



**DEMANDE D'AUTORISATION
pour
la distribution d'échantillons de nourriture ou de breuvage**

Le Service de restauration du Winnipeg Convention Centre détient les droits exclusifs de distribution de nourriture et de breuvages à l'intérieur du Centre. Les organismes commanditaires d'exposition et leurs exposants peuvent distribuer des échantillons de nourriture ou de breuvage SEULEMENT avec une autorisation écrite.

Conditions générales :

1. Les articles distribués sont limités aux produits fabriqués, transformés et distribués par l'entreprise exposante.
2. La taille de tous les articles est limitée à la TAILLE D'ÉCHANTILLON.
 - a) Les breuvages sont limités à un contenant d'un maximum de 30 ml (2 oz) et un produit de 15 ml (1 oz).
 - b) Les articles de nourriture sont limités à une taille de « bouchée » et à un maximum d'un échantillon par personne.
 - c) La nourriture ou les breuvages utilisés comme promoteurs de circulation (p. ex.: maïs soufflé, café, service de bar) doivent être achetés du Winnipeg Convention Centre.
3. Doit respecter toutes les directives du *Environmental Health Services Guidelines for Food Sampling* de la ville de Winnipeg, telles que décrites au verso du présent formulaire.

Titre de l'évènement : _____

Nom de l'entreprise: _____ Téléphone : _____ Télécopie : _____ N° de kiosque _____

Adresse: _____ Ville: _____ Province ou État : _____ Code postal: _____

Contact: _____ Titre: _____ Date: _____

Nom et adresse de l'Établissement de manipulation des aliments affilié approuvé: _____

Produit(s) que vous souhaitez distribuer: _____

Approbation:

Directeur des services de restauration
Winnipeg Convention Centre

Pour des renseignements sur les services additionels, veuillez contacter le Service de restauration du Winnipeg Convention Centre au (204) 957-4505.

Faire parvenir le formulaire à: Winnipeg Convention Centre
375, avenue York
Winnipeg (Manitoba), Canada
R3C 3J3

375, avenue York, Winnipeg (Manitoba), Canada – R3C 3J3 – Téléphone: (204) 956-1720 – Télécopie: (204) 943-0310
1-800-565-7776 – Courriel: info@wcc.mb.ca

Directives pour les démonstrations d'échantillons de nourriture

NOURRITURE:

LA PRÉPARATION DES ALIMENTS À DOMICILE EST INTERDITE

- Toute nourriture doit être achetée d'un Établissement de manipulation des aliments approuvé.
- Toute division de portion ou coupe de nourriture doit être effectuée à un établissement de manipulation des aliments approuvé afin de minimiser le contact nourriture-main sur le site.
- La nourriture doit être protégée de la contamination et de la manipulation à l'aide de barrières appropriées, d'ustensiles, et d'une supervision adéquate.
- Entreposer la nourriture à une hauteur minimale de 15 cm (6 po) du plancher.

EXIGENCES DE TEMPÉRATURE :

AVERTISSEMENT: MAINTENIR LES ALIMENTS À UNE TEMPÉRATURE INAPPROPRIÉE PEUT CAUSER UNE INTOXICATION ALIMENTAIRE.

- Conserver la nourriture froide — 5 °C (41 °F) ou moins — ou chaude 60 °C (140 °F) ou plus.
- Un équipement de cuisson adéquat, ainsi que des thermomètres à sonde et des installations d'entreposage chaud et froid munis de thermomètres appropriés doivent être fournis pour la nourriture manipulée.

LAVAGE D'ÉQUIPEMENT ET D'USTENSILES :

ÉVITER LA CONTAMINATION CROISÉE

- Pour le libre-service, utiliser uniquement des ustensiles jetables.
- Utiliser des ustensiles séparés pour la nourriture crue et cuite.
- Tout ustensile sale doit être retourné à un établissement de manipulation des aliments approuvé pour le nettoyage et la désinfection. Toujours garder plusieurs ensembles d'ustensiles propres sous la main pour remplacer les ustensiles souillés.

LAVAGE DES MAINS :

- Pour les démonstrations d'échantillons de nourriture où l'espace est restreint, un seau de 9 litres contenant 4 litres d'eau et 5 ml (3 cuil. à thé) d'eau de javel et des papiers essuie-tout peuvent servir à garder les mains propres.

PERSONNEL:

IL EST INTERDIT DE MANGER PENDANT LA MANIPULATION DES ALIMENTS

- La certification par l'entremise du « Food Handling Training Program » de la ville de Winnipeg est recommandée pour toute personne qui manipule les aliments lors d'évènements dans des mails commerciaux et salons commerciaux, ainsi que pour les superviseurs d'entreprise de promotion de nourriture gérant plusieurs petits kiosques dans les épiceries au détail.
- Toujours garder les mains propres à l'aide de savon, d'eau et d'essuie-touts.
- Éviter de manipuler les aliments à mains nues ; utiliser des gants jetables, des pinces, des cuillères, ou des serviettes propres.
- Les ouvriers de l'alimentation porteront un tablier ou un sarrau, ainsi qu'une résille (filet de protection pour cheveux).

CHIFFONS D'ESSUYAGE :

- Conserver les chiffons d'essuyage dans une solution désinfectante (5 ml d'eau de javel par 4 litres d'eau) ou les substituer par une bouteille de désinfectant à puissance double (10 ml) et essuyer avec des essuie-touts jetables.

SUPERVISION:

- La nourriture et les ustensiles doivent être protégés pendant les périodes sans surveillance.