

Les inspections sanitaires

LES INSPECTIONS SANITAIRES CONCERNENT-ELLES MON ORGANISME?

À Deuxième Récolte, nous pensons que la salubrité alimentaire est essentielle à la dignité des personnes qui bénéficient des dons de nourriture. Pour les entreprises agroalimentaires qui donnent des aliments, il est également impératif que les organismes bénéficiaires appliquent des normes de salubrité élevées.

En tant qu'OBNL, votre organisation nourrit certaines des personnes les plus vulnérables de la collectivité. Ces personnes pourraient être plus susceptibles de tomber malades si elles mangent des aliments manipulés de façon inadéquate. À Deuxième Récolte, nous pensons que c'est une autre bonne raison pour soumettre votre organisme à une inspection sanitaire.

UN MYTHE À DISSIPER

MYTHES

Nous pensons souvent à tort que les OBNL n'ont pas à subir d'inspections sanitaires.

RÉALITÉS

Les règles qui régissent la salubrité alimentaire au sein des OBNL diffèrent d'une province ou d'un territoire à l'autre. Mais en règle générale, vous devez respecter certains règlements et vous soumettre à des inspections sanitaires pour offrir de la nourriture au public (sauf si vous distribuez uniquement des aliments non périssables et préemballés).

EN QUOI CONSISTE UNE INSPECTION SANITAIRE?

Les inspections sanitaires sont des visites effectuées par des inspecteurs et inspectrices du bureau de santé publique de votre municipalité. La zone de manipulation des aliments est examinée et les questions de salubrité sont passées en revue. L'objectif est de faire en sorte que nos communautés reçoivent des services sûrs. Les inspecteurs et inspectrices donnent des recommandations sur les pratiques de salubrité alimentaire et relèvent les lacunes susceptibles de compromettre la santé des gens.

Nous encourageons tous les organismes à consulter les lignes directrices de leur province ou territoire pour s'assurer de respecter les exigences locales en matière de salubrité alimentaire. Vous pouvez en tout temps nous contacter pour obtenir plus d'informations sur les inspections sanitaires dans votre province ou territoire.

COMMENT OBTENIR UNE INSPECTION SANITAIRE?

Voici comment demander une inspection.



1 APPELEZ VOTRE BUREAU DE SANTÉ PUBLIQUE LOCAL.

Trouvez le numéro de téléphone sur Internet ou appelez votre municipalité pour l'obtenir.



2 DEMANDEZ À PARLER À LA BONNE PERSONNE.

La santé publique englobe différents services. Pour parler à la bonne personne, la meilleure façon est habituellement de demander à parler avec un inspecteur ou une inspectrice sanitaire.



3 PRÉSENTEZ-VOUS.

Parlez de votre OBNL et de vos pratiques de manipulation des aliments.



4 DEMANDEZ UNE INSPECTION.

CONSEILS POUR L'INSPECTION



1 ÉVITEZ D'OFFRIR UN RAfraîCHISSEMENT.

Bien qu'il s'agisse d'une simple marque de politesse, il est interdit de servir des rafraîchissements lors d'une inspection.



2 FOURNISSEZ LA DOCUMENTATION PERTINENTE.

Montrez vos registres des températures et votre attestation en hygiène et salubrité alimentaires.



3 POSEZ DES QUESTIONS.

La santé publique est là pour vous aider. N'hésitez pas à poser toutes vos questions sur la salubrité des aliments.



4 RESTEZ CALME.

Rappelez-vous que la santé publique est là pour assurer la sécurité et la santé de nos communautés. Ses inspecteurs et inspectrices souhaitent que vous passiez votre inspection pour que vous continuiez à servir la population.



5 APPLIQUEZ LES RECOMMANDATIONS.

Prenez les recommandations reçues au sérieux et appliquez-les immédiatement.