

CHAPITRE 9

SALUBRITÉ ALIMENTAIRE





SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

En plus d'offrir une saine alimentation aux jeunes, les services alimentaires des établissements scolaires ont la responsabilité de fournir des aliments sains, c'est-à-dire des aliments qui ne représentent aucun risque pour la santé. Pour y parvenir, les manipulateurs d'aliments doivent adopter des méthodes de travail rigoureuses, conformes aux normes d'hygiène et de salubrité du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

Ce chapitre vise :

- > à présenter sommairement les lois et règlements en matière d'hygiène et de salubrité auxquels les services alimentaires scolaires sont tenus;
- > à décrire les mécanismes de contrôle de la salubrité qui doivent être en vigueur;
- > à démontrer l'importance de la formation et de l'encadrement du personnel afin d'assurer la sécurité de la clientèle.

LE CONTRÔLE DE LA QUALITÉ

La responsabilité du contrôle de la qualité dans les établissements alimentaires incombe aux exploitants. Ceux-ci doivent exercer une surveillance constante de l'hygiène des lieux et du personnel, ainsi que de la qualité et de la salubrité des aliments offerts au public.

Le contrôle de la qualité doit se faire de la réception jusqu'au service, en passant par toutes les étapes de préparation (décongélation, cuisson, refroidissement, etc.). Le respect des règles d'hygiène et de salubrité assure la qualité et l'innocuité des aliments servis tout en prévenant les toxi-infections alimentaires.

Les opérations des services alimentaires sont régies par la Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q. c.P-29) et ses règlements.

Les lois et règlements en vigueur peuvent être consultés à l'adresse Internet :

[<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/md/Lois/>].

LES TOXI-INFECTIONS ALIMENTAIRES¹

Une personne souffre d'une toxi-infection alimentaire quand elle présente des symptômes après avoir ingéré de l'eau ou des aliments contaminés par un micro-organisme pathogène ou un agent chimique nocif. D'apparition soudaine, les symptômes classiques des toxi-infections alimentaires sont : nausées, vomissements, crampes abdominales, diarrhées, fièvre et maux de tête. La plupart des toxi-infections alimentaires sont bénignes et ne durent que quelques jours. Cependant, les symptômes peuvent parfois être très graves, allant jusqu'à la paralysie et même la mort dans des cas particuliers.

Les groupes de population les plus fragiles sont les enfants, les femmes enceintes, les gens malades, les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli.

La contamination des aliments par des corps étrangers peut entraîner, par exemple, des étouffements, des blessures à la bouche et aux dents. De plus, certains aliments peuvent causer des symptômes d'intolérance alors que la présence d'allergènes peut engendrer des chocs anaphylactiques chez les personnes allergiques. Ces situations sont aussi associées aux risques relatifs à la consommation d'aliments.

Les toxi-infections et les contaminations alimentaires sont presque toujours le résultat d'une méthode de préparation ou de conservation inadéquate. Elles sont donc, généralement, la conséquence de négligences ou d'erreurs qui pourraient être évitées.

LE GUIDE DU MANIPULATEUR D'ALIMENTS

Le Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (CQIASA) du MAPAQ a produit le *Guide du manipulateur d'aliments*², qui traduit les normes et les bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires. Il contient des recommandations importantes qui s'adressent à tout manipulateur d'aliments soucieux d'assurer l'innocuité des aliments qu'il prépare. Les recommandations contenues dans ce guide portent sur l'ensemble des points critiques vérifiés par le Service d'inspection provinciale dans les opérations.

Ce guide peut être téléchargé à l'adresse [\[www.mapaq.gouv.qc.ca\]](http://www.mapaq.gouv.qc.ca) ou encore, commandé à la Direction de l'appui à l'inspection en composant le (418) 380-2100.

L'INSPECTION DES ALIMENTS AU QUÉBEC

Afin d'assurer la sécurité des aliments offerts à la population québécoise, le CQIASA fait régulièrement des inspections dans les établissements alimentaires.

Les inspections ont pour but d'informer les exploitants sur les risques associés à la manipulation des aliments et de les encourager à assumer leurs responsabilités en matière d'innocuité. Les inspecteurs prennent également des mesures correctives lorsque la situation l'exige.

La méthode d'inspection utilisée, communément appelée méthode des 5M, est basée sur l'évaluation des risques. Elle porte sur un ensemble de points critiques dont la maîtrise contribue à assurer l'innocuité et la salubrité des aliments. L'évaluation de chaque point critique en rapport avec les cinq éléments de la méthode détermine le niveau d'hygiène et de salubrité de l'établissement en tenant compte du risque qu'il représente pour la santé.

Plus précisément, les points critiques évalués touchent les dimensions suivantes.

Matière

Cet élément comprend les points critiques qui se rapportent directement à l'aliment, soit l'origine, l'innocuité, l'étiquetage et la température ambiante et interne des produits.

Méthode

Cet élément comprend les méthodes de travail soient : les procédures de réception et d'entreposage, les manipulations des aliments, les températures de cuisson, les pratiques de décongélation, de refroidissement et de réchauffage, le risque de contamination croisée, les procédures de nettoyage et d'assainissement, etc.

Main-d'œuvre

Le personnel affecté à la préparation des aliments est souvent une source de contamination. Toute personne peut être porteuse de micro-organismes pathogènes transmissibles par les aliments. Des précautions s'imposent pour prévenir les toxi-infections alimentaires. Cet élément couvre toutes les règles touchant le manipulateur d'aliment : filet, port de bijoux, habillement, lavage des mains, état de santé, blessures, etc.

Matériel

Cet élément comprend l'équipement, les ustensiles et les produits d'emballage. Selon leur nature, l'état de leur entretien et leur degré de propreté, ceux-ci peuvent contaminer les aliments.

Milieu

Cet élément comprend les locaux de préparation et d'entreposage des aliments. Il faut éviter toute source de contamination physique, chimique et biologique environnementale.

AUTO-INSPECTIONS

Il est attendu que les exploitants des services alimentaires se responsabilisent au regard de la loi et qu'ils procèdent régulièrement - idéalement mensuellement ou plus fréquemment - à des auto-inspections de leurs opérations afin de s'assurer que tous les manipulateurs d'aliments de leur service respectent les normes d'hygiène et de salubrité alimentaires. Ces inspections devraient être basées sur les points critiques, en rapport

avec les 5M, dont la maîtrise contribue à garantir l'innocuité et la salubrité des aliments. Le *Guide du manipulateur d'aliments* du CQIASA peut aider les exploitants à élaborer un outil de travail servant à l'auto-inspection.

Certaines organisations confient cette procédure à des professionnels externes qui rapportent leurs observations, et à partir desquelles des corrections peuvent être amorcées. La désignation d'un responsable de l'hygiène et de la salubrité dans le milieu facilite la réalisation des activités de contrôle.

FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

FORMATION OBLIGATOIRE EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES

Voici les points saillants du règlement³ relatif à la formation en hygiène et salubrité alimentaires obligatoire pour tous les détenteurs de permis du MAPAQ et tous les établissements sans permis qui préparent des aliments.

- > Tout exploitant d'un restaurant ou service alimentaire qui demande au MAPAQ la délivrance ou le renouvellement d'un permis devra confier le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires à une personne ayant suivi avec succès une formation de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires. Le nom et le numéro d'attestation de la personne devront être indiqués sur la demande.
- > L'exploitant devra aussi respecter l'une des deux obligations suivantes :
 - s'assurer de la présence dans le restaurant ou le service alimentaire, durant les heures où il exerce ses activités, de la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou d'au moins un membre de son personnel ayant suivi avec succès une formation de manipulateur ou de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires (voir la section suivante);
 - ou
 - s'assurer qu'au moins 10 % des membres de son personnel affectés à la préparation de produits ou au lavage ou au nettoyage du matériel et des équipements en contact avec les produits, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, ont suivi

avec succès une formation de manipulateur ou de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires (voir la section suivante).

- > L'exploitant devra tenir un registre dans lequel il inscrit le nombre de ses employés affectés à la préparation des produits ainsi qu'au nettoyage et au lavage du matériel et des équipements, y compris la personne chargée du contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires, ainsi que le nom et le numéro du certificat (attestation) de ceux qui ont suivi avec succès une formation de manipulateur ou de gestionnaire en hygiène et salubrité alimentaires.

La formation de manipulateur devra être d'une durée minimale de 6 heures et la formation de gestionnaire, d'une durée minimale de 12 heures. Ces formations devront être données par des formateurs ayant obtenu une accréditation de l'Institut de technologie agroalimentaire (ITA) de Saint-Hyacinthe. Dans les deux cas, une attestation de formation sera délivrée à une personne qui obtiendra une note d'au moins 60 % à l'examen de l'ITA.

Une personne pourra être exemptée de la formation en faisant la demande par écrit à l'ITA si :

- > elle a suivi une formation équivalente;
- ou
- > elle possède une expérience de travail dans le contrôle de l'hygiène et de la salubrité alimentaires ou dans la préparation d'aliments d'au moins deux années pour l'attestation de manipulateur d'aliments, et d'au moins trois années pour l'attestation de formation de gestionnaire d'établissement alimentaire.

La personne devra toutefois passer l'examen de l'ITA et obtenir une note d'au moins 60 %, à défaut de quoi elle devra suivre la formation.

FORMATION OFFERTE EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ ALIMENTAIRES⁴

L'ITA, campus de Saint-Hyacinthe, et le CQIASA gèrent un programme de formation en hygiène et salubrité alimentaires. Ce programme s'adresse aux manipulateurs d'aliments et aux gestionnaires d'établissement alimentaire.

L'ensemble du programme vise à améliorer :

- > des situations à risque pour la santé dans la manipulation ou la préparation des aliments;
- > la capacité à déterminer des moyens pour maîtriser les risques.

Les objectifs de la formation sont :

- > de favoriser l'acquisition, par les gestionnaires, de comportements favorisant le maintien d'un système de prévention et de contrôle en vue de garantir l'innocuité des aliments;
- > de favoriser l'acquisition de bonnes pratiques en matière de manipulation d'aliments;
- > de contribuer à la diminution des cas de toxinfestation alimentaire.

Comment se prévaloir de la formation?

La formation en hygiène et salubrité alimentaires peut être donnée par des formateurs issus du réseau scolaire, d'entreprises privées ou encore d'organismes de formation.

Pour connaître les possibilités de formation qui, dans votre région, répondent le mieux à vos besoins, consultez la liste des formateurs en hygiène et salubrité alimentaires à l'adresse suivante :

[<http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Transformation/md/formation/continue/reglementation/listedesformateurs>].

PRÉSENCE ÉTUDIANTE DANS LES SERVICES ALIMENTAIRES

Dans certains établissements scolaires, des étudiants travaillent aux services alimentaires. Leur présence est souvent limitée à la période la plus achalandée, soit celle du dîner. Différentes tâches peuvent être confiées aux étudiants : participation à la préparation des aliments, service des repas, nettoyage et assainissement de la vaisselle et des aires de travail, etc.

Bien que la présence des étudiants dans les services alimentaires soit souvent de courte durée, elle nécessite un encadrement rigoureux. Les étudiants possèdent généralement très peu de connaissances quant aux normes

d'hygiène et de salubrité alimentaires. Les responsables des services alimentaires doivent donc s'assurer de bien orienter les étudiants et de les superviser dans leurs tâches.

Chaque milieu a la responsabilité de faire connaître aux étudiants les principes de base en hygiène et salubrité et de s'assurer qu'ils adoptent des méthodes de travail rigoureuses garantissant la qualité et l'innocuité des aliments qu'ils manipulent. Ils sont soumis aux mêmes règles que les membres du personnel du service alimentaire.

COOPÉRATIVES ÉTUDIANTES

Les coopératives étudiantes nécessitent également un encadrement, puisque des aliments et boissons y sont généralement vendus. Chaque milieu doit donc assurer une supervision pour faire en sorte que les aliments et boissons vendus dans les coopératives soient manipulés de façon sécuritaire. L'environnement des ventes doit aussi correspondre aux dispositions des lois et règlements qui s'appliquent à ce type d'opération. Un permis peut s'avérer nécessaire pour ce type d'organisation.

MESURES DE SOUTIEN ALIMENTAIRE POUR LES MILIEUX DÉFAVORISÉS

Certains milieux scolaires distribuent gratuitement des aliments aux élèves vivant en contexte de pauvreté (ex. : petits déjeuners, soupes populaires, collations, etc.). Ces initiatives reposent très souvent sur le bénévolat (des étudiants, des parents, etc.). Elles doivent être encadrées étroitement afin qu'y soit assuré le respect des normes d'hygiène et de salubrité alimentaires. Les personnes participant à ces initiatives possèdent parfois peu de connaissances dans la manipulation sécuritaire des aliments et peuvent contribuer à augmenter les risques de toxinfestation. Il est donc important qu'une personne formée, et responsable en matière d'hygiène et de salubrité, suive de près ces activités de distribution alimentaire.

Au-delà des qualités organoleptiques et nutritionnelles recherchées, les aliments distribués dans les milieux scolaires doivent être d'une qualité hygiénique irréprochable. Les milieux ont la responsabilité d'assurer les suivis appropriés.

1. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, *Les toxifinfections alimentaires*, 2007, [En ligne]. [www.mapaq.gouv.qc.ca].

2. *Loc. cit.*

3. *Gazette officielle du Québec*, 139^e année, n° 52, Éditeur officiel du Québec, 27 décembre 2007.

4. MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC, *Formation en hygiène et salubrité alimentaire*, [En ligne]. [www.mapaq.gouv.qc.ca].