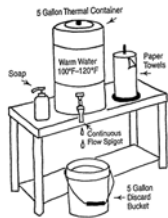


## REQUIREMENTS FOR FOOD VENDORS AT SPECIAL EVENTS

### HANDWASH SINKS

**Serviced Site:** A separate sink for handwashing is required with hot and cold running water under pressure, with liquid soap in a dispenser and an adequate supply of paper towels.

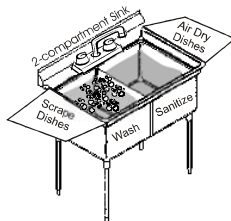
**Unserviced Site:** An air pump thermos or jug of warm water with a push button or turn spout may be used as a temporary handwashing facility. Vendor must also provide a bucket to collect the grey water. (As shown)



### DISHWASHING FACILITY

**Serviced Site:** Equipment and utensils are to be washed, rinsed and sanitized in a two-compartment sink.

1. Wash in hot soapy water.
2. Rinse under hot water.
3. Sanitize by immersing in an acceptable sanitizing solution.



### TEMPERATURE CONTROL OF FOOD

Precooked meats are recommended whenever possible to reduce the risk of foodborne illness.

A probe thermometer is recommended to verify internal cooking, cold holding or hot holding temperatures of food.



**Hot Holding:** Maintain hazardous foods at a minimum of 60°C (140°F) or higher after cooking and reheating, including during transportation to the event site.

**Cold Holding:** Maintain hazardous cold foods at 4° C (40°F) or lower, including during transportation to the event site. All cold holding units must be equipped with an accurate thermometer to ensure food is maintained at 4°C (40°F) or lower.

**Cooking/Reheating:** Hazardous foods must be cooked or reheated to an internal temperature of 74°C (165°).

### FOOD PROTECTION

- All food must be stored at least 6” or 15 cm off the floor.
- A floor must be provided that is easily cleanable.
- Raw foods like uncooked meats must be stored below and separate from ready to eat foods.
- Foods must be covered to protect from potential contamination.
- Single service packages are recommended for condiments.

### FOOD HANDLER HYGIENE

Food handlers must wash hands thoroughly with liquid soap and warm water:

- Before handling food
- After using the toilet
- After sneezing or coughing
- Between handling raw and ready to eat foods



### Also:

- Do not use tobacco in the booth or food premise.
- Wear clean outer garments.
- Wear headgear that confines the hair.
- Be free from illness i.e.: diarrhea, cold, flu.

### WASTE or GARBAGE

- An appropriate sized garbage container must be provided. Keep it clean and empty it frequently. It should be durable and leak proof.

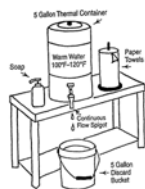
613-580-6744, ext. 23748 | TTY : 613-580-9656  
toll free : 1-866-426-8885  
fax : 613-580-9648  
ottawa.ca/health

## EXIGENCES À REEMPLIR POUR LES VENDEURS D'ALIMENTS LORS D'ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

### INSTALLATIONS DE LAVAGE DES MAINS

**Site aménagé :** Un évier séparé pour le lavage des mains est requis avec eau courante chaude et froide sous pression, une distributrice de savon liquide et une provision suffisante de serviettes de papier.

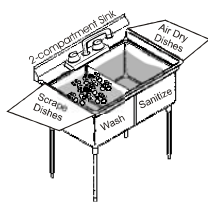
**Site non aménagé :** Un contenant isolant ou un récipient d'eau chaude actionné par une pompe à air et doté d'un bouton-poussoir ou d'un bec verseur rotatif peut être utilisé comme installation temporaire de lavage des mains. Un bassin doit aussi être fourni pour recueillir l'eau souillée. *(Tel qu'illustré)*



### INSTALLATIONS DE LAVAGE DE LA VAISSELLE

**Site aménagé :**  
L'équipement et les ustensiles doivent être lavés, rincés et désinfectés dans un évier à deux cuves.

1. Laver à l'eau chaude savonneuse.
2. Rincer à l'eau chaude.
3. Désinfecter par immersion dans une solution désinfectante acceptable.



### CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DES ALIMENTS

Il est recommandé d'utiliser des viandes précuites si possible afin de réduire les risques de maladies d'origine alimentaire.



Un thermomètre à sonde fiable doit être utilisé pour vérifier la température interne de cuisson, de maintien au froid ou au chaud des aliments.

**Maintien au chaud :** Les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés à une température d'au moins 60°C (140°F) après avoir été cuits et réchauffés, y compris pendant le transport vers le lieu de l'événement.

**Maintien au froid :** Les aliments froids doivent être conservés à une température de 4 °C (40°F) ou moins en tout temps, y compris pendant le transport vers le lieu de l'événement. Chaque compartiment réfrigéré doit être muni d'un thermomètre fiable et maintenu à une température de 4°C (40°F) ou moins en tout temps.

**Cuisson/Réchauffage :** Les aliments potentiellement dangereux doivent être cuits ou réchauffés pour atteindre une température interne de 74°C (165°F).

### PROTECTION DES ALIMENTS

- tous les aliments doivent être conservés à un minimum de 6 po ou 15 cm du sol;
- le sol doit être facilement nettoyable;
- les aliments crus comme les viandes crues doivent être conservés en-dessous ou à l'écart de l'endroit où les aliments prêts à manger sont manipulés;
- la nourriture doit être couverte afin d'éviter les risques de contamination;
- il est recommandé de servir les condiments en portions individuelles.

### HYGIÈNE DES MANIPULATEURS D'ALIMENTS

Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains à fond à l'eau chaude avec un savon liquide;

- avant de manipuler les aliments;
- après être allés aux toilettes;
- après avoir éternué ou toussé;
- entre la manipulation d'aliments crus et d'aliments prêts à servir.



### Et doivent :

- s'abstenir de fumer dans le kiosque ou le service d'alimentation;
- porter des vêtements de dessus propres;
- porter un bonnet ou une résille qui recouvre entièrement les cheveux;
- être exempts de toute maladie telle que la diarrhée, le rhume ou la grippe.

### DÉCHETS ou REBUTS

- Une poubelle de taille suffisante doit être fournie. La poubelle doit être vidée et nettoyée fréquemment. Elle doit être étanche et durable.

613-580-6744, poste 23748 | ATS : 613-580-9656  
sans frais : 1 (866) 426-8885  
télé. : 613-580-9648  
ottawa.ca/sante