

6 - La salubrité et l'hygiène

Des équipements sanitaires salubres et bien entretenus de même que l'hygiène du personnel sont une marque de respect envers vos visiteurs. Ils démontrent votre souci de bien les accueillir et contribuent à les mettre en confiance dès le premier contact avec l'entreprise. Les équipements sanitaires doivent être simples à repérer et faciles d'accès.

AVANT de se lancer...

- **POUR LA RESTAURATION** : les installations sont conformes à la réglementation sur les aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- **LE PERSONNEL EST INFORMÉ** des mesures d'hygiène élémentaire

Pour un bon DÉPART...

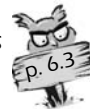
○ MESURES D'HYGIÈNE élémentaire

- hygiène personnelle
- propreté vestimentaire



○ TOILETTES

- en nombre suffisant selon la quantité de visiteurs (consulter l'inspecteur municipal)
- d'accès facile
- entretien approprié (propreté, désinfection des installations, fréquence de nettoyage)
- signalisation appropriée



Toute utilisation ou mise en application des informations, des techniques ou des outils décrits dans ce document demeure l'entière responsabilité de l'utilisateur.

Ce document est la propriété du Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est.
La reproduction est autorisée si la source est mentionnée.

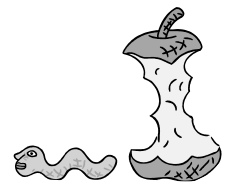


Si vos activités agrotouristiques ne s'étalent que sur une courte période, comme la saison estivale par exemple, la location d'une toilette chimique peut s'avérer une alternative plus économique et pratique que l'aménagement d'installations permanentes.

○ ACCÈS À L'EAU

- pour la consommation
- pour le lavage des mains (disponibilité de produits nettoyants)
 - △ eau chaude
 - △ produits nettoyants (savon liquide)
 - △ brosse pour les mains (pour le personnel)
 - △ distributeur de serviettes de papier

Après la cueillette de petits fruits, les visiteurs désireront sans doute se laver les mains...



- pour le lavage des bottes (ex. : après une visite de l'étable)

Pour un bon DÉPART...

- **VÊTEMENTS PRÉVENTIFS** pour le personnel et les visiteurs (selon l'exploitation et s'il y a lieu)
 - bottes (en plastique à usage unique ou réutilisables)
 - bassin de désinfection des bottes
 - sarrau
 - filet pour les cheveux
 - masque
- **CONTRÔLE DE LA VERMINE ET DES INSECTES** (ex. : mouches, moustiques, etc.) pour la restauration, l'hébergement et les activités de transformation



Vérifiez que vos moustiquaires sont en bon état et que les portes sont bien ajustées.
Attention aux allées et venues des animaux domestiques! Ils peuvent faire entrer des mouches...

- **GESTION DES ORDURES**

- poubelles couvertes (facilement accessibles, en nombre suffisant, vidées et nettoyées au besoin, bien réparties sur le site, dimensions correctes et matériaux appropriés)

Pratiques SOUHAITABLES...



- **TOILETTES**
 - aménagement pour les personnes handicapées (ex. : dimensions des portes, etc.)
 - commodités pour les enfants (table à langer, poubelles avec couvercle, etc.)
- **ACCÈS À L'EAU**
 - pour la consommation (eau embouteillée)
- **GESTIONS DES ORDURES**
 - poubelles (intégrées au site par la couleur, le matériau choisi, les dimensions, etc.)
 - gestion environnementale (compostage, recyclage, réfrigération, etc.)
 - △ diminution des produits nettoyants (ex. en hébergement : serviettes réutilisées par le client, au choix du client)
 - △ mesures incitatives à la protection de l'eau (ex. : accès pour la clientèle à un dépôt sélectif des déchets pour fins de recyclage, favoriser l'usage contrôlé de l'eau, etc.).

Mes NOTES...



Pour en savoir

DAVANTAGE...



Mesures d'hygiène élémentaire :

- se laver les mains à l'eau chaude et avec du savon avant de manipuler les aliments, mais aussi chaque fois qu'il y a risque de contamination,

par exemple :

- ✓ après avoir fumé
- ✓ après avoir éternué ou s'être mouché
- ✓ après être allé aux toilettes
- ✓ après avoir touché un animal
- ✓ après avoir manipulé des viandes crues

Pour un lavage efficace des mains : mouillez, savonnez, moussez, rincez et séchez.

- recouvrez toute blessure d'un pansement imperméable et dans les cas d'une blessure aux mains, recouvrez le pansement d'un gant jetable
- évitez de manipuler des aliments si vous êtes atteint d'une maladie contagieuse comme une gastro-entérite
- utilisez un ustensile plutôt que vos mains pour manipuler les aliments aussi souvent que cela est possible
- éviter les contaminations en séparant toujours les aliments crus d'origine animale des aliments cuits ou prêts à manger

Les chiffons, torchons, guenilles et éponges peuvent transporter des micro-organismes indésirables. Prenez soin de les laver et de les rincer à chaque usage. N'oubliez pas de les assainir et de les changer régulièrement

Exemple d'assainisseur : diluez 5 ml d'hypochlorite de sodium (eau de javel) dans 1 litre d'eau. Vaporisez sur les surfaces de travail et les ustensiles, et rincez à l'eau claire

Source : Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale (2003), Votre guide du consommateur, 25 p., www.agr.gouv.qc.ca

Ce document est la propriété du Conseil agrotouristique des Cantons-de-l'Est. La reproduction est autorisée si la source est mentionnée.

Toilettes (W.-C.) :

Selon le code national du bâtiment - Canada 1995 (intégrant les modifications du Québec) :

Art. 3.7.4.2 :

- 1) Sous réserve du paragraphe 4), il faut prévoir des W.-C. tant pour les hommes que pour les femmes en supposant que le nombre de personnes est également réparti entre les deux sexes, sauf s'il est possible de prévoir, avec une précision raisonnable, la proportion des groupes d'utilisateurs dans le bâtiment
- 2) Supprimé. Qc
- 3) Supprimé. Qc.
- 4) Un seul W.-C. pour les deux sexes peut être installé :
 - a) si le nombre de personnes établi (...) ne dépasse pas 10
 - b) si le nombre d'enfants dans une garderie ne dépasse pas 15
- 7) Si des salles de toilettes pour hommes sont exigées au présent article, il est permis de remplacer les 2/3 des W.-C. par des urinoirs; toutefois si 2 W.-C. seulement sont exigés, 1 urinoir peut remplacer un des W.-C.
- 8) [...] le nombre de W.-C. exigés pour les établissements de réunion doit être conforme au tableau 3.7.4.2.A.
Voici un extrait du tableau :

Personnes de chaque sexe	Nombres de W.-C.	
	Hommes	Femmes
1-50	1	2
51-75	2	3
76-100	2	4

- 10) Sous réserve du paragraphe 4), il faut prévoir, dans une habitation, au moins 1 W.-C. par groupe de 10 personnes de chaque sexe

Source : www.rbq.gouv.qc.ca/index.asp