

Préparation d'aliments faits maison pour la vente

Pour commencer

Vous souhaitez vendre des aliments faits maison?

Vous aimeriez vendre des produits alimentaires faits maison dans des marchés locaux, lors de ventes de pâtisseries ou de plats cuisinés maison ou directement à des clients? En vertu du règlement sur la salubrité des aliments (en vigueur à compter du 1er mai 2024), si les aliments que vous préparez sont réputés comme ne posant qu'un faible risque, vous n'avez pas besoin d'un permis d'exploitation de local pour services alimentaire pour les vendre. Les aliments à risque moyen et élevé ne peuvent être préparés que dans un établissement alimentaire disposant d'un permis.

Il est recommandé de suivre les directives ci-dessous lorsque vous préparez des aliments à faible risque afin de vous assurer que ceux-ci peuvent être consommés en toute sécurité.



Qu'est-ce qu'un aliment à faible risque?

- Les aliments à faible risque sont ceux qui n'ont pas besoin d'être congelés ou réfrigérés pour empêcher la prolifération des bactéries.
- Ces aliments sont souvent riches en sucre, en sel ou en acide et/ou à faible teneur en eau.
- Ils **ne comportent pas** d'ingrédients sur lesquels les bactéries pourraient facilement se développer, comme la viande ou le poisson
- Ces aliments **peuvent** contenir des produits laitiers ou des œufs **UNIQUEMENT SI** :
 - ils sont entièrement cuits, par exemple, des gâteaux, des biscuits, etc.
 - ils ont une teneur élevée en sel ou en sucre
 - ils ont une faible teneur en eau
 - ou un faible pH



La viande, la volaille, les fruits de mer, ainsi que les pâtisseries fourrées à la crème sont interdits.

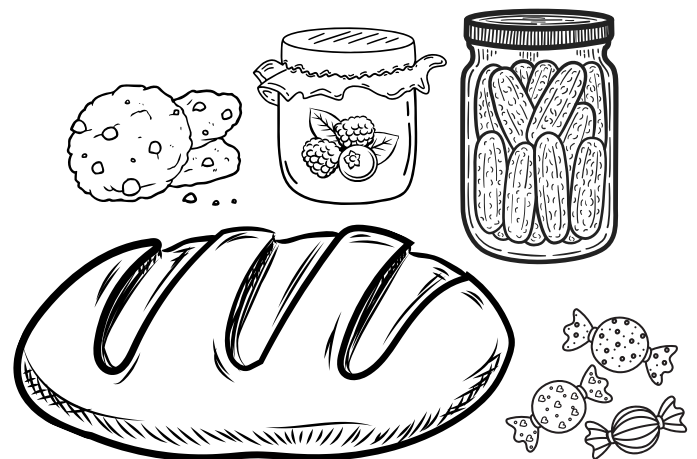


Préparation d'aliments faits maison pour la vente

Les aliments à faible risque et les endroits où ils peuvent être vendus

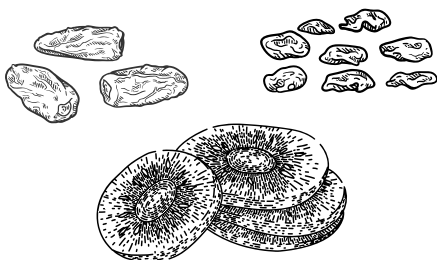
Exemples d'aliments à faible risque :

- Produits de boulangerie sans crème, ni crème pâtissière, ni garniture à base de viande, tels que des gâteaux, carrés, banniques, biscuits, pâtisseries, muffins
- Légumes marinés à base de sel et de vinaigre
- Fruits ou légumes séchés ou déshydratés
- Confitures, miel, gelées
- Bonbons, tels que fudge, caramel, chocolat
- Mais soufflé
- Céréales, granola
- Préparations sèches pour pâte à pâtisserie
- Préparations sèches pour soupe végétarienne
- Beurres de noix
- Nouilles sèches qui ne contiennent pas d'œufs
- Céréales, graines, herbes et épices séchées



Quels sont les endroits où je peux les vendre?

- ✓ Marchés locaux / événements communautaires
- ✓ Vente de pâtisseries/de plats cuisinés maison
- ✓ Directement au client par livraison à domicile ou ramassage



Quels sont les endroits où je ne peux pas les vendre?

- ✗ Établissements disposant d'un permis alimentaire, tels que les restaurants, les cafétérias, les épiceries, les cafés, les dépanneurs, les boulangeries.
- ✗ Établissements accueillant des personnes vulnérables, tels que les hôpitaux, les centres de santé, les foyers de soins spéciaux et les garderies autorisées.

Préparation d'aliments faits maison pour la vente

Votre propreté et celle de votre espace de travail

Gardez votre cuisine propre

- ✓ Assurez-vous que votre espace de travail est propre et désinfecté. Cela comprend les comptoirs, les plans de travail, les planches à découper, l'équipement et les ustensiles.
- ✓ Préférez des comptoirs, des plans de travail, des planches à découper, de l'équipement et des ustensiles lisses et non absorbants pour un nettoyage facile.
- ✓ Tenez à l'écart de la cuisine toute personne qui ne participe pas à la préparation des aliments à faible risque destinés à la vente. Cela inclut les membres de la famille, les enfants et les animaux domestiques.
- ✓ Assurez-vous qu'il n'y a pas de présence d'insectes ou de rongeurs dans les lieux où les aliments sont préparés et stockés.
- ✓ Sortez régulièrement les poubelles.



Soyez propre

- ✓ Portez des vêtements propres et un tablier, et couvrez-vous les cheveux.
- ✓ Lavez-vous les mains régulièrement avec du savon liquide et de l'eau chaude, pendant 20 secondes. Ces mesures s'appliquent notamment après avoir utilisé les toilettes, fumé, éternué ou toussé, ainsi qu'avant et après avoir manipulé des denrées alimentaires.
- ✓ Ne préparez pas de nourriture si vous ou une personne de votre domicile est malade.
- ✓ Ne préparez pas de nourriture si vous avez des plaies infectées ouvertes autour des mains, des poignets ou de toute partie des bras qui ne sont pas couverts par un vêtement.



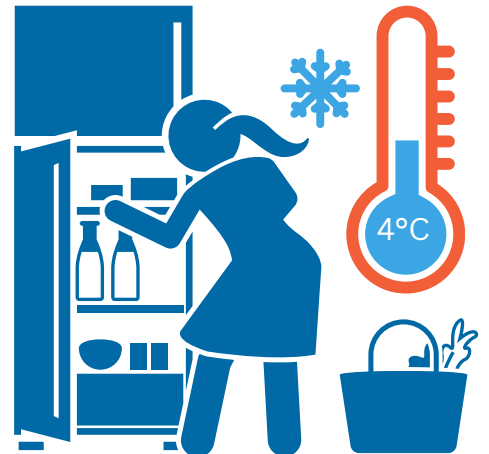
Préparation d'aliments faits maison pour la vente

Manipulation appropriée des aliments

Assurez la salubrité des aliments

- ✓ Ne fumez pas près de la nourriture.
- ✓ Conservez les ingrédients secs, tels que la farine et le sucre, dans des récipients hermétiques afin d'éviter la présence d'insectes ou de rongeurs.
- ✓ Conservez les ingrédients qui doivent être maintenus au froid dans le réfrigérateur à une température inférieure ou égale à 4 °C.
- ✓ Gardez les ingrédients crus et les aliments préparés séparés.
- ✓ Gardez la nourriture destinée à votre entreprise séparée de votre nourriture personnelle afin d'éviter toute contamination croisée.
- ✓ Vérifiez que les ingrédients ne sont pas avariés ou gâtés; faites le suivi des dates de péremption.
- ✓ Assurez-vous que l'eau de votre maison est potable. Suivez les consignes d'utilisation de l'eau en cas d'alerte sur la qualité de l'eau potable dans votre localité.
- ✓ Utilisez des contenants, des récipients, des ustensiles et de l'équipement conçus pour la nourriture.
- ✓ Préparez des portions individuelles à la maison et conservez-les dans un récipient couvert.
- ✓ Lorsque vous proposez des échantillons, assurez-vous qu'ils sont préemballés ou servis à l'aide de pincettes.

! Les articles réfrigérés doivent être conservés à une température inférieure ou égale à 4 °C.



Veillez à respecter les dates de péremption!

Préparation d'aliments faits maison pour la vente

Comment emballer correctement vos aliments

Recommandations pour l'emballage des aliments destinés à la vente

- ✓ Utilisez des emballages de qualité alimentaire.
- ✓ Préparez et emballez les aliments à la maison.
- ✓ Nous vous recommandons d'indiquer les informations suivantes sur l'étiquette de toutes les denrées alimentaires :
 - ✓ Une phrase telle que « **préparé dans une cuisine familiale qui ne fait pas l'objet d'une inspection** ».
 - ✓ Votre nom, le nom de votre entreprise, votre adresse de courrier électronique et/ou votre numéro de téléphone.
 - ✓ Le nom de l'aliment et la date à laquelle il a été préparé.
 - ✓ Une déclaration indiquant « **non destiné à la revente** ».
 - ✓ Les étiquettes doivent être lisibles, avec une police de caractères d'au moins 12 pt.



<p>Bannique fraiche Préparée le 20 février 2024</p> <p>Fait par Louise Untel louiseuntel@jplatscuisineslouisesuntel.com 867-555-5555</p> <p>Préparé dans une cuisine familiale qui ne fait pas l'objet d'une inspection.</p> <p>NON DESTINÉ À LA REVENTE</p>

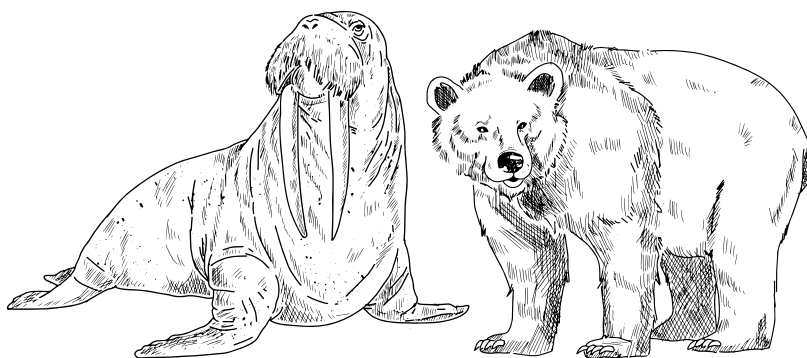
Préparation d'aliments faits maison pour la vente

Produits alimentaires traditionnels et dons de nourriture

Quelles sont les règles concernant les aliments traditionnels?

Les aliments traditionnels peuvent être vendus au public dans un local pour services alimentaires exploité en vertu d'un permis. Toute publicité concernant la vente d'aliments traditionnels non inspectés doit mentionner que ces aliments n'ont pas été inspectés. Dans le cas du morse et de l'ours, il convient également d'indiquer si l'animal a été soumis ou non à un test de dépistage de la trichinose (trichinellose) et de préciser le résultat de ce test.

Les produits alimentaires qui comprennent à la fois des aliments traditionnels et d'autres aliments **ne sont pas** considérés comme des aliments traditionnels. Les aliments traditionnels additionnés de sel, d'assaisonnements secs, de vinaigre sans autres additifs et d'eau restent des aliments traditionnels, de même que les aliments traditionnels séchés, fumés ou fermentés sans autres ajouts alimentaires.



! Dans le cas du morse et de l'ours, il convient également d'indiquer si l'animal a été soumis ou non à un test de dépistage de la trichinose (trichinellose) et de préciser le résultat de ce test.

Puis-je donner des restes même s'ils sont considérés comme des aliments à risque moyen ou élevé?

Si vous faites don publiquement de denrées alimentaires à risque moyen ou élevé préparées à la maison, vous devez indiquer clairement, par écrit ou dans le cadre d'une offre de radiodiffusion, que ces aliments ont été produits à la maison sans permis.