

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 inspecté, 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?

Lors d'activités spéciales organisées par des organismes de bienfaisance, des sociétés enregistrées ou des collectivités, ou lors d'activités ponctuelles organisées par une institution.

Exigences

- Les responsables de l'activité spéciale doivent obtenir un permis d'exploitation d'un service d'alimentation temporaire auprès du Service d'hygiène du milieu.
- La viande de gibier doit être offerte en don aux responsables de l'activité spéciale 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.
- Dans le cas où la viande est vendue à des fins lucratives, par exemple à l'occasion d'un repas destiné à une collecte de fonds, il faut obtenir un permis de vente de viande de gibier auprès du Service de protection de la faune.

Présentation de la demande

Tous les documents exigés doivent être fournis au Service d'hygiène du milieu pour que la demande de permis soit traitée.

Les documents à fournir sont les suivants :

- ☐ le présent formulaire;
- ☐ la demande de permis d'exploitation d'un service d'alimentation temporaire;
- ☐ le formulaire relatif à la personne qui offre la viande en don;
- ☐ le formulaire relatif à la boucherie titulaire d'une autorisation;
- ☐ 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.

Note : Pour vendre la viande, par exemple à l'occasion d'une collecte de fonds, il faut obtenir un permis auprès du Service de protection de la faune.

Il est important de **présenter les formulaires** au Service d'hygiène du milieu **au moins 14 jours avant** la tenue de l'activité spéciale afin que vous puissiez obtenir tous les permis et toutes les autorisations nécessaires en temps opportun. Tout renseignement manquant peut entraîner des retards dans la délivrance du permis d'exploitation d'un service d'alimentation temporaire.

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 la viande 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 convient d'afficher un avis indiquant que des viandes de gibier non inspectées sont préparées et servies.

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

Renseignements sur la personne présentant la demande		
Nom de famille	Prénom	
Téléphone	Courriel	
Renseignements concernant l'activité spéciale		
Nom de l'activité spéciale		
Lieu	Date de l'activité spéciale AAAA - MM - JJ	Heure de l'activité spéciale HH : MM ☐ am ☐ pm

NOM (EN LETTRES DÉTACHÉES)

SIGNATURE

DATE

Les renseignements demandés dans le présent formulaire sont recueillis, utilisés et communiqués conformément à la *Loi sur la protection et la gestion des renseignements médicaux* du Yukon et aux autres lois applicables. Pour connaître la politique de Santé et Affaires sociales en matière de protection des renseignements personnels, consultez le yukon.ca/fr/protection-renseignements-medicaux ou écrivez à l'agent ou à l'agent de protection de la vie privée à healthprivacy@yukon.ca.