

# Sécurité des camions de cuisine de rue et des barbecues

Juillet 2022



## Sécurité des barbecues

Il est souvent préférable de faire appel à un service de restauration professionnel plutôt qu'à des bénévoles, car les règles sur la santé publique sont strictes en matière de manipulation et de préparation des aliments. En outre, la commission scolaire peut être jugée juridiquement responsable si une personne devient malade après avoir mangé la nourriture offerte. Les bénévoles pourraient se blesser en préparant la nourriture et décider d'intenter une action en justice.

Les camions de cuisine de rue sont appréciés lors de nombreux événements scolaires. Ils sont tenus de respecter les règles sur la santé publique, qui sont strictes en matière de manipulation et de préparation des aliments. En raison des règles sanitaires actuelles concernant la préparation et la vente de nourriture, il est difficile pour les bénévoles de répondre aux exigences, et les traiteurs professionnels peuvent représenter une meilleure option.

Tous les établissements de restauration mobiles doivent être approuvés et autorisés par le Bureau du commissaire aux incendies, les autorités locales et un inspecteur de la santé publique. Ils doivent disposer d'un équipement approuvé nécessaire au type pertinent de manipulation, de transformation et de préparation des aliments, notamment d'installations pour le lavage des mains du personnel et le lavage des ustensiles.

L'administration de l'école doit vérifier tous les camions de cuisine de rue avant leur arrivée pour s'assurer que les éléments suivants sont pris en compte :

- Les camions de cuisine de rue doivent avoir une assurance de responsabilité civile valide pour couvrir leurs activités (minimum de 2 millions \$).
- Un certificat est délivré chaque année aux exploitants de camions de cuisine de rue par le Bureau du commissaire aux incendies et la Santé publique.
- Demandez à voir les rapports d'inspection et les permis récents.

- Les camions doivent être placés à un endroit où ils ne représenteront pas un danger pour les piétons ou les automobilistes dans l'aire de stationnement.

- Les réservoirs de propane doivent être sécurisés, et des barrières doivent être installées pour empêcher le public d'y avoir accès.

- Il doit y avoir un passage dégagé menant aux camions, sans débris, et l'éclairage doit être adéquat si l'événement a lieu le soir.
- Il doit y avoir des poubelles sur le site, et une personne précise doit être chargée de les nettoyer et de les vider.
- Le système d'extinction pour les appareils de cuisson doit être opérationnel et avoir été inspecté au cours des six derniers mois.
- Un extincteur portatif doit être fourni pour chaque camion de cuisine de rue.

Si des barbecues sont utilisés, il faut adopter des pratiques raisonnables et sûres en suivant ces règles :

- Détectez les fuites en appliquant une solution d'eau et de savon à vaisselle en parties égales sur les raccords et les tuyaux de la bouteille de propane. La formation de bulles peut signifier une fuite de gaz.
- Vérifiez le tuyau qui relie le réservoir de gaz au brûleur et remplacez-le s'il est fissuré ou endommagé.
- Avant l'allumage, assurez-vous que le barbecue est sur un sol stable, loin de tout matériau inflammable, et que le couvercle est ouvert. La distance minimale entre le barbecue et les bâtiments est de six mètres (20 pieds).
- Si le brûleur ne s'allume pas tout de suite, coupez le gaz et attendez cinq minutes, avec le couvercle ouvert, avant de répéter la procédure.



- Le barbecue doit être à l'extérieur, dans un endroit bien aéré et loin des matières combustibles.
- Les bouteilles de propane ne doivent pas être utilisées ou stockées à l'intérieur d'un bâtiment.
- Gardez les barbecues à bonne distance des entrées de l'école et ne bloquez pas les sorties de secours.
- Ne laissez jamais un barbecue sans surveillance et assurez-vous que les enfants demeurent à une distance sécuritaire.
- Gardez les articles et liquides inflammables loin du barbecue, y compris le désinfectant pour les mains, qui peut s'enflammer facilement.
- Tous les employés et bénévoles du service alimentaire doivent être titulaires d'un certificat provincial de manipulation des aliments.
- Les aliments doivent être stockés dans des réfrigérateurs ou des glacières approuvés; des vérifications de température doivent être effectuées régulièrement et documentées.
- Un extincteur doit se trouver près du barbecue.

## Recommandations à prendre en considération

### Considérations relatives au personnel

Veillez à recruter suffisamment de personnel et de bénévoles pour que votre événement se déroule le plus harmonieusement possible. Veillez à disposer de suffisamment de temps avant l'événement pour la formation et la mise en place. Tous les membres du personnel et les bénévoles doivent connaître les règles de sécurité. Au moins un membre du personnel ou un bénévole doit avoir suivi une formation en matière de premiers soins et de réanimation cardiorespiratoire. Assurez une rotation régulière des équipes pour permettre à chacun de profiter des activités.

### Salubrité des aliments

Les maladies d'origine alimentaire se multiplient par temps chaud, en plein air et dans les foires. Limitez la quantité d'aliments préparés hors site. Si vous faites appel à un fournisseur, obtenez un certificat d'assurance. Prévoyez des toilettes portatives et des postes de lavage des mains. Prévoyez des poubelles supplémentaires et du personnel pour les vider au besoin.



### Sécurité sur le site

Désignez un membre du personnel pour documenter tout incident survenu. Prenez des photos du site avant son ouverture au public. L'accès au site doit être contrôlé, les véhicules étant interdits. Un éclairage adéquat est essentiel pour les activités nocturnes, et les passages doivent être exempts de tout risque de trébuchement.

Quand vous planifiez un événement, demandez conseil au service de gestion des risques. Communiquez-lui les renseignements de base : type d'événement, lieu et date de l'événement, nombre prévu de participants. Le service de gestion des risques peut vous indiquer si votre événement est couvert par vos polices actuelles ou si vous devez demander une police pour un événement spécial.

