



24·25·26 MAI 2024

Manuel de l'exposant

ALIMENTAIRE

www.festivalmondialbiere.qc.ca



TABLE DES MATIÈRES **ALIMENTAIRE**

À CONSULTER POUR TOUT SAVOIR SUR LE MONDIAL DE LA BIÈRE 2024

- Mot de bienvenue
- Réseaux sociaux Mondial de la bière
- Plan du site
- Logistique opérationnelle
- Accès et procédures d'entrée / sortie
- Directives du service de l'approvisionnement
- Règlements verre, consommation et service
- Prévention incendie
- Engagements supplémentaires de l'exposant à la Gare Windsor
- Directives des normes de salubrité
- www.festivalmondialbiere.qc.ca

À RETOURNER AU MONDIAL DE LA BIÈRE

- Plan d'aménagement du kiosque (obligation pour le SIM)
- **Formulaire d'électricité**
RAPPEL AUCUNE PRISE ÉLECTRIQUE N'EST FOURNI AVEC L'INSCRIPTION
- Formulaire de commande des scanners de vente
- Liste du personnel du kiosque
- Liste de vos produits pour le programme et menu pour les alimentaires (voir les Excel)
- Entreposage / Rangement
- Analyse des aliments et boissons
- Commande items Mondial de la bière

À RETOURNER AUX FOURNISSEURS

- Breuvages Philippe Harvey
- Québec Réfrigération /Summum Réfrigération
- Labrador
- MAPAQ – permis
- DEE – commande de structure et mobilier

TOUS LES DOCUMENTS DOIVENT ÊTRE RETOURNÉS
AVANT LE 3 MAI 2024



Montréal, avril 2024

Cher exposant,

Il nous fait plaisir de vous compter parmi nous lors de cette 30^e édition du Mondial de la bière de Montréal. Nous sommes au moment de l'année où nous vous envoyons les dernières informations pour la préparation de l'événement. Dans le manuel de l'exposant, vous retrouverez plusieurs informations pertinentes pour le montage, l'événement et le démontage.

Le document « Logistique opérationnelle » est une page résumée très importante qui pourrait être laissée comme aide-mémoire à votre kiosque. Lorsqu'il y a des changements de personnel, cela permet d'avoir les informations à porter de main ! Pour toutes questions ou informations supplémentaires concernant ce document, svp contacter Miguel Reynaud, directeur logistique au 514.566.1219 ou par courriel : logistique@festivalmondialbiere.qc.ca.

Notez que vous pourrez également communiquer avec Miguel sur le terrain du 23 au 26 mai. Son numéro de téléphone sera sur les documents que vous récupérerez à l'administration en arrivant sur le site le 23 mai.

Votre heure d'entrée sera confirmée dès que tous les documents auront été dûment complétés et retournée à la personne responsable de la logistique.

Prenez note que votre bracelet exposant donne accès au site avant et après les heures d'ouverture grand public et vous permet d'éviter les files d'attente.

Au plaisir de vous voir à la Gare Windsor en mai !

L'équipe du Mondial de la bière 2024 !



NOS RÉSEAUX SOCIAUX #mondialbiere

**Rejoignez-nous,
ajoutez des commentaires et des photos.**

Suivez le déroulement de la 30^e édition du Mondial de la bière en direct !



www.facebook.com/Mondialbiere
#mondialbiere



@Mondialbiere
#mondialbiere



www.youtube.com/mondialbiere



@mondialbiere

Mondial de la bière 2024

24-25-26 mai

Plan sujet à changement - Set-up subject to change

NON FUMEUR PARTOUT





LOGISTIQUE OPÉRATIONNELLE

LIEU DE L'ÉVÉNEMENT : Gare Windsor et cour Rio Tinto,
1100 Avenue des Canadiens-de-Montréal, Montréal

DATE ET HEURES D'OUVERTURE : du 24 au 26 mai,

VENDREDI SAMEDI : de 11 h à 23 h.

DIMANCHE : de 11 h à 21 h.

Vous et votre personnel devez être munis du bracelet exposant pour accéder à votre kiosque en dehors des heures d'ouverture.

TÉLÉPHONE POUR REJOINDRE LE SITE : 514-722-9640

DIRECTION LOGISTIQUE : Miguel Reynaud 514-722-9640 poste 225
(bureau) et 514-566-1219 (pendant l'événement seulement).

MONTAGE : De 7 h à 20 h, jeudi le 23 mai, heure d'entrée individuelle à confirmer par téléphone ou courriel à compter du 24 avril.

DÉMONTAGE : le dimanche 26 mai, 21 h 30 à 1 h a.m. et le lundi 27 mai de 7 h à 16 h 59 (le site doit être libéré sans faute pour 17 h). *Note: toute dérogation à cet horaire doit être approuvée par la direction logistique (frais supplémentaires possibles).*

LIVRAISONS : Du vendredi au dimanche, de 9 h à 11 h par le monte-charge accessible via la ruelle donnant sur Saint-Antoine ou par l'avenue des Canadiens-de-Montréal pour les petites livraisons.

Vous êtes responsable de votre inventaire en tout temps et puisque l'espace de votre kiosque est limité, nous vous suggérons que vous apportiez les produits que vous prévoyez utiliser pour une journée seulement. Prévoir sur place les ressources nécessaires (personnel et équipement – charriots, diable) pour le transport de votre livraison à votre kiosque.

STATIONNEMENT

1- Stationnement **intérieur**, 1115 Rue Saint-Antoine Ouest (22\$/jour) à la Tour Deloitte adjacente et accessible par la rue Saint-Antoine. L'entrée du stationnement se trouve directement à la sortie de l'autoroute 720, juste à l'est du Centre Bell.

STRUCTURE ET MOBILIER : Voir catalogue DEE.

ÉCLAIRAGE ET ÉLECTRICITÉ : **AUCUNE PRISE N'EST FOURNIE AVEC L'ESPACE.** Veuillez remplir le formulaire de commande d'Électro Performance et le retourner au Mondial de la bière (Prévoir vos rallonges électriques).

EAU : Un endroit est prévu sur le site avec eau chaude et lavabo (voir **Salle traiteur C-17** sur le plan). Vous pouvez louer un refroidisseur d'eau, incluant eau chaude (voir le formulaire de commande de Labrador).

GLACE : Disponible au service de l'approvisionnement. Pour la glace : 13,50\$ (plus taxes) le sac de 16,1 kg (7 sacs de 2,3 kg). Fournisseur exclusif : Glace Pingouin.

VERRES : Les dégustations seront exclusivement servies dans les verres du Mondial de la bière des éditions 1994 à 2024. Le visiteur pourra se procurer son verre sur place.

Le verre du Mondial de 1994 à 2024 est soit en verre ou c'est un gobelet réutilisable, il est dosé pour une consommation responsable et 2% des revenus de ventes des verres vendus sur le site sont versés à une Fondation.

ENTRETIEN : Il est de votre responsabilité de faire l'entretien de votre espace (prévoir des linges à nettoyer, des sacs et des poubelles).

RÈGLEMENTS DES INCENDIES DE LA VILLE DE MONTRÉAL :

Fournir un plan d'aménagement avec les spécifications des appareils de cuisson ou autres ainsi que leur emplacement. Veuillez nous retourner le formulaire « plan d'aménagement » avant le 3 mai afin de le faire approuver par le service des incendies. **Il est interdit d'entreposer du carton (caisse ou autres) à l'intérieur de votre espace ou à l'arrière de votre kiosque. Installer 1 extincteur portatif de modèle 2A-10BC** pour les appareils de cuisson SANS FRITURE.

NORMES DE SALUBRITÉ : il est important de lire et de respecter les informations du service de l'environnement de la ville de Montréal. Un inspecteur passera régulièrement pour vérifier et contrôler votre kiosque. **AUCUN ALIMENT DIRECTEMENT SUR LE SOL ET À L'ARRIÈRE DE VOTRE ESPACE (TENTE OU KIOSQUE)**

PERMIS DU MAPAQ : le permis alimentaire doit être complété et retourné au MAPAQ d'ici le 3 mai. (voir formulaire)

COUPONS VIRTUELS DE DÉGUSTATION : Ceci ne s'applique pas aux exposants alimentaires, c'est seulement pour votre information. Les festivaliers doivent se munir de coupons virtuels de dégustations d'une valeur de 1,00 \$ chacun plus taxes. Le prix par dégustation devra être de 2 à 8 coupons virtuels pour la majorité des bières par dégustation de 2 ou 4 oz. Autres produits alcoolisés : L'exposant de cidres, vins et autres alcools forts, s'engage à vendre les dégustations au prix minimum de 2 coupons virtuels pour 1 oz. et jusqu'à 16 coupons virtuels par dégustation de 4 oz. Le rapport exposant suivra dans un délai de 30 à 40 jours.

AFFICHAGE OU BANNIÈRE HORS DE VOTRE KIOSQUE : Si vous désirez installer une bannière ou tout autre élément visuel à l'extérieur (incluant les murs de la tente) de votre kiosque, vous devez faire une demande par écrit au promoteur. Des frais de 500,00 \$ minimum s'appliquent pour toute visibilité. Note : Aucun effet sonore, musique ou radio ne sera toléré sans le consentement écrit du promoteur.

TIRAGE ET AUTRES PROMOTIONS : Aucun tirage ou promotion ne peut être effectué sur le site sans le consentement écrit du promoteur. Aucun service de dégustation ou promotion hors de votre kiosque.



ACCES ET PROCEDURES D'ENTREE / SORTIE

ACCÈS

Visiteurs : 1100 Avenue des Canadiens-de-Montréal et la cour Rio Tinto

Livraisons : voir procédure dans la section Logistique Opérationnelle

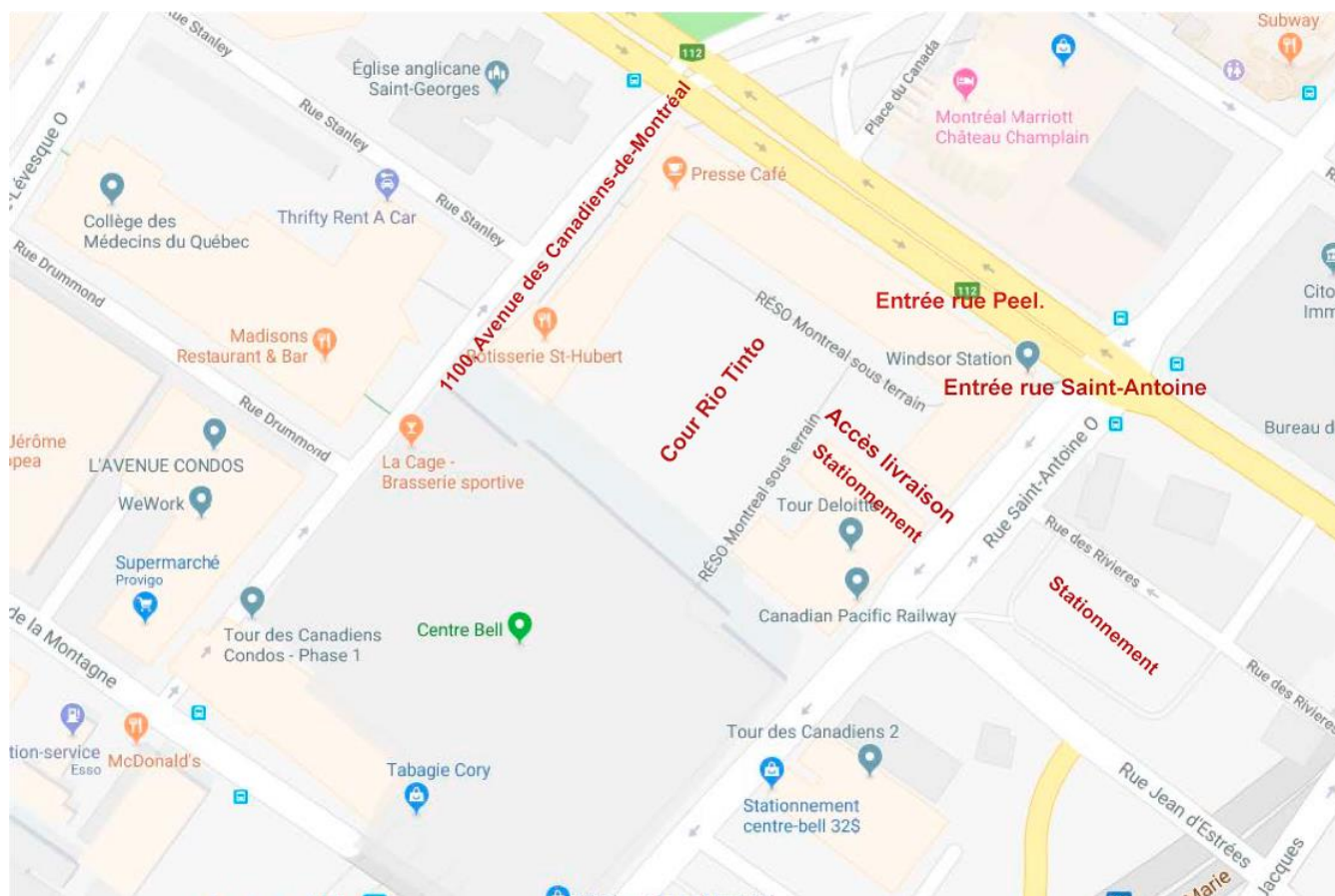
POUR VOUS RENDRE :

À pied

Par l'extérieur ; par l'entrée principale sur l'Avenue des Canadiens-de-Montréal, mais vous pouvez aussi y accéder par la cour Rio Tinto, l'édifice Deloitte, par les entrées sur Saint-Antoine et sur Peel.

Métro

La Gare Windsor est située entre les métros Bonaventure et Lucien-L'Allier. Suivre les indications du réseau souterrain qui vous amèneront directement dans la Salle des pas perdus de la Gare Windsor.





DIRECTIVES DU SERVICE DE L'APPROVISIONNEMENT

PROCÉDURE EN BREF :

- 1- L'exposant se présente au préposé de l'approvisionnement et lui remet un reçu soit pour la glace ou le gaz.
- 2- L'exposant doit partir lui-même avec sa commande (glace et gaz).
- 3- **Le service de l'approvisionnement est ouvert tous les jours de 9h00 à 23h00.**

GESTION DES LIVRAISONS

Le mondial de la bière vous demande de passer vos commandes de glace et de co2 à l'un de nos préposés présents à l'approvisionnement dans la salle traiteur située près du monte-charge. Veuillez, vous procurer des reçus, directement à l'approvisionnement, pour prendre de la glace et des cylindres de gazobière.

CARTONS, BOUTEILLES ET CANETTES VIDES

La gestion des bouteilles et canettes vides est sous votre responsabilité. Seul l'espace intérieur de votre kiosque peut être utilisé pour l'entreposage.

Pour les bouteilles et les canettes, vous devez utiliser des sacs transparents.

Pour le recyclage (bleu ou transparent) et les déchets dont vous ne voulez plus, vous devez utiliser des sacs verts ou noir et déposer le tout dans l'allée devant votre kiosque en fin de soirée.

Toutes les boîtes de cartons doivent être défaites et pliées, cela nous aide énormément!
Merci !

Vous devez récupérer tous vos kegs jetables ou autres. Aucun keg jetable ou autres ne peuvent être laissé sur le site (ni dans les déchets, ni dans le recyclage).

PROCÉDURE AVEC LA SAQ

1) RETOUR DES BOUTEILLES VIDES :

Responsabilité de l'exposant

- La gestion des bouteilles vides est la responsabilité de l'exposant, de même que les formalités administratives avec la SAQ.



RÈGLEMENTS VERRE, CONSOMMATION ET SERVICE

VERRE À DÉGUSTATION

Les dégustations seront exclusivement servies dans les verres du Mondial de la bière des éditions 1994 à 2024. Le visiteur pourra se procurer son verre sur place. Vous pourrez vendre vos verres mais aucune dégustation ne pourra être servie dans le verre.

Le verre du Mondial de 1994 à 2024 est soit en verre ou c'est un gobelet réutilisable, il est dosé pour une consommation responsable et 2% des revenus de ventes des verres vendus sur le site sont versés à la Fondation Rivières.

Prenez note que les verres du Mondial de la bière permettent le service de dégustations de 2 et 4 onces. Le prix minimum pour une dégustation est de 2 coupons virtuels pour 2 ou 4 onces.

Ainsi, si un visiteur circule avec un verre autre que celui du Mondial de la bière le visiteur sera invité à acheter un verre du Mondial de la bière ou à quitter le site de l'évènement s'il ne veut pas respecter la règle. Les visiteurs pourront apporter sur le site du Mondial le verre de leur choix à la condition que ce soit un des verres du Mondial de la bière de 1994 à 2024.

PROMOTION DE LA DÉGUSTATION RESPONSABLE

POINT ZÉRO 8

Nous sommes ravis de vous annoncer que nous avons une entente de raccompagnement avec Point Zéro 8. Il n'y a aucun frais d'abonnement pour le service et les raccompagnements dans la région Métropolitaine sont au frais des utilisateurs. Nous vous invitons à faire promotion de la notion de dégustation et du comportement responsable.

SERVICE – extrait du contrat

L'**EXPOSANT** s'engage à servir les dégustations exclusivement dans les verres de verre ou le gobelet réutilisation du Mondial de la bière pour la dégustation à son kiosque.

L'**EXPOSANT** s'engage à ce que la dégustation de bière soit de 2 oz ou 4 oz pour une dégustation. Aucun service ne peut dépasser 8 oz. Pour les cidreries, vignobles et autres alcools forts, la dégustation ne doit pas être de moins d'une demi-once ou plus de 4 oz;

L'**EXPOSANT** s'engage à :

- (1) ne pas servir ou vendre des boissons alcooliques à un mineur;
- (2) ne pas servir ou vendre des boissons alcooliques à une personne majeure s'il sait que la personne majeure achète ou se les fait servir pour un mineur;



PRÉVENTION INCENDIE

MATÉRIAUX PROHIBÉS

À moins d'obtenir une autorisation écrite, il est interdit d'utiliser les matériaux suivants :

- Arbres ou branches de bois résineux.
- Foin, tourbe, paille en charpie
- Tissus à base de d'acétocellulose
- Copeaux d'emballage
- Jute

Flames, étincelles et chandelles

Il est interdit de produire des flammes nues et des étincelles à l'aide d'un dispositif ou au cours d'une activité.

LES KIOSQUES DOIVENT ÊTRE CONSTRUITS

- de matériaux incombustibles ou ignifuges;
- de bois d'une épaisseur nominale de plus de 0,6 cm ou de bois d'une épaisseur de 0,6 cm et moins, à la condition que celui-ci soit enduit de peinture ignifuge répondant à la norme CAN/ULC-S102-03;
- de tissus ignifugés pour répondre à la norme CAN/ULC-S109-03 ou NFPA 705-2009.
- Tout autre type de matériau devra être soumis pour approbation.

Les rideaux, les draperies, les tapis et les autres éléments de décoration doivent être incombustibles ou ignifugés à la norme CAN/ULC-S109-03 ou NFPA 705-2009. Tout matériau combustible qui ne peut être ignifugé est prohibé. Les certificats doivent nous être envoyés avant l'événement et de plus, ils doivent être disponibles sur place.

ENTREPOSAGE

1. L'entreposage à l'intérieur du kiosque de tout produit devant être utilisé doit être limité à la quantité nécessaire pour une journée d'opération.
2. Les rebuts de la journée doivent être entreposés de façon sécuritaire.
3. L'entreposage de matériaux combustibles à l'arrière ou entre les kiosques est interdit.
4. L'entreposage, la manutention et l'utilisation de gaz comprimés inflammables, de liquides combustibles et de matières dangereuses ; sont prohibés sans l'autorisation écrite.
5. Louer un réfrigérateur pour vos aliments.



ENGAGEMENTS SUPPLÉMENTAIRES DE L'EXPOSANT À LA GARE WINDSOR

1. Aménagement du local

- 1.1. Effectuer l'aménagement du site selon le plan fournit et approuvé.
- 1.2. Ignifuger les décorations combustibles selon la norme CAN/ULC-S-109-M87. Les certificats doivent nous être envoyés avant l'événement et de plus, ils doivent être disponibles sur place. Ceci inclut les nappes sur les tables de services.
- 1.3. Maintenir les passages et allées libres d'obstruction en tout temps. L'utilisation de pièces pyrotechniques est prohibée.

2. Électricité

- 2.1. Les installations électriques doivent être bien entretenues et utilisées en toute sécurité.
- 2.2. Le public ne doit pas avoir accès aux installations et à l'équipement électrique, y compris les commutateurs et les fusibles.
- 2.3. L'éclairage doit être à l'électricité, les ampoules et les projecteurs doivent être éloignés d'au moins 600mm de toutes matières combustibles.

3. Cuisson (Certaines règles s'appliquent à l'espace extérieur)

- 3.1. Les appareils de cuisson doivent être homologués.
- 3.2. L'aire de cuisson doit être isolée du public par des tables de préparation ou autres éléments physiques.
- 3.3. Aucune cuisson n'est autorisée dans une tente fermée ou accessible au public.
- 3.4. Prévoir un dégagement de 600mm entre le côté fermé de la marquise et les appareils de cuisson.
- 3.5. Le cylindre de propane doit être éloigné d'au moins 3m de l'appareil de cuisson de type commercial.
- 3.6. Installer un extincteur portatif de classe **2A-10BC** près de l'endroit désigné pour la cuisson.
- 3.7. Une friteuse sera autorisée à l'extérieur seulement sous une marquise avec un seul côté fermé et vous devez maintenir un dégagement d'au moins 400mm entre la friteuse et les flammes de l'appareil de cuisson.
- 3.8. De plus, vous devez installer un système d'extinction automatique homologué et approuvé au-dessus des appareils de cuisson tels que les friteuses ayant une capacité totale supérieure à deux paniers, disposées sous une marquise.
- 3.9. Les appareils utilisant des briquettes de charbon de bois doivent être installés sur une surface incombustible et à l'extérieur. Les cendres doivent être disposées de façon sécuritaire après utilisation.

4. Généralités

- 4.1. **Aucun accrochage ne peut être installé sur le système gicleur, conduit électrique, horloges, statue et lumières. Aucun ruban gommé ne sera utilisé pour aucune des surfaces de la bâtisse (mur, plancher, etc.)**
- 4.2. Toutes structures (scènes, arches, pont suspendu pour lumières, gradins) doivent être accompagnées d'un certificat d'un ingénieur sur la stabilité de la structure, la vérification de la charge additionnelle sur la charpente et le tout doit nous être acheminé 30 jours avant la Date de l'Événement.
- 4.3. Le sommet de la flamme nue (provenant de chandelles ou autres) doit être en deçà de 75mm de la protection incombustible qui l'entoure (verre ou autre) et être placé ou protégé de façon à ce que la flamme n'entre pas accidentellement en contact avec des matières combustibles

SALUBRITÉ DANS LES STANDS OU LES KIOSQUES ALIMENTAIRES TEMPORAIRES

I- OBJECTIFS:

Assurer la qualité et l'innocuité des aliments servis dans les stands ou kiosques alimentaires temporaires afin de protéger la santé publique.

II- DÉFINITIONS:

Stand ou kiosque alimentaire

Construction légère et ouverte, érigée sur un site public ou privé, destiné à servir d'abri pour la préparation, la vente ou le service d'aliments.

Temporaire

Qui n'exerce ses activités que pour un temps limité. Aux fins de la présente, la période est fixée à la durée de l'événement.

III- RÈGLES: Construction

Le stand ou kiosque doit être installé sur un site exempt de toute source de pollution ou de contamination. Il doit être situé sur un sol pavé ou asphalté, bien drainé et maintenu propre. Si le stand est installé sur du gazon, il doit être muni d'un plancher surélevé du sol et recouvrant la pleine surface du stand.

Un stand situé à l'extérieur doit être muni d'un toit et de murs faits d'un matériau approuvé tel que bois ou toile afin de protéger l'intérieur contre la poussière et la

pluie. Les murs et le plancher doivent être sans fissures, non absorbants et maintenu propres.

Un appareil de cuisson peut être installé à l'extérieur du stand mais doit être recouvert d'un auvent ou autre dispositif conforme aux exigences du Service de prévention des incendies de Montréal

Eau

Le kiosque doit disposer d'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour la préparation des aliments, pour le lavage de l'équipement et des ustensiles ainsi que le lavage des mains.

La plomberie doit être raccordée à un système d'évacuation ou de récupération des eaux usées.

Électricité

Chaque kiosque doit être raccordé au réseau électrique ou à une génératrice en fonctionnement continu d'une capacité suffisante pour le fonctionnement adéquat de l'ensemble des appareils et de l'équipement.

Protection des aliments

Les surfaces du matériel, de l'équipement (tables, contenants, ustensiles, planches de travail, etc.) entrant en contact avec les aliments doivent être faits d'un matériau lisse, facilement lavable, non toxiques et en bon état. Ces surfaces doivent être exemptes de particules détachables, ou de fissures.

Le stand doit être muni de supports de rangement pour l'entreposage des contenants d'aliments de façon à éviter qu'ils soient placés directement sur le sol ou le plancher.

Afin de prévenir les risques de contamination croisée, nettoyer et désinfecter les équipements, surfaces de travail et ustensiles entrant en contact avec des aliments crus d'origine animale avant de les utiliser pour la préparation d'aliments cuits ou prêts à manger.

Les aliments offerts en libre-service tels que les condiments (ketchup, moutarde, oignons, etc.) doivent être offerts en sachets individuels ou placés dans des distributeurs qui ne permettent pas la réintroduction par le consommateur.

Les aliments non emballés doivent être protégés des manipulations du public.

Provenance des aliments

Tous les aliments servis au kiosque doivent provenir de sources approuvées (ex. détaillants, restaurants ou distributeurs). Les factures d'achat ou autres pièces justificatives doivent être à la disposition du personnel inspecteur en tout temps.

Ces factures doivent indiquer:

- 0 la nature et la quantité des produits achetés ou reçus;
- 0 la date de leur achat ou réception;
- 0 les nom et adresse du fournisseur

Température de conservation des aliments

Les aliments altérables à la chaleur (tels que viandes, volailles, poissons, produits laitiers, fruits de mer, œufs, melons coupés, légumes cuits, céréales cuites, riz cuit ou plats cuisinés à base de ces aliments) doivent être maintenus constamment, sauf durant leur fabrication, à une température interne et ambiante ne dépassant pas à 4 °C (40 °F).

Les aliments périssables transportés, vendus ou servis chauds (tels que viandes, volailles, poissons, fruits de mer, œufs, légumes cuits, céréales cuites, riz cuit ou mets à base de ces aliments) doivent être gardés à une température interne d'au moins à 60 °C (140 °F).

La température de ces aliments doit être vérifiée à l'aide d'un thermomètre fiable d'une précision de plus ou moins 1 °C (2 °F).

Le stand doit être pourvu d'équipements mécaniques tels que réfrigérateurs, congélateurs, tables chaudes afin de maintenir les aliments aux températures prescrites ci-haut.

Tous les compartiments où sont conservés les aliments altérables à la chaleur doivent être munis d'un thermomètre en état de fonctionnement et d'une précision de plus ou moins 1 °C (2 °F).

□ Décongélation

Les aliments altérables à la chaleur doivent être décongelés :

- 0 au réfrigérateur à 4 °C ou moins;
- 0 ou jumelé à un processus de cuisson.

□ Cuisson

Lors de la cuisson, les aliments doivent atteindre, pendant au moins 15 secondes, les températures internes minimales suivantes :

- 0 74 °C (165 °F) volaille
- 0 68°C (155 °F) toutes les viandes hachées sauf la volaille, porc
- 0 63°C (145 °F) bœuf, veau, agneau, poisson, fruits de mer

☐ Refroidissement

Les aliments cuits altérables à la chaleur doivent être refroidis le plus rapidement possible à une température de 4 °C ou moins. La température de l'aliment doit passer de 60 °C (140 °F) à 21 °C (70 °F) en 2 heures ou moins, puis de 21 °C (70°F) à 4 °C (40 °F) en 4 heures ou moins.

☐ Réchauffage

Les aliments qui ont déjà été cuits, refroidis et qui doivent être maintenus chauds doivent être réchauffés à une température de 74 °C (165 °F) ou plus. Le réchauffage doit se faire en dedans de 2 heures.

Nettoyage et désinfection

Le stand doit disposer d'un évier pour le nettoyage et la désinfection des équipements et ustensiles. Un emplacement réservé au nettoyage et à la désinfection des équipements et ustensiles peut être autorisé pour l'usage de plusieurs stands.

Des produits nettoyants et assainissant et des linges propres doivent être disponibles en quantité suffisante à l'intérieur des stands alimentaires.

Les surfaces de travail, équipements et ustensiles réutilisables doivent être nettoyés et assainis chaque jour d'opération ou après contamination et être maintenus propres.

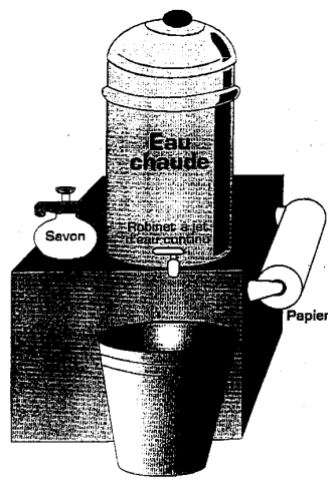
Les étapes suivantes doivent être respectées lors du nettoyage et de la désinfection :

- 0 prérincer et récurer
- 0 laver dans l'eau chaude additionnée de détergent
- 0 rincer à l'eau chaude
- 0 désinfecter avec une solution désinfectante (par exemple : 5 ml d'eau de Javel par litre d'eau)
- 0 laisser sécher à l'air libre

Personnel

☐ Lavage des mains

Chaque stand où s'effectue la préparation d'aliments ou la manipulation d'aliments non emballés doit être pourvu d'eau potable courante chaude et froide, de savon liquide ou en poudre dispensé par un distributeur et de serviettes individuelles. Au minimum, le stand doit être pourvu d'un réservoir d'une capacité minimale de 19 litres (5 gallons) avec robinet à jet d'eau tiède continu, d'un distributeur de savon, de serviettes individuelles et d'un contenant pour recueillir l'eau.



Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains après avoir fait usage de tabac, s'être rendus aux salles de toilette, avant de commencer le travail et chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments. Les mains doivent être asséchées par des serviettes individuelles qui doivent être jetées après usage.

☐ Hygiène du personnel

Les personnes affectées à la préparation des produits, au lavage ou au nettoyage du matériel et de l'équipement doivent:

- 0 porter un bonnet ou une résille propre qui recouvre entièrement les cheveux;
- 0 porter un couvre-barbe propre qui recouvre entièrement la barbe;
- 0 porter des vêtements de travail propres;
- 0 ne porter aucun vernis à ongles, ni montre, bague, boucles d'oreilles ou autres bijoux.
- 0 s'abstenir de fumer ou de consommer des aliments

☐ Santé

Les personnes doivent s'abstenir de manipuler des aliments lorsqu'ils présentent des symptômes de vomissement, diarrhée, fièvre, jaunisse ou mal de gorge avec fièvre.

Toute blessure à la main doit être recouverte d'un pansement étanche, propre et protégée d'un gant propre et imperméable.

Déchets

Il doit y avoir des contenants en quantité suffisante pour la disposition des déchets. Ces contenants doivent être étanches, propres, et ne doivent pas être en carton. L'enlèvement des déchets doit se faire aussi souvent que nécessaire.

Permis

Chaque exploitant d'un stand où s'effectue la préparation ou le maintien chaud ou froid d'aliments en vue de leur vente doit posséder un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec. Durant l'événement, le permis doit être disponible en tout temps sur le lieu de l'exploitation.

Pour plus d'information sur les coûts d'un permis ou pour se procurer un permis, l'exploitant doit communiquer avec la Division de l'inspection des aliments.

Division de l'inspection des aliments
827, boul. Crémazie Est, bureau 301
Montréal (Québec) H2M 2T8
Téléphone : 514 280-4300
Télécopieur : 514 280-4318
inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ LORS DE LA MANIPULATION DES ALIMENTS

1. Maintenir les aliments potentiellement dangereux à une température égale ou inférieure à 4°C pour les aliments servis froids et à une température égale ou supérieure à 60°C pour les aliments servis chauds.
2. Éliminer tout aliment altéré ou contaminé de manière à le rendre impropre à la consommation humaine. Éliminer tout aliment dont l'innocuité (sécurité de l'aliment) n'est pas assurée.
3. S'approvisionner d'aliments provenant exclusivement de fournisseurs approuvés et être en mesure de démontrer la provenance des aliments détenus. Un établissement ne peut s'approvisionner d'un domicile. Les locaux et l'équipement utilisés pour la préparation d'aliments doivent servir exclusivement à cet usage.
4. Étiqueter les aliments préemballés en indiquant l'information exacte telle que dénomination, liste des ingrédients, mode et durée de conservation ou date «meilleur avant», quantité nette, origine, nom et adresse de la partie responsable ainsi que date d'emballage.
5. S'assurer d'une cuisson sécuritaire par l'atteinte des couples temps/température appropriés et reconnus.
6. Afin de prévenir les risques de contamination croisée, nettoyer et désinfecter les équipements, appareils, ustensiles et surfaces de travail entrant en contact avec des aliments crus avant de les utiliser pour la préparation d'aliments cuits ou prêts à manger.
7. Décongeler les aliments potentiellement dangereux de façon à les maintenir en tout temps à une température égale ou inférieure à 4 °C, à l'exception de la décongélation jumelée à la cuisson. Au four micro-ondes, cuire immédiatement après la décongélation.
8. Refroidir les aliments potentiellement dangereux de 60°C à 4°C (température interne) en moins de 6 heures incluant un refroidissement de 60°C à 21°C (température interne) en moins de 2 heures. Les aliments potentiellement dangereux cuits peuvent être refroidis rapidement en plaçant ceux-ci dans des contenants peu profonds, en portionnant les pièces de viande et en disposant les aliments de façon à permettre une libre circulation d'air entre eux.
9. Réchauffer les aliments potentiellement dangereux qui sont cuits, refroidis et réchauffés pour être gardés chauds à 60°C de manière à ce que toutes les parties de l'aliment atteignent en moins de 2 heures une température d'au moins 74°C.
10. Effectuer une rotation adéquate des aliments.
11. Nettoyer et assainir les appareils, ustensiles et surfaces de travail avant le début des manipulations et au besoin par la suite, en particulier lorsqu'on passe de la manipulation d'un aliment cru à la manipulation d'un aliment cuit ou prêt à manger, avec des produits efficaces non toxiques et employés selon les recommandations du fabricant. Le nettoyage doit précéder l'assainissement.
12. Respecter les étapes suivantes lors du nettoyage manuel:
 - . préincer et rincer
 - . laver dans l'eau chaude à une température d'au moins 43°C additionnée de détergent
 - . rincer à l'eau chaude (au moins 43°C)
 - . désinfecter avec une solution désinfectante ou par immersion dans de l'eau à 77°C ou plus pendant au moins 30 secondes
 - . laisser sécher à l'air libre.

13. Maintenir en bon état de fonctionnement les appareils de lavage mécanisé et suivre les instructions du fabricant lors de leur utilisation.
14. Les manipulateurs d'aliments doivent avoir à leur disposition pour le lavage des mains un évier alimenté d'eau potable chaude et froide, du savon dispensé par un distributeur et des serviettes individuelles jetables.
15. Se laver les mains (en portant une attention aux surfaces entre les doigts et sous les ongles) et les avant-bras régulièrement avec de l'eau chaude et du savon avant de commencer le travail et notamment:
 - . après être allé aux toilettes, avoir fumé, mangé, bu ou s'être mouché
 - . avant de manipuler des aliments exposés ou des équipements, de la vaisselle et des ustensiles propres
 - . lorsqu'on passe de la manipulation d'un aliment cru à la manipulation d'un aliment cuit ou prêt à manger
 - . chaque fois qu'il y a risque de contamination pour les aliments.
16. Les personnes affectées à la préparation des aliments, au lavage et au nettoyage de l'équipement doivent:
 - . porter un couvre-chef propre qui recouvre efficacement les cheveux, un couvre-barbe qui recouvre entièrement la barbe
 - . porter des vêtements propres utilisés exclusivement pour ce travail
 - . ne porter aucun bijou ou vernis à ongles ni faire usage de tabac dans les aires de préparation des aliments.
17. Les manipulateurs doivent s'abstenir de manipuler des aliments lorsqu'ils présentent une plaie ou blessure infectée non recouverte adéquatement, souffrent de vomissement, diarrhée, fièvre, jaunisse ou mal de gorge avec fièvre ou sont atteints d'une maladie transmissible par les aliments.
18. Les équipements, appareils, ustensiles ou tout autre matériel entrant en contact direct ou indirect avec les aliments doivent être faits d'un matériau non toxique, être faciles à nettoyer et être maintenus propres et en bon état.
19. Garder l'établissement exempt de toute espèce d'animaux y compris les insectes et les rongeurs ou de leurs excréments.
20. Garder l'établissement propre et aménagé de façon à prévenir la contamination chimique, physique ou microbiologique.
21. L'établissement doit être muni, là où il y a nécessité et à des endroits facilement accessibles, d'eau potable chaude et froide sous pression et en quantité suffisante.
22. Garder les déchets dans des contenants propres et fermés hermétiquement. Maintenir une fréquence suffisante d'enlèvement.



Repenser l'emballage à usage unique,
une pinte à la fois!



Encore! revalorise les rebuts agroalimentaires québécois en un matériau d'emballage **100% bio-sourcé** et **compostable** à la maison



Rejoignez-nous au
Stand 408 pour découvrir nos
sous-verres fabriqués à partir
de **drêches de bière**
surcyclées.

Nous sommes impatients de
partager avec vous la vision
d'une industrie brassicole plus
durable dans laquelle rien ne
se perd mais où tout se
transforme, encore et
Encore!