

PERMIS DE SERVICE D'ALIMENTATION TEMPORAIRE

Guide de consultation rapide pour déterminer si vous avez besoin d'un permis ou non.

Vous N'AVEZ PAS besoin d'un permis temporaire si vous remplissez **l'une ou l'autre** des conditions suivantes :

- L'activité que vous envisagez est privée et le public n'y a pas accès, comme dans le cas d'un mariage, de funérailles et autres manifestations du même genre. Ces activités ne sont pas publicisées et on ne peut y participer que sur invitation personnelle.
- Vous ne servez que des aliments à faible risque tels que :
 - compote de pommes
 - fudge
 - carrés au chocolat
 - pain et petits pains au lait (sans aliments potentiellement dangereux tels que des garnitures, ex. produit laitier, fromage)
 - tartelettes au beurre
 - petits gâteaux ou muffins (glaçage fait de sucre seulement, pas de garnitures faites de produits laitiers ou de crème fouettée artificielle)
 - maïs soufflé
 - produits à base de céréale sèche
 - nouilles frites
 - chocolat
 - biscuits, carrés au riz croustillant (Rice Krispies)
 - fruits séchés
 - fruits et légumes frais entiers tartes aux fruits et pâtisseries
 - brioches à la cannelle (glaçage au sucre seulement)
 - bonbons durs
 - miel (pasteurisé)
 - confiture (pH de 4,6 ou moins)
 - gelée (pH de 4,6 ou moins)
 - légumes marinés (pH de 4,6 ou moins)
 - relish (pH de 4,6 ou moins)
 - sirop
 - caramel anglais

Si parmi les aliments que vous servez, certains ne font pas partie de cette liste, veuillez communiquer avec le Service d'hygiène du milieu pour obtenir de plus amples renseignements sur l'obtention d'un permis de service d'alimentation temporaire.

Vous DEVEZ AVOIR un permis de service d'alimentation dans les cas suivants :

- Vous-même ou votre organisme organisez une activité temporaire au cours de laquelle les aliments (excepté ceux indiqués ci-dessus) destinés au public sont fournis, servis, traités, manipulés, emballés, préparés ou distribués, et ce, peu importe si les aliments sont gratuits ou payants.
- Vous allez servir des aliments qui peuvent être dangereux. Tout aliment qui favorise la croissance rapide et progressive de micro-organismes potentiellement infectieux peut être dangereux. Si vous avez des doutes quant au danger que peuvent présenter des aliments que vous avez l'intention de servir et qui ne figurent pas sur la liste, veuillez communiquer avec le Service d'hygiène du milieu pour de plus amples renseignements.

Pour évaluer si un permis de service d'alimentation temporaire est nécessaire ou non, nous prenons en considération certains éléments, par exemple :

- le groupe d'âge des personnes qui consommeront les aliments (les très jeunes enfants et les personnes très âgées sont plus vulnérables);
- les aliments prévus au menu;
- la provenance et qualité des aliments et de l'eau;
- l'endroit et type d'installations où seront préparés les aliments (les installations sont-elles approuvées par le Service d'hygiène du milieu pour la préparation d'aliments / les installations nécessaires sont-elles disponibles?);
- la méthode générale utilisée pour la préparation et la manipulation des aliments.

Rappelez-vous : toute demande de permis de service d'alimentation temporaire doit être présentée **deux semaines** avant la tenue de votre activité.

Vous trouverez de plus amples renseignements dans le document *Lignes directrices concernant l'exploitation d'un service d'alimentation temporaire* et dans le formulaire de demande.

Dans le doute, communiquez avec un agent du Service d'hygiène du milieu, au 667-8391 (à Whitehorse) ou au 1-800-661-0408, poste 8391 (à l'extérieur de Whitehorse). Nous voulons faire en sorte que votre activité soit à la fois sécuritaire et couronnée de succès.