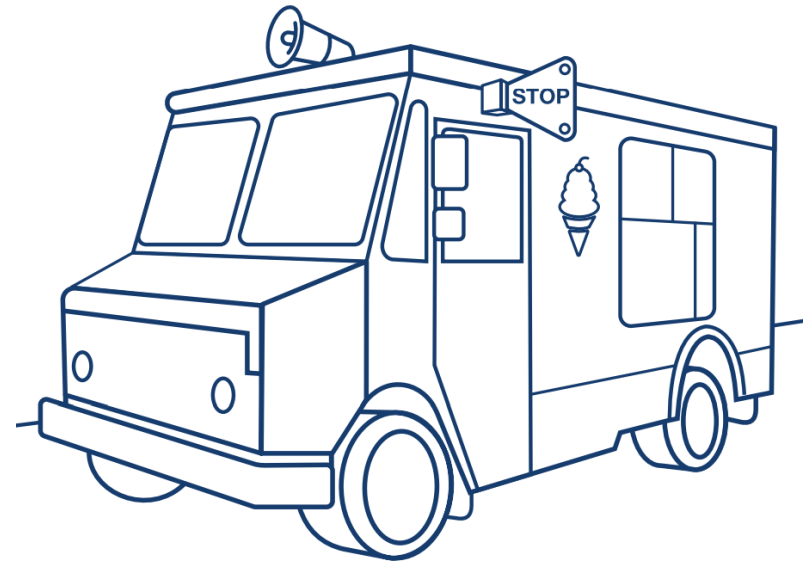


Cours de renouvellement pour les vendeurs ambulants de nourriture



Pourquoi existe-t-il un cours de renouvellement ?

- Conformément à une loi locale adoptée en 2021, tous les détenteurs d'un permis et de licence de commerce ambulant de nourriture doivent suivre un cours de renouvellement en matière d'hygiène alimentaire tous les quatre ans.
- Les commerçants ambulants doivent suivre le cours et réussir un examen final pour que leur licence soit renouvelée.
- Le cours offre une formation sur les bonnes pratiques en matière de salubrité des aliments et rappelle aux commerçants ambulants les exigences liées à l'emplacement et au fonctionnement de leur véhicule.

Quels sujets ce cours couvre-t-il ?

- **Leçon 1** : Température des aliments
- **Leçon 2** : Acheter et réceptionner des aliments
- **Leçon 3** : Hygiène des mains
- **Leçon 4** : Nettoyage et désinfection
- **Leçon 5** : Restrictions liées à la vente

Leçon 1 : Température des aliments

Quels sont les aliments temps/température pour la sécurité (Time and Temperature Control for Safety, TCS) ?

- Les aliments TCS sont les aliments dans lesquels les bactéries peuvent se développer facilement et rapidement.
- Les aliments TCS sont soumis à des contrôles de temps et de température afin d'éviter le développement de bactéries.



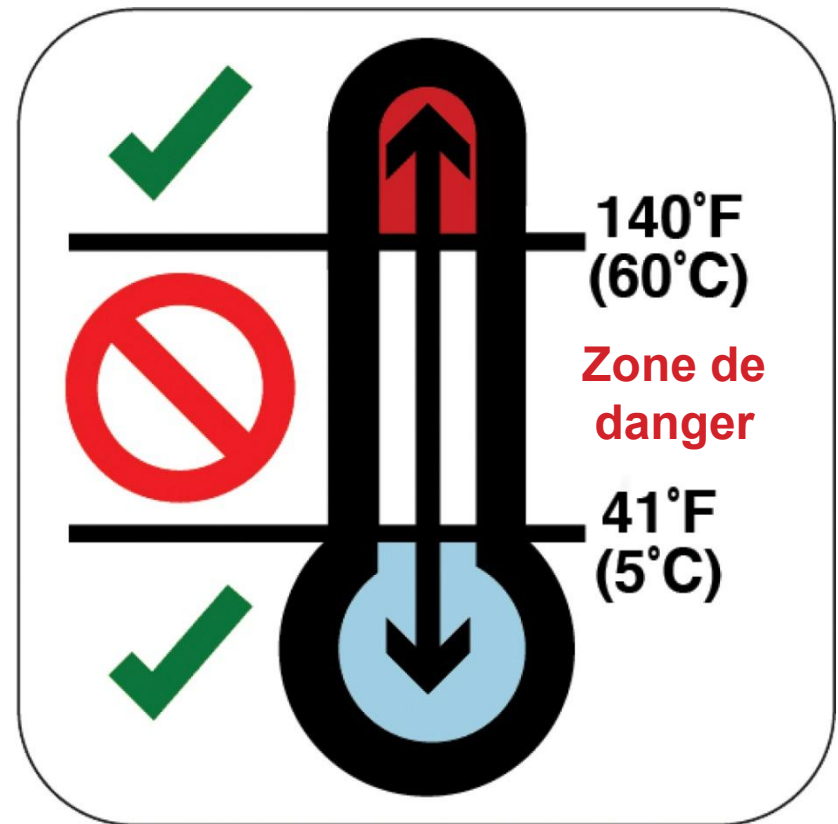
Exemples d'aliments TCS

- Produits animaux comme le poulet, la viande, le lait, les œufs et le poisson
- Les produits végétaux cuits, comme le riz cuit, les pommes de terre ou les pâtes cuites
- Les fruits et légumes coupés et tranchés, comme les légumes à feuilles vertes, les tomates ou le melon coupés
- Les jeunes pousses et les graines germées



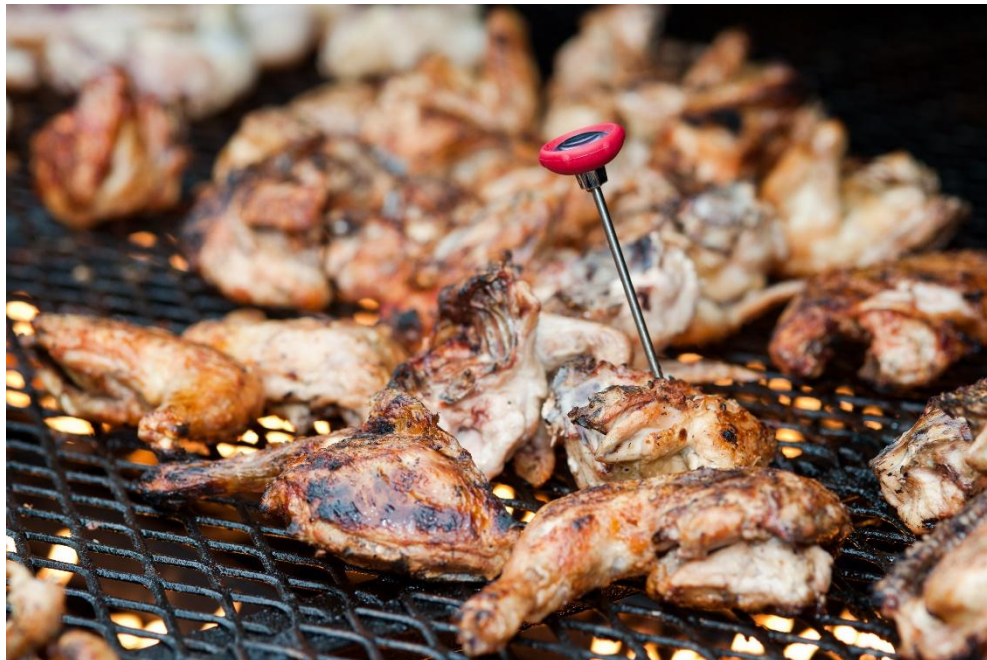
Zone de température dangereuse

- La zone de température dangereuse est la fourchette de températures favorisant la prolifération rapide de bactéries nocives.
- La conservation des aliments en dehors de cette zone de température dangereuse permet de limiter la croissance de bactéries nocives.
 - Gardez les aliments chauds à au moins 140 degrés Fahrenheit (60 degrés Celsius)
 - Gardez les aliments froids à 41 °F (5 °C)



Températures de cuisson adéquates

- Cuisez tous les aliments à la température interne minimale afin de tuer les bactéries.
- Cuisez la volaille et la viande hachée aux températures adéquates sans interrompre le processus de cuisson, sauf indication contraire du client.



Températures de cuisson internes minimales

Aliment	Température de cuisson interne pendant 15 secondes
• Toutes les volailles • Restes	165 °F (73,9 °C)
• Viande hachée	158 °F (70 °C)
• Porc et produits à base de porc	150 °F (65,6 °C)
• Œufs	145 °F (62,8 °C)
• Poisson, bœuf et autres viandes • Pâtes, riz, haricots, légumes et pommes de terre cuits	140 °F (60 °C)

Instructions de maintien au chaud

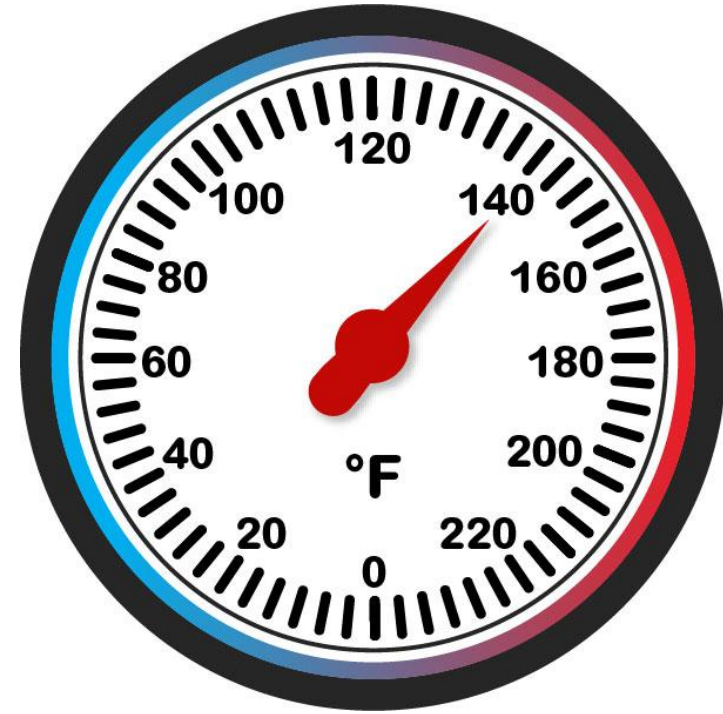
- Les équipements de maintien au chaud doivent être en mesure de garder les aliments à au moins 140 °F (60 °C).
- Remuez les plats régulièrement pour distribuer la chaleur uniformément.
- Jetez la nourriture qui ne serait pas restée à la bonne température pendant deux heures ou plus.

Instructions de réfrigération

- Les équipements de réfrigération doivent être en mesure de garder les aliments à 41 °F (5 °C) ou moins.
- Ne conservez jamais de nourriture déballée directement sur ou dans de la glace.
- Les équipements utilisant de la glace pour la conservation et la présentation des aliments doivent être auto-drainés.
- Jetez la nourriture qui ne serait pas restée à la bonne température pendant deux heures ou plus.

Vérifiez la température des aliments

- L'utilisation d'un thermomètre alimentaire est le seul moyen de savoir si un aliment est à la bonne température.
- Utilisez un thermomètre muni d'une tige en métal.
 - Ces thermomètres doivent aller de 0 °F (-17,8 °C) à 220 °F (104,4 °C) et avoir une précision de plus ou moins 2 °F (1 °C).
- Calibrez les thermomètres quotidiennement. Pour savoir comment calibrer un thermomètre, consultez le [Thermometer Calibration Guide](#) (Guide de Calibrage des thermomètres).
- Vérifiez la température interne minimale des aliments dans les deux heures, lorsque les aliments sont prêts pour le service.



Leçon 2 : Acheter et réceptionner des aliments

Acheter et réceptionner des aliments

- Achetez des aliments issus d'une source agréée. Les aliments préparés à domicile ne peuvent pas être vendus.
 - La viande, la volaille et les œufs doivent comporter un marquage d'inspection du Département de l'Agriculture des États-Unis (U.S. Department of Agriculture, USDA).
- Assurez-vous que l'emballage des aliments n'est pas endommagé.
- Assurez-vous que l'ensemble des aliments est réceptionné à la température adéquate :
 - 140°F (60 °C) ou plus pour les aliments chauds
 - 41°F (5 °C) ou moins pour les aliments froids



Source : Département de l'Agriculture des États-Unis

Leçon 3 : Hygiène des mains

Quand faut-il se laver les mains

Avant :

- De commencer le travail
- De mettre des gants

Après :

- Être allé aux toilettes
- Avoir mangé, fumé ou touché votre bouche
- Avoir touché vos cheveux, votre cuir chevelu, votre nez ou d'autres parties de votre corps
- Avoir éternué ou toussé
- Avoir touché de la nourriture crue
- Un autre type de contamination

Hygiène des mains :

Unités de transformation et de non-transformation

- Les **unités de transformation** (unités où la nourriture est coupée, tranchée, cuite, réchauffée ou transformée d'une autre façon) doivent être équipées des éléments suivants :
 - Un lave-mains avec de l'eau potable et courante
 - Du savon
 - Des serviettes en papier jetables
- Les **unités de non-transformation** doivent être équipées des éléments suivants :
 - Du désinfectant pour les mains approuvé par l'Agence américaine des produits alimentaires et médicamenteux (Food and Drug Administration, FDA)
 - Des serviettes humides ou des lingettes

Comment se laver les mains correctement

- Rincez-vous les mains à l'eau chaude
- Appliquez du savon et frottez-vous les mains pendant 20 secondes
- Nettoyez le dessous de vos ongles et entre vos doigts
- Rincez-vous les mains à l'eau chaude
- Essuyez-vous les mains avec des serviettes en papier jetables



Comment se désinfecter les mains dans les unités de non-transformation

- Utilisez uniquement du désinfectant pour les mains si elles ne sont visiblement pas sales.
- Appliquez une quantité suffisante de désinfectant pour les mains dans l'une de vos paumes de main.
- Frottez vos mains l'une contre l'autre afin que les deux mains soient totalement recouvertes de désinfectant.
- Continuez à vous frotter les mains pendant au moins 20 secondes, jusqu'à ce qu'elles soient sèches.



Leçon 4 : Nettoyage et désinfection

Quelle est la différence entre le nettoyage et la désinfection ?

- Le **nettoyage** élimine la saleté, les particules de nourriture et les résidus alimentaires visibles.
- La **désinfection** tue les bactéries et les germes nocifs.
- Nettoyez d'abord, désinfectez ensuite.



Nettoyage et désinfection d'un véhicule de vente de nourriture

- Nettoyez et désinfectez les véhicules de vente de nourriture à l'économat chaque jour.
- Nettoyez et désinfectez les pièces amovibles et autres équipements (comme les ustensiles) dans un évier à trois bacs.
- Pour nettoyer et désinfecter les pièces amovibles :
 - Nettoyez-les avec du savon et de l'eau chaude.
 - Rincez-les à l'eau claire.
- Pour nettoyer et désinfecter les autres équipements :
 - Placez-les dans une solution désinfectante pendant 60 secondes.
 - Laissez-les sécher à l'air libre. Ne les essuyez pas.
- Désinfectez les éléments non amovibles en les aspergeant de désinfectant ou en les frottant avec un chiffon imbibé de désinfectant.

Solution désinfectante

- Achetez une solution désinfectante prête à l'emploi ou fabriquez-en une vous-même.
- Si vous achetez une solution, assurez-vous que l'Agence de protection de l'environnement des États-Unis (U.S. Environmental Protection Agency, EPA) ait approuvé son utilisation dans les établissements de restauration.
- Pour fabriquer une solution, mélangez une demi-once d'eau de Javel et 1 gallon d'eau chaude (70 °F, ou 21 °C) (50 parties par million [ppm] d'eau de Javel).
- Réalisez toujours un test préalable pour vérifier la puissance de la solution désinfectante.



Solution désinfectante pour les surfaces en contact avec la nourriture

- Les surfaces en contact avec la nourriture comprennent les plans de travail, les planches à découper et les ustensiles.
- Pour pulvériser la solution ou en appliquer sur une surface en contact avec les aliments, doublez la concentration de la solution en mélangeant 1 once d'eau de Javel et 1 gallon d'eau (concentration de 100 ppm d'eau de Javel).
- Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les chiffons doivent toujours être stockés dans une solution désinfectante ayant une concentration de 50 ppm à 100 ppm d'eau de Javel.



Leçon 5 : Restrictions liées à la vente

Zones de vente réglementées

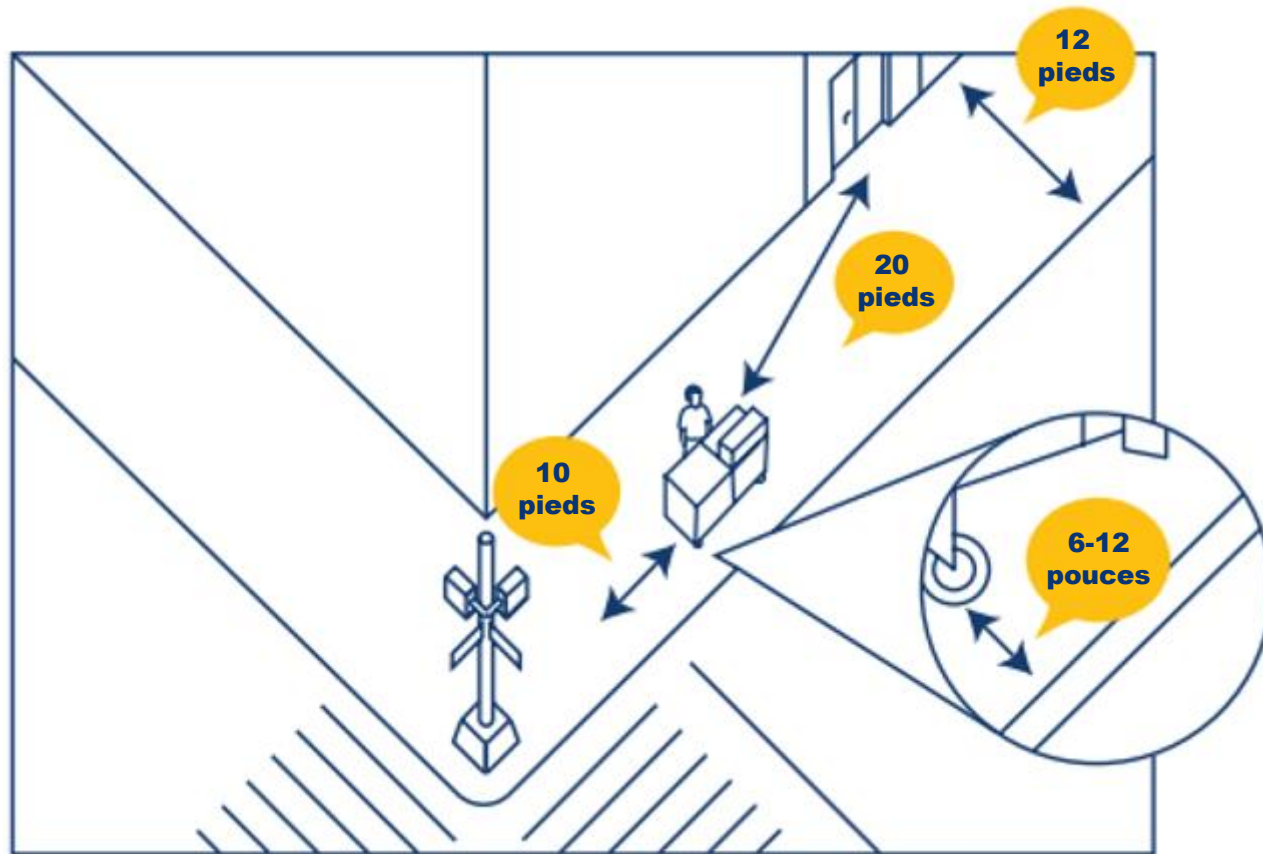
- La vente ambulante est réglementée ou interdite dans certaines rues. Pour la liste des rues réglementées, consultez le [Mobile Food Vending Restricted Streets Guide](#) (Guide des rues réglementées pour la vente ambulante de nourriture).
- La vente ambulante de nourriture est également interdite dans les parcs et les propriétés privées à NYC, sauf si vous disposez d'un permis ou d'une autorisation écrite.



Exigences en matière d'emplacement

- Les véhicules de vente de nourriture doivent être situés :
 - Sur les trottoirs qui mesurent au moins 12 pieds de large (chariots uniquement)
 - À au moins 10 pieds des passages piétons, des allées et des entrées et sorties de métro
 - À au moins 20 pieds des entrées de bâtiments
 - À au moins 20 pieds des cafés terrasse et des stands de vente disposant d'une licence
 - Entre 6 et 12 pouces du bord du trottoir
- Les véhicules de vente de nourriture ne sont pas autorisés à vendre :
 - Dans les arrêts de bus
 - Dans les zones d'arrêt des hôpitaux

Où installer votre chariot



Emplacement supplémentaire et exigences opérationnelles pour les opérateurs de véhicule

- Il est interdit de vendre dans les espaces de stationnement à parcmètre.
- Ne laissez pas le moteur tourner au ralenti.
- Si vous possédez un camion de glaces, mettez la musique uniquement quand le camion roule.

