

## Exigences à respecter pour le service ou la vente de viande de gibier

Le Service d'hygiène du milieu du Yukon reconnaît les valeurs culturelles et les avantages nutritionnels liés à la consommation de viande de gibier en milieu institutionnel, notamment dans les écoles, les hôpitaux et les établissements de soins de longue durée, ainsi qu'à l'occasion d'activités publiques spéciales. La viande de gibier étant un type de viande non inspectée, elle doit être manipulée avec soin pendant la capture de l'animal et son dépeçage, et pendant sa préparation.

## À quelle occasion et à quel endroit peut-on servir de la viande de gibier?

En milieu institutionnel : écoles, hôpitaux, établissements résidentiels et établissements de soins de longue durée.

## Exigences

- Pour servir de la viande de gibier dans le cadre d'un programme régulier de repas, l'exploitant doit obtenir un permis d'exploitation d'un service d'alimentation modifié auprès du Service d'hygiène du milieu.
- La viande de gibier doit être offerte en don à l'institution et être dépecée dans une boucherie autorisée.
- L'utilisation envisagée de la viande de gibier doit faire l'objet d'une autorisation écrite du Service de protection de la faune.

## Présentation de la demande

Pour demander une modification du permis d'exploitation d'un service d'alimentation ou un nouveau permis d'exploitation d'un service d'alimentation où de la viande de gibier sera servie, l'exploitant en milieu institutionnel (hôpital, école, établissement résidentiel ou établissement de soins de longue durée) doit remplir le présent formulaire.

Tous les documents exigés doivent être fournis au Service d'hygiène du milieu pour que la demande de modification du permis d'exploitation d'un service d'alimentation ou d'un nouveau permis soit traitée.

Les documents à fournir sont les suivants :

- ☐ le formulaire relatif à la personne qui offre la viande en don (le cas échéant);
- ☐ le formulaire relatif à la boucherie titulaire d'une autorisation (le cas échéant);
- ☐ une copie de l'autorisation écrite du Service de protection de la faune confirmant l'admissibilité de l'utilisation proposée de la viande de gibier.

Une fois accordé le permis d'exploitation d'un service d'alimentation assorti de l'autorisation de servir de la viande de gibier, il faut soumettre le formulaire relatif à la personne qui offre la viande en don et celui relatif à la boucherie titulaire d'une autorisation au Service d'hygiène du milieu, et ce, dès réception des dons de viande.

## Manipulation de la viande

L'exploitant doit lire et comprendre les procédures importantes de manipulation des aliments décrites ci-après et doit accepter de les suivre. Le respect des exigences décrites ci-dessous réduira les risques associés au fait de servir de la viande de gibier non inspectée.

1. La viande de gibier offerte en don est inspectée au moment de sa réception et ne sera pas préparée aux fins de consommation si l'un ou l'autre des problèmes suivants est présent :
  - la température de la viande dépasse 4 °C;
  - la viande dégage une mauvaise odeur;
  - la couleur de la viande est altérée (ex. couleur verdâtre) ou la viande présente des brûlures de congélation;
  - la présence de kystes dans la viande.

2. La viande de gibier offerte en don doit être dépecée dans une boucherie autorisée et porter une étiquette où figurent les renseignements suivants :
- les mots « viande de gibier »;
  - le type de viande (ex. orignal, caribou);
  - la coupe de viande;
  - la date d'emballage.
3. Entre le moment où la viande de gibier est reçue et celui où elle est cuite, les précautions suivantes doivent être observées :
- un espace d'entreposage distinct, au réfrigérateur ou au congélateur, est réservé à la viande de gibier;
  - une aire de préparation distincte est prévue pour les viandes de gibier ou il existe une procédure énonçant les modalités de nettoyage et de désinfection d'un espace commun avant la préparation d'aliments inspectés;
  - les surfaces en contact avec les aliments, les planches à découper, les couteaux et autres ustensiles sont nettoyés et désinfectés après avoir été utilisés pour la préparation de la viande de gibier et avant d'être utilisés pour préparer tout autre aliment;
  - la viande de gibier est bien cuite, jusqu'à ce que sa température interne atteigne 74 °C (il convient d'utiliser un thermomètre à sonde pour s'assurer que cette température est atteinte);
  - la viande de gibier doit être coupée en cubes pour les ragoûts ou les soupes plutôt que d'être utilisée sous forme de viande hachée, puisque la coupe en cubes nécessite moins de manipulation et de transformation;
  - il est fortement recommandé que la personne chargée de la manipulation des aliments soit titulaire d'un certificat de sécurité alimentaire du programme FoodSafe.

En remplissant ce formulaire, vous reconnaissez avoir lu et accepté les procédures de manipulation des aliments décrites aux pages 1 et 2.

Renseignements sur la personne présentant la demande	
Nom de famille de l'exploitant	Prénom de l'exploitant
Téléphone	Courriel
Nom du service d'alimentation autorisé	
Date de début du service de viande de gibier proposée AAAA - MM - JJ	

NOM (EN LETTRES DÉTACHÉES)

SIGNATURE

DATE

AAAA - MM - JJ