

**Responsable
de
l'application**

Service alimentaire

**Date d'adoption :
Sept 2013**

BUT

Assurer une alimentation sécuritaire aux résidents, au personnel, aux bénévoles et aux visiteurs.

POLITIQUE

La fonction «Nutrition et alimentation» prend toutes les mesures nécessaires pour assurer des conditions optimales d'hygiène et de salubrité en regard du personnel, des locaux, de l'équipement et des aliments.

PROCÉDURES

1. Le personnel

1.1 Le responsable de la fonction «Nutrition et alimentation» consulte le Bureau de santé de l'établissement ou l'Unité de santé publique de sa région afin de connaître les orientations à suivre concernant la surveillance de la santé du personnel des services de nutrition et d'alimentation.

1.2 Les employés porteurs de germes transmissibles ne doivent jamais manipuler des aliments.

1.3 Le service doit définir des règles précises à l'intention du personnel de la fonction «Nutrition et alimentation» concernant le port du filet pour les cheveux et la barbe, la tenue vestimentaire, le type de chaussures et les bijoux.

2. Les aliments

2.1 Les manipulateurs d'aliments doivent

- ♣ Se laver les mains avec un savon désinfectant liquide à leur arrivée, et à chaque retour dans la cuisine, entre la manipulation de différents aliments et très souvent pendant leur travail. Ce lavage est obligatoire lorsqu'il y a manipulation d'aliments crus et cuits en alternance.***

Approuvé le	Révisé le
Juillet 2013	

- ♣ **Porter une résille à cheveux propre qui recouvre entièrement les cheveux.**
- ♣ **Porter un couvre barbe propre qui recouvre entièrement la barbe.**
- ♣ **Porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour le travail.**
- ♣ **Porter sur toute blessure un pansement imperméable et lorsque cette blessure est à la main, porter un pansement propre et protéger celui-ci avec un gant propre et imperméable qui doit être mis à la poubelle à chaque fois qu'il est enlevé.**
- ♣ **Ne porter aucun vernis à ongles, ni montres, bagues, boucles d'oreilles ou autres bijoux.**

2.2 Personne ne doit manger dans la cuisine. Seules les personnes autorisées à le faire peuvent goûter aux aliments. L'ustensile porté à la bouche une fois ne doit pas servir à prendre une autre portion.

2.3 Personne ne doit fumer dans les aires d'entreposage ou de transformation des aliments, de lavage de la vaisselle ou des chaudrons, car le fumeur peut transporter sa salive sur les mains. Dans les aires d'entreposage des denrées non périssables, l'usage du tabac est défendu non seulement pour des raisons de salubrité mais comme moyen de prévention des incendies.

2.4 Le danger d'une intoxication alimentaire augmente si on laisse à des températures allant de 4° à 60°C (de 40° à 140° F) pendant deux heures ou plus, un aliment dont la composition favorise le développement de bactéries. Il peut s'agir de viandes, volailles, poissons, œufs, sandwiches, légumineuses ou légumes cuits, mets à base de lait, sauces, farces et mets contenant de la mayonnaise.

2.5 Les températures de conservation des denrées périssables sont de :

- **-23° à -18° C (-9° à 0° F) pour tout aliment congelé;**
- **1° à 3° C (33° à 37° F) pour les produits laitiers et les œufs;**
- **2° à 5° C (28° à 35° F) pour les viandes, les volailles et les poissons;**
- **3° à 7° C (37° à 45° F) pour les fruits et les légumes (sauf les bananes).**

2.6 Les réserves et les entrepôts doivent être bien ventilés, secs et propres. Une température n'excédant pas 16° C (60° F) doit y être maintenue.

2.7 Toutes les denrées doivent être entreposées sur des tablettes dont la plus basse doit être à au moins 10 cm (4 pouces) du plancher.

2.8 La sortie des déchets doit se faire par une porte réservée uniquement à cette fin et donnant directement à l'extérieur, ceci dans le but d'éviter leur croisement avec les aliments.

3. Les locaux et les équipements

Approuvé le	Révisé le
Juillet 2013	

- 3.1 L'accès à la cuisine est limité aux seules personnes qui y travaillent. Cette règle s'applique également au personnel des autres fonctions de l'établissement, aux résidents ainsi qu'aux visiteurs.**
- 3.2 La fonction «Nutrition et alimentation» doit établir un programme de nettoyage quotidien et périodique des locaux. Pour être efficace, le programme de nettoyage doit être complété par un programme de désinfection.**
- 3.3 Il doit aussi assurer le suivi du programme d'entretien du gros et du petit équipement ainsi que l'entretien des locaux.**
- 3.4 Des procédures de manipulation de la vaisselle et des ustensiles doivent être jointes.**
- 3.5 Pour assurer la désinfection de la vaisselle, toutes les étapes de lavage dans un lave-vaisselle conventionnel ainsi que les températures d'eau correspondantes doivent être respectées.**
- 3.6 Le séchage de la vaisselle doit se faire à l'air libre, sans essuyage.**
- 3.7 Lorsqu'elle est sèche, la vaisselle doit être entreposée à l'abri de la poussière et de l'air environnant.**
- 3.8 Le lavage des chaudrons se déroule en trois étapes dans les bassins correspondants :**
- **1^{er} bassin : lavage avec un produit nettoyant (détergent) où la température de l'eau est d'au moins 43° C (110° F);**
 - **2^e bassin : rinçage à l'eau claire, où la température de l'eau est d'au moins 43° C (110° F) et où il faut laisser tremper pendant 1 à 2 minutes;**
 - **3^e bassin : selon l'une des trois méthodes suggérées :**
 - . **Immersion dans une eau chaude limpide à au moins 82° C (180° F) pendant au moins une minute;**
 - . **Rinçage à fond à l'eau bouillante ou à la vapeur vive pendant au moins 30 secondes;**
 - . **immersion dans une eau renfermant une solution désinfectante telle que l'ammonium quaternaire, les amphotères ou un autre produit chimique approuvé et d'une force équivalant à une solution contenant 50 ppm de chlore libre.**
- 3.9 Le séchage des casseroles doit se faire sans essuyage, à l'air libre, sur des étagères à tablettes ajourées, les chaudrons étant renversés, afin d'éviter la contamination.**
- 3.10 Un programme de prévention contre les insectes et la vermine doit être établi.**
- 3.11 Les fenêtres doivent être munies de moustiquaires maintenues en bon état.**

Approuvé le	Révisé le
Juillet 2013	
