

Liste de contrôle

Ouverture d'un dépôt d'aliments mobile



Le [Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments](#), en application de la [Loi sur la protection et la promotion de la santé](#), expose dans les grandes lignes les exigences quant aux dépôts d'aliments mobiles pour la salubrité des aliments. **Les dépôts d'aliments mobiles doivent tous être inspectés.** Se définit comme dépôt d'aliments mobile tout dépôt qui peut facilement être déplacé d'un endroit à un autre et où l'on prépare de la nourriture à vendre au public. Les camions, les remorques et les chariots de cuisine de rue ainsi que les autres fournisseurs itinérants de nourriture en sont des exemples.

Vous trouverez ci-après des renseignements sur les exigences à respecter et la préparation de votre dépôt d'aliments mobile aux fins d'inspection. Il se peut que d'autres exigences du [Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments](#) s'appliquent. Sachez que les dépôts mobiles saisonniers doivent faire l'objet d'une inspection d'ouverture.

Liste de contrôle :

Avez-vous :

- avisé Santé publique? Toute personne qui souhaite préparer de la nourriture et la vendre au public doit [avisé le médecin-hygiéniste par écrit](#) (PDF, < 1 Mo) avant d'exploiter son commerce.
- communiqué avec votre municipalité pour vous renseigner sur les exigences concernant le permis, le zonage et les incendies avant de commencer votre exploitation?

Avez-vous :

- une réserve d'eau potable suffisante pour exploiter le dépôt d'aliments mobile?
- des réservoirs de retenue distincts pour l'eau potable et les eaux usées?
- des réservoirs d'eau munis d'une jauge de lecture facile ou transparents qui permettent de déterminer le niveau d'eau?
- un réservoir de collecte des eaux usées suffisamment grand et muni d'un couvercle?
- un moyen d'éliminer les eaux usées de manière hygiénique?
- un lavabo réservé au lavage des mains* avec :
 - eau courante chaude et froide,
 - savon liquide,
 - serviettes à usage unique?
- un évier double pour laver la vaisselle avec eau courante chaude et froide? **
- un système d'aération adéquat et entretenu qui élimine les odeurs, les vapeurs, la fumée et la chaleur excessive?
- une réserve suffisante de nettoyants, d'assainisseurs approuvés et de bandelettes réactives?
- un thermomètre à sonde en bon état de marche?

Avant l'inspection, assurez-vous de ce qui suit :

- Les réservoirs d'eau ont été nettoyés, assainis et rincés.
- Les raccords d'eau sont dotés de tuyaux de qualité alimentaire.
- Les raccords et tuyaux d'eau ont été nettoyés, assainis et rincés.
- Le plancher, les murs et le plafond sont en bon état et ont été nettoyés.
- Les réfrigérateurs et les congélateurs sont en état de marche et sont munis d'un thermomètre.
- Les fenêtres et les portes sont dotées d'une moustiquaire en bon état.
- L'équipement a été nettoyé, assaini et se trouve en bon état de marche.

**Il n'est pas nécessaire de disposer d'un lavabo pour le lavage des mains s'il s'agit de vendre uniquement des aliments préemballés.*

***Il n'est pas nécessaire de disposer d'un évier pour laver la vaisselle s'il s'agit de vendre uniquement des aliments présentant peu de risques.*

Une fois que votre dépôt d'aliments mobile est prêt à l'inspection, appelez un inspecteur de la santé publique au 705.522.9200, poste 464 (1.866.522.9200, sans frais).