

Date limite : Veuillez remettre le présent formulaire rempli **au moins 14 jours civils avant la date de l'activité**. Les demandes reçues moins de 14 jours avant une activité pourraient être refusées.

Dans quels cas faut-il obtenir un permis?

- Vous devez obtenir un permis du Service d'hygiène du milieu pour exploiter un service d'alimentation lors d'une **activité publique**.
- Ce permis n'est pas nécessaire pour les activités privées (ex. : mariage, potlatch ou réunion de famille).

Vous devez remplir ce formulaire uniquement si vous prévoyez exploiter un service d'alimentation :

- un maximum de 20 jours par année civile;
- lors de marchés fermiers, de foires, de carnavals, de cirques, de journées sportives, d'expositions publiques ou d'autres rassemblements publics.

Communiquez avec le Service d'hygiène du milieu si :

- Vous possédez un permis d'établissement alimentaire. Dans ce cas, une condition peut être ajoutée au permis pour permettre à un service de traiteur de servir des aliments et des boissons lors d'activités comme des mariages, des réunions, des fêtes d'entreprises ou des compétitions sportives.
- Vous prévoyez offrir un service de traiteur, mais vous n'êtes pas propriétaire ou exploitant d'un établissement alimentaire.

Lignes directrices : Consultez les [Lignes directrices pour l'exploitation d'un service alimentaire temporaire](#).

Présentation d'une demande

- **Par courriel :** environmental.health@yukon.ca
- **En personne :** 2 Hospital Road à Whitehorse. Nos bureaux sont ouverts du lundi au vendredi, de 8 h 30 à 17 h. Nous sommes fermés les jours fériés.
- **Par télécopieur :** 867-667-8322
- **Par la poste :** Gouvernement du Yukon
Ministère de la Santé et des Affaires sociales
Service d'hygiène du milieu (H-2)
C.P. 2703
Whitehorse (Yukon) Y1A 2C6

Pour toute question sur la demande de permis d'exploitation d'un service d'alimentation temporaire, écrivez à environmental.health@yukon.ca ou appelez au 867-667-8391 ou (sans frais au Yukon) au 1-800-661-0408, poste 8391.

Renseignements sur la personne présentant la demande

Nom du service d'alimentation

Renseignements sur l'entreprise (le cas échéant)

Nom		Téléphone
Autre numéro de téléphone	Télécopieur	Courriel

Renseignements sur le propriétaire ou l'exploitant

Prénom		Nom de famille
Téléphone (travail)	Téléphone cellulaire	Courriel

Adresse postale

Numéro de bureau (facultatif)		Numéro et rue, ou case postale	
Ville ou localité		Province ou territoire	Code postal

Veuillez fournir des renseignements sur toutes les activités où vous exploiterez le service d'alimentation temporaire.

Renseignements sur l'activité 1			
Nom de l'activité		Lieu (ex. : parc Shipyards)	
Y aura-t-il plusieurs services d'alimentation lors de cette activité?			
☐ Oui ☐ Non Si oui, indiquez le nom de la personne qui coordonne l'activité : _____			
Adresse municipale de l'activité			
Numéro de bureau (facultatif)		Numéro et rue, ou case postale	
Ville ou localité		Province ou territoire Yukon	Code postal
Dates et horaire d'exploitation de votre service d'alimentation			
Dates		Heures	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Nombre prévu de clientes et clients		Votre service d'alimentation sera-t-il situé à l'intérieur ou à l'extérieur? ☐ À l'intérieur ☐ À l'extérieur	
Prénom et nom de la personne responsable du service d'alimentation lors de l'activité			
Renseignements sur l'activité 2			
Nom de l'activité		Lieu (ex. : parc Shipyards)	
Y aura-t-il plusieurs services d'alimentation lors de cette activité?			
☐ Oui ☐ Non Si oui, indiquez le nom de la personne qui coordonne l'activité : _____			
Adresse municipale de l'activité			
Numéro de bureau (facultatif)		Numéro et rue, ou case postale	
Ville ou localité		Province ou territoire Yukon	Code postal
Dates et horaire d'exploitation de votre service d'alimentation			
Dates		Heures	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Du <u>AAAA-MM-JJ</u> au <u>AAAA-MM-JJ</u>		De _____ à _____	
Nombre prévu de clientes et clients		Votre service d'alimentation sera-t-il situé à l'intérieur ou à l'extérieur? ☐ À l'intérieur ☐ À l'extérieur	
Prénom et nom de la personne responsable du service d'alimentation lors de l'activité			

Si vous manquez d'espace, joignez une autre feuille.

Aliments

- Dressez la liste des aliments et des boissons que vous servirez, y compris les condiments.
- Toutes les denrées doivent provenir d'une source approuvée ou réglementée.
- Les produits alimentaires fabriqués qui présentent un risque élevé (ex. : légumes fermentés, antipasti, sauces) doivent être traités selon un plan de salubrité des aliments et testés pour vérifier le pH et le niveau d'activité de l'eau.
- Les aliments préemballés doivent respecter les normes d'étiquetage de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son *Règlement*, et de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* et de son *Règlement*. Consultez [l'outil sur l'étiquetage destiné à l'industrie de l'Agence canadienne d'inspection des aliments \(ACIA\)](#).
- Il est interdit de servir des aliments préparés ou entreposés à domicile.
- **Aliments préparés sur les lieux de l'activité** : coupés, mélangés, assemblés, cuits et réchauffés sur place.
- **Aliments préparés dans une cuisine autorisée (hors site)** : coupés, mélangés, assemblés, cuits et réchauffés dans des installations autorisées avant l'activité.
- **Aliments préemballés** : aliments achetés qui ne nécessitent aucune manipulation avant leur vente.

Remarque : Si vous manquez d'espace pour énumérer tous les aliments, joignez la liste complète sur une autre feuille.

Aliment	Préparé	Servi
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid
	☐ Sur les lieux ☐ Dans une cuisine autorisée ☐ Préemballé	☐ Chaud ☐ Froid

Veillez remplir cette section si les aliments sont préparés avant l'activité.

Nom de la cuisine autorisée où seront préparés les aliments

Date de préparation

AAAA - MM - JJ

Adresse municipale

Numéro de bureau (facultatif)

Numéro et rue

Ville ou localité

Province ou territoire

Code postal

Prénom de la personne-ressource

Nom de famille de la personne-ressource

Téléphone de la personne-ressource

Joignez les documents suivants. Cochez la case correspondant à chaque document joint.

☐ Contrat de location si vous n'êtes pas propriétaire ou exploitant de la cuisine autorisée.

☐ Plan de salubrité des aliments.

Remarque : Si vous prévoyez offrir un service de traiteur et que vous n'êtes pas propriétaire ou exploitant d'un établissement alimentaire, communiquez avec le Service d'hygiène du milieu.

Description physique de l'établissement alimentaire

L'établissement est-il situé à l'intérieur ou à l'extérieur?

☐ À l'intérieur ☐ À l'extérieur

Dans quel type d'installation les aliments seront-ils préparés ou stockés sur le lieu de l'activité? (Choisissez une option)

☐ Kiosque temporaire (ex. : table ou tente)

Précisez : _____

☐ Cuisine dans un bâtiment (ex. : église ou salle communautaire)

Précisez : _____

☐ Cuisine hors site

Précisez: _____

☐ Autre (précisez) : _____

Matériaux employés pour la construction du kiosque ou de l'installation extérieure temporaire (ex. : vinyle, contreplaqué peint ou acier inoxydable)

• Revêtement de sol : _____

Remarque : Les revêtements acceptables comprennent l'asphalte, le béton, le contreplaqué fini et les autres matériaux non absorbants.

• Cloisons : _____

• Toiture : _____

• Comptoirs et tables : _____

Description physique de l'établissement alimentaire (suite)

Salubrité des aliments – Équipement pour le stockage, la préparation et le service

Cochez toutes les réponses applicables :

Transport des aliments vers le lieu de l'activité

- | | |
|---|--|
| ☐ Glacières avec glace ou blocs réfrigérants | ☐ Contenants isothermes (aliments chauds seulement) |
| ☐ Unités de réfrigération ou de congélation | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Conservation des aliments chauds sur les lieux

- | | |
|--|--|
| ☐ Barbecue | ☐ Contenants isothermes |
| ☐ Four ou cuisinière | ☐ Les aliments ne doivent pas être conservés au chaud |
| ☐ Chauffe-plats ou table à vapeur | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Conservation des aliments froids sur les lieux

- | | |
|--|--|
| ☐ Glacières avec blocs réfrigérants | ☐ Les aliments ne doivent pas être conservés au froid |
| ☐ Unités de réfrigération ou de congélation | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Protection des aliments contre les contaminants

- | | |
|--|---|
| ☐ Tente ou parasol | |
| ☐ Film alimentaire | ☐ Écran de protection |
| ☐ Contenants de stockage d'aliments | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Vérification des températures

- | | |
|--|--|
| ☐ Thermomètre alimentaire à sonde | ☐ Thermomètre à infrarouge |
| ☐ Thermomètre de réfrigérateur | ☐ Pas besoin de thermomètre |

Vaisselle et couverts

- | | |
|---|---|
| ☐ À usage unique (jetables) | |
| ☐ Pas besoin de vaisselle ni de couverts | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Cuisson ou réchauffage des aliments

- | | |
|---|--|
| ☐ Barbecue | |
| ☐ Four ou cuisinière | ☐ Pas de cuisson ni de réchauffage d'aliments |
| ☐ Four à micro-ondes | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Préparation et présentation des aliments

- | | |
|--|---|
| ☐ Ustensiles (ex. : pincettes ou cuillères) | |
| ☐ Casseroles, poêles ou bols | ☐ Pas besoin d'ustensiles |
| ☐ Planches à découper | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Hygiène des mains, lavage de la vaisselle et nettoyage des surfaces

Cochez toutes les réponses applicables :

Hygiène des mains

- | | |
|--|---|
| ☐ Évier réservé au lavage des mains
(avec robinets d'eau chaude et d'eau froide) | ☐ Poste temporaire de lavage des mains |
| ☐ Désinfectant pour les mains
(approuvé par un agent du Service d'hygiène du milieu) | ☐ Savon liquide et essuie-mains |
| | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Nettoyage et désinfection des surfaces et du matériel

- | | |
|--|---|
| ☐ Détergent à vaisselle | ☐ Composé d'ammonium quaternaire |
| ☐ Chlore (eau de Javel à 5 %) : 2 c. à soupe par gallon d'eau ou
1 c. à thé par litre d'eau. | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Lavage de la vaisselle

- | | |
|--|--|
| ☐ 2 Évier compartimenté
(avec robinets d'eau chaude et d'eau froide) | ☐ Robinets d'eau chaude et d'eau froide |
| ☐ 3 Évier compartimenté
(avec robinets d'eau chaude et d'eau froide) | ☐ Autre (précisez) : _____ |

Source d'énergie, alimentation en eau, évacuation des eaux usées et des déchets solides, toilettes

Cochez toutes les réponses applicables :

Source d'énergie☐ Batterie☐ Gaz ou propane☐ Générateur☐ Électricité☐ Autre (précisez) : _____**Collecte des eaux usées**☐ Contenant ou seau (plus grand qu'un contenant d'eau potable)☐ Réservoir d'eaux usées☐ Branchement direct à la plomberie☐ Autre (précisez) : _____**Évacuation des eaux usées**☐ Réseau municipal (égouts)☐ Autre (précisez) : _____**Collecte ou élimination des déchets solides (ordures)**☐ Enlèvement des poubelles☐ Dépôt des poubelles dans des conteneurs sur les lieux☐ Autre (précisez) : _____**Alimentation en eau**

(source d'eau potable pour boire et nettoyer)

☐ Réseau municipal☐ Source privée☐ Pas besoin d'eau☐ Autre (précisez) : _____**Adresse municipale de la source d'eau privée (le cas échéant)**Numéro de
bureau (facultatif)

Numéro et rue

Ville ou localité

Province ou territoire

Yukon

Code postal

Toilettes☐ Permanentes (précisez) : _____☐ Temporaires (toilettes portatives)

Les toilettes sont-elles équipées de lavabos?

☐ Oui ☐ Non

Si oui, sont-ils (cochez toutes les réponses applicables) :

☐ Branchés à la plomberie ☐ Portatifs ou temporaires☐ Accompagnés de savon liquide et d'essuie-mainsN^{bre} pour hommes _____ + N^{bre} pour femmes _____ = total _____**Plan du service d'alimentation temporaire****Directives**

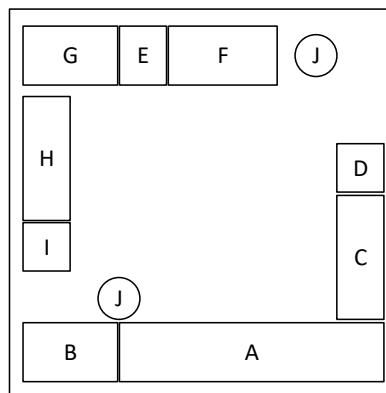
- Dessinez le plan de votre service d'alimentation temporaire.
- Indiquez l'emplacement des éléments suivants :
 - Équipement de stockage et de préparation des aliments (ex. : appareils de cuisson);
 - Aires d'entreposage des aliments, des ustensiles et des accessoires de service;
 - Postes d'hygiène des mains et de lavage de la vaisselle;
 - Contenants pour la collecte des eaux usées et des déchets.

Remarque : Une tente ou une autre forme d'abri (toit et plancher) pourrait être exigée.**Exemple de plan****Légende et description des éléments**

- A. Comptoir de commande et de service
- B. Table de condiments
- C. Appareils de réchauffage ou chauffe-plats
- D. Barbecue ou gril
- E. Poste d'hygiène des mains/de collecte des eaux usées
- F. Table de préparation des aliments
- G. Poste de lavage de la vaisselle
- H. Stockage des aliments
- I. Réfrigération
- J. Poubelles

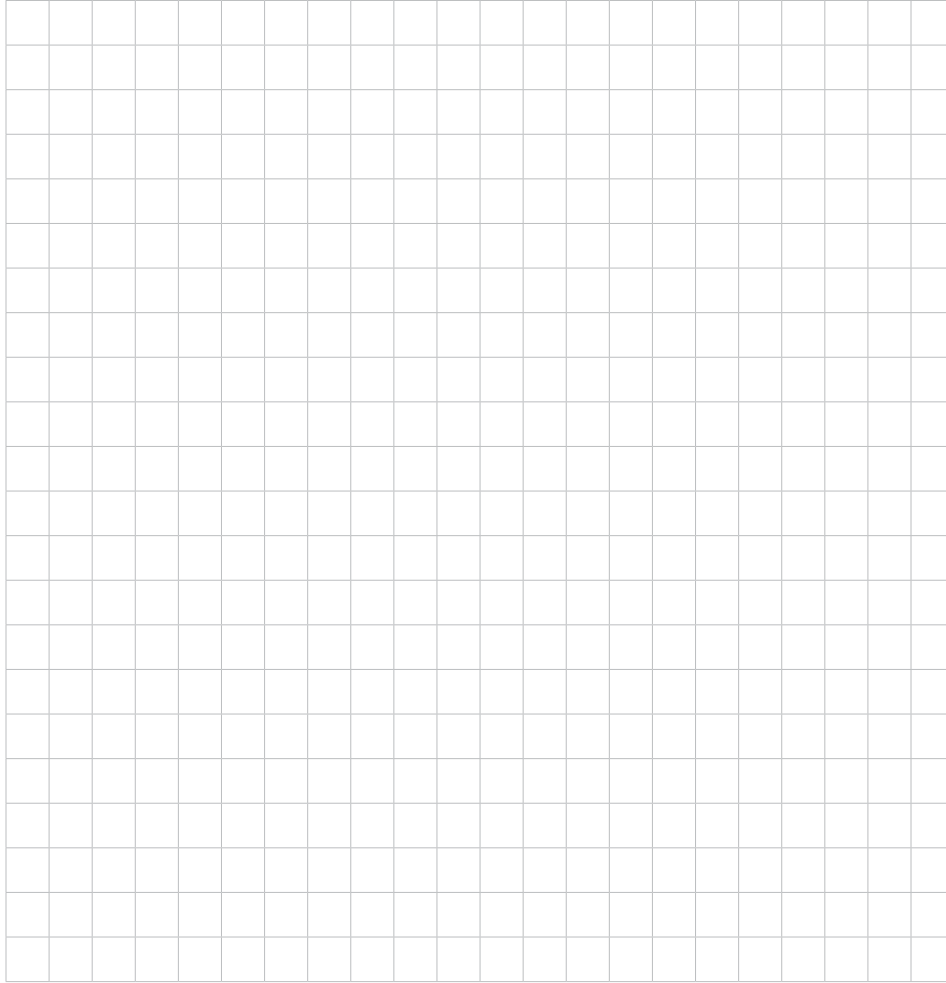
Installation sur une allée en béton

Installation protégée sous une tente



Plan

Utilisez le modèle ci-dessous pour dessiner le plan de votre installation temporaire.



Légende

- A _____
- B _____
- C _____
- D _____
- E _____
- F _____
- G _____
- H _____
- I _____
- J _____
- K _____
- L _____
- M _____
- N _____
- O _____
- P _____
- Q _____
- R _____

Autres renseignements

Nombre de personnes qui manipuleront les aliments

Nombre de personnes qui manipuleront les aliments ayant reçu la formation sur la sécurité alimentaire FoodSafe

Consentement

Je confirme avoir pris connaissance des Lignes directrices pour l'exploitation d'un service alimentaire temporaire, des lois fédérales et territoriales applicables et des pratiques exemplaires de santé publique liées à l'exploitation d'un service alimentaire. Je déclare qu'à ma connaissance, l'information fournie dans la présente demande est complète et exacte

Nom (en lettres moulées)

Signature

Date

AAAA - MM - JJ

Réservé à l'administration		
☐ Permis délivré ☐ Permis non requis (raison ci-dessous) ☐ Demande refusée (raison ci-dessous)	Date de l'avis au demandeur A A A A - M M - J J	
Conditions assorties au permis d'exploitation 		
Raisons 		
Nom de l'agente ou agent (en lettres moulées)	Signature de l'agente ou de l'agent	Date A A A A - M M - J J