

Ministère de la Santé

Document de référence pour un don d'aliments sûrs

Mars 2020

Table des matières

Préambule.....	3
Introduction	3
Objet.....	5
Législation pertinente.....	8
Inspections des dépôts d'aliments	10
Partenaires dans le processus de don d'aliments	11
Documentation	16
Recevoir des dons d'aliments	19
Salubrité des aliments	31
Nettoyage et désinfection de l'équipement, des surfaces et des ustensiles en contact avec les aliments	42
Construction, entretien et sécurité des bâtiments.....	45
Transport d'aliments et véhicules	48
Glossaire	49
Références	53

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 de référence pour un don d'aliments sûrs 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-Britannique¹.

Ce guide est le résultat de révisions effectuées par le ministère de la Santé de l'Ontario avec la contribution du Comité directeur du ministère de l'Environnement, de la Protection de la nature et des Parcs pour la gestion des déchets alimentaires et organiques, et celle des intervenants, des ministères partenaires, de Santé publique Ontario, des Diététistes en santé publique de l'Ontario et des bureaux de santé publique.

Préambule

Les documents de référence sont des documents axés sur un programme ou un sujet qui fournissent des renseignements et des pratiques exemplaires pertinents pour la mise en œuvre des Normes de santé publique de l'Ontario : exigences relatives aux programmes, aux services et à la responsabilisation (Normes)², des protocoles et des lignes directrices. Les documents de référence ne sont pas exécutoires, et le présent vise à fournir un soutien aux donateurs d'aliments, aux organismes de récupération d'aliments, aux programmes de repas communautaires et aux bénévoles en leur communiquant des principes généraux et des conseils pour donner et distribuer des aliments en toute sécurité.

Introduction

Partout au Canada, la quantité de matières comestibles et non comestibles et d'autres matières organiques qui sont inutilement jetées 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 matières organiques sont gaspillés chaque année³. La réduction des déchets alimentaires a des avantages environnementaux, sociaux et économiques. Les efforts visant à soutenir les activités de dons et de récupération d'aliments peuvent réduire le gaspillage de nourriture, mais ce ne sont pas des solutions à l'insécurité alimentaire, qui est causée par un revenu insuffisant pour acheter de la nourriture.

La nourriture peut être donnée par de nombreuses sources, de la ferme à l'assiette : 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. Ce peuvent être des légumes et fruits entiers, des aliments prêts à consommer, des 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 petit déjeuner, et d'autres programmes de repas communautaires qui font des dons d'aliments. Le présent document de référence présente les pratiques exemplaires à adopter dans le cadre du processus de don d'aliments et se veut le reflet de la diversité des services offerts et des sujets relatifs à la salubrité des aliments, notamment :

1. Inspections des dépôts d'aliments;
2. Pratiques exemplaires pour établir des partenariats efficaces;
3. Processus de don;
4. Réception de dons d'aliments;
5. Salubrité des aliments;
6. Entretien des bâtiments et la lutte antiparasitaire;
7. Transport.

Les aliments donnés peuvent avoir la même apparence que ceux trouvés dans les rayons des épiceries, ou ils peuvent présenter une gamme d'irrégularités telles que des défauts esthétiques ou des emballages légèrement endommagés. Bien qu'ils présentent des différences de qualité et d'apparence, il est important de s'assurer que tous les aliments donnés sont propres à la consommation. Les dons d'aliments profitent souvent à des personnes de tous genres, y compris de populations dites vulnérables qui sont plus susceptibles de connaître des complications graves liées à la consommation d'aliments contaminés. Outre la salubrité alimentaire, ce guide

formule des recommandations pour établir des partenariats mutuellement bénéfiques dans le processus de don d'aliments, un examen des exigences réglementaires et d'inspection pertinentes et des pratiques générales de sécurité.

Ce document de référence présente les principes qui guident le processus de don d'aliments et l'intégration des données probantes relatives à la manutention d'aliments sûre lorsque cela est possible. Les documents supplémentaires, y compris les annexes, se trouvent dans la ressource complémentaire, intitulée Matériel complémentaire pour les dons d'aliments, dont les résumés des chapitres sont fournis à l'annexe A.

Objet

Le Document de référence pour le don d'aliments sûrs cible les donneurs d'aliments, les organismes de récupération d'aliments, les organismes d'aide alimentaire et les bénévoles pour :

- soutenir les mesures énoncées dans le document intitulé « Préserver et protéger notre environnement pour les générations futures : Un plan environnemental élaboré en Ontario » en développant une ressource de dons d'aliments sûrs pour les intervenants du secteur de dons et de récupération d'aliments; promouvoir des pratiques de manutention d'aliments sûres pour les donneurs d'aliments, les organismes de récupération d'aliments et les exploitants d'organismes d'aide alimentaire, grâce à des pratiques exemplaires pour faciliter l'approvisionnement en aliments sûrs dans leur collectivité;
- déterminer les procédures opérationnelles pour établir des partenariats et promouvoir la communication et la cohérence entre les différents intervenants.

Contexte

Les excédents de nourriture qui peuvent être donnés en toute sécurité peuvent provenir de divers endroits de la chaîne de production alimentaire, de l'exploitation agricole à la fabrication, au commerce de détail et aux restaurants (figure 1). Les

renseignements ci-dessous permettent de reconnaître les principaux intervenants du processus de don d'aliments.

Chaîne de production alimentaire : La chaîne de production alimentaire commence par les pratiques agricoles à l'exploitation agricole et se poursuit jusqu'à la production, à la transformation, à la distribution, à la vente au détail, aux restaurants et aux consommateurs finaux. Ce sont les différentes étapes à prendre en considération dans le cycle de vie d'un produit alimentaire. La chaîne alimentaire peut également comprendre des étapes supplémentaires telles que le don d'aliments, la récupération d'aliments et l'aide alimentaire jusqu'aux consommateurs finaux.



Figure 1 : Chaîne de production alimentaire⁴

Donneurs d'aliments : Il s'agit le plus souvent d'entreprises alimentaires qui fournissent gratuitement des aliments à des organismes de bienfaisance, à des organismes de récupération d'aliments ou des programmes de repas communautaires.

Organisme de récupération des aliments : Il récupère les aliments invendus dans les dépôts d'aliments inspectés (p. ex. épiceries) et les redistribue à des organismes qui les offrent à des particuliers ou à des programmes d'alimentation et de repas communautaires (un intermédiaire, mais pas une partie qui distribue directement à la population).

Programmes de repas communautaires : Ce sont des dépôts d'aliments inspectés qui offrent des programmes de repas ou de collations (p. ex. programmes de déjeuners) et qui servent de la nourriture à leurs clients sur place.

Banques alimentaires : Les banques alimentaires et les petits garde-manger fournissent de la nourriture gratuitement aux clients. Les banques alimentaires remplissent un certain nombre de fonctions, notamment la réception, la conservation, le stockage, l'emballage, le réemballage et la distribution d'aliments destinés à être consommés en dehors des locaux, mais en règle générale, elles ne transforment ni ne servent d'aliments. La plupart des banques alimentaires sont également des organismes de récupération d'aliments qui peuvent offrir ou gérer des programmes de repas communautaires et sont inspectées en tant que dépôts d'aliments.

Particuliers : Des personnes qui font don de denrées alimentaires non périssables ou de longue conservation à des organismes de bienfaisance ou à des organismes sans but lucratif dans le cadre d'une collecte d'aliments.

Législation pertinente

Le ministère de la Santé de l'Ontario établit les priorités provinciales, notamment les normes pour les programmes et les services de santé publique fournis par les bureaux locaux de santé publique. Les bureaux de santé publique sont les organismes chargés de la prestation des programmes et des services locaux de santé publique.

Les inspecteurs de la santé publique sont chargés de surveiller et d'assurer le respect du Règlement de l'Ontario 493/17 (Dépôts d'aliments) pris en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (LPPS). Les exploitants de dépôts alimentaires sont chargés de s'assurer de respecter la législation en vigueur et doivent s'adresser à leur bureau de santé publique local de l'Ontario pour obtenir plus de renseignements.

Les exigences applicables aux dépôts d'aliments sont décrites dans la législation suivante :

- **Loi sur la protection et la promotion de la santé (LPPS)** : Régit l'autorité de la santé publique et les responsabilités des propriétaires ou exploitants de dépôts d'aliments dans les dépôts d'aliments qui comprennent les donneurs d'aliments, les organismes de récupération d'aliments, les banques alimentaires et les programmes de repas communautaires.
- **Règlement de l'Ontario 493/17 : Dépôts d'aliments** : Relève de la LPPS, comporte des exigences propres aux dépôts d'aliments et est appliqué par les inspecteurs de la santé publique en Ontario. Voir l'annexe B pour plus d'informations sur les exceptions et les exemptions au Règlement sur les dépôts d'aliments.
- **Loi sur les infractions provinciales (LIP)** : Loi qui fournit l'autorité en vertu du Règlement de l'Ontario 950 pour les avis d'infraction provinciale (contraventions) pour les infractions au Règlement sur les dépôts d'aliments. Pour en savoir plus sur les contraventions en vertu de la LIP, consultez le Guide pour les défenseurs dans les causes liées aux infractions provinciales.
- **Loi de 1994 sur le don d'aliments** : Protège les donneurs 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 dons.
- **Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario (MAAARO)** : Responsable de la surveillance de la salubrité de certains produits alimentaires spécifiques qui sont transformés et fabriqués pour être commercialisés dans la province de l'Ontario. Une surveillance réglementaire existe pour des produits spécifiques tels que le lait et les produits laitiers, la viande et les produits carnés, le poisson, les œufs et les œufs transformés, les fruits et légumes, le miel et les produits de l'érable. Des inspecteurs nommés par le MAAARO (dont certains vétérinaires, dans le cas de la viande et des produits carnés) assurent la surveillance et veillent au respect des exigences réglementaires applicables.
- **Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)** : Autorité fédérale qui a compétence sur tout le territoire canadien. L'ACIA applique la réglementation fédérale en matière de salubrité alimentaire pour les aliments nationaux et importés. Il s'agit principalement de vérifier que les fabricants,

les importateurs, les distributeurs et les producteurs respectent les règlements et les normes du gouvernement du Canada en matière de salubrité, de qualité, de quantité, de composition, de manutention, d'identification, de transformation, d'emballage et d'étiquetage des aliments.

- **Loi favorisant un Ontario sans fumée (LOSF)** : Protège les travailleurs et la population contre la fumée secondaire et réduit l'accès aux produits du tabac. La LOSF contrôle la vente et l'exposition de tabac, et interdit de fumer dans les lieux de travail et les lieux publics clos, ainsi que dans d'autres lieux désignés.
- **Loi sur la récupération des ressources et l'économie circulaire** : Met l'accent sur la réduction des déchets et la récupération des ressources par la prévention et la réduction des déchets alimentaires, la collecte et le traitement efficaces et efficients des déchets alimentaires et des déchets organiques, ainsi que la réintégration des ressources récupérées dans l'économie.

Inspections des dépôts d'aliments

Qu'est-ce qu'un dépôt d'aliments?

Aux termes de la LPPS, un dépôt d'aliments est un lieu où du lait ou des aliments sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manipulés, étalés, distribués, transportés, vendus ou mis en vente, à l'exclusion d'une pièce effectivement utilisée à des fins d'habitation dans une résidence privée. Parmi les exemples de dépôts d'aliments en Ontario qui peuvent faire partie d'activités de dons de nourriture, mentionnons les banques alimentaires, les programmes de repas ou de collations communautaires, les soupes populaires, les organismes de récupération d'aliments et les dépôts d'aliments à domicile inspectés.

Quels sont les dépôts d'aliments qui doivent être inspectés par le bureau local de santé publique?

Ce sont les activités et les services des dépôts d'aliments qui détermineront si une inspection du bureau de santé publique local est nécessaire. Toutefois, en vertu de

la LPPS, 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. En plus de devoir respecter la LPPS, l'exploitant peut être tenu de se conformer au Règlement sur les dépôts d'aliments, qui comprend des exigences spécifiques liées, entre autres, à la manutention et l'entreposage d'aliments salubres, à l'hygiène, à l'équipement, au nettoyage et à la désinfection qui y ont trait. Certains types de dépôts d'aliments peuvent également être soumis à l'obtention d'un permis en fonction des règlements municipaux locaux. Pour plus de renseignements sur les questions fréquemment posées, veuillez consulter l'annexe C.

Partenaires dans le processus de don d'aliments

L'établissement de relations de travail solides entre les donateurs d'aliments et les organismes de récupération d'aliments peut aider à garantir des dons d'aliments fiables et à long terme. Vous trouverez ci-dessous quelques approches permettant aux organismes de récupération d'aliments et aux donateurs d'établir et d'entretenir des relations positives. Bon nombre d'entre elles sont associées à des accords écrits. Bien que la paperasse puisse sembler onéreuse au début, elle peut aider à simplifier le processus de don, à prévenir les problèmes futurs et à renforcer les relations actuelles.

Établir une relation de don d'aliments entre les donateurs et les organismes de récupération d'aliments

- Passer en revue la *Loi de 1994 sur les dons d'aliments* et en discuter. La crainte d'une potentielle responsabilité est l'une des principales raisons pour lesquelles les donateurs potentiels sont réticents à donner des aliments.
- Les organismes de récupération d'aliments doivent informer les donateurs d'aliments de la façon dont leur don sera utilisé et de la façon dont les programmes alimentaires profitent à l'ensemble de la collectivité.
- Respecter les accords préexistants avec d'autres organismes de récupération d'aliments ainsi que le calendrier convenu. La communication sur les

questions relatives aux dons d'aliments contribue à la mise en place d'un réseau de dons d'aliments fonctionnel.

- La qualité et la quantité des aliments donnés doivent être discutées à l'avance. Les organismes de récupération d'aliments doivent préciser les types d'aliments qu'elles préfèrent et mentionner tout aliment qu'elles n'acceptent pas. Ces questions comprennent la capacité de recycler les emballages endommagés, de composter les aliments non comestibles et l'incidence des aliments ou emballages inutilisables sur l'organisme de récupération d'aliments.
- Les donateurs d'aliments et les organismes de récupération d'aliments doivent recevoir toutes les coordonnées des personnes-ressources nécessaires, y compris les principales et leurs remplaçants.
- Si des aliments sont donnés par un dépôt d'aliments plutôt que par un particulier, assurez-vous que le dépôt est inspecté par le bureau local de santé publique ou que le bureau de santé publique a connaissance de l'existence du dépôt. Les aliments peuvent être donnés par un particulier, mais doivent se limiter aux aliments préemballés, de longue conservation et non périssables.
- Un protocole d'entente avec les donateurs et les organismes de récupération d'aliments est un moyen utile de clarifier les attentes mutuelles. Cet accord permettra également au donneur d'aliments de décider comment ceux qu'il donne peuvent être utilisés.
- Certains donateurs et organismes de récupération d'aliments peuvent souhaiter des précisions supplémentaires concernant la responsabilité et les obligations au-delà de la *Loi de 1994 sur le don d'aliments*. Dans ce cas, vous pouvez envisager de conclure un accord juridique avec les donateurs d'aliments.

Processus de don d'aliments

Le processus de don d'aliments est souvent un processus fondamental basé sur les besoins de la collectivité et les relations naturelles qui existent entre les donateurs et les fournisseurs de services. Dans d'autres cas, il peut être nécessaire de rechercher des partenariats pour faciliter les dons d'aliments. Vous trouverez ci-dessous des

exemples de pratiques qui peuvent être utiles une fois qu'un partenariat a été établi :

- Les donateurs d'aliments doivent indiquer les endroits où la nourriture sera placée pour être ramassée et s'assurer qu'elle est facilement accessible.
- Les donateurs d'aliments doivent inclure une liste d'ingrédients lorsque les ingrédients ne sont pas indiqués sur l'emballage (p. ex. des avertissements sur les allergènes : « cette boîte contient un granola aux arachides ») doivent être écrits et joints à l'aliment. Voir la liste des 11 allergènes prioritaires à la page 33.
- Un calendrier fixe pour le ramassage et la livraison profitera à la fois à l'organisme de récupération d'aliments et au donneur d'aliments.
- Les bénévoles ou le personnel doivent être identifiés et équipés du matériel de sécurité nécessaire pour mener les activités en toute sécurité.
- Les bénévoles ou le personnel devraient disposer d'étiquettes qu'ils peuvent apposer sur les aliments non étiquetés lorsque des renseignements essentiels, comme les allergènes, les codes de lot et les dates « Meilleur avant », doivent être enregistrés. Il est préférable de le faire au moment du ramassage.
- Si des articles supplémentaires sont offerts lors du ramassage, l'organisme de récupération d'aliments doit s'assurer d'avoir l'espace nécessaire pour stocker et distribuer les aliments. Consultez la page 47 pour obtenir plus de renseignements sur les précautions de transport à prendre.

Pratiques avec d'autres organismes de récupération d'aliments

Il importe également d'être respectueux et attentif à l'égard des autres organismes de récupération d'aliments. Plutôt que de se faire concurrence, ces organismes peuvent collaborer afin de créer un réseau pour partager leurs compétences ou aider à utiliser les dons de grandes quantités de denrées périssables.

- Si un organisme de récupération d'aliments n'est pas en mesure d'effectuer un ramassage auprès d'un donneur d'aliments, ce dernier peut communiquer avec un autre organisme qui viendra chercher les aliments.

- Il est possible que le personnel des donneurs d'aliments ne fasse pas la distinction entre les différents organismes de récupération d'aliments. Il est donc important de respecter l'horaire établi entre chaque organisme de récupération des aliments et chaque donneur d'aliments pour que les aliments ramassés soient livrés à l'endroit voulu.

Travailler avec le bureau de santé publique local

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 encouragés à les consulter dès le début afin de collaborer à l'atteinte d'objectifs communs en matière de salubrité des aliments. Comme indiqué précédemment, la LPPS exige que le bureau de santé publique local soit avisé de la création d'un nouveau dépôt d'aliments avant que celui-ci entreprenne ses activités. Dans son avis d'intention d'exploiter un dépôt d'aliments, le propriétaire ou l'exploitant est tenu de fournir les coordonnées et l'emplacement du dépôt. Cet avis permet aux exploitants de dépôts d'aliments et aux inspecteurs de la santé publique de communiquer et de répondre aux besoins de renseignements comme les exigences en matière de salubrité des aliments, les questions préliminaires touchant la salubrité des aliments en vue de leurs préparation ou distribution prévues, l'accès à de la formation pour les préposés à la manutention des aliments, les ressources telles que l'affichage et tout autre renseignement jugé important.

Comment les autres secteurs peuvent-ils aider?

Particuliers

De nombreux membres du public soutiennent les activités de don d'aliments, comme les collectes d'aliments ou les dons d'aliments aux banques alimentaires. Les particuliers peuvent choisir de donner des denrées non périssables ou de longue conservation achetées dans un commerce (p. ex. une épicerie).

Municipalités

Les municipalités peuvent fournir des renseignements pertinents et soutenir les activités de don et de récupération d'aliments au moyen de partenariats de planification communautaire, de conseils liés à l'alimentation, de services municipaux et de règlements applicables.

Agriculteurs locaux

L'établissement de partenariats avec des agriculteurs locaux peut être mutuellement bénéfique, tant pour le don d'aliments à un organisme de récupération d'aliments que pour le recyclage des aliments non comestibles. Certains agriculteurs peuvent avoir des fruits et légumes à donner, comme des produits imparfaits. D'autres peuvent accepter des fruits et légumes impropres à la consommation humaine, mais qui peuvent convenir comme aliments pour animaux ou comme fertilisant organique compostable pour le sol. Les organismes de récupération d'aliments doivent veiller à ce que les fruits et légumes non comestibles soient séparés des matières protéiques animales non comestibles. Il importe également de noter, lorsque l'on travaille avec des producteurs d'aliments primaires, que de nombreuses exploitations agricoles ont mis en place des contrôles de biosécurité stricts pour réduire le risque de propagation de maladies aux plantes et aux animaux. L'accès aux exploitations agricoles n'est autorisé qu'avec le consentement explicite du propriétaire de l'exploitation, et tous les contrôles de biosécurité doivent être respectés.

- L'Ontario a mis en place un crédit d'impôt pour dons à un programme alimentaire communautaire à l'intention des agriculteurs qui font des dons de produits agricoles aux programmes alimentaires communautaires admissibles, y compris les banques alimentaires. Dans le cadre de ce programme, les agriculteurs peuvent obtenir un crédit d'impôt correspondant à 25 % de la juste valeur marchande des produits agricoles dont ils font don.
- Les programmes alimentaires communautaires, comme le Programme d'alimentation saine pour les élèves, y trouvent également leur profit en recevant des dons plus nombreux d'aliments locaux frais afin de les distribuer à des enfants et à des jeunes dans des écoles situées d'un bout à l'autre de l'Ontario.
- Le crédit d'impôt fait partie de la Stratégie ontarienne de promotion des produits alimentaires locaux plus vaste qui vise à promouvoir les bonnes choses qui sont cultivées et récoltées partout dans la province. Vous trouverez plus de détails sur le [site Web du ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales](#).

Transformateurs de déchets organiques

La communication et l'établissement d'une relation avec un transformateur de déchets organiques local peuvent être avantageux pour les organismes de récupération d'aliments qui doivent éliminer des aliments non comestibles si les déchets organiques (bac vert) ne sont pas ramassés par le fournisseur local de gestion des déchets.

Les organismes de récupération d'aliments et les donateurs devraient envisager d'envoyer les aliments non comestibles qui ne peuvent pas être acheminés vers les agriculteurs locaux vers des installations de traitement des déchets organiques plutôt que vers une décharge, ce qui contribuerait à une économie circulaire en produisant des produits renouvelables comme le gaz et le sol et serait bon pour l'environnement.

Technologie

Les plus petits dépôts d'aliments, tels que les restaurants, pourraient vouloir faire don de leurs surplus d'aliments, mais ne pas savoir comment procéder. Le recours aux partenariats communautaires existants ou à des applications en ligne jumelant les donateurs avec les organismes de récupération d'aliments (p. ex. foodrescue.ca) pourrait être envisagé. Pour ces dépôts de plus petite taille, il pourrait être possible de donner des aliments directement aux personnes dans le besoin au moyen de réfrigérateurs communautaires. Les réfrigérateurs communautaires sont construits sur mesure pour fournir des aliments réfrigérés à ceux qui en ont besoin. Ils sont ouverts au public et sont souvent situés à l'extérieur d'un dépôt d'aliments. Les exploitants devraient discuter du fonctionnement de ces programmes de dons d'aliments avec l'inspecteur de la santé publique local, afin de s'assurer que la qualité et la salubrité des aliments ainsi que l'étiquetage et l'identification appropriée des allergènes ne sont pas compromis.

Documentation

La documentation est un élément clé pour assurer la transparence et la responsabilité du processus de don d'aliments. Les sections ci-dessous présentent certains documents importants qui devraient être pris en considération.

Documentation de formation

Les exploitants doivent tenir un registre de formation en matière de salubrité des aliments pour tous les employés et bénévoles pour permettre aux responsables des employés et des bénévoles de s'assurer qu'il y a toujours sur les lieux une personne formée à la salubrité des aliments. Des copies des certificats attestant de la formation peuvent être conservées sur place au cas où un inspecteur de la santé publique les demanderait. Une formation périodique de certains membres du personnel pourrait également être nécessaire. En Ontario, les certificats de formation des préposés à la manutention des aliments reconnue par la province sont valides pour cinq (5) ans.

Formation des exploitants, des employés et des bénévoles

Pour réduire au minimum le risque de distribution de denrées alimentaires dangereuses, les exploitants, les employés et les bénévoles, en particulier ceux qui participent aux aspects critiques des activités, doivent être correctement formés. Il s'agit notamment des personnes qui prennent des décisions concernant les aliments qui peuvent être reçus et distribués en toute sécurité, qui manipulent des aliments potentiellement dangereux ou qui participent au remballage des aliments.

À quelques exceptions près, le Règlement sur les dépôts d'aliments exige que chaque exploitant d'un lieu de restauration s'assure qu'en tout temps, pendant les heures d'activité du dépôt, au moins un préposé à la manutention des aliments ou un superviseur sur les lieux a suivi une formation de préposé à la manutention des aliments. Le Règlement sur les dépôts d'aliments définit les lieux de restauration comme tout dépôt d'aliments où des repas ou portions de repas sont préparés pour consommation immédiate ou vendus ou servis sous une forme qui permet leur consommation immédiate sur place ou ailleurs. Pour les installations exemptées de l'obligation de s'assurer qu'il y a au moins, sur les lieux, un préposé à la manutention des aliments, de même que pour les bénévoles et le personnel qui n'ont pas reçu la formation des préposés sur la manutention des aliments, des attentes cohérentes et minimales en matière de formation doivent être établies.

Les cours qui répondent aux exigences de la réglementation en matière de formation et de certification des préposés quant à la manutention des aliments

comprennent tous les cours de formation des préposés à la manutention des aliments offerts par les bureaux de santé publique de l'Ontario et d'autres fournisseurs reconnus par la province et énumérés sur le [site Web](#) du ministère de la Santé de l'Ontario. Ces cours sont offerts en ligne ou en classe. Communiquez avec votre bureau de santé publique local ou visitez le site Web du Ministère pour obtenir des informations sur les cours offerts.

Suivi des aliments

Les organismes de récupération d'aliments sont l'une des voies par lesquelles les aliments atteignent le consommateur. Or, si un risque quant la salubrité est détecté dans un aliment qui a été accepté, il est important de la provenance de cet aliment et, s'il a été distribué, sa destination. On peut également parler d'un système de traçabilité « une étape en amont et une étape en aval ». Cela signifie que les exploitants de dépôts d'aliments sont encouragés à consigner deux types de renseignements :

1) qui a fourni les aliments, avec suffisamment de détails sur les aliments pour en montrer le parcours; et 2) où les aliments ont été livrés (l'organisme destinataire).

Les exploitants peuvent recevoir des aliments de n'importe quelle source dans la chaîne de production alimentaire : les producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurants, détaillants et la population. Il est recommandé aux organismes de récupération d'aliments de consigner les renseignements ci-dessous sur les aliments qu'ils reçoivent :

1. Date de réception;
2. Nom et description de l'aliment (code de lot);
3. Fournisseur ou entreprise ayant fourni les aliments;
4. Date « employez avant » ou « Meilleur avant »;
5. Lieu où l'aliment a été envoyé;
6. Date de livraison.

Lorsqu'un organisme de récupération d'aliments fournit des aliments à un autre organisme, il faut s'assurer que l'organisme qui reçoit les aliments est informé de tout avertissement ou de toute alerte de l'ACIA concernant la salubrité des aliments.

Les organismes de récupération d'aliments doivent être des donneurs responsables et tenir des registres adéquats sur la provenance des aliments et les personnes ou organismes à qui ils ont été livrés.

Rappels d'aliments

L'ACIA fournit des renseignements à jour sur les rappels d'aliments et offre un service d'avis au public. Il est recommandé de s'abonner au service d'[avis de rappel de l'ACIA](#) pour s'assurer que les exploitants de dépôts d'aliments ont des renseignements à jour sur les aliments rappelés qui pourraient se trouver dans le système de distribution. Les entreprises de transformation et de distribution d'aliments qui s'associent à des organismes de récupération d'aliments sont également censées téléphoner lorsqu'elles sont informées qu'un produit qu'elles ont distribué fait l'objet d'un rappel. Elles doivent aussi tenir des registres qui leur permettent de communiquer avec les clients (y compris ceux des organismes de récupération d'aliments) lorsqu'un aliment est rappelé. Rappelez-vous l'illustration de la chaîne de production alimentaire à la page 7.

Recevoir des dons d'aliments

Évaluer les emballages d'aliments

Les exploitants qui reçoivent des aliments emballés doivent porter un jugement sur l'acceptabilité des aliments en fonction de l'état de l'emballage. Un organisme de récupération d'aliments peut rejeter des aliments s'ils ne répondent pas aux exigences de salubrité.

Aliments récupérés

Les aliments visiblement endommagés après une inondation, un incendie ou une fermeture ne doivent PAS être donnés. Tout aliment présentant des dommages visibles ou une odeur perceptible, par exemple, imbibé d'un liquide inconnu ou dont l'emballage sent la fumée, doit être jeté.

Dommages à l'emballage nuisant à la salubrité ou à la qualité du contenu

Des dommages excessifs à l'emballage, faisant en sorte que le contenu fuit ou est exposé à une contamination potentielle, comme la préparation pour muffins ou la sauce pour salade figurant au tableau 1, seraient considérés comme des dommages inacceptables à l'emballage. Les dommages à l'emballage peuvent provenir de plusieurs sources : mauvaise manutention physique, dommages causés par des insectes et des rongeurs, signes d'écoulement ou taches d'origine inconnue. Il est aussi possible que l'étiquette ait été endommagée de telle sorte que le contenu est inconnu, ou que des renseignements essentiels sur le produit (comme les allergènes) sont inconnus. Les produits dont les étiquettes sont manquantes peuvent être acceptés lorsque le donneur fournit de la documentation sur le produit et son contenu (ingrédients, allergènes et dates « Meilleur avant »), ou que l'organisme de récupération d'aliments étiquette le produit avec les renseignements reçus du donneur.

Tableau 1 – Catégories de dommages inacceptables aux emballages¹ et exemples

1	<i>Déchirures, accrocs, perforations, trous</i> Fuites Témoins d'inviolabilité imparfaits Moississure ou corps étrangers à l'intérieur	
2	<i>Dommages causés par des insectes</i> Insectes dans les joints de l'emballage Galeries d'insectes Mouvements ou taches sur les produits Peaux d'insectes (ou paille hachée au fond du contenant)	
3	<i>Dommages causés par les rongeurs</i> Excréments Taches d'urine (utiliser la lumière noire pour les détecter) Marques de rongement	
4	<i>Écoulement ou taches d'un contaminant inconnu</i> Contaminant inconnu Dommages causés par une inondation ou un incendie	
5	<i>Dommages à l'étiquette</i> Étiquette manquante Étiquette illisible ou incompréhensible Ingrédients inconnus La date « Meilleur avant » ou « employez avant » ou la date limite de consommation est inconnue.	

Signes d'insectes ou de rongeurs sur l'emballage

Les aliments donnés et récupérés ne doivent pas être utilisés s'il y a des signes de dommages causés par des insectes et des rongeurs. Les excréments de rongeurs et les matières fécales peuvent être porteurs de maladies qui pourraient être transmises en touchant l'emballage ainsi qu'en mangeant les aliments contaminés. Pour plus de renseignements sur la lutte antiparasitaire, consulter la section 9.

- Parmi les signes de contamination des aliments par des insectes ou des rongeurs, on compte les suivants :
- Traces d'excréments de rongeurs sur les emballages ou dans les boîtes d'aliments donnés;
- Traces d'urine visibles à l'œil nu ou à la lumière noire (lumière UV);
- Carapaces ou toiles laissées par des insectes sur les emballages;
- Dommages aux emballages causés par des rongeurs.

Si la boîte ou l'emballage extérieur d'un aliment est endommagé par des rongeurs ou des insectes, il est recommandé de jeter cet aliment. Une lumière ultraviolette peut être utilisée pour détecter des excréments ou de l'urine de rongeurs sur les aliments et les emballages. Un exemple d'emballage compromis par des rongeurs et des insectes est présenté ci-dessous (Figure 2).



Figure 2 – Dommages à un emballage causés par des rongeurs¹

Emballage sous vide compromis (défauts à une boîte de conserve, un bocal ou un emballage sous vide)

Les défauts qui compromettent l'emballage sous vide peuvent être causés par de multiples combinaisons de facteurs qui compromettent l'intégrité des aliments. Il s'agit notamment de l'emballage incorrectement scellé en raison de procédés

défectueux, et de dommages ou de bosselures à l'extérieur de l'emballage causés par une manutention brutale. Parmi les types de défauts, on compte les suivants :

- des bosses ou des bosselures sur les joints;
- des traces de corrosion, de la corrosion par piqûres, de la rouille ou des fuites de la boîte de conserve;
- des boîtes de conserve gonflées ou bombées;
- des dommages aux extrémités des boîtes de conserve;
- des rayures sur la boîte de conserve qui peuvent affecter l'intégrité du métal;
- des joints coupés, des perforations ou des dommages à la rainure (pour les canettes à onglet) qui peuvent entraîner des piqûres ou des fuites;
- des dommages qui entraînent une perte de l'étanchéité de l'emballage sous vide.

Des exemples de boîtes de conserve gravement compromises sont présentés ci-dessous à la figure 3. La présence de petites bosses qui ne compromettent pas les joints est acceptable. Par contre, les boîtes de conserve de la rangée supérieure ne sont pas acceptables, car elles sont visiblement bombées, ce qui indique la formation de gaz due à une activité bactérienne, et doivent être jetées.



Figure 3 – Boîtes de conserve dont le don est refusé et jetées¹

Les bosses sur les boîtes de conserve de la deuxième rangée sont trop importantes pour que le don soit accepté. Les bosses qui peuvent affecter les joints peuvent porter atteinte à l'intégrité de la boîte et permettre l'intrusion de bactéries.

Autres dommages aux emballages et étiquetage

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. Si les seuls dommages visibles sont externes et que l'emballage intérieur est intact, les aliments donnés peuvent être acceptés. Remarque : Si un emballage hermétique est endommagé et n'est plus sous vide, le produit ne sera pas sûr, même si le contenu intérieur n'a pas été endommagé.

Les emballages ayant subi des dommages peuvent parfois être acceptés si le contenu intérieur n'est pas endommagé ni exposé. Des exemples de dommages causés par un couteau polyvalent à des emballages de soupe et de biscuits à l'arrow-root sont présentés ci-dessous (figure 4). Dans chacun des groupes de photos, une entaille a été pratiquée dans l'emballage extérieur **(A)** :



Figure 4 – Emballages d'aliments acceptables et inacceptables endommagés par un couteau polyvalent¹

Emballage de soupe : L'emballage de soupe identifié par la lettre **B** est acceptable. Le nom de l'aliment et le code de date sont estampillés sur les emballages intérieurs. Ils peuvent être donnés sans autre modification. L'emballage intérieur

identifié par la lettre C ne doit pas être accepté. Il a été entaillé par le couteau polyvalent et le contenu s'en échappe.

Biscuits : Les biscuits illustrés en **B** ont été mis dans un sac et étiquetés avec le nom du produit et la date de péremption; toutefois, cet emballage demeure inacceptable. Pour des raisons de sécurité, les allergènes alimentaires doivent être étiquetés. Ces biscuits contiennent du blé, un allergène, qui doit également être indiqué sur l'emballage. Les biscuits du paquet **C** sont emballés individuellement, mais ne sont pas étiquetés. Les biscuits non étiquetés en **C** sont jugés inacceptables, même si l'emballage n'est pas endommagé. Un arbre de décision est présenté à l'annexe D pour aider à l'évaluation des boîtes.

Interprétation des dates d'emballage des aliments pour des raisons de sécurité

Il existe plusieurs termes utilisés pour décrire les dates sur les emballages des aliments. Les dates limite d'utilisation fixent une date limite pour la qualité nutritionnelle du produit (après la date limite d'utilisation, le produit ne doit pas être utilisé). Toutes les autres dates (dates « Meilleur avant », dates limites de conservation et dates « Employez avant ») concernent la qualité (et non la salubrité) des aliments.

Dates « Meilleur avant » et dates limites de conservation

Les dates « Meilleur avant » et les dates limites de conservation sont des termes équivalents. Les organismes de réglementation ont tendance à utiliser ce dernier terme, tandis que les consommateurs sont plus familiers avec la date « Meilleur avant ». Les dates « Meilleur avant » et les dates limites de conservation permettent de prévoir la durée pendant laquelle un aliment non ouvert et conservé de manière appropriée conservera sa fraîcheur, sa qualité et son goût. Les dates « Meilleur avant » ne sont pas une garantie de salubrité des produits.

Au Canada, la date « Meilleur avant » est écrite en anglais et en français.¹¹ Des instructions de conservation (p. ex. si les aliments doivent être réfrigérés) accompagnent également la date « Meilleur avant » figurant sur l'étiquette des aliments. Une autre méthode d'étiquetage peut inclure la mention « Embaqueté le » qui indique combien de temps l'aliment conservera sa fraîcheur (p. ex. « Embaqueté le AL 04, à consommer dans les 30 jours »).

Les dates « Meilleur avant » ne s'appliquent qu'aux aliments non ouverts. Une fois l'emballage ouvert, la date « Meilleur avant » ne peut servir de guide. La question la plus importante à reconnaître est que la date « Meilleur avant » n'est PAS un indicateur de la salubrité alimentaire. La date « Meilleur avant » est seulement un indicateur de la qualité des aliments, ce qui signifie que les aliments correctement entreposés et manipulés devraient conserver leurs qualités nutritionnelles et sensorielles (goût, odeur, texture). Les exploitants peuvent recevoir des aliments, comme de la viande dont la date « Meilleur avant » est dépassée, si le produit a été congelé avant cette date et si l'exploitant a l'assurance que le donneur a utilisé des moyens appropriés pour maintenir la salubrité du produit.

Sont des types d'aliments qu'il peut être acceptable d'utiliser au-delà de leur date « Meilleur avant », s'ils ne sont pas ouverts et sont conservés de manière appropriée :

- Les dates limites d'utilisation liées à la salubrité des produits de préparation pour nourrissons et des suppléments nutritifs pour adultes ne doivent pas être dépassées.
- Les dates « Meilleur avant » sont liées à la qualité du produit et peuvent être dépassées. Les produits alimentaires devront être évalués au cas par cas.

- confitures;
- condiments;
- yogourts et fromage;
- viandes et repas surgelés;
- jus en format Tetra Pak;
- salsa, sauce tomate;
- vinaigrette;
- pains;
- produits de boulangerie à faible risque.

Les transformateurs et fabricants de produits alimentaires commerciaux disposent généralement d'un numéro 1-800 qu'ils peuvent composer pour obtenir des conseils sur les dates qui ont été dépassées. Les organismes de récupération d'aliments peuvent également communiquer directement avec les fournisseurs industriels d'aliments pour obtenir des dates « Meilleur avant » révisées.

Dates limites d'utilisation

Les dates limites d'utilisation doivent être apposées sur certaines catégories d'aliments qui sont conçus spécialement pour répondre à des besoins nutritifs⁵. Cela comprend les préparations pour bébés ou nourrissons (substituts de lait maternel), les suppléments nutritifs, les substituts de repas, les aliments pour régime à faible teneur en énergie (sur ordonnance) et les préparations pour régime liquide. N'utilisez aucun de ces produits au-delà des dates limites d'utilisation indiquées sur l'étiquette ou si la date limite d'utilisation a été enlevée ou non visible.

Dates « Employez avant »

Ce type de date, la date « Employez avant » (use by), est apposé sur certains ingrédients alimentaires, comme la levure. Les entreprises apposent ce type de date sur les aliments pour informer le consommateur de la date jusqu'à laquelle l'efficacité du produit est assurée. Les aliments, tels que les levures, peuvent être utilisés et consommés après la date « Employez avant ». (La levure peut être « testée » pour vérifier son efficacité et éviter les pertes potentielles de produits dues à une défaillance de la levure.)

Étiquettes des aliments

Les étiquettes des aliments sont des outils importants parce qu'elles contiennent des renseignements nécessaires à la salubrité et à la traçabilité, notamment :

- le nom du produit;
- les ingrédients contenant des allergènes déclarés;
- la date « Meilleure avant », la date limite d'utilisation ou la date « Employez avant »;
- la source de l'aliment.

Remballage des aliments

La source de l'aliment doit pouvoir être retracée jusqu'au fournisseur d'aliments. En cas de remballage d'un aliment, les renseignements fournis sur l'emballage d'origine concernant le lot de fabrication doivent être enregistrés afin que l'aliment puisse être identifié en cas de maladie ou de rappel. Ces renseignements détaillés ne doivent pas nécessairement figurer sur l'étiquette des aliments remballés, mais doivent être disponibles sous une autre forme, comme un registre ou un fichier informatique.

Si le produit remballé a une date « Meilleur avant » ou une date limite d'utilisation, cette information doit être transférée ou copiée sur l'article remballé. Il arrive que l'industrie donne des aliments qui ont été mal emballés ou mal étiquetés. Les aliments à l'intérieur de l'emballage sont comestibles, mais ont été placés dans le mauvais emballage (une barre granola aux noix a été placée incorrectement dans un emballage de barres granola aux raisins secs). Si l'aliment donné contient un allergène qui n'est pas déclaré sur le contenant ou l'emballage, une nouvelle étiquette contenant cette information est apposée sur l'emballage.

Les allergènes et les sensibilités alimentaires peuvent avoir des effets nocifs très graves sur la santé (urticaire, anaphylaxie, parfois décès)⁶. Voir l'annexe E pour des exemples d'outils.

Salubrité des aliments

Les lignes directrices ci-dessous ont pour but d'aider les organismes de récupération d'aliments, les banques alimentaires et les programmes de repas communautaires à trouver un équilibre entre l'optimisation de la récupération des aliments excédentaires et la salubrité alimentaire. Pour en savoir plus sur les exigences en matière de pratiques sûres de manutention des aliments, veuillez consulter le [Document de référence concernant les dépôts d'aliments⁷](#).

Catégories d'aliments

La décision de donner des aliments et d'accepter ou de rejeter les dons dépend de plusieurs facteurs. Les catégories ci-dessous peuvent aider à déterminer les risques relatifs en matière de salubrité alimentaire associés à divers types d'aliments et fournir des conseils sur les précautions à prendre.



Figure 5 : Catégories de risques alimentaires

Aliments à faible risque

Les aliments à faible risque définis dans le Règlement sur les dépôts d'aliments ne sont pas des aliments potentiellement dangereux (qui doivent être soumis à une régulation des paramètres de temps et de température). Toutefois, il convient de noter que certains aliments à faible risque, comme les aliments à faible teneur en humidité (comme le beurre d'arachide) et les fruits et légumes frais, peuvent encore être contaminés par des processus de manutention ou de production et ont été associés à des maladies et à des épidémies d'origine alimentaire.

Dans cette catégorie, mentionnons :

- les aliments de longue conservation (articles qui ne nécessitent pas de réfrigération);
- les produits commercialisés en conserve ou pasteurisés;
- les denrées alimentaires non périssables (produits secs comme la farine, le sucre, les pâtes, le pain et les pâtisseries sans garniture à base de crème);
- certains aliments périssables comme les fruits et légumes crus, entiers et intacts.

Aliments potentiellement dangereux

Cette catégorie comprend les 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 de cette catégorie comprennent les produits laitiers, les œufs et les ovoproduits, les produits à base de tofu, la viande et les produits carnés et les plats préparés. Parmi les précautions à prendre lors de l'acceptation d'aliments potentiellement dangereux, mentionnons les suivantes :

- a) Le **lait et les produits laitiers**, y compris la crème et les produits à base de crème, la crème glacée, les desserts glacés, le yogourt et les aliments similaires doivent être pasteurisés, conservés dans un réfrigérateur à une température égale ou inférieure à 4 °C (40 °F) ou gardés congelés et distribués dans les contenants originaux non ouverts.

- b) La **viande et les produits carnés** ne doivent être acceptés que s'ils proviennent de sources inspectées et sont conservés à une température égale ou inférieure à 4 °C (40 °F) ou s'ils sont conservés congelés et reçus dans les emballages originaux non ouverts. Si la viande ou les produits carnés nécessitent d'autres activités de manutention des aliments, telles que la coupe ou le remballage, il faut adopter des pratiques relatives à la salubrité alimentaire pour garantir la prévention de la contamination croisée.
- c) Les **œufs et les ovoproduits** doivent être réfrigérés. Les œufs de poule domestique non classifiés ou classifiés C ne doivent être reçus, ni donnés ou ni servis. Les œufs autres que les œufs de poule doivent être propres, sans fissures visibles.
- d) Les **repas préparés** doivent être refroidis et maintenus à une température égale ou inférieure à 4 °C (40 °F), ou bien congelés ou maintenus à une température égale ou supérieure à 60 °C (140 °F). Les aliments préparés ne doivent pas avoir été servis à des clients avant le don.

Aliments prêts à consommer

Les aliments prêts à consommer sont des aliments emballés dans un lieu autre que celui où ils sont mis en vente et qui ne nécessitent pas de préparation supplémentaire avant d'être mangés. Mentionnons notamment les yogourts préemballés, le fromage, les salades, la charcuterie, etc. Les aliments prêts à consommer sont préparés de manière à pouvoir être mangés tels quels, sans aucune cuisson supplémentaire. Dans de nombreux cas, les aliments prêts à consommer sont préemballés lorsqu'ils sont achetés. Les aliments prêts à consommer peuvent être réfrigérés, conservés à température ambiante ou légèrement réchauffés. Souvent, les aliments prêts à consommer qui nécessitent un contrôle de la température, comme la réfrigération ou le maintien à chaud pour des raisons de salubrité sont considérés comme étant potentiellement dangereux (si les aliments sont capables de supporter la croissance de bactéries pathogènes). Il convient de noter l'importance de limiter les nutriments préoccupants qui contribuent à une consommation excessive de sodium, de sucres libres ou de lipides saturés, tels que définis par les Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation⁸.

Aliments ne pouvant être donnés

Tous les produits alimentaires doivent provenir d'un dépôt d'aliments inspecté. La nourriture préparée dans une résidence privée ne doit pas être donnée. Les seuls aliments admissibles provenant d'une résidence privée qui peuvent être donnés sont ceux achetés en magasin, non périssables et de longue conservation.

Cependant, un dépôt d'aliments à domicile qui est inspecté par le bureau local de santé publique peut faire don de nourriture préparée. Remarque : Voir l'annexe F pour en savoir plus sur les soupes ou les activités où l'on sert du gibier sauvage.

Les aliments ci-dessous comptent parmi ceux qui **ne peuvent pas** être donnés par des membres de la population ou des dépôts d'aliments inspectés :

- a) les conserves maison (légumes, viande, poisson, fruits, compotes, confitures, gelées, etc.);
- b) les jus et produits laitiers non pasteurisés (non traités thermiquement), en raison du risque de présence de microorganismes pathogènes;
- c) les aliments préparés à domicile conservés dans un réfrigérateur ou un congélateur;
- d) les aliments partiellement consommés, quelle qu'en soit la source;
- e) les aliments qui ont été servis à la population, y compris dans des buffets chauds ou froids, des amuse-gueule, des plateaux à sandwiches, etc. en raison d'un abus potentiel de durée ou de température de service et d'une contamination croisée;
- f) des aliments ou des boissons contenant de l'alcool, des aliments au cannabis ou des ingrédients médicaux.

Réception d'aliments périssables réfrigérés et congelés

Le personnel et les bénévoles peuvent être amenés à juger de l'admissibilité des aliments pour leurs clients. Les aliments périssables peuvent être des aliments potentiellement dangereux ou des aliments à faible risque. La salubrité et la qualité des aliments peuvent être vérifiées en évaluant :

- (1) les renseignements sur les donateurs et l'historique du produit avant son don;

- (2) l'aspect des aliments (emballage et aspects sensoriels);
- (3) la température des aliments à leur arrivée; et la durée du transport des aliments.
- (4) la durée pendant laquelle les aliments ont été entreposés (à des températures supérieures à 4 °C et réfrigérés à des températures d'au plus 4 °C[40 °F], si possible).

Les deux (2) arbres de décision relatifs aux aliments périssables figurant à l'annexe D peuvent servir de guide pour déterminer si un aliment peut être conservé, s'il doit être servi immédiatement ou s'il doit être jeté.

Aliments préparés

Les organismes de récupération d'aliments qui ont des accords avec des restaurants, des traiteurs ou d'autres commerces de détail qui proposent de donner des aliments préparés à chaud ne doivent accepter que les aliments qui répondent aux critères suivants :

1. Les aliments préparés doivent être conservés au chaud à des températures d'au moins à 60 °C (140 °F), réfrigérés à des températures d'au plus à 4 °C (40 °F), ou congelés à l'état solide.
2. Les aliments préparés ne doivent pas avoir été exposés ou offerts à la population (p. ex. dans un buffet); ils peuvent être acceptés comme dons s'ils sont maintenus chauds ou réfrigérés dans la cuisine, dans des contenants couverts sans avoir été offerts pour le service.
3. Les aliments préparés réfrigérés sont acceptables s'ils ont été refroidis conformément aux paramètres de refroidissement recommandés.

Transformation des aliments

Hygiène personnelle

Pour prévenir la propagation des microorganismes nuisibles, tous les exploitants, employés et bénévoles qui travaillent en contact direct avec les aliments doivent :

- ne pas faire usage de tabac ou de cannabis pendant ses activités de préposé à la manutention des aliments. En Ontario, il est interdit de fumer, de vapoter et

d'utiliser des cigarettes électroniques dans un lieu de travail clos, et il est interdit de faire usage de tabac lors de la manutention d'aliments;

- porter des vêtements propres;
- prendre des précautions contre la contamination des aliments par les cheveux. Cela peut inclure l'utilisation de filets à cheveux, de casquettes, de visières et de filets à barbe, à la discrétion de l'exploitant, pourvu que cela permette de protéger adéquatement les aliments contre la contamination;
- se laver les mains souvent pour éviter la contamination des aliments ou des aires alimentaires. Cela comprend avant de commencer à travailler, après chaque utilisation des toilettes, au retour d'une pause, après avoir consommé de la nourriture, après avoir manipulé des produits alimentaires crus, ou tout autre activité ou cas où les mains peuvent être souillées;
- se laver les mains en frottant 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. Une attention particulière doit être accordée à l'extrémité des doigts et à la surface entre les doigts, là où le contact avec les aliments est le plus susceptible de se produire;
- ne pas être autorisé à manipuler des aliments jusqu'à ce que les symptômes d'une maladie infectieuse pouvant être transmise par les aliments soient disparus depuis 24 heures, ou jusqu'à ce que les symptômes de diarrhée et de vomissements soient disparus depuis 48 heures. De nombreuses maladies humaines peuvent être transmises aux aliments directement par les éternuements et la toux, ou indirectement par les vomissements ou la diarrhée si les pratiques d'hygiène appropriées ne sont pas utilisées. Il est important d'éviter que les aliments soient contaminés par des bactéries nocives (pathogènes).

-Il est aussi important de noter que les bactéries ou les virus peuvent être propagés par un préposé à la manutention des aliments, même après la disparition des symptômes, si cette personne ne se lave pas les mains ou n'a pas une hygiène personnelle adéquate.

Régulation des paramètres de temps et de température pour la salubrité

Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être maintenus à une température interne sûre afin d'empêcher la croissance d'agents pathogènes et la production de toxines. Pour garantir la salubrité des aliments potentiellement dangereux, il est important de conserver les aliments froids au froid (d'au plus 4 °C) et les aliments chauds au chaud (d'au moins 60 °C). Veillez à ce que les réfrigérateurs et les congélateurs soient équipés de thermomètres précis pour surveiller et enregistrer la température tout au long de la journée. Un thermomètre à sonde nettoyé et aseptisé doit également être utilisé pour vérifier la température interne des aliments potentiellement dangereux afin de s'assurer que la température appropriée est maintenue.

La zone de danger désigne les températures de conservation inadéquates pour les aliments maintenus à une température supérieure à 4 °C (40 °F) et inférieure à 60 °C (140 °F). Les bactéries peuvent se développer en dehors de cet écart de température, mais se développent plus rapidement dans la zone de danger. Les aliments potentiellement dangereux ne doivent pas être maintenus dans la zone de danger pendant plus de deux (2) heures. Les sections suivantes fournissent plus de renseignements sur le maintien de températures appropriées des aliments.

Aliments réfrigérés

Il est important de conserver les aliments potentiellement dangereux dans un réfrigérateur maintenu à une d'au plus 4 °C (40 °F). Bien que la plupart des bactéries ne se développent pas à des températures de réfrigération, certaines sont tolérantes au froid. Il peut s'agir de bactéries de contamination et de certaines bactéries nocives.

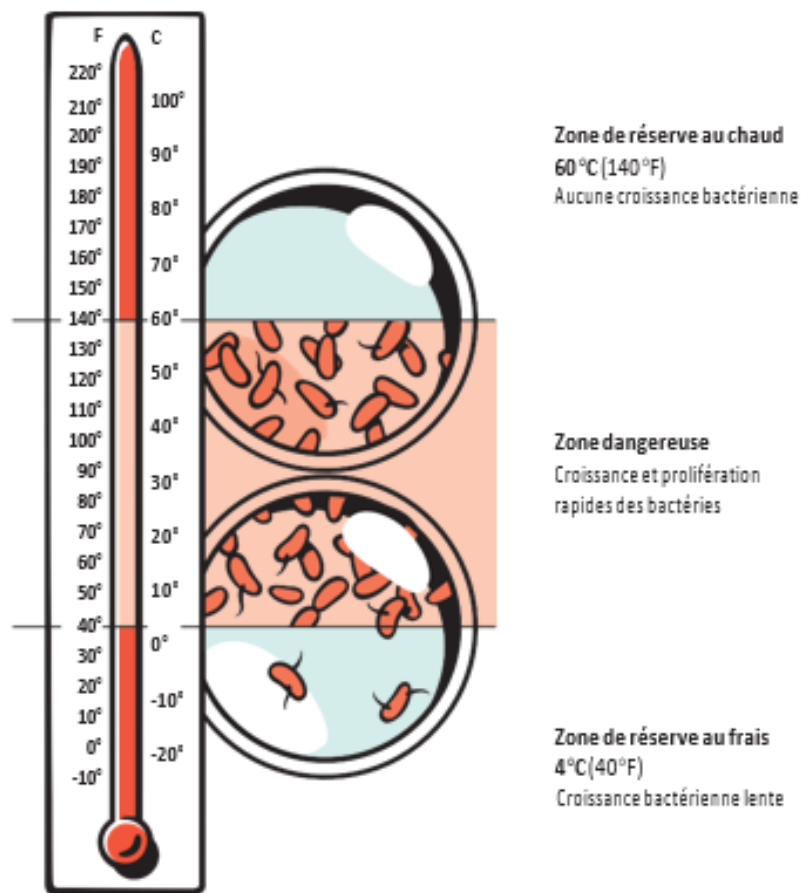


Figure 6 : Régulation de la température des aliments⁹

Refroidissement des aliments

Pour les dons de repas chauds préparés, il est souvent plus sûr et plus facile pour les organismes de récupération d'aliments de transporter les aliments une fois qu'ils ont suffisamment refroidi. Lors du refroidissement des aliments, il est important de réduire au minimum le temps que les aliments passent dans la zone de danger afin de limiter la croissance des bactéries. Le refroidissement rapide des aliments permettra de prévenir la croissance de bactéries et la formation de toxines bactériennes dans les zones de températures dangereuses.

Le *Document de référence concernant les dépôts d'aliments* présente les pratiques exemplaires en matière de température et les délais maximaux pour refroidir les aliments chauds. Les pratiques exemplaires pour le refroidissement des aliments respectent les paramètres suivants :

- Refroidir les aliments chauds de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) en deux (2) heures;
- De 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) en quatre (4) heures.

Par exemple, pour refroidir une casserole de soupe chaude, il faut que la température de la soupe baisse dans les deux (2) heures jusqu'à 20 °C (68 °F), puis jusqu'à au plus 4 °C (40 °F) dans les quatre (4) heures suivantes.

Il n'est pas recommandé de placer des aliments chauds directement dans un réfrigérateur pour les refroidir, car la température du réfrigérateur pourrait alors s'élever et dépasser 4 °C, ce qui pourrait compromettre la salubrité des autres aliments réfrigérés. Il existe de nombreuses méthodes pour refroidir rapidement de grandes quantités d'aliments; par exemple :

1. Portionner les aliments dans plusieurs contenants plus petits (p. ex. 5 L au lieu de 20 L);
2. Mettre les aliments dans des contenants peu profonds (p. ex. 10 cm de profondeur au lieu d'un grand pot);
3. Utiliser une baguette glacée pour remuer et refroidir l'aliment; mettre les casseroles de grande taille dans un évier rempli d'eau froide et de glace et remuer pour refroidir;
4. Réfrigérer ou congeler après avoir suivi les étapes ci-dessus.

Aliments surgelés

Pour qu'ils puissent être conservés en toute sécurité, les aliments surgelés doivent demeurer surgelés. Pour maintenir la qualité des aliments, l'entreposage dépend de l'étanchéité des joints et du type d'emballage. La durée habituelle de l'entreposage des aliments pour assurer le contrôle de la qualité peut varier d'un (1) mois à un (1) an.

Il est important de surveiller le rancissement des aliments et les brûlures de congélation (p. ex. lorsque la viande présente des marques blanches sur les bords). Les graisses devenues rances à la suite d'un entreposage prolongé au congélateur peuvent donner à la chair du poisson une couleur jaune. Ce jaunissement peut être dû à une brûlure de congélation provoquée par un mauvais emballage ou à un mauvais entreposage. La figure 7 montre un exemple de poisson rance et brûlé par la congélation. On y voit une accumulation de cristaux de glace à l'intérieur de l'emballage, probablement causée par la combinaison d'un emballage mal scellé et d'une température d'entreposage insuffisamment froide. Ce poisson ne serait pas acceptable pour la consommation.



Figure 7 – Brûlure de congélation¹⁰

Maintien au chaud des aliments

Les aliments potentiellement dangereux qui sont préparés, cuits et destinés à être servis chauds doivent être conservés à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

Il faut s'assurer que l'équipement utilisé pour maintenir au chaud des aliments potentiellement dangereux est de taille suffisante et est doté de thermomètres indicateurs précis et faciles à lire. Une pratique exemplaire consiste à vérifier la température de maintien toutes les deux heures.

Cuisiner et réchauffer des aliments

Les aliments potentiellement dangereux doivent être cuits ou réchauffés à la température interne minimale indiquée dans le tableau ci-dessous, et la température doit être maintenue pendant au moins 15 secondes pour garantir que l'aliment est propre à la consommation. Les températures internes peuvent être vérifiées à l'aide d'un thermomètre à sonde nettoyé et désinfecté.

Tableau 2 – Températures minimales internes recommandées pour la cuisson et le réchauffement

Aliment	Température interne minimale pour la cuisson	Température minimale pour le réchauffement
Volaille entière	82 °C (180 °F)	74 °C (165 °F)
Volaille hachée, produits de volaille, morceaux de volaille	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Mélanges d'aliments contenant de la volaille, des œufs, de la viande, du poisson ou d'autres aliments dangereux	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Porc, produit à base de porc, viande hachée autre que la volaille hachée	71 °C (160 °F)	71 °C (160 °F)
Poisson	70 °C (158 °F)	70 °C (158 °F)
Fruits de mer	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)
Plats à base d'œufs	74 °C (165 °F)	74 °C (165 °F)

Durée de conservation recommandée pour les aliments

La durée de conservation doit suivre les instructions sur l'étiquette. En général, lorsqu'aucune instruction n'est donnée sur l'étiquette du produit, il faut utiliser le tableau ci-dessous¹¹ :

Tableau 3 – Durée de conservation recommandée pour les aliments périssables réfrigérés.

Aliments	Conserver à des températures de réfrigération de $\leq 4^{\circ}\text{C}$
Viandes crues (boeuf, porc, agneau)	2 à 4 jours
Viandes crues (volaille)	2 à 3 jours
Viandes froides Hot-dogs	3 à 5 jours; 2 semaines (emballage non ouvert) 1 semaine (emballage ouvert); 2 semaines (emballage non ouvert)
Produits laitiers (emballage non ouvert)	Date « Meilleur avant »
Produits laitiers (lait, cottage, yogourt) [emballage ouvert]	3 jours
Fromages à pâte molle	1 à 2 semaines; fromages à pâte dure : plusieurs mois
Légumes frais	De 1 à 2 semaines
Restes	3 à 4 jours

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

Les équipements et les ustensiles utilisés pour la manutention et l'entreposage des aliments, ainsi que toutes les surfaces avec lesquelles les aliments entrent en contact (p. ex. les comptoirs), doivent être fabriqués en matériaux non toxiques et non corrosifs et doivent être facilement nettoyables. L'équipement doit être installé et entretenu de manière à faciliter le nettoyage et être maintenu en bon état. Les ustensiles et les surfaces en contact avec les aliments doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés avant d'être utilisés (Figure 8).



Figure 8 – Quatre étapes de base pour le nettoyage de l'équipement et des ustensiles

Pour nettoyer correctement l'équipement et la vaisselle, il faut procéder comme suit :

1. gratter l'excédent de nourriture;
2. prérincer;
3. laver à l'eau chaude avec du détergent;
4. rincer;
5. désinfecter;
6. sécher à l'air.

Remarque : Certains équipements doivent être entièrement démontés pour être nettoyés et désinfectés correctement.

Les ustensiles sont désinfectés d'une des façons suivantes :

pendant au moins 45 secondes, dans une eau propre chauffée à une température d'au moins 77 °C (170 °F);

pendant au moins 45 secondes, dans une **solution propre de chlore** contenant au moins 100 parties par million de chlore disponible chauffée à une température d'au moins 24 °C (75 °F);

pendant au moins 45 secondes, dans une solution propre contenant au moins 200 parties par million d'**ammonium quaternaire** chauffée à une température d'au moins 24 °C (75 °F);

pendant au moins 45 secondes, dans une solution propre contenant au moins 25 parties par million d'**iode** disponible chauffée à une température d'au moins 24 °C (75 °F);

avec **d'autres agents désinfectants** si les exigences suivantes sont respectées :

- leur utilisation à la fin prévue a été approuvée par Santé Canada, l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou le médecin-hygiéniste;
- ils sont utilisés conformément aux directives du fabricant;
- un réactif d'essai permettant d'établir la concentration de désinfectant est facilement accessible à l'endroit où s'effectue la désinfection.

Pour la désinfection de la vaisselle et des surfaces des équipements, il faut utiliser une solution d'eau de Javel d'au moins 100 parties par million. Pour atteindre cette concentration avec de l'eau de Javel domestique :

- 5 % d'eau de Javel domestique : utiliser 2 ml d'eau de Javel par litre (1 000 ml) d'eau;
- 3,25 % d'eau de Javel domestique : utiliser 3 ml d'eau de Javel par litre (1 000 ml) d'eau.

Remarque : Une cuillère à thé représente environ 5 ml. En suivant les lignes directrices ci-dessus, une cuillère à thé d'eau de Javel domestique ordinaire à 5 % dans deux litres d'eau produirait environ une solution de 125 parties par million de chlore.

Pour vous aider à faire les calculs, Santé publique Ontario met à votre disposition en ligne un calculateur de dilution du chlore.

Les lave-vaisselle mécaniques utilisés pour nettoyer la vaisselle et les ustensiles doivent respecter les exigences suivantes :

- eau de lavage propre maintenue entre 60 °C (140 °F) et 71 °C (160 °F);
- liquide de rinçage désinfectant maintenu à une température d'au moins 82 °C (180 °F) et appliquée pendant au moins 10 secondes à chaque cycle de désinfection, ou solution chimique telle que décrite par le Règlement;
- être dotés de thermomètres indiquant les températures de lavage et de rinçage et placés de façon à en permettre une lecture facile; ou
- porter un certificat de NSF International qui agréé son utilisation commerciale;

- ou un autre lave-vaisselle mécanique, si le médecin-hygiéniste est convaincu que le lave-vaisselle mécanique nettoiera et désinfectera les ustensiles de façon efficace et qu'il convient de l'utiliser dans le dépôt d'aliments.

Une certaine souplesse peut être autorisée pour les technologies émergentes qui, après examen technique et scientifique, peuvent être approuvées par le médecin-hygiéniste local. Dans certains cas, une autorisation d'utiliser des lave-vaisselle résidentiels a été demandée dans des lieux où les besoins sont limités, comme les programmes de garde d'enfants, en raison du faible volume de vaisselle utilisée. Les lave-vaisselle résidentiels conformes à la norme 184 de NSF/ANSI pourraient être considérés comme une solution de rechange si le modèle est jugé conforme à l'exigence de réduction de la charge bactérienne de l'ordre de 5 log lorsqu'ils sont utilisés selon les instructions du fabricant.

Construction, entretien et sécurité des bâtiments

Construction et entretien des installations physiques

Les critères généraux pour les installations physiques sont indiqués ci-dessous. Pour plus d'informations sur les exigences précises, consultez votre bureau de santé publique local et les responsables locaux du bâtiment.

Le *Code du bâtiment de l'Ontario* énonce les exigences techniques qui régissent la construction, la rénovation, la démolition et la modification de l'usage d'un bâtiment. Le responsable local du bâtiment doit être consulté pour déterminer les exigences applicables du *Code du bâtiment* auxquelles il faut satisfaire, et les permis de construire nécessaires qu'il faut obtenir pour toute construction, rénovation et démolition et tout changement d'utilisation des bâtiments.

Pour les nouvelles exploitations, un avis doit être donné au bureau de santé publique local indiquant les coordonnées, le nom et l'emplacement du dépôt d'aliments. L'installation physique doit être conçue en tenant compte de l'entreposage, de la préparation, du service et de l'exposition prévus des aliments, et elle doit comprendre, sans s'y limiter, les éléments suivants :

- (1) Une source d'eau courante potable, chaude et froide;
- (2) L'entretien sanitaire des déchets, en veillant à ce que les rebuts et les déchets soient ramassés et enlevés des dépôts d'aliments aussi souvent que nécessaire pour maintenir le dépôt en bon état de salubrité. Il est recommandé de veiller à ce qu'un espace suffisant soit disponible pour l'entreposage de diverses poubelles dans l'installation (p. ex. recyclage, matières organiques, déchets résiduels);
- (3) Les planchers, les murs et les plafonds sont maintenus dans un bon état de salubrité, propres et en bon état;
- (4) L'entreposage doit être adapté au volume et aux exigences opérationnelles et comprendre un espace de réfrigération mécanique, des thermomètres et d'autres équipements nécessaires aux activités du dépôt;
- (5) Un nombre suffisant d'éviers pour le lavage des mains, équipés de savon liquide et de serviettes en papier;
- (6) Un évier de service réservé (à l'usage du concierge) est recommandé;
- (7) L'éclairage doit être adéquat, et les ampoules doivent être couvertes d'un écran pour éviter que des fragments de verre tombent sur des aliments non emballés;
- (8) Les bâtiments doivent être suffisamment ventilés pour éviter la formation de condensation et l'égouttement sur les aliments ou les surfaces de préparation des aliments. Les aliments ne doivent pas être entreposés sous des tuyaux de plomberie ou d'autres tuyaux dont le contenu ou la condensation pourraient couler sur les aliments ou les surfaces de préparation des aliments.
- (9) Les installations sanitaires (toilettes), y compris les pièces et les accessoires, doivent en tout temps être maintenues propres et en bon état.

Consultez le Règlement sur les dépôts d'aliments pour connaître toutes les exigences applicables.

Lutte antiparasitaire

Il faut empêcher les rongeurs, les insectes et les autres animaux d'entrer dans un dépôt d'aliments. Les ouvertures et les points d'entrées doivent être scellés et les aliments doivent, dans la mesure du possible, être couverts et protégés dans des contenants fermés. Les fenêtres doivent être dotées de moustiquaires pour empêcher le plus possible les insectes d'entrer. L'utilisation de bandes de papier collant ou d'autres mesures pour piéger les insectes est recommandée. Il est important de veiller à ce que le dépôt d'aliments soit maintenu dans un état qui empêche l'installation ou la reproduction de parasites. Au besoin, des contrats de vérification des pièges peuvent être conclus avec des entreprises de lutte antiparasitaire. Les signes d'entrée de rongeurs ne sont pas toujours faciles à repérer, et des spécialistes peuvent aider à trouver des solutions. Que le dépôt d'aliments ait un contrat avec une entreprise ou qu'il gère lui-même la lutte antiparasitaire, toutes les mesures de contrôle antiparasitaire prises doivent être consignées et conservées dans un dossier pendant au moins un an.

Voici des exemples d'excréments de rongeurs :

<i>Rat surmulot (rat d'égout)</i>	<i>Rat noir</i>	<i>Souris commune</i>
		
Épointés Longueur moyenne : 2 cm (¾ po)	Pointus Longueur moyenne : 1,3 cm (½ po)	Pointus Longueur moyenne : 0,5 cm (¼ po)

Figure 9 – Excréments de rongeurs¹

Transport d'aliments et véhicules

Les aliments potentiellement dangereux et nécessitant une réfrigération sont sensibles au non-respect des exigences en matière de température. Les aliments peuvent également être exposés à des produits chimiques et à d'autres adjuvants pendant leur transport par véhicule. Des aliments peuvent être rejetés en raison d'un entreposage inadéquat.

Les contrôles préventifs à envisager pendant le transport comprennent les suivants¹² :

- Contrôle approprié de la température pendant le transport;
- Mesures de contrôle sanitaire, notamment :
 - désinfection du véhicule;
 - lutte antiparasitaire pour lutter contre les rongeurs;
 - mesures hygiéniques appliquées pendant les procédures de chargement et de déchargement;
- Emballage et conditionnement appropriés des aliments (palettes de bonne qualité);

- Bonne communication entre les expéditeurs, les transporteurs et les destinataires;
- Formation des employés;
- Documentation.

Dans les véhicules, les aliments doivent être couverts en tout temps pour les protéger de la poussière, des insectes et d'autres sources de contamination. Des contenants, glacières et emballages propres doivent être utilisés pour le transport des aliments (p. ex. des boîtes pour les aliments en conserve). De même, les contenants réutilisables doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés après chaque utilisation. Les zones et quais de chargement doivent être gardés propres et exempts de débris pour qu'à leur arrivée, les aliments ne soient pas contaminés.

Glossaire

À des fins caritatives : Expression qui 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.

Aliments de longue conservation : Aliments qui ne nécessitent pas de réfrigération.

Aliments potentiellement dangereux : Les aliments considérés comme potentiellement dangereux sont habituellement définis comme ayant un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau (Ae) supérieure à 0,85. Ce sont des aliments qui peuvent favoriser la croissance de micro-organismes et qui nécessitent des contrôles de temps et de température pour limiter cette croissance. Les aliments comme la viande, le poisson, la volaille, les œufs, les produits laitiers et les aliments préparés sont des exemples typiques d'aliments potentiellement dangereux.

Banque alimentaire : Terme utilisé pour les programmes d'épicerie ou de sacs. Les banques alimentaires peuvent être ou non des sociétés ou des organismes de bienfaisance enregistrés. Ce sont des organismes sans but lucratif dont les activités ont pour seul but de nourrir les personnes dans le besoin. Les banques alimentaires remplissent un certain nombre de fonctions, notamment la réception, la

conservation, l'entreposage, l'emballage, le réemballage et la distribution d'aliments destinés à être consommés en dehors des installations, mais elles ne transforment pas d'aliments.

Collectes d'aliments : Façon courante pour le public de faire des dons à des banques alimentaires et d'autres organismes. Les aliments donnés par les écoles, les églises et les clients d'épiceries sont des aliments de qualité équivalente à celle des aliments vendus au détail. Le plus souvent, il s'agit d'aliments de longue conservation qui ne nécessitent pas de réfrigération et sont donc facilement distribués par les organismes. Ces aliments donnés sont d'une qualité équivalente à celle des aliments vendus dans les commerces.

Date limite de conservation : Voir la **date « Meilleur avant »**

Date limite d'utilisation : Les dates limites d'utilisation ne sont requises que pour certains aliments qui doivent répondre à des normes rigoureuses en matière de composition et de nutrition auxquelles ils ne satisfont peut-être plus lorsque la date est dépassée.

Date « Meilleur avant » (aussi appelée date limite de conservation) : Les dates « Meilleur avant » sont un indicateur de la qualité des aliments, ce qui signifie que s'ils sont correctement entreposés et manipulés, ils devraient conserver leurs qualités nutritionnelles et sensorielles (goût, odeur, texture) jusqu'à cette date. Une date « Meilleur avant » ne constitue d'aucune façon une allégation quant à la salubrité de l'aliment. Les dates « Meilleur avant » sont destinées à servir de guide pour le consommateur.

Don d'aliments : Aliments donnés par des particuliers, des organismes ou des entreprises. Il peut s'agir d'aliments achetés et donnés, d'aliments excédentaires ou imparfaits qui ne seront pas vendus au détail ou d'aliments récupérés qui sont propres à la consommation humaine, mais jugés impropres à la vente au détail.

Donneur : Tout particulier, tout organisme ou toute entreprise qui donne des aliments sans demander de compensation financière.

Organisme de bienfaisance : Organisme enregistré en tant que société sans but lucratif et en tant qu'organisme de bienfaisance enregistré qui vient en aide aux personnes dans le besoin.

Organismes de récupération d'aliments : Bénéficiaires de dons d'aliments qui distribuent ceux-ci par diverses méthodes à des organismes d'aide alimentaire ou à des clients dans le besoin. Les différentes catégories d'organismes de récupération d'aliments sont énumérées ci-dessous, accompagnées d'une brève description de leur fonctionnement :

1. Banques alimentaires ou autres organismes disposant d'un garde-manger : pour la distribution aux clients;
2. Programmes de repas (p. ex. programmes de petits déjeuners) : dépôts d'aliments destinés à la restauration directe des clients;
3. Organisme sans but lucratif : a) dont les activités ont pour seul but de nourrir les personnes dans le besoin, et b) qui reçoit, conserve et transforme des aliments à consommer sur place;
4. Points de vente au détail : Pour la vente à prix coûtant et à prix réduit d'aliments aux clients;
5. Entreprises sociales : Écoles de formation culinaire; restaurants sans but lucratif; activités scolaires;

Cuisines communautaires : Groupes de personnes, souvent aidées par des organismes, qui cuisinent et souvent mangent ensemble des repas sains et nutritifs.

Périssable : Susceptible de se détériorer ou de se décomposer. Il peut s'agir de fruits, de légumes, de beurre, d'œufs, etc.

Transformation des aliments : Préparation d'aliments prêts à consommer, qui comprend la cuisson, le réchauffement et le retraitement des aliments déjà transformés.

Zone de danger : Températures de conservation inadéquates pour les aliments potentiellement dangereux, maintenus à une température supérieure à 4 °C (40 °F) et inférieure à 60 °C (140 °F).

* Les annexes se trouvent dans le document « Matériel complémentaire pour les dons d'aliments ».

Références

¹ BC Centre for Disease Control, Food Banks BC, Greater Vancouver Food Bank Society, Ministry of Health, Dietician Services at Health-Link BC, Interior Health Authority, and Vancouver Coastal Health Authority. Guidelines for food distribution organizations with grocery or meal programs. Mai 2015. Disponible au :

<http://www.bccdc.ca/health-professionals/professional-resources/food-donation-guidelines>

² Ontario. Ministry of Health and Long-Term Care. Ontario public health standards: requirements for programs, services, and accountability, 2018. Toronto, ON: Imprimeur de la Reine pour l'Ontario; 2018. Disponible au :

http://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/oph_standards/default.aspx

³ 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/>

⁴ Centre for Disease Control. How Food Gets Contaminated - The Food Production Chain. 2017. [Cited Feb 12, 2020]; Disponible au :

<https://www.cdc.gov/foodsafety/production-chain.html>

⁵ Gouvernement du Canada (2019). Agence canadienne des aliments : Durée de conservation sur l'étiquette des aliments préemballés. Disponible au :

<https://www.inspection.gc.ca/salubrite-alimentaire-pour-l-industrie/information-pour-les-consommateurs/fiches-de-renseignements-et-infographies/duree-de-conservation/fra/1332357469487/1332357545633>

⁶ Santé Canada. Les allergies alimentaires. 2018 [Oct 10, 2019]; Disponible au :

<https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/aliments-nutrition/salubrite-aliments/allergies-alimentaires-intolerances-alimentaires/allergies-alimentaires.html>

⁷ Ontario. Ministère de la Santé et des Soins de longue durée. Food Premises Reference Document, 2019. Toronto, ON: Imprimeur de la Reine pour l'Ontario; 2019. Disponible :

http://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/oph_standards/reference.aspx

⁸ Santé Canada (2019). Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation. [Cited 2020 Feb 13]. Disponible au : <https://guide-alimentaire.canada.ca/fr/directrices/>

⁹ Ontario. Ministère de la Santé et des Soins de longue durée. Manuel provincial de formation des manipulateurs d'aliments, 2018. Toronto, ON: Imprimeur de la Reine pour l'Ontario; 2018. Disponible au : <http://www.health.gov.on.ca/fr/pro/programs/publichealth/enviro/default.aspx/>

¹⁰ Demsky, A. Rancid fish #30. 2009.

¹¹ Gouvernement du Canada (2014). Conseils sur l'entreposage sécuritaire des aliments. Disponible au : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/conseils-generaux-salubrite/conseils-entreposage-securitaire-aliments.html>

¹² Ryan JM. Guide to food safety and quality during transportation. Controls, standards and practices. San Diego, CA: Academic Press, Elsevier; 2014.