulation des paramètres de temps et de température pour la salubrité des aliments

- La **zone de danger** se situe entre 4 °C et 60 °C.
- Utilisez un thermomètre désinfecté pour vérifier la température interne des



aliments.

- L'utilisation d'une baguette de glace congelée et de contenants peu profonds compte parmi les méthodes de **refroidissement rapide** de grandes portions d'aliments.
- Les aliments surgelés doivent demeurer surgelés. Une accumulation de cristaux de glace à l'intérieur d'un emballage indique un non-respect de la température requise.

### Nettoyage et désinfection de l'équipement, des surfaces et des ustensiles en contact avec les aliments

- Tous les équipements et toutes les surfaces qui entrent en contact avec des aliments doivent être fabriqués en matériaux non toxiques et non corrosifs et doivent être faciles à nettoyer.
- Pour nettoyer correctement l'équipement et la vaisselle, il faut procéder comme suit :
  - gratter les restes de nourriture;
  - pré-rincer l'équipement ou la vaisselle;
  - laver l'équipement ou la vaisselle à l'eau chaude et au détergent;
  - rincer;
  - désinfecter;
  - sécher à l'air sec.

### Construction, entretien et sécurité des bâtiments

- Les nouveaux exploitants doivent informer le bureau de santé publique local de leurs activités et leur fournir les coordonnées de la personne-ressource.
- Les dépôts d'aliments doivent comprendre, notamment ce qui suit :
  - eau courante potable chaude et froide;
  - espace adéquat pour les déchets et entretien;
  - espace d'entreposage approprié pour la taille de l'exploitation;
  - nombre suffisant d'éviers pour se laver les mains avec du savon liquide et du papier essuie-tout;
  - sols, murs et plafonds hygiéniques;

- appareils d'éclairage appropriés avec écran pour protéger les aliments contre les bris de verre;
- système de ventilation adéquat;
- installations sanitaires (toilettes) entretenues en tout temps;
- Il faut empêcher les rongeurs, les insectes et les autres animaux d'entrer dans un dépôt d'aliments. Au besoin, des entreprises de lutte contre les parasites peuvent aider à prévenir et à lutter contre une infestation. Tous les registres des mesures de lutte contre les parasites doivent être conservés pendant un an.

## Transport d'aliments et véhicules

- Les aliments potentiellement dangereux doivent être réfrigérés pendant le transport. Ils doivent aussi être protégés des produits chimiques.
- Dans les véhicules, les aliments doivent être couverts en tout temps pour les protéger de la poussière, des insectes et des autres sources de contamination.
- Veiller à ce que les véhicules et les zones de chargement soient correctement désinfectés à l'aide de produits adéquats contre les parasites.
- Les employés qui transportent des aliments doivent suivre des procédures de chargement et de déchargement appropriées et être formés à ce processus.

## Annexe B : Exemptions réglementaires

Voici des exemples de dépôts d'aliments et d'activités qui peuvent être exemptés de l'ensemble ou de certains articles du Règlement sur les dépôts d'aliments.

### Exemption pour les organismes et les clubs

Sous certaines conditions, les dépôts d'aliments appartenant à des organismes religieux, des clubs philanthropiques ou des sociétés d'aide mutuelle, ou exploités ou loués par ces organismes, lorsque ces organismes, clubs ou sociétés préparent et servent des repas pour des activités spéciales ou organisent des ventes de pâtisseries, sont exemptés de l'obligation de se conformer aux exigences du

Règlement sur les dépôts d'aliments. Selon ces conditions, un organisme religieux, un club philanthropique ou une société d'aide mutuelle qui prépare et sert un repas lors d'une activité spéciale où la population est invitée doit s'assurer de ce qui suit :

1. Les clients qui participent à l'activité spéciale sont informés par écrit que le dépôt d'aliments a été ou non inspecté conformément au Règlement et un avis est affiché à un endroit bien visible, à l'entrée du dépôt d'aliments où se tient le repas de l'activité spéciale.
2. L'exploitant tient à jour une liste de toutes les personnes qui donnent des aliments potentiellement dangereux pour le repas de l'activité spéciale et fournit une copie de cette liste à un inspecteur de la santé publique sur demande. Cette liste doit contenir les nom, adresse et numéro de téléphone complets de chaque donneur.

Les exploitants doivent communiquer avec le bureau de santé publique local pour connaître toutes les exigences en matière de salubrité des aliments avant d'ouvrir leur établissement. Pour toute question concernant la nécessité de l'inspection d'un dépôt d'aliments, communiquez avec le bureau de santé publique local à l'adresse suivante :

<http://www.health.gov.on.ca/en/common/system/services/phu/locations.aspx>).

## Dépôts d'aliments préparant des aliments à faible risque et servant des aliments préemballés et prêts à manger

Les modifications à ce sujet apportées au Règlement sur les dépôts d'aliments (Règlement de l'Ontario 493/17) pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* sont entrées en vigueur le 1er janvier 2020. Ce document a été préparé à l'intention des bureaux de santé publique, des exploitants de dépôts d'aliments et des intervenants de l'industrie alimentaire afin de les sensibiliser aux modifications et de contribuer à une mise en œuvre cohérente.

### Contexte

Ces récentes modifications répondent aux besoins des programmes de repas communautaires et de certains autres dépôts d'aliments qui servent des aliments à

faible risque, tout en assurant l'équilibre entre la santé publique et la sécurité publique. Les modifications sont conformes à l'engagement du gouvernement de réduire le fardeau des petites entreprises et de leur offrir plus de souplesse.

### **Exception réglementaire**

L'exception réglementaire s'applique aux dépôts d'aliments qui :

1. ne préparent pas de nourriture et ne distribuent que des aliments à faible risque, des aliments préemballés ou une combinaison d'aliments à faible risque et d'aliments préemballés;
2. ne préparent que des aliments à faible risque et ne servent que
  - des aliments à faible risque,
  - des aliments préemballés et prêts à manger, ou
  - une combinaison d'aliments à faible risque et d'aliments préemballés et prêts à manger.

### **Exigences réglementaires applicables conformément au Règlement sur les dépôts d'aliments**

#### **Article 7, alinéa (3)c) Postes de lavage des mains**

Les dépôts d'aliments visés ne sont plus tenus d'avoir des postes de lavage des mains réservés à cette tâche. Toutefois, les exploitants de dépôts d'aliments sont toujours tenus par la réglementation de veiller à ce que les personnes chargées de la manutention des aliments se lavent les mains aussi souvent qu'il faut pour éviter la contamination des aliments ou des aires alimentaires.

#### **Article 18 Équipement pour le lavage de la vaisselle**

Les lieux visés ne sont plus tenus de fournir le nombre standard d'un évier à deux ou trois compartiments ou d'un lave-vaisselle mécanique commercial. Toutefois, tous les ustensiles utilisés pour préparer les aliments doivent être nettoyés et désinfectés conformément aux exigences réglementaires en vigueur (articles 19 à 23).

#### **Article 32 Formation des préposés à la manutention des aliments**

Les lieux visés ne sont plus tenus de veiller à ce qu'il y ait au moins un préposé à la manutention des aliments ou un superviseur sur les lieux qui a suivi une formation destinée aux préposés à la manutention des aliments.

Un **aliment à faible risque** est un aliment qui n'est pas potentiellement dangereux (qui ne nécessite pas de paramètres de temps ou de température). Les fruits et les légumes entiers, le pain et la plupart des produits de boulangerie (sans crème pâtissière) en sont des exemples.

Un **aliment prêt à manger** est un aliment qui ne nécessite aucune étape de transformation supplémentaire avant d'être consommé. Par exemple les yogourts préemballés, le fromage, les viandes séchées et les aliments livrés ou à emporter (p. ex. une pizza).

Un **aliment préemballé** est un aliment qui a été emballé dans un lieu autre que celui où il est mis en vente (p. ex. des produits d'épicerie emballés, y compris les viandes crues surgelées).

### Pratiques exemplaires

Bien que certaines exigences structurelles puissent ne pas figurer dans le Règlement sur les dépôts d'aliments, il existe des pratiques exemplaires pour veiller à ce que les aliments continuent d'être préparés en toute sécurité.

### Lavage des mains

Il est obligatoire de se laver les mains avant de manipuler tout aliment. Le lavage des mains peut se faire à un évier mis à la disposition des préposés à la manutention des aliments, comme ceux des toilettes ou de tout autre évier disponible avec du savon liquide et des serviettes en papier ou un séchoir à air.

### Équipement pour le lavage de la vaisselle

Il faut nettoyer et désinfecter les ustensiles après usage. Cette opération peut être effectuée à l'aide d'un lave-vaisselle de maison ou en utilisant deux ou trois éviers. S'il manque d'éviers disponibles, il est recommandé de laver et de rincer les ustensiles dans un évier séparé de celui utilisé pour le lavage des mains ou de s'assurer que l'évier est bien nettoyé et désinfecté avant de faire la vaisselle. L'étape de désinfection doit être effectuée dans un deuxième ou un troisième évier.

Toutefois, si cet évier n'est pas facilement accessible, il est possible de le remplacer

par un récipient ou un bac destiné au lavage de la vaisselle pour effectuer l'étape de désinfection.

### **Formation des préposés à la manutention des aliments**

La formation des préposés à la manutention des aliments requise par le Règlement sur les dépôts d'aliments peut ne pas être nécessaire; cependant, un préposé à la manutention des aliments doit bien comprendre les pratiques de manutention des aliments sûre. L'exploitant d'un dépôt d'aliments peut envisager de mettre en œuvre une formation interne en matière de manutention des aliments ou de mettre en place des procédures pour veiller à ce que le personnel et les bénévoles connaissent les règles de salubrité des aliments.

## Loi sur le don d'aliments

### **Loi de 1994 sur le don d'aliments**

La Loi peut être consultée à l'adresse suivante :

<https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/94d19>

### Responsabilité du donneur

- (1) Quiconque donne des aliments ou distribue des aliments donnés à une autre personne n'est pas tenu responsable des dommages résultant de blessures ou de la mort causées par la consommation des aliments, sauf si
  - a) d'une part, les aliments étaient falsifiés, pourris ou impropres à la consommation humaine pour une autre raison;
  - b) d'autre part, lorsqu'elle a donné ou distribué les aliments, la personne avait l'intention de blesser le bénéficiaire des aliments ou de causer sa mort ou a traité la sécurité des autres de façon inconséquente. 1994, chap. 19, par. 1 (1).

### Responsabilité de l'administrateur, du mandataire, etc.

- (2) L'administrateur, le mandataire, l'employé ou le bénévole d'une personne morale qui donne des aliments ou distribue des aliments donnés n'est pas tenu personnellement responsable des dommages résultant de blessures ou de la mort causées par la consommation des aliments, sauf si :

- a) d'une part, les aliments étaient falsifiés, pourris ou impropres à la consommation humaine pour une autre raison;
- b) d'autre part, lorsqu'il a donné ou distribué les aliments, l'administrateur, le mandataire, l'employé ou le bénévole :
  - i. n'a pas agi de bonne foi,
  - ii. a outrepassé son rôle,
  - iii. avait l'intention de blesser le bénéficiaire des aliments ou de causer sa mort ou a traité la sécurité des autres de façon inconséquente. 1994, chap. 19, par. 1 (2).

### Non-application

2. La présente loi ne s'applique pas à la personne qui distribue, à des fins lucratives, des aliments donnés.

Les inquiétudes des donateurs quant à leur responsabilité potentielle si une maladie ou un décès devait résulter de la consommation de la nourriture qu'ils ont donnée peuvent avoir un effet négatif sur les dons de nourriture. La *Loi de 1994 sur le don d'aliments* a été adoptée pour protéger les donateurs d'aliments et les personnes qui distribuent des dons de nourriture contre la responsabilité des préjudices causés par des blessures ou la mort résultant de la consommation de ces aliments donnés<sup>2</sup>.

## Annexe C – Questions fréquentes concernant les inspections de dépôts d'aliments

Les scénarios ci-dessous fournissent des renseignements supplémentaires pour répondre aux questions fréquentes concernant les inspections.

**Scénario 1 :** Une église organise deux fois par semaine un programme de repas sans rendez-vous où une soupe ou un chili maison est servi avec un repas chaud. L'église reçoit des dons de légumes d'un organisme de récupération d'aliments, et la viande est achetée dans une épicerie grâce à des dons en argent.

### **L'église a-t-elle besoin d'être inspectée?**

Oui, une inspection des dépôts d'aliments par le bureau de santé publique local est nécessaire. L'église exploite un programme de repas réguliers qui sert des aliments potentiellement dangereux aux clients. Dans ce scénario, l'exemption du Règlement sur les dépôts d'aliments visant les organismes religieux, les clubs philanthropiques et les sociétés d'aide mutuelle ne s'applique pas à cette église. L'exemption ne concerne que la préparation et le service de repas lors d'activités spéciales ou dans le cadre d'une vente de pâtisseries. Une fois avisé, le bureau de santé publique procédera à une évaluation des risques afin de déterminer la fréquence des inspections.

### **L'église est-elle tenue de se conformer à toutes les exigences du Règlement sur les dépôts d'aliments?**

Oui, l'église est tenue de se conformer à toutes les exigences applicables en vertu du Règlement sur les dépôts d'aliments. Les exigences sont en place pour réduire le risque de maladie d'origine alimentaire lors de la préparation et du service d'aliments potentiellement dangereux.



**Que se passe-t-il si l'église ne prépare que des aliments à faible risque ou sert des aliments préemballés et prêts à manger?**

Si l'église ne prépare que des aliments à faible risque ou sert des aliments préemballés et prêts à manger, elle peut être exemptée de certaines exigences structurelles et de l'obligation de veiller à ce qu'un préposé à la manutention des aliments formé soit présent à tout moment.

**Scénario 2 :** Un immeuble résidentiel offre les services d'une banque alimentaire d'urgence et fournit occasionnellement des fruits frais entiers (p. ex. des pommes et des bananes) dans un bol aux clients. L'espace d'entreposage des aliments n'est pas surveillé.

**La banque alimentaire d'urgence de l'immeuble résidentiel doit-elle faire l'objet d'une inspection?**

Oui, la banque alimentaire d'urgence est considérée comme un établissement alimentaire au titre de la Loi, puisque des aliments y sont entreposés, manipulés et distribués au public. Une fois avisé, le bureau de santé publique procédera à une évaluation des risques afin de déterminer la fréquence des inspections.

**La banque alimentaire d'urgence est-elle tenue de se conformer à toutes les exigences du Règlement sur les dépôts d'aliments?**

La banque alimentaire d'urgence est tenue de se conformer aux exigences applicables du Règlement sur les dépôts d'aliments. La banque alimentaire d'urgence peut être exemptée de certaines exigences structurelles et de l'obligation de s'assurer de la présence en tout temps d'un préposé à la manutention des aliments.

**Scénario 3 :** Un organisme religieux organise des activités dans une salle de réception située sur les lieux deux fois par mois. Des bénévoles (y compris des personnes qui ont reçu une formation en matière de manutention des aliments) à l'organisme religieux préparent une variété de sandwichs et des plateaux de légumes, de fruits et de desserts pour

chaque activité. Les exigences en matière d'inspection sont semblables à celles du scénario 1.

### **Des sandwichs qui restent peuvent-ils être donnés à un organisme de récupération d'aliments?**

Oui, les sandwichs préparés et qui ont été conservés au réfrigérateur et qui **n'ont** pas été servis aux clients peuvent être donnés à un organisme de récupération d'aliments. Les sandwichs qui ont été offerts, exposés ou servis à des clients ne doivent pas être donnés en raison d'une contamination potentielle ou du non-respect de la température requise.

**Scénario 4 :** Une école qui a son propre potager veut récolter et utiliser les produits dans le cadre du Programme d'alimentation saine pour les élèves.

### **Les fruits, les légumes, les herbes, etc. sont-ils visés par le Règlement?**

Le Règlement de l'Ontario 119/11 – Produits agricoles, miel et produits de l'érable pris en application de la *Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments* réglemente la vente, l'emballage, l'étiquetage, le transport et la publicité pour la vente de produits agricoles, de miel et de produits de l'érable en Ontario. Le règlement définit un « produit agricole » comme des fruits et légumes, des germes, des herbes culinaires, des noix et des champignons comestibles qui sont cultivés ou récoltés à des fins commerciales.

Dans le contexte d'un potager d'école, si le personnel et les élèves cultivent des produits agricoles et les récoltent uniquement pour leur propre consommation (p. ex. pour les apporter à la maison), le Règlement 119/11 ne s'applique pas. Si le personnel et les élèves cultivent des produits agricoles, en font la récolte et les offrent à d'autres élèves à des fins de consommation sur place, les exigences du Règlement 119/11 s'appliquent.

### **Salubrité des produits alimentaires**

Le [paragraphe 4](#) (1) interdit la vente, l'emballage ou le transport de produits agricoles, de miel ou de produits de l'érable qui sont contaminés.

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales administre un Programme de contrôle de la salubrité des aliments qui comprend la collecte aléatoire de fruits et de légumes, de miel et de produits de l'érable dans les points de vente de la province. Ces échantillons font l'objet de tests visant à détecter les contaminants, notamment des résidus de pesticides agricoles ou la présence de contamination microbienne. Les denrées particulières collectées et les tests correspondants sont déterminés à l'aide d'un plan d'échantillonnage fondé sur les risques.

### **Panneaux pour la vente au détail de produits agricoles**

Si le personnel et les étudiants choisissent de vendre leurs produits (y compris dans des marchés d'exploitations agricoles, dans des kiosques en bordure de route, dans le cadre de collectes de fonds, etc.), ils doivent afficher un panneau à cet effet sur ou au-dessus du présentoir des produits agricoles mis en vente. L'[article 24](#) décrit les exigences relatives à ces panneaux de vente au détail. (Il est à noter que ces exigences s'appliquent à tout produit pouvant être cultivé commercialement au Canada, qu'il soit cultivé au pays ou importé).

### **Étiquetage et emballage des produits agricoles**

Les [articles 16](#), [19](#) et [20](#) énoncent les exigences relatives à l'emballage et à l'étiquetage des produits agricoles. Pour en savoir davantage sur la salubrité des aliments et les autres exigences réglementaires applicables aux aliments d'origine végétale, veuillez consulter les [ressources en ligne du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales](#).

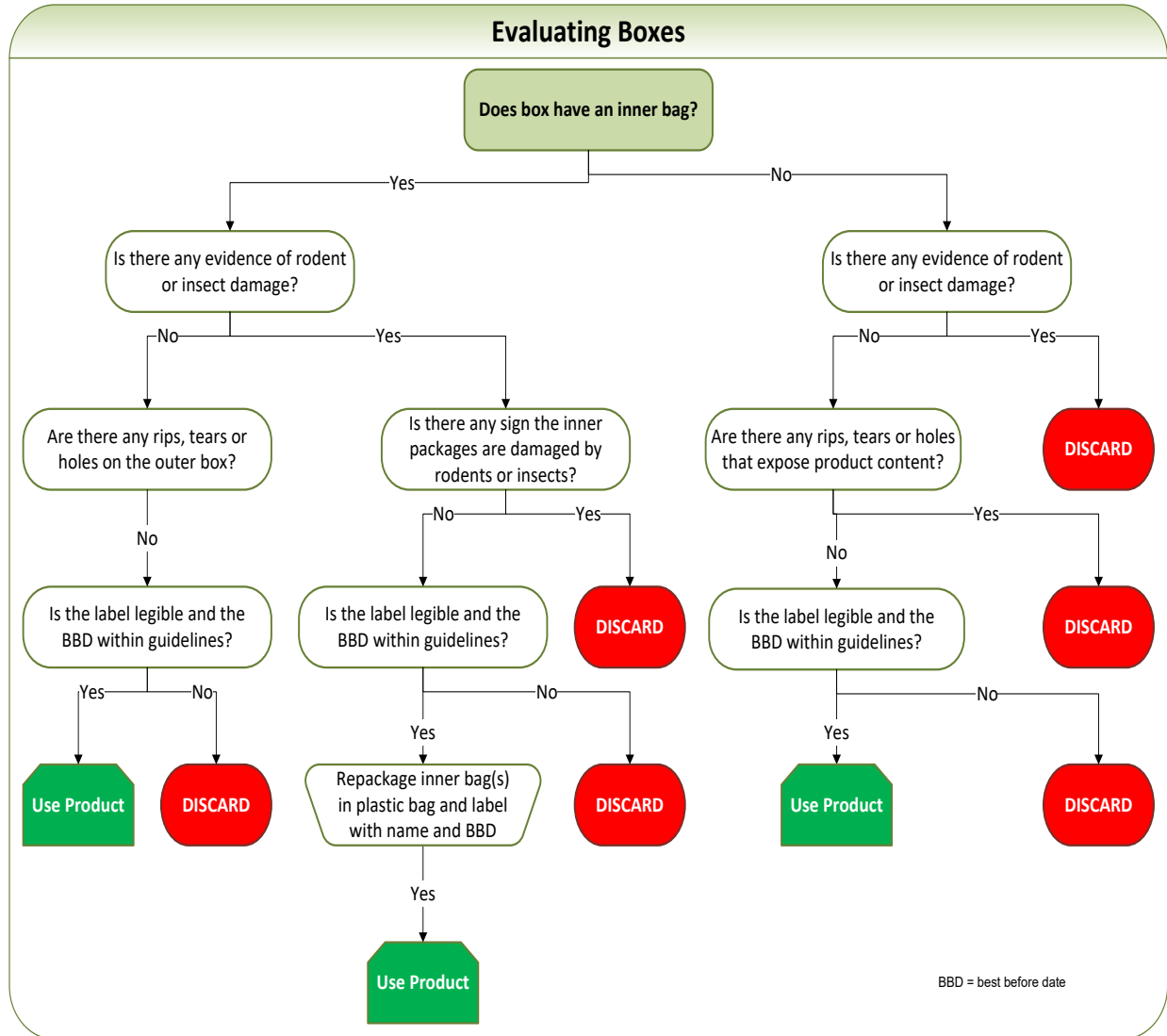
**Scénario 5** : Un programme; d'alimentation saine pour les élèves offre une gamme de collations aux élèves pendant la journée scolaire. Le bénévole se demande quels types d'aliments peuvent être servis pour respecter l'exemption qui ne lui permet que de préparer des aliments à faible risque et de servir des aliments prêts préemballés et prêts à manger.

**Exemples de produits alimentaires de programmes de collation ou de déjeuner utilisant une combinaison d'aliments à faible risque et d'aliments préemballés prêts à consommer :** <sup>3</sup>

- Fruits ou légumes entiers lavés, ou en tranches s'ils sont servis immédiatement
- Céréales et lait pasteurisé;
- Yogourt et baies composant un parfait;
- Pain pita coupé et hoummos en portions;
- Muffins cuisinés;
- Soupe en conserve préparée et servie;
- Fromage préemballé, yogourt ou fromage blanc;
- Charcuterie préemballée;
- Légumes, fruits ou mélanges de salades préemballés, en tranches ou en morceaux.

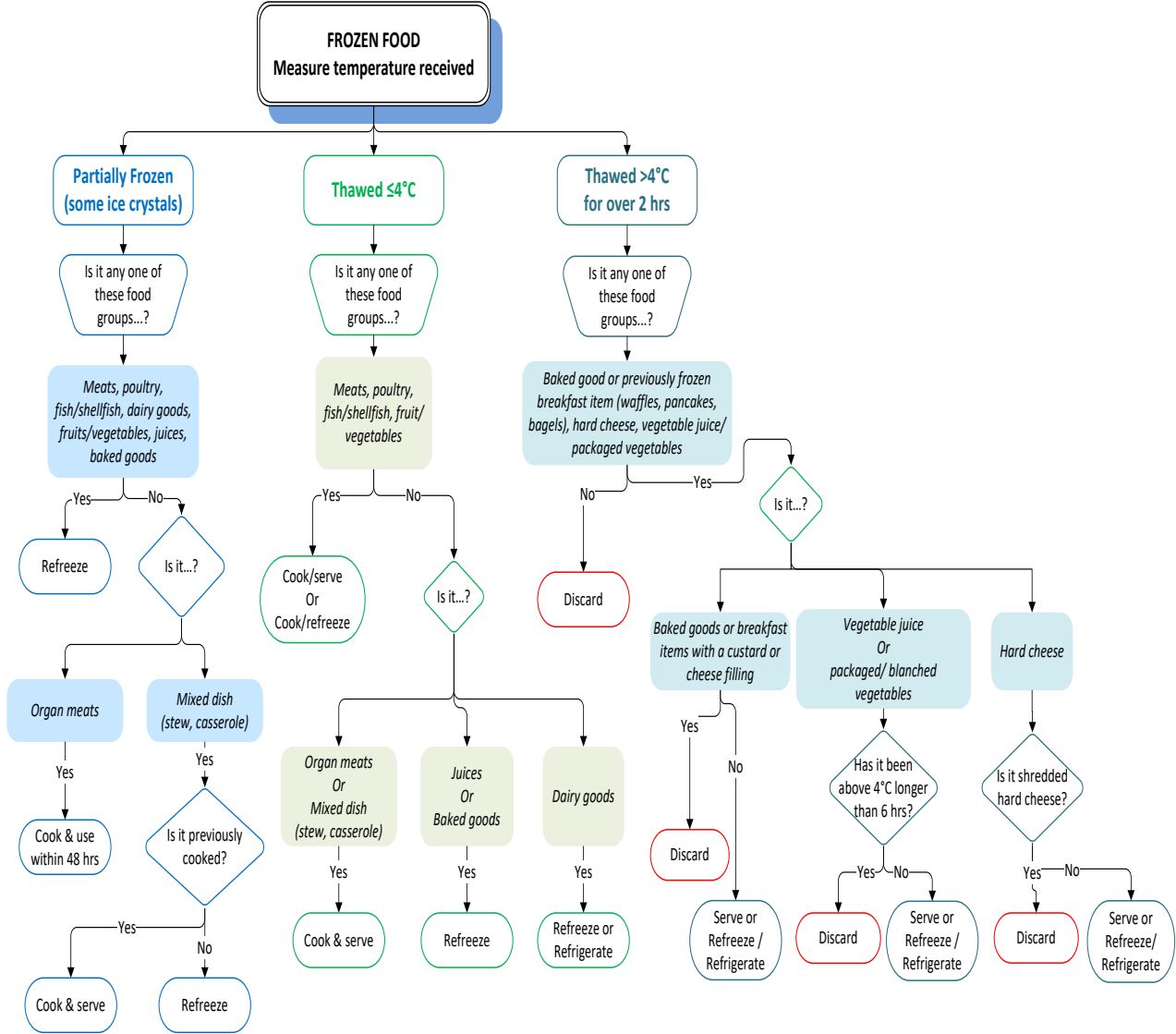
Selon les aliments servis, certains dépôts d'aliments qui préparent uniquement des aliments à faible risque ou qui servent des aliments préemballés et prêts à manger ou qui distribuent uniquement des aliments à faible risque ou des aliments préemballés peuvent être exemptés de certaines exigences structurelles (évier supplémentaires pour le lavage des mains et pour le lavage de la vaisselle ou lave-vaisselle mécanique) en vertu du Règlement sur les dépôts d'aliments.

## Annexe D – Arbres décisionnels



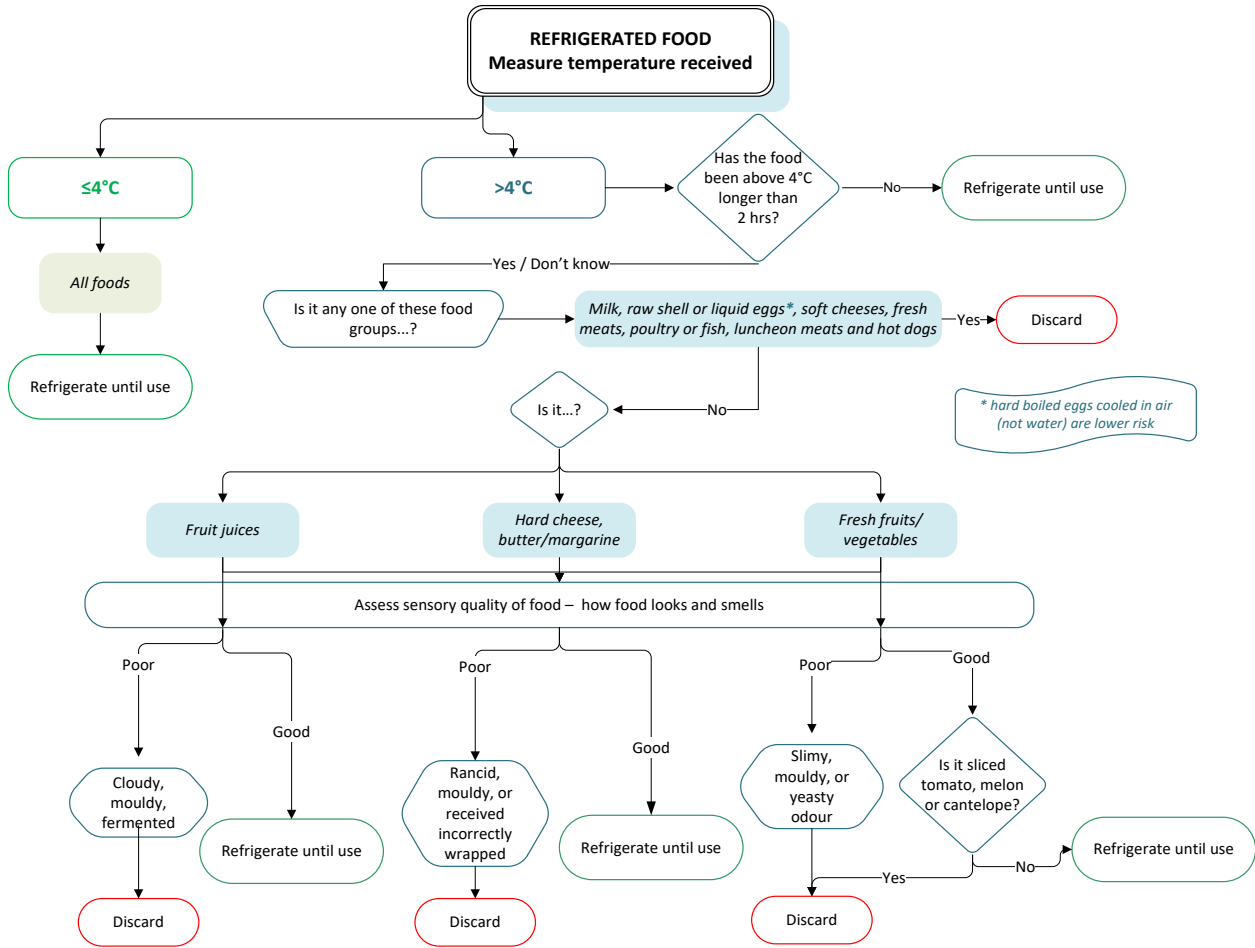
Organigramme de l'évaluation des emballages en carton<sup>1</sup>

**Frozen Perishable Food Decision Tree**



Arbre décisionnel – Aliments périssables surgelés<sup>4</sup>

**Refrigerated Perishable Food Decision Tree**



Arbre décisionnel – Aliments périssables réfrigérés<sup>4</sup>

## Annexe E – Exemples d'outils

### Registre sur la récupération d'aliments

Voici un exemple de registre consignnant les données relatives à la récupération d'aliments :

Nom de l'organisme de récupération d'aliments

Date :

Heure : \_\_\_\_\_

Nom du donneur : \_\_\_\_\_

Nom et description de l'aliment :

Produit : \_\_\_\_\_

Date « Meilleur avant », de limite de consommation ou d'utilisation : \_\_\_\_\_

Allergènes (liste applicable) :

Allergène(s) du produit :

Aliments potentiellement dangereux (oui/non) :

Température du produit au moment du ramassage : \_\_\_\_\_

Heure de réception :

Bénéficiaire : \_\_\_\_\_

Température du produit au moment de remettre le produit au bénéficiaire :

\_\_\_\_\_

L'emballage est-il abîmé? \_\_\_\_\_



Étiquettes des aliments :

Nom du produit (numéro de lot) : \_\_\_\_\_

Date « Meilleur avant »/ date de péremption : \_\_\_\_\_

Allergènes déclarés : \_\_\_\_\_

## Annexe F – Activités ou soupers où de la viande de gibier sauvage est servie

### **Dons de nourriture pour des activités ou des soupers où de la viande de gibier sauvage est servie**

Conformément à l'article 135.1 du Règlement de l'Ontario 665/98 (chasse), pris en application de la *Loi de 1997 sur la protection du poisson et de la faune*, une personne peut mettre du gibier ou du poisson au menu et faire payer le service si toutes les conditions suivantes sont remplies :

### **Souper ou activité où du gibier sauvage est servi**

Le gibier sauvage ou le poisson est :

- obtenu légalement sous couvert d'un permis de chasse, de piégeage ou de pêche valide;
- donné pour être utilisé lors d'une activité organisée par la personne à des fins caritatives, et que tous les profits de l'activité sont utilisés à ces fins caritatives.

### **Exigences**

- 1) Au moins cinq jours avant la tenue de l'activité, la personne donne un avis écrit de l'activité au médecin hygiéniste du bureau de santé publique de la localité où a lieu l'activité. L'avis comprend ce qui suit :
  - i. le nom de la personne qui organise l'activité;
  - ii. la date et le lieu de l'activité.
- 2) Pendant une période d'un an après la tenue de l'activité, la personne qui l'a organisée doit tenir des registres concernant
  - i. toutes les dépenses et recettes de l'activité;
  - ii. la manière dont les profits ont été utilisés à des fins caritatives;
  - iii. dans les sept jours qui suivent la réception d'une demande d'un agent de conservation, des copies de tous les registres tenus devront être remises à l'agent de conservation.

- 3) La viande est manipulée, préparée et conservée de manière à ce qu'elle n'entre pas en contact avec d'autres aliments avant que ceux-ci ne soient servis.
- 4) Les ustensiles, équipements et surfaces en contact avec des aliments qui ont été en contact avec de la viande non inspectée doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être utilisés avec tout autre aliment.
- 5) Les clients et le personnel sont informés par écrit, chaque fois avant qu'on leur sert de la viande, que celle-ci n'a pas été inspectée conformément au Règlement de l'Ontario 31/05 : Viandes pris en application de la Loi de 2001 sur la qualité et la salubrité des aliments ou aux règlements pris en application de la Loi sur l'inspection des viandes (Canada). L'avis doit être affiché dans un endroit bien visible à l'entrée du lieu où se tient le souper ou l'activité où du gibier sauvage est servi.
- 6) L'exploitant doit tenir une liste de tous les clients qui participent au souper ou à l'activité où du gibier sauvage est servi et il doit fournir une copie de la liste à un inspecteur de la santé publique sur demande. La liste doit contenir les nom, adresse et numéro de téléphone complets de chaque client.
- 7) L'exploitant doit tenir une liste de toutes les personnes qui donnent de la viande de gibier de chasse pour un souper ou une activité où de la viande de gibier sauvage est servie, et il doit fournir une copie de la liste à un inspecteur de la santé publique sur demande. La liste doit contenir :
  - i. les nom, adresse et numéro de téléphone complets de chaque donneur;
  - ii. le nom de l'espèce de la viande donnée par chaque donneur.

L'expression « à des fins caritatives » renvoie à une action visant à protéger ou à préserver la faune sauvage, les poissons ou leurs habitats, ou toute autre fin comportant des avantages pour la collectivité.

La législation relative à la restriction de l'utilisation de gibier sauvage non inspecté dans un dépôt d'aliments ou lors d'activités publiques n'a pas pour but de porter atteinte aux droits des autochtones et/ou des traités.

## Références

<sup>1</sup> Value Chain Management International (2014). Food waste in Canada- \$27 Billion revisited: the cost of Canada's annual food waste. Disponible au : <https://vcm-international.com/food-waste/food-waste-publications/>

<sup>2</sup> National Zero Waste Council (2018). Food donation and civil liability in Canada. National Zero Waste Council. Disponible au : [nzw.ca](http://nzw.ca).

<sup>3</sup> Nutrition des élèves de l'Ontario. Recipes for Student Nutrition Programs. Disponible au : <https://studentnutritionontario.ca/fr/ressources/>

<sup>4</sup> Foodsafety.gov. Frozen food and power outages: when to save and when to throw out. 2019 [cited 2019 Oct 10]; Disponible au : [http://www.foodsafety.gov/keep/charts/frozen\\_food.html](http://www.foodsafety.gov/keep/charts/frozen_food.html)