

PENSE-BÊTE DE L'AGROTOURISME

HYGIÈNE ET SALUBRITÉ



Des équipements sanitaires propres et bien entretenus de même qu'une bonne hygiène du personnel sont une marque de respect envers vos visiteurs. Cela démontre votre souci de bien les accueillir et contribue à les mettre en confiance dès leur premier contact avec votre entreprise. Les équipements sanitaires doivent être simples à repérer et faciles d'accès. Quant aux installations alimentaires, elles doivent être conformes à la réglementation sur les aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ).

CONDITIONS GAGNANTES

pour assurer l'hygiène et la salubrité des lieux de travail :

1. Prévoir des mesures d'hygiène à respecter par le personnel;
2. Assurer un approvisionnement en eau potable (chaude et froide);
3. Établir une bonne gestion des ordures;
4. Suivre une formation en hygiène et salubrité;
5. Respecter les exigences en matière d'installations sanitaires;
6. Prévoir des vêtements adéquats.

PARTIR DU BON PIED AVEC DES MESURES D'HYGIÈNE POUR SON PERSONNEL

- Avoir à sa disposition un évier ainsi qu'un distributeur de savon liquide et de serviettes jetables;
- Avoir à sa disposition un endroit pour le lavage des bottes (ex. : après une visite de l'étable);
- Éviter qu'un employé atteint d'une maladie contagieuse ne manipule des aliments;
- Aussi souvent que possible, utiliser un ustensile plutôt que les mains pour manipuler les aliments;
- Éviter les contaminations en séparant toujours les aliments crus d'origine animale des aliments cuits ou prêts à manger.

À SAVOIR

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



SUIVRE UNE FORMATION EN HYGIÈNE ET SALUBRITÉ

Une formation en hygiène et salubrité est obligatoire pour la majorité des établissements alimentaires, bien que certaines exemptions s'appliquent. Pour savoir si vous devez vous conformer à cette exigence, consultez la liste des [établissements visés par la formation en hygiène et salubrité](#). Vos autres obligations selon votre situation y sont également présentées.



ASSURER UN APPROVISIONNEMENT EN EAU POTABLE

L'approvisionnement de votre entreprise en eau potable peut se faire par un réseau d'aqueduc acheminant l'eau déjà traitée ou par un équipement de collecte ou de captation, qui dirige l'eau vers des installations de traitement. L'eau est ensuite distribuée par un système de plomberie. Tous ces facteurs peuvent impliquer de nombreuses obligations, selon votre situation.

Pour en savoir plus, vous pouvez communiquer avec votre municipalité ou avec le ministère de l'Environnement, de la Lutte contre les changements climatiques, de la Faune et des Parcs (MELCCFP). Vous pouvez également consulter le [site Web du MELCCFP](#).

ÉTABLIR UNE BONNE GESTION DES ORDURES

- Avoir à sa disposition des poubelles :
 - couvertes et facilement accessibles;
 - en nombre suffisant, vidées régulièrement et lavées au besoin;
 - bien réparties sur le site, de bonnes dimensions et en matériaux résistant au nettoyage.
- Avoir à sa disposition des installations pour le compostage, des bacs de recyclage, etc.

RESPECTER LES EXIGENCES EN MATIÈRE D'INSTALLATIONS SANITAIRES

TOILETTES

- Disposer d'un nombre suffisant de toilettes selon la quantité de visiteurs (consulter le code national du bâtiment ou un inspecteur municipal);
- Disposer d'une signalisation appropriée et d'un accès facile;
- Distinguer les toilettes réservées à la clientèle de celles de votre aire privée;
- Faire un entretien approprié et régulier des toilettes;
- Disposer d'un aménagement pour les personnes ayant une incapacité physique (ex. : portes plus larges, barres d'appui, etc.);
- Disposer de commodités pour les enfants (table à langer, poubelle avec couvercle, etc.).



À SAVOIR

Afin d'éviter que la clientèle utilise votre aire sanitaire privée, il est possible de louer des stations sanitaires mobiles. Ces toilettes mobiles sont fabriquées en polyéthylène et sont très résistantes. Elles seront en plus très pratiques et économiques pour les activités agrotouristiques de courtes durées.

PRÉVOIR DES VÊTEMENTS ADÉQUATS

Selon l'exploitation, des vêtements utilisés exclusivement pour le travail du personnel et/ou des visiteurs pourraient être nécessaires. Par exemple :

- Des bottes (en plastique à usage unique ou réutilisables);
- Un bassin de désinfection des bottes (requis si des bottes réutilisables sont portées);
- Des sarraus;
- Des filets pour les cheveux;
- Des masques;
- Des gants à usage unique.

ASTUCE

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, des rongeurs ou d'autres indésirables.

INFORMATIONS UTILES

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ)

[Section « Offrir des produits locaux et des activités d'agrotourisme »](#)

Importante source de renseignements, elle propose le Pense-bête de l'agrotourisme pour faciliter le démarrage de vos projets, des fiches de commercialisation pour planifier efficacement vos actions marketing et de mise en marché, ainsi que des fiches qualité pour améliorer vos méthodes de commercialisation.

[Permis](#)

Information générale sur les permis délivrés par le MAPAQ et exigés pour certaines productions ou activités commerciales.

[Enregistrement des exploitations agricoles](#)

Information générale sur les avantages d'enregistrer son exploitation agricole et sur la procédure à suivre pour s'enregistrer.

[Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires](#)

Ce guide contient des recommandations qui s'adressent aux manipulateurs d'aliments et aux gestionnaires d'un établissement alimentaire pour les aider à assurer l'innocuité des aliments.

[Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires](#)

Toutes les informations sur l'inscription, le coût et la reconnaissance des programmes de formation.

Organisations

[Agri-Réseau](#)

Réseau de veille lié au secteur bioalimentaire. Une multitude de documents se trouvent dans le site Web et sont classés par domaines d'importance. Il est possible également de s'inscrire pour recevoir une infolettre, en fonction de ses préférences.

[Association de l'agrotourisme et du tourisme gourmand du Québec \(AATGQ\) – Terroirs et saveurs du Québec](#)

Réseau provincial consacré au développement de l'agrotourisme et du tourisme gourmand au Québec, qui réserve une section de son site Web à l'industrie et à l'actualité qui la concerne.

[Commission de protection du territoire agricole du Québec \(CPTAQ\)](#)

Le site Web de la CPTAQ contient des renseignements sur la Loi sur la protection du territoire et des activités agricoles. On y trouve le formulaire de demande d'autorisation (pour une modification des activités) ainsi que le guide d'accompagnement pour remplir la demande d'autorisation.

[Commission des normes, de l'équité, de la santé et de la sécurité du travail](#)

Informations sur la trousse de premiers secours à avoir dans votre entreprise.

[Institut national de santé publique du Québec](#)

Centre d'expertise et de référence en matière de santé publique au Québec.

[Kéroul – Services aux entreprises](#)

Organisme qui offre des services d'évaluation, de certification, de formation et de service-conseil pour améliorer l'accessibilité de votre établissement.

[LégisQuébec](#)

Règlements sur la santé et la sécurité au travail (annexe concernant les installations sanitaires).

[Régie du bâtiment du Québec](#)

Liste des lois, règlements et codes administrés par la Régie du bâtiment du Québec.

[Réseaux Agriconseils](#)

Services-conseils subventionnés destinés à la clientèle agricole, notamment pour établir un diagnostic ou définir un plan de commercialisation.