

Vélo-mélangeur

Exigences concernant la manipulation sécuritaire des aliments

Le vélo-mélangeur est un moyen amusant et passionnant de faire participer les enfants à une activité axée sur des éléments d'un mode de vie sain, soit l'activité physique et le choix de collations saines. Pour assurer l'utilisation sécuritaire et agréable du vélo-mélangeur, il importe de respecter les principes de base de la manipulation sécuritaire des aliments afin de réduire le risque de maladies d'origine alimentaire.

Responsabilités des manipulateurs d'aliments

Tous les manipulateurs d'aliments doivent :

- adopter de bonnes habitudes d'hygiène personnelle et se laver les mains. Le port de gants jetables ne remplace pas le lavage des mains. En l'absence de lavabos destinés au lavage des mains, il faut aménager des stations temporaires de lavage des mains dotées d'un pichet muni d'un robinet, d'un distributeur à pompe de savon liquide et d'essuie-tout;
- porter des vêtements et des tabliers propres (s'il y a lieu).
- À compter du 1^{er} juillet 2018, il devra y avoir au moins un préposé à la manipulation d'aliments accrédité sur place en tout temps lors de l'utilisation du vélo-mélangeur.

Protection des aliments contre la contamination pendant l'entreposage, la préparation et l'étalage

- Assurez-vous que les surfaces de contact avec la nourriture sont lisses, non absorbantes et faciles à nettoyer.
- Il faut entreposer les aliments dans leur contenant original ou dans un contenant de qualité alimentaire.
- Pour prévenir la contamination par les animaux nuisibles, la poussière, les saletés et d'autres matières étrangères, n'entreposez pas les aliments sur le plancher et recouvrez-les d'un couvercle, de papier d'aluminium, d'une pellicule de plastique ou d'une autre barrière.
- Assurez-vous de laver les fruits et les légumes frais avec de l'eau potable avant de les couper et préparez-les avant de les apporter sur place. Entreposez-les dans une glacière ou un réfrigérateur.
- Si vous utilisez de l'eau pour préparer les boissons fouettées ou d'autres aliments, elle doit provenir d'une source d'eau potable.
- Utilisez des ustensiles propres pour manipuler les aliments ou, si possible, versez les ingrédients directement des contenants ou des sachets afin de minimiser le contact avec les mains.
- Assurez-vous que la glace a été préparée avec de l'eau potable et utilisez une cuillère propre incassable. N'entreposez pas la cuillère dans la glace.
- Ayez un vaporisateur désinfectant (étiqueté) pour nettoyer les surfaces. Entreposez-le séparément des aliments.
- Si vous êtes dehors, installez-vous sous un auvent ou couvrez les aires de préparation des aliments pour protéger ceux-ci de la poussière, des saletés, de la pluie et des excréments d'oiseaux.
- Placez tous les déchets alimentaires et les autres ordures dans des contenants durables et étanches.

Maintien des aliments à la bonne température

- Entreposez les aliments aux bonnes températures; utilisez des contenants isothermiques avec des blocs réfrigérants ou de la glace pour garder les aliments à la bonne température.
- Il doit y avoir un thermomètre dans chaque contenant, glacière et appareil réfrigérant.
- Les aliments froids doivent être conservés à une température interne de 4 °C ou moins.
- Les aliments chauds doivent être conservés à une température interne de 60 °C ou plus.

Nettoyage

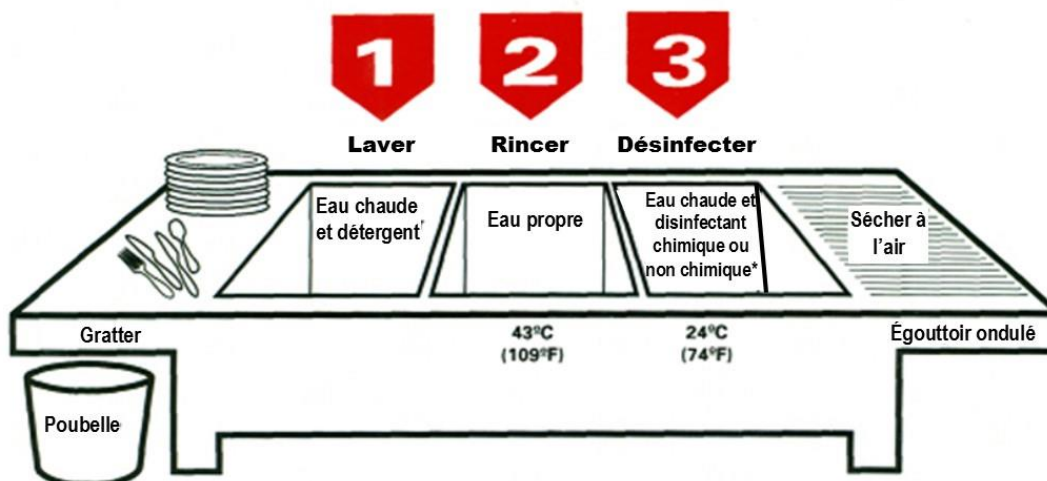
- Lavez tous les mélangeurs et tous les ustensiles à la main ou au lave-vaisselle.
- Le lavage à la main comporte trois étapes : laver, rincer et désinfecter au moyen d'un désinfectant approuvé (p. ex. mélanger 2 c. à thé [10 ml] d'eau de Javel dans 1 litre d'eau).

Remarque : Assurez-vous qu'on demande aux participants s'ils ont des allergies. Pour réduire le risque de réaction allergique, vous devez laver le mélangeur après chaque usage, surtout si vous utilisez des ingrédients qui pourraient être des allergènes (p. ex. blé, œufs, lait et yogourt). Comme différents partenaires utilisent le mélangeur, nous ne pouvons pas garantir qu'il ne contient pas de trace d'arachide.

**Pour en savoir plus long sur la manipulation
sécuritaire des aliments, visitez le
<http://www.timiskaminghu.com/291/Food-Safety> ou
composez le 705 647-4305.**

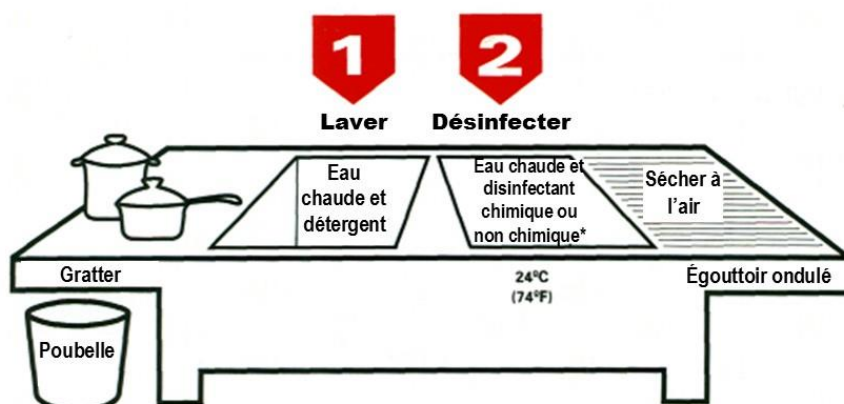
Lavage dans un évier à trois cuves

Pour les articles multiservices



Lavage dans un évier à trois cuves

Pour les articles multiservices



*** Méthode chimique et non chimique :**

Eau chaude, 77 °C pendant 45 secondes ou l'un des suivants :

- Solution de chlore à 100 ppm pendant 45 secondes
- Solution d'ammonium quaternaire à 200 ppm pendant 45 secondes
- Solution d'iode à 25 ppm pendant 45 secondes

À noter :

- Ne mélangez pas l'eau de javel et le détergent.
- Utilisez un réactif pour vérifier la concentration du désinfectant.
- Utilisez un thermomètre précis pour vérifier la température de l'eau.

Adapted from Toronto Public Health



Services de santé du
TIMISKAMING
Health Unit