



Food inspection division  
827, boul. Crémazie East, office 301  
Montreal (Quebec) H2M 2T8  
Telephone: (514) 280-4300  
Fax: (514) 280-4318  
inspectiondesaliments@ville.montreal.qc.ca

---

## MANDATORY HYGIENE AND SAFETY RULES TO PREVENT FOOD POISONINGS IN TEMPORARY FOOD STANDS

---

**Construction:** The stand must be installed on a site free from any source of contamination. It must be located on a floor paved or asphalted, well drained and kept clean. If it is installed on grass, it shall be fitted with a raised ground floor covering the full surface of the stand. The stand must have a roof and walls in order to protect the interior against dust and rain. Outdoor cooking equipment should be covered with a canopy or other device and comply with the requirements of the Montreal fire department.

**Water:** The stand must have access to potable running water hot and cold in sufficient quantity for the preparation of food, washing of equipment and utensils as well as hand washing. The plumbing should be connected to an evacuation of wastewater.

**Electricity:** Each stand must be provided with electricity through a generator in continuous operation and with sufficient capacity for the proper functioning of all devices and equipment.

**Cleaning and sanitation:** The stand must have a sink for cleaning and sanitation of equipment and utensils. A shared location reserved for the cleaning and sanitation of equipment and utensils can be authorized for the use of several stands. Cleaning and sanitation products must be available in sufficient quantity within the food stands. Working surfaces, equipment and reusable utensils should be cleaned and sanitized every day of operation or after contamination and be kept clean.

**Food protection:** Equipment (tables, containers, utensils, and cutting boards) in contact with food, must be made of a smooth, easily washable, non-toxic material and in good condition. These surfaces must be free from loose particles, or cracks. Food containers must not be placed directly on the ground. In order to prevent the risk of cross-contamination, clean and disinfect the facilities, work surfaces and utensils coming into contact with raw foods of animal origin before using them for the preparation of cooked or ready to eat foods. Self-service foods must be offered in individual packaging or placed in dispensers that do not allow the reintroduction of pathogens by the consumer. Unpackaged foods must be protected from the manipulation of the public.

**Food origin:** All foods must come from approved sources (retailers, restaurants or inspected distributors). It is best to prepare food in one's restaurant and only assemble, maintain hot or cold and serve the food at the stand, to minimize risks and speed up service.

**Food storage temperatures:** (for food such as meat, poultry, fish, dairy products, seafood, eggs, cut melons, prepared vegetables, cooked cereal, cooked rice or cooked food made from these foods). Perishable foods, served cold, must be kept constantly, except during their preparation, at an internal and ambient temperature not exceeding **4 ° C (40 ° F)**. Do not defrost food at room temperature. Hot food must be cooled down quickly. Hot perishable foods, transported, sold or served hot, must be kept at an internal temperature of at least **60 ° C (140 ° F)**. The temperature of these foods must be verified with a reliable thermometer. The stand must be provided with

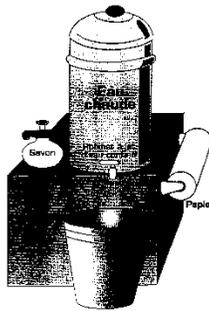
proper equipment such as refrigerators, freezers and hot tables, to maintain the food temperatures prescribed above.

**Cooking:** When cooking, foods must reach the following minimum internal temperatures:

- 74 ° C (165 ° F) poultry
- 68 ° C (155 ° F) all meat except poultry, minced pork
- 63 ° C (145 ° F) beef, veal, lamb, fish, seafood

**Reheating:** Cooked foods, that have been cooled down and reheated in order to be kept warm, must be reheated at a temperature of 74 ° C (165 ° F) or more. The reheating must be done within 2 hours.

**Hand washing:** Each stand where unpackaged food is handled shall be provided with water, soap and individual towels. At a minimum, the stand must have a 19 liter (5 gallon) tank of warm water for hand washing and a waste water bucket. Food handlers should wash their hands after smoking, using the washrooms, before starting work and whenever they have contaminated their hands. Hands must be dried using individual paper towels.



**Staff hygiene:** food handlers must:

- wear a hat or hairnet that entirely covers their hair;
- wear a beard guard that completely covers their beard;
- wear proper working clothes;
- should not wear nails polish and jewelry;
- should not smoke or consume foods in the food preparation area

Staff should not handle food if they show symptoms of vomiting, diarrhea, fever, jaundice or sore throat with a fever. Any injury to the hand must be covered with a waterproof bandage and a clean glove.

**Waste:** There must be a sufficient number of containers for waste disposal. These containers must be dry, clean, and should not be made of cardboard. The disposal must be done as often as necessary.

**Permit:** Each stand operator that prepares or keeps hot or cold food for sale must have a permit from the Department of Agriculture, Fisheries and Food of Quebec. During the event, the permit must be available on site. For more information on the cost of the permit, the operator must communicate with the food inspection division of Montreal.

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 SALUBRITÉ À RESPECTER DANS LES KIOSQUES ALIMENTAIRES TEMPORAIRES AFIN D'ÉVITER LES INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

---

**Construction :** Le kiosque doit être installé sur un site exempt de toute source de contamination. Il doit être situé sur un sol pavé ou asphalté, bien drainé et maintenu propre. S'il est installé sur du gazon, il doit être muni d'un plancher surélevé du sol et recouvrant la pleine surface du kiosque. Il doit être muni d'un toit et de murs faciles d'entretien afin de protéger l'intérieur contre la poussière et la pluie. Les appareils de cuisson à l'extérieur doivent être recouverts d'un auvent ou autre dispositif et être conformes aux exigences du Service de prévention des incendies de Montréal.

**Eau :** Le kiosque doit avoir accès à de l'eau potable courante chaude et froide en quantité suffisante pour la préparation des aliments, 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.

**Nettoyage et assainissement :** Le kiosque doit disposer d'un évier pour le nettoyage et l'assainissement 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 kiosques. Des produits de nettoyage, d'assainissement et des linges propres doivent être disponibles en quantité suffisante à l'intérieur des kiosques alimentaires. Les surfaces de travail, équipements et ustensiles réutilisables doivent être nettoyés et assainis à chaque jour d'opération ou après contamination et être maintenus propres.

**Protection des aliments :** Les surfaces du matériel, de l'équipement (tables, contenants, ustensiles, planches de travail) 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. Les contenants d'aliments ne doivent pas être placés directement sur le sol. 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 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 doivent provenir de sources approuvées (détaillants, restaurants ou distributeurs inspectés). Il est préférable de préparer les aliments à son local ou restaurant et de ne faire que de l'assemblage, du maintien chaud ou froid et du service au kiosque, afin de minimiser les risques et accélérer le service.

**Température de conservation des aliments** (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). Les aliments altérables à la chaleur doivent être maintenus constamment, sauf durant leur fabrication, à une température interne et ambiante ne dépassant pas **4 °C (40 °F)**. Il ne faut pas décongeler les aliments à la température de la pièce. Il faut refroidir les aliments rapidement. Les aliments périssables transportés, vendus ou servis chauds doivent être gardés à une température interne d'au moins **60 °C (140 °F)**. La température de ces aliments doit être vérifiée à l'aide d'un thermomètre fiable. Le kiosque doit être pourvu d'équipements mécaniques

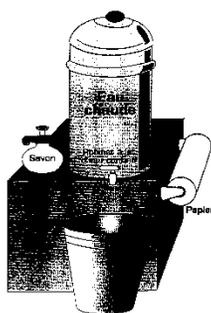
tels que réfrigérateurs, congélateurs, tables chaudes afin de maintenir les aliments aux températures prescrites ci-haut.

**Cuisson** : Lors de la cuisson, les aliments doivent atteindre les températures internes minimales suivantes :

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

**Réchauffage** : Les aliments 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.

**Lavage des mains** : Chaque kiosque où s'effectue la manipulation d'aliments non emballés doit être pourvu d'eau potable courante, de savon et de serviettes individuelles. Au minimum, le kiosque 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:

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

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 kiosque 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.