

FICHE D'INFORMATION SUR LE LIBRE-SERVICE

La vente d'aliments en vrac, les services de buffet ou les comptoirs à salades donnent à la clientèle la possibilité de se servir elle-même. Afin d'assurer l'innocuité des aliments non emballés et de maintenir la qualité des produits mis en vente, il importe d'adopter de bonnes pratiques et d'observer certaines obligations.

Les renseignements décrits dans la présente fiche d'information concernent tous les aliments non emballés destinés au libre-service, qu'ils soient crus ou cuits, offerts sur un présentoir, dans des distributeurs ou sur des tables à buffet chaud ou froid, pour une consommation immédiate sur place ou dans un autre lieu. Prenons pour exemples un comptoir à pain, un étalage d'olives, des salades, des fruits de mer congelés, des légumes coupés et des sushis.



Les risques associés au libre-service

La vente d'aliments en libre-service comporte des risques moins bien maîtrisés du fait que les clients se servent eux-mêmes et n'ont pas la formation ni les connaissances des employés relativement à l'hygiène et à la salubrité. Le risque de contamination des aliments s'en trouve donc accru.

Les différentes manipulations que font les clients, par exemple pour se servir dans un buffet chaud, peuvent entraîner la présence d'allergènes dans un produit qui, initialement, n'en contenait pas. Si la contamination directe ou croisée des aliments mettant en cause des allergènes est possible, elle l'est aussi avec des microorganismes pathogènes. La contamination peut également être liée à des facteurs externes, comme l'état de santé des consommateurs ou l'environnement.



Aussi, les tables chaudes ou froides utilisées comme présentoirs et qui maintiennent la température des aliments exigent une surveillance rigoureuse des températures. Les aliments risquent en effet de se retrouver dans la zone de danger, soit entre 4 °C et 60 °C, où les microorganismes sont en mesure de se multiplier rapidement. Ainsi, les aliments offerts en libre-service nécessitent une attention particulière et de fréquentes rotations.

De plus, la disposition des contenants, de la vaisselle et des ustensiles destinés à l'usage des consommateurs doit limiter les risques de contamination. Par exemple, les ustensiles ou le matériel utilisé pour le libre-service doivent être conçus de sorte que la poignée des ustensiles n'entre pas en contact avec les aliments. De même, les contenants doivent être conçus de manière à éviter que les aliments répandus par la manipulation des consommateurs ou par écoulement ne contaminent les aliments des contenants voisins. Enfin, les tables et les contenants doivent être nettoyés et assainis fréquemment.



Pour éviter la contamination des aliments, incitez les clients à adopter un comportement approprié sur le plan de l'hygiène.

- Assurez-vous que les clients utilisent de la vaisselle propre au moment du service.
- Demandez aux clients d'accompagner les enfants au buffet.
- Utilisez des affiches et des écriteaux clairs et précis pour promouvoir les bonnes façons de faire, comme une affiche sur le lavage des mains dans les salles de toilette.

Le tableau suivant présente les bonnes pratiques à adopter ou les règles à suivre au regard de différents types d'aliments selon qu'ils sont vendus non emballés ou offerts dans un contenant de service ou un distributeur. Ces pratiques et règles doivent être respectées pour en assurer la qualité et l'innocuité.

Aide-mémoire : aliments non emballés offerts en libre-service

CATÉGORIES D'ALIMENTS	EXEMPLES D'ALIMENTS	RÈGLES À SUIVRE	BONNES PRATIQUES À ADOPTER
Aliments non potentiellement dangereux offerts dans un contenant de service ou dans un distributeur	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diverses noix écalées ▪ Bonbons ▪ Condiments 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenant fermé ▪ Information visible : nom du produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Information visible : liste des ingrédients
Aliments non potentiellement dangereux offerts non emballés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pains et comptoir à pain ▪ Confiseries, fruits séchés ▪ Produits de boulangerie en portions individuelles (brioches, muffins, beignes, croissants, etc.) ▪ Farine, orge, maïs ▪ Épices, fines herbes ▪ Pâtes alimentaires sèches ▪ Olives 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Contenant muni d'un couvercle ou présentoir muni d'un écran de protection ▪ Aliment mis en portions avant d'être servi : aucun tranchage ni découpage par le consommateur ▪ Information visible : nom du produit 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aliments jetés au rebut à la fin du service d'un repas à moins qu'ils soient dans un contenant avec couvercle ▪ Aucune réutilisation des aliments pour d'autres préparations ▪ Ustensile propre exclusif à chaque aliment ▪ Information visible : liste des ingrédients et des allergènes prioritaires
Aliments potentiellement dangereux prêts à manger offerts non emballés	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Salades ▪ Produits de la pêche prêts à manger ▪ Aliments de buffet chaud 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Maintenir à la température prescrite (inférieure ou égale à 4 °C ou supérieure ou égale à 60 °C) ▪ Contenant muni d'un couvercle ou présentoir muni d'un écran de protection ▪ Aliment mis en portions avant d'être servi : aucun tranchage ni découpage par le consommateur ▪ Les aliments entamés et les nouveaux ne doivent pas être mélangés ▪ Information visible : nom du produit ▪ Nettoyer et assainir les contenants avant d'y ajouter de nouveaux aliments 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aliments crus d'origine animale prêts à manger séparés des autres aliments ▪ Ustensile propre exclusif à chaque aliment ▪ Aliments jetés au rebut à la fin du service d'un repas ▪ Dans le cas d'une consommation des aliments dans un autre lieu : informer les clients de consommer les aliments le jour de leur achat ▪ Information visible : liste des ingrédients et des allergènes prioritaires