

**Norme de salubrité des aliments
du Programme des centres récréatifs À votre santé!^{MD}**

Le casse-croûte du centre récréatif :	
1	Respecte le règlement ontarien sur les établissements alimentaires* à la date de l'inspection.
2	A respecté le règlement ontarien sur les établissements alimentaires* depuis au moins 12 mois avant la date de l'inspection.
3	N'a pas reçu d'ordonnance, n'a pas d'accusation en cours et n'a pas été reconnu coupable d'une infraction en vertu du règlement ontarien sur les établissements alimentaires* au cours des 12 derniers mois.
4	N'a pas eu de cas confirmés de maladie d'origine alimentaire au cours des 12 derniers mois.
5	Si l'établissement est désigné comme présentant un risque moyen à élevé par le service de santé publique, l'opérateur ou le responsable du casse-croûte et au moins un employé du casse-croûte doivent être certifiés en manipulation hygiénique des aliments par le service de santé publique. Lorsqu'il y a des règlements municipaux concernant la manipulation des aliments, les établissements doivent respecter ces règlements.
6	Accepte de montrer, sur demande, le rapport d'inspection du service de santé publique le plus récent à ses clients (peut être fait sur place au casse-croûte si l'opérateur le préfère).

Il faut constamment respecter les normes de salubrité des aliments. Les normes font que les casse-croûte des centres récréatifs À votre santé!^{MD} ont un historique de manipulation hygiénique des aliments. *Les casse-croûte des centres récréatifs doivent respecter tous les critères de la norme de salubrité des aliments, à l'exception du critère 5 si l'établissement est considéré à faible risque.*

Le casse-croûte du centre récréatif doit adopter des pratiques sécuritaires en ce qui a trait à l'entreposage, à la préparation et au service des aliments. L'évaluation de la salubrité des aliments va porter principalement sur les points suivants, s'ils sont offerts :

- refroidissement et entreposage réfrigéré des aliments;
- cuisson, maintien au chaud et réchauffage des aliments;
- protection de la contamination par les gens qui manipulent les aliments;
- protection de la contamination croisée d'aliments prêts à manger par l'intermédiaire des surfaces de préparation d'aliments crus;
- protection de la contamination venant d'autres sources.

Il faut respecter le règlement ontarien sur les établissements alimentaires*. Un établissement de service alimentaire qui a reçu un ordre de fermeture, ou a été reconnu coupable, en vertu de la Loi sur la protection et la promotion de la santé (1990) et du règlement ontarien sur les établissements alimentaires en vigueur, dans les 12 mois avant la date de l'inspection, ne pourra obtenir le Prix d'excellence À votre santé!^{MD}.

* Loi sur la protection et la promotion de la santé, L.R.O. 1990, RÈGLEMENT 562, DÉPÔT D'ALIMENTS OU ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES