

NE FAITES PAS LES MANCHETTES EN RAISON D'UNE INSPECTION DE SALUBRITÉ:

VOTRE GUIDE EN GESTION PARASITAIRE POUR CONNAÎTRE
DU SUCCÈS EN MATIÈRE DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE



CANADA™

SI VOUS SUIVEZ LES NOUVELLES LOCALES, VOUS AVEZ SÛREMENT VU UNE MANCHETTE COMME CELLE-CI:

FERMETURE D'UN RESTAURANT LOCAL POUR AVOIR ÉCHOUÉ À UNE INSPECTION DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

Même si le restaurant peut reprendre ses activités après avoir terminé les améliorations nécessaires, il reste que le mal est fait. Les inspections de salubrité n'aboutissent pas toujours à une fermeture, mais les résultats faibles sont maintenant plus visibles que jamais. Vous devez non seulement afficher vos résultats dans un endroit visible aux clients, mais de nombreux services municipaux de santé publique affichent les résultats en ligne. Ainsi, il suffit simplement d'effectuer une recherche sur Internet pour obtenir les résultats de votre dernière inspection (et les particularités de l'inspection). Étant donné les enjeux importants, les restaurateurs doivent toujours être prêts pour une inspection de salubrité imprévue.

COMMENT LES PARASITES SONT PRIS EN COMPTE DANS LES INSPECTIONS DE SALUBRITÉ

La principale raison d'une inspection est la salubrité des aliments. Comme les rongeurs, les mouches, les blattes et les autres ravageurs peuvent contaminer les aliments et les surfaces de préparation des aliments, toute preuve de la présence de vermine – et les conditions favorables pouvant mener à l'activité parasitaire – peut donner lieu à une perte de points.

Si on découvre une infection active, l'inspecteur de la santé publique peut fermer l'établissement immédiatement et il demeure fermé jusqu'à ce que le problème soit réglé.

La dernière chose que vous voulez est une réputation endommagée et une perte de revenus.



ZONES COMMUNES D'ACTIVITÉ PARASITAIRE

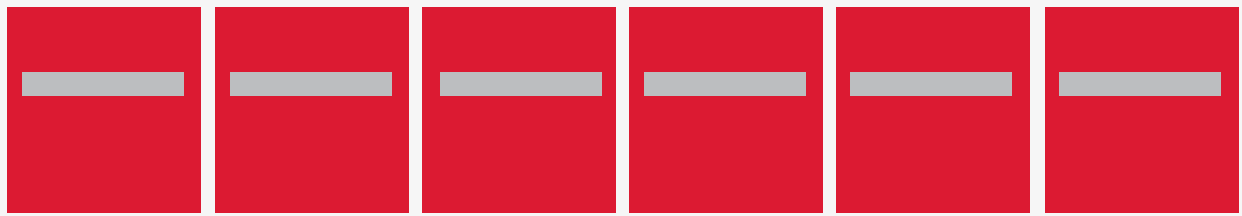
Pour vous aider à vous préparer pour votre prochaine inspection de salubrité, envisagez la possibilité d'effectuer vos propres inspections de façon régulière, en mettant l'accent sur les quatre « zones communes » d'activité parasitaire.

ZONE D'ACTIVITÉ PARASITAIRE NO. 1 : AIRES DE RÉCEPTION

Les parasites cherchent des moyens faciles pour accéder à votre restaurant. Suivez ces conseils pour garder votre restaurant à l'épreuve des parasites de l'extérieur à l'intérieur.

- **Éliminez les points d'entrée.** Les portes sont souvent laissées ouvertes pendant de longues périodes de temps en raison des cargaisons de marchandises entrantes. De la même façon, ces portes peuvent être maintenues ouvertes quand les employés sortent dehors pour prendre une pause, ce qui peut causer des problèmes, particulièrement la nuit. Envisagez la possibilité de mettre en œuvre une politique qui encourage que les portes soient fermées autant que possible. Installez des rideaux d'air ou des rideaux à lanières sur ces portes afin qu'il soit plus difficile pour les parasites d'entrer à l'intérieur. En outre, remplacez l'éclairage fluorescent près des entrées avant et arrière par un éclairage DEL, qui est beaucoup moins attrayant aux insectes volants.
- **Inspectez les marchandises avant de les entreposer.** Les blattes et les rongeurs, en particulier, sont réputés pour leur « habileté » à se retrouver dans les milieux alimentaires, et ils peuvent se rendre facilement à l'intérieur de votre restaurant au moyen des cargaisons entrantes. Veuillez surveiller les boîtes pour des signes de ces parasites, tels que les marques de rongeur, les excréments, ou la présence de parasites vivants ou morts. Utilisez des lumières noires pour vous aider à repérer l'urine de rongeur.
- **Débarrassez-vous du carton.** Retirez les marchandises de leur boîte en carton original, et débarrassez-vous du carton aussitôt que possible. Les parasites peuvent se cacher à l'intérieur des boîtes, et les blattes peuvent même se nourrir sur la colle qui les tient les boîtes ensemble.





ZONE D'ACTIVITÉ PARASITAIRE NO. 2 : **AIRES D'ENTREPOSAGE**

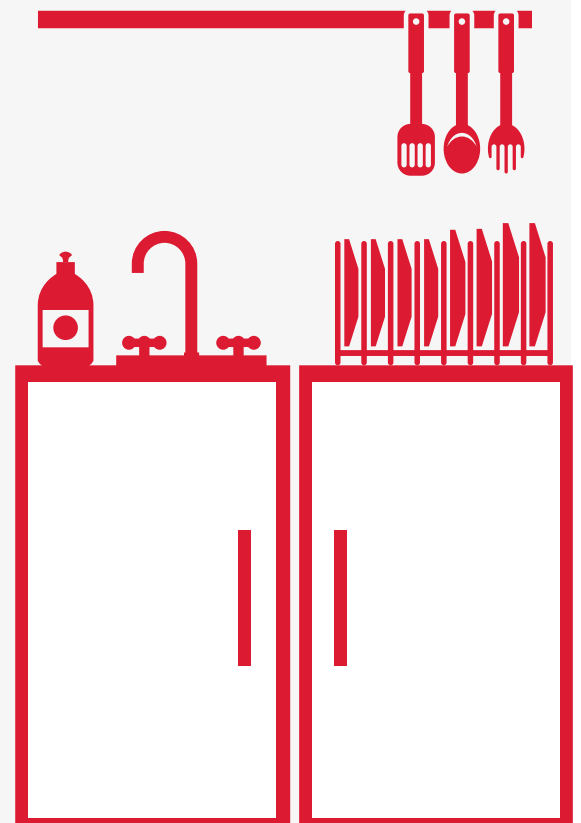
Sombres et parfois humides, les aires d'entreposage, remplies d'aliments et dissimulées des êtres humains, peuvent être un refuge idéal pour les parasites. Suivez ces conseils pour vous assurer que les aires d'entreposage demeurent un lieu pour les approvisionnements, et non un refuge pour les parasites.

- **Entreposez les approvisionnements de façon stratégique.** Placez les approvisionnements sur des tablettes ouvertes afin d'éliminer les cachettes des parasites. Gardez les tablettes à une hauteur d'au moins 15 cm du sol et à une distance de 45 cm du mur afin que vous puissiez vérifier régulièrement sous les étagères, et derrière elles, pour confirmer l'absence d'activité parasitaire.
- **Faites des vérifications régulières.** Examinez régulièrement le stock afin d'assurer qu'il est bien rangé et qu'il n'est pas épuisé. Nettoyez immédiatement les déversements qui se produisent, et vérifiez régulièrement que toute particule alimentaire qui peut attirer les parasites soit éliminée.
- **Vérifiez l'étanchéité du stock.** Transférez les marchandises sèches à des contenants étanches où vous pouvez les garder intacts. Cette mesure peut empêcher les odeurs de se dégager et d'attirer les parasites.
- **Faites la rotation en cas de doute.** Tout le stock doit être étiqueté et daté. Faites la rotation du stock selon le principe de premier entré, premier sorti (PEPS) afin que les plus anciens produits soient toujours à l'avant de l'aire d'entreposage, ce qui fait qu'aucun produit n'est laissé dans l'aire d'entreposage trop longtemps.

ZONE D'ACTIVITÉ PARASITAIRE NO. 3 : CUISINES

L'inspecteur de la santé publique est tout aussi intéressé à connaître ce qui se passe dans votre cuisine qu'un client qui cherche à apaiser son appétit. Assurez-vous que votre cuisine est propre et qu'elle dissuade les parasites d'accéder aux sources d'alimentation, d'eau, d'abri, et de s'installer en raison des températures optimales dont ils ont besoin pour survivre.

- **Limitez les sources d'eau.** Les parasites ont seulement besoin d'une petite quantité d'eau pour survivre, alors les fuites dans les robinets, les lave-vaisselles ou les machines à glace peuvent comporter d'importants risques. Travaillez avec un plombier ou un spécialiste des appareils ménagers pour réparer toute fuite rapidement. De plus, veuillez équiper les éviers, les lave-vaisselles et les machines à glace dans les aires de préparation des aliments avec un système de drainage indirect afin de prévenir le refoulement d'égouts.
- **Débarassez-vous des déchets.** Les déchets représentent un buffet pour les parasites, alors les poubelles intérieures doivent avoir un couvercle et une doublure. Il faut sortir les déchets chaque fois que les poubelles sont pleines, sans passer par les aires de préparation des aliments pour se rendre à l'extérieur. Assurez-vous que les employés suivent de bonnes pratiques de nettoyage des mains après avoir manipulé les déchets. Les bennes à rebuts et les autres poubelles extérieures doivent être munies de couvercles hermétiques, et elles doivent être nettoyées et désinfectées régulièrement. Elles doivent être situées aussi loin que possible de votre bâtiment.
- **Essuyez les surfaces en contact avec les aliments.** Nettoyez la cuisine de façon approfondie entre les périodes de travail, ainsi qu'à la fin de chaque jour. Assurez-vous de passer le balai ou le balai à franges sous les appareils électroménagers et les comptoirs. De plus, assurez-vous de démonter régulièrement le boîtier du moteur des pièces d'équipement, comme les malaxeurs et les trancheuses, pour le nettoyage. Cette tâche, souvent oubliée, peut entraîner la perte de points.
- **Utilisez des produits respectueux de l'environnement.** Envisagez la possibilité d'utiliser des nettoyants organiques pour les éviers, les siphons de sol et les planchers de cuisine afin d'enlever la saleté difficile à éliminer. Un bon nettoyant peut décomposer les particules alimentaires qui attirent les parasites, tout en désinfectant complètement l'équipement.



ZONE D'ACTIVITÉ PARASITAIRE NO. 4 : **SALLES À MANGER ET BARS**

Un nettoyage régulier est le meilleur moyen d'assurer que les salles à manger demeurent ouvertes pour les clients, et non pour les parasites.

- **Éliminez les réservations de parasites d'un coup.** Essuyez les tables et les chaises, puis passez le balai ou le balai à franges entre les tablés de clients. Les fentes et les fissures autour des banquettes, des tables et des chaises peuvent être des lieux de refuge, alors accordez-leur une attention spéciale. Il faut passer l'aspirateur régulièrement sur tout endroit recouvert de tapis. Nettoyez les salles à manger à fond à la fin de chaque jour.
- **Gardez l'aire du bar propre et bien rangée.** Les résidus collants provenant de déversements et les miettes sur le comptoir peuvent servir de collation pour les parasites en fin de soirée. Assurez-vous de nettoyer les tables, les comptoirs et les planchers après chaque client. En fin de soirée, enlevez tous les aliments du bar, y compris les garnitures, et entreposez-les dans des contenants étanches. Éliminez toutes les bouteilles vides et les boîtes en carton. Les drosophiles peuvent déposer des œufs dans les bouteilles, alors que les blattes peuvent se servir du carton ondulé comme abri, et se nourrir de la colle qui les tient ensemble. En dernier, assurez-vous que les distributeurs de glaçons, les réfrigérateurs et les distributeurs de boissons gazeuses sont en bon état afin de prévenir les fuites ou les excès de condensation.
- **Faites attention aux terrasses.** Arrosez les salles à manger extérieures quotidiennement afin d'éliminer les miettes et les déversements qui peuvent attirer les parasites. Toutefois, faites attention de ne pas laisser de l'eau stagnante car celle-ci peut également attirer les parasites. Vérifiez qu'il n'y ait aucun débris alimentaires pris dans le système de drainage ou dans le paillis à proximité après avoir arrosé la terrasse.



DOCUMENTATION

Si la surveillance des zones d'activité parasitaire représente le plat principal, alors la documentation est le dessert. En effet, il s'agit d'un vrai régal pour arriver à cette étape sans avoir perdu de points, mais il n'est pas encore le temps de faire la fête. Un échec sur la documentation peut également mener à une perte de points. Vous pouvez obtenir une violation pour l'emploi de mauvais formulaires, pour l'information insuffisante ou pour le non-respect des lois applicables sur la documentation.

La documentation n'est pas simplement pour être conforme aux exigences du Service de la santé publique – une documentation adéquate permet de déterminer les tendances parasitaires dans vos données à long terme et de surveiller le succès de votre programme de gestion parasitaire.



- **Conservez des rapports de service.** Des rapports de service à jour révèlent aux inspecteurs de la santé publique que la gestion parasitaire est un engagement à long terme d'année. Travaillez étroitement avec votre professionnel en gestion parasitaire durant chaque visite, discutez des recommandations et apportez des améliorations, au besoin. Vous devriez également classer tous les documents – y compris les permis annuels, la politique sur le lavage des mains, la formation du personnel sur la salubrité des aliments et la documentation de gestion parasitaire – dans un endroit centralisé pour une consultation rapide. Assurez-vous que tous les employés savent où ces documents sont conservés.
- **Inscrivez les actions correctives et préventives.** Si vous avez un problème parasitaire, gardez toujours au dossier un rapport d'action corrective pour montrer les étapes prises pour traiter le problème ou pour corriger la situation qui contribue au problème parasitaire afin de prévenir qu'il se manifeste de nouveau.
- **Documentez les traitements chimiques.** Toutes les applications de produits chimiques doivent être bien documentées, y compris le nom commercial de la matière utilisée, la date, l'heure, la méthode d'application, la fréquence de service et les formulaires de certification de l'applicateur.

LA PRÉPARATION EXIGE LA PRATIQUE

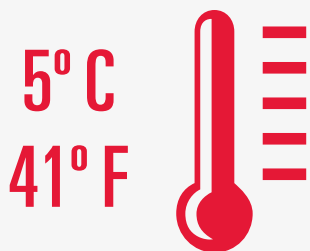
Le meilleur moyen de se préparer pour une inspection est la pratique. Demandez à votre professionnel en gestion parasitaire d'effectuer une inspection simulée de votre restaurant afin d'évaluer toute menace potentielle à la salubrité des aliments. Envisagez la possibilité d'embaucher un auditeur indépendant ou d'avoir un autre directeur pour effectuer une inspection supplémentaire. Accordez une attention spéciale aux « zones d'activité parasitaire » et assurez-vous de surveiller pour des signes d'activité. Une fois que vous avez terminé l'inspection, révisez les résultats avec vos employés, puis attribuez des responsabilités spécifiques à chaque personne afin de régler tout problème qui pourrait créer des difficultés durant l'inspection réelle. Si vous procédez de cette façon, vous serez mieux préparés pour votre prochaine inspection de salubrité, ce qui peut prévenir la publicité défavorable ou la fermeture.



Maintenant que vous savez comment prévenir les parasites dans les zones communes d'activité parasitaire de votre restaurant, servez-vous de notre liste de vérification qui se trouve aux prochaines pages afin que toute votre équipe participe au processus et que vous puissiez améliorer les résultats de votre prochaine inspection.

AVANT VOTRE PROCHAINE INSPECTION DE SALUBRITÉ...

✓ **COCHEZ LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS DE VOTRE LISTE**

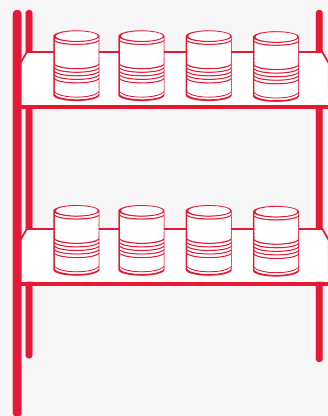


AIRE DE RÉCEPTION

- Des thermomètres précis sont présents pour vérifier les températures internes des cargaisons de produits alimentaires.
- L'aire de réception est propre et bien éclairée (pour dissuader les parasites).

STOCKAGE À SEC

- Tout le stock est bien étiqueté et daté.
- Tous les contenants sont étanches et intacts.
- Les contenants datés sont rangés pour la rotation du stock selon le principe du premier entré, premier sorti (PEPS).
- Les produits en conservation sont entreposés au-dessus du sol et à l'écart des murs.
- Les nettoyeurs chimiques sont entreposés à l'écart des aliments et bien étiquetés.
- Il n'y a aucun signe de la présence de parasites dans l'aire d'entreposage (vérification en dessous et derrière les étagères).



ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

- Les viandes crues, la volaille et le poisson sont entreposés séparément, ou en dessous des aliments frais ou prêt-à-manger.
- Les aliments préparés sont entreposés dans des récipients peu profonds à découvert (afin d'accélérer le refroidissement à des températures d'entreposage sous froid sécuritaires).
- Les autres aliments doivent être entreposés dans des contenants à l'épreuve des fuites, et recouverts d'un couvercle hermétique, d'une pellicule en plastique ou d'un papier d'aluminium.

PRÉPARATION DES ALIMENTS



- ❑ Tout employé doit utiliser la bonne technique pour le lavage des mains :
 - Se frotter les mains pendant 20 secondes avec de l’eau et du savon
 - Utiliser des papiers essuie-tout
 - Fermer le robinet d’eau en tenant un papier essuie-tout
- ❑ Les surfaces en contact avec les aliments doivent être en bon état, et elles doivent être nettoyées et désinfectées régulièrement.
- ❑ Des mesures pour prévenir la contamination croisée sont en place. Par exemple, des planches de découpage de couleur différente sont utilisées pour les viandes et les légumes. Les comptoirs et les planches de découpage sont nettoyés, rincés et désinfectés après chaque usage.
- ❑ Les employés qui ont des infections ou des maladies transmissibles ne sont pas permis dans les aires de préparation des aliments.
- ❑ Tous les éviers, les lave-vaisselles et les machines à glace sont équipés d’un système de drainage indirect pour prévenir le refoulement d’égouts.

ÉLIMINATION DES DÉCHETS

- ❑ Les déchets ne doivent pas passer par les aires de préparation des aliments pour se rendre à l’extérieur.
- ❑ Les poubelles doivent être munies d’un couvercle et être à l’épreuve des fuites.
- ❑ Toutes les poubelles extérieures doivent être munies d’un couvercle étanche.
- ❑ Les poubelles sont nettoyées et désinfectées régulièrement, à l’écart de l’aire de préparation des aliments et des aires d’entreposage.
- ❑ Tout employé doit suivre la bonne technique de lavage des mains après avoir manipulé les déchets.





DOCUMENTATION

- La documentation ci-dessous doit être accessible à l'inspecteur pour examen:
 - Permis annuels
 - Politique sur le lavage des mains
 - Information sur la formation du personnel à l'égard de la salubrité des aliments
 - Liste d'employés (tout employé doit avoir une carte en règle pour la manipulation des aliments)
 - Documentation de gestion parasitaire (y compris le permis d'exploitation de l'entreprise de gestion parasitaire, les rapports de service, les registres d'utilisation de pesticide et les fiches signalétiques).