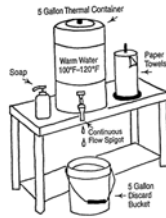


REQUIREMENTS FOR FOOD VENDORS AT SPECIAL EVENTS

HANDWASH SINKS

Serviced Site: A separate sink for handwashing is required with hot and cold running water under pressure, liquid soap in a dispenser and adequate supply of paper towels.

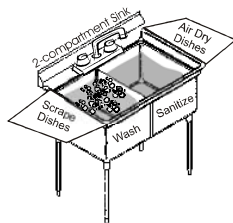
Un-serviced Site: An air pump thermos or jug of warm water with a push button or turn spout may be used as a temporary handwashing facility. Vendor must also provide a bucket to collect the grey water. *(As shown)*



DISHWASHING FACILITY

Serviced Site: Equipment/ utensils are to be washed, rinsed, and sanitized in a two-compartment sink.

1. Wash in hot soapy water.
2. Rinse under hot water.
3. Sanitize by immersing in an acceptable sanitizing solution.



TEMPERATURE CONTROL OF FOOD

Precooked meats are recommended whenever possible to reduce the risk of foodborne illness. A probe thermometer is recommended to verify internal cooking/cold holding/hot holding temperatures of food.



Hot Holding:

Maintain hazardous foods at a minimum of 60°C (140°F) or higher after cooking and reheating including during transportation to event site.

Cold Holding: Maintain hazardous cold foods at 4° C (40°F) or lower including during transportation to event site.

All cold holding units must be equipped with an accurate thermometer to ensure food is maintained at 4°C (40°F) or lower.

Cooking/Reheating: Hazardous foods must be cooked or reheated to an internal temperature of 74°C (165°).

FOOD PROTECTION

- All food must be stored at least 6"/15 cm off the floor
- A floor must be provided that is easily cleanable
- Raw foods like uncooked meats must be stored below and separate from ready to eat foods.
- Foods must be covered to protect from potential contamination.
- Single service packages are recommended for condiments.

FOOD HANDLER HYGIENE

Food handlers must wash hands thoroughly with liquid soap and warm water;

- Before handling food.
- After using the toilet.
- After sneezing or coughing.
- Between handling raw and ready to eat foods.



Also:

- Do not use tobacco in the booth or food premise.
- Wear clean outer garments.
- Wear headgear that confines the hair.
- Be free from illness i.e.: diarrhea, cold, flu

WASTE/GARBAGE

- An appropriate sized garbage container must be provided. Keep it clean and empty it frequently. It should be durable and leak proof.

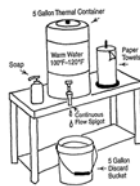
Ottawa Public Health ottawa.ca/health

Tel.: 613-580-6744, ext 23748
 Toll free: 1-866-426-8885
 TTY: 613-580-9656 *(text telephone for hearing impaired)*

EXIGENCES À REMPLIR POUR LES VENDEURS D'ALIMENTS LORS D'ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

INSTALLATIONS DE LAVAGE DES MAINS

Site aménagé : Un évier séparé pour le lavage des mains est requis avec eau courante chaude et froide sous pression, une distributrice de savon liquide et une provision suffisante de serviettes de papier.



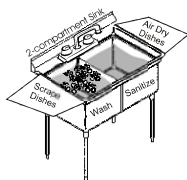
Site non aménagé : Un contenant isolant ou un récipient d'eau chaude actionné par une pompe à air et doté d'un bouton-poussoir ou d'un bec verseur rotatif peut être utilisé comme installation temporaire de lavage des mains. Un bassin doit aussi être fourni pour recueillir l'eau souillée. *(Tel qu'illustré)*

INSTALLATIONS DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

Site aménagé :

L'équipement et les ustensiles doivent être lavés, rincés et désinfectés dans un évier à deux cuves.

1. Laver à l'eau chaude savonneuse.
2. Rincer à l'eau chaude.
3. Désinfecter par immersion dans une solution désinfectante acceptable.



CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

Il est recommandé d'utiliser des viandes précuites si possible afin de réduire les risques de maladies d'origine alimentaire.



Un thermomètre à sonde fiable doit être utilisé pour vérifier la température interne de cuisson, de maintien au froid ou au chaud des aliments.

Maintien au chaud : Les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés à une température d'au moins 60 °C (140 °F) après avoir été cuits et réchauffés, y compris pendant le transport vers le lieu de l'événement.

Maintien au froid : Les aliments froids doivent être conservés à une température de 4 °C (40 °F) ou moins en tout temps, y compris pendant le transport vers le lieu de l'événement.

Chaque compartiment réfrigéré doit être muni d'un thermomètre fiable et maintenu à une température de 4 °C (40 °F) ou moins en tout temps.

Cuisson/Réchauffage : Les aliments potentiellement dangereux doivent être cuits ou réchauffés pour atteindre une température interne de 74 °C (165 °F).

PROTECTION DES ALIMENTS

- tous les aliments doivent être conservés à un minimum de 6 po/15 cm du sol;
- le sol doit être facilement nettoyable;
- les aliments crus comme les viandes crues doivent être conservés en-dessous ou à l'écart de l'endroit où les aliments prêts à manger sont manipulés;
- la nourriture doit être couverte afin d'éviter les risques de contamination;
- il est recommandé de servir les condiments en portions individuelles.

HYGIÈNE DES MANIPULATEURS D'ALIMENTS

Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains à fond à l'eau chaude avec un savon liquide;

- avant de manipuler les aliments;
- après être allés aux toilettes;
- après avoir éternué ou toussé;
- entre la manipulation d'aliments crus et d'aliments prêts à servir.



Et doivent :

- s'abstenir de fumer dans le stand ou le service d'alimentation;
- porter des vêtements de dessus propres;
- porter un bonnet ou une résille qui recouvre entièrement les cheveux;
- être exempts de toute maladie telle que la diarrhée, le rhume ou la grippe.

DÉCHETS

- Une poubelle de taille suffisante doit être fournie. La poubelle doit être vidée et nettoyée fréquemment. Elle doit être étanche et durable.

Santé publique Ottawa ottawa.ca/sante

Tél. : 613-580-6744, poste 23748

Sans frais : 1 866 426-8885

ATS : 613-580-9656 (téléscripteur pour aléventendants)