

9 - La salubrité et l'hygiène

Des équipements sanitaires salubres et bien entretenus de même que l'hygiène du personnel sont une marque de respect envers vos visiteurs. Ils démontrent votre souci de bien les accueillir et contribuent à les mettre en confiance dès le premier contact avec l'entreprise. Les équipements sanitaires doivent être simples à repérer et faciles d'accès.

AVANT de se lancer...

- **POUR LA RESTAURATION** : les installations sont conformes à la réglementation sur les aliments du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)
- **LE PERSONNEL EST INFORMÉ** des mesures d'hygiène élémentaire

Pour un bon DÉPART...

○ MESURES D'HYGIÈNE élémentaire

- Hygiène personnelle
- Propreté vestimentaire



○ TOILETTES

- En nombre suffisant selon la quantité de visiteurs (consulter l'inspecteur municipal)
- D'accès facile
- Distinctes de celle (s) de votre aire privée
- Entretien approprié (propreté, désinfection des installations, fréquence de nettoyage)
- Signalisation appropriée



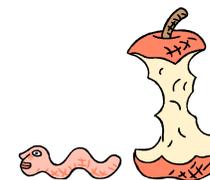
Si vos activités agrotouristiques ne s'étalent que sur une courte période, comme la saison estivale par exemple, la location d'une toilette mobile peut s'avérer une alternative plus économique et pratique que l'aménagement d'installations permanentes.



○ ACCÈS À L'EAU

- Pour le lavage des mains (disponibilité de produits nettoyants)
 - △ Eau chaude
 - △ Produits nettoyants (savon liquide)
 - △ Brosse pour les mains (pour le personnel)
 - △ Distributeur de serviettes de papier
- Pour le lavage des bottes (ex. : après une visite de l'étable)

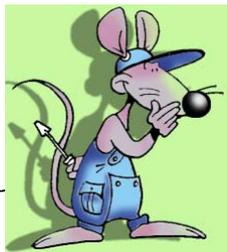
Après la cueillette de petits fruits, les visiteurs désireront sans doute se laver les mains...





Pour un bon DÉPART...

- **VÊTEMENTS PRÉVENTIFS** pour le personnel et les visiteurs (selon l'exploitation et s'il y a lieu)
 - Bottes (en plastique à usage unique ou réutilisables)
 - Bassin de désinfection des bottes
 - Sarrau
 - Filet pour les cheveux
 - Masque
- **CONTRÔLE DE LA VERMINE ET DES INSECTES** (ex. : mouches, moustiques, etc.) pour la restauration, l'hébergement et les activités de transformation



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...

- **GESTION DES ORDURES**
 - Poubelles couvertes (facilement accessibles, en nombre suffisant, vidées et nettoyées au besoin, bien réparties sur le site, dimensions correctes et matériaux appropriés)

Pratiques SOUHAITABLES...

- **TOILETTES**
 - Aménagement pour les personnes ayant une incapacité physique (ex. : dimensions des portes, etc.)
 - Commodités pour les enfants (table à langer, poubelles avec couvercle, etc.)
- **GESTION DES ORDURES**
 - Poubelles (intégrées au site par la couleur, le matériau choisi, les dimensions, etc.)
 - Gestion environnementale (compostage, recyclage, réfrigération, etc.)
 - △ Diminution des produits nettoyants (ex. en hébergement : serviettes réutilisées par le client, au choix du client)
 - △ Mesures incitatives à la protection de l'eau (ex. : accès pour la clientèle à un dépôt sélectif des déchets pour fins de recyclage, favoriser l'usage contrôlé de l'eau, etc.).



Mes NOTES...



Pour en savoir

DAVANTAGE...



Mesures d'hygiène élémentaire :

- Se laver les mains à l'eau chaude et avec du savon avant de manipuler les aliments, mais aussi chaque fois qu'il y a risque de contamination,

Par exemple :

- ✓ Après avoir fumé
- ✓ Après avoir éternué ou s'être mouché
- ✓ Après être allé aux toilettes
- ✓ Après avoir touché un animal
- ✓ Après avoir manipulé des viandes crues

Pour un lavage efficace des mains : mouillez, savonnez, moussez, rincez et séchez.

Voir : www.youtube.com/watch?v=VKpMB5ylgtg

- Recouvrez toute blessure d'un pansement imperméable et dans les cas d'une blessure aux mains, recouvrez le pansement d'un gant jetable
- Évitez de manipuler des aliments si vous êtes atteint d'une maladie contagieuse comme une gastro-entérite
- Utilisez un ustensile plutôt que vos mains pour manipuler les aliments aussi souvent que cela est possible
- Éviter les contaminations en séparant toujours les aliments crus d'origine animale des aliments cuits ou prêts à manger

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

Exemple d'assainisseur : diluez 5 ml d'hypochlorite de sodium (eau de javel) dans 1 litre d'eau. Vaporisez sur les surfaces de travail et les ustensiles, et rincez à l'eau claire

Source : MAPAQ (2011) Votre guide du consommateur, 28 p., www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Consommation/securitealiments/guideconsommateur/Pages/Guideconsommateur.aspx

Toilettes (W.-C.) :

Selon le code national du bâtiment - Canada 1995 (intégrant les modifications du Québec) :

Art. 3.7.2.2 :

- 1) Sous réserve du paragraphe 4), il faut prévoir des W.-C. tant pour les hommes que pour les femmes en supposant que le nombre de personnes est également réparti entre les deux sexes, sauf s'il est possible de prévoir, avec une précision raisonnable, la proportion des groupes d'utilisateurs dans le bâtiment
- 4) Un seul W.-C. pour les deux sexes peut être installé :
 - a) Si le nombre de personnes établi (...) ne dépasse pas 10
 - b) Si le nombre d'enfants dans une garderie ne dépasse pas 15
 - c) Si le nombre de personnes dans un restaurant ne dépasse pas 25
- 6) Sous réserve des paragraphes 4), 7) et 8), le nombre de W.-C. exigés pour les établissements de réunion doit être conforme au tableau 3.7.2.2.A
- 7) Si des salles de toilettes pour hommes sont exigées au présent article, il est permis de remplacer les 2/3 des W.-C. par des urinoirs ; toutefois si 2 W.-C. seulement sont exigés, 1 urinoir peut remplacer un des W.-C.
- 8) [...] le nombre de W.-C. exigés pour les établissements de réunion doit être conforme au tableau 3.7.2.2.A :

Personnes de chaque sexe	Nombres de W.-C.	
	Hommes	Femmes
1-25	1	1
26-50	1	2

- 10) Sous réserve du paragraphe 4), il faut prévoir, dans une habitation, au moins 1 W.-C. par groupe de 10 personnes de chaque sexe
- 17) Sous réserve de la section 3.8, les W.-C. exigés doivent être situés :
 - a) À au plus un étage au-dessus ou au-dessous de l'étage où se situent les personnes pour lesquelles ces appareils sanitaires sont requis ;
 - b) À une distance telle qu'une personne ait au plus 60 m à parcourir pour y accéder dans le cas d'un restaurant...

Source : www.rbq.gouv.qc.ca

www.rbq.gouv.qc.ca/fileadmin/medias/pdf/Publications/francais/changements-code-construction.pdf

Pour en savoir DAVANTAGE...



Toilettes mobiles :

Il est préférable que vos invités (clients) n'utilisent pas la toilette de votre aire privée. Par conséquent, il est possible de louer des toilettes mobiles d'autant plus si vous avez besoin de toilettes complémentaires extérieures.

Ces toilettes mobiles sont fabriqués en polyéthylène et sont très résistantes.

Vous pouvez louer :

- ✓ À la journée
- ✓ À la semaine pour un événement particulier
- ✓ Au mois pour la saison touristique.

La location au mois comprend une vidange par semaine.

Si vous avez besoin de vidanges plus fréquentes, vous pouvez aussi envisager la location d'unités supplémentaires.

Il existe habituellement quatre catégories de toilettes mobiles pouvant être utiles à une entreprise agrotouristique :

1- Régulières :

1,2 m X 1,2 m X 2,4 m comprenant seulement la cuvette ;

2- Avec chasse d'eau et avec lavabo, parfois un urinoir :

1,2 m X 1,2 m X 2,4 m

3- De luxe :

1,4 m X 1,4 m X 2,4 m avec chasse d'eau, lavabo, miroir, papier et savon à main ainsi qu'éclairage ;

4-Pour personnes à mobilité restreinte : (incapacité physique) :

1,7 m X 1,7 m X 2,4 m et barre d'appui

Exemples de coût de location (type n° 2) : (distance de 20 km)

* 15 juin au 15 octobre (vidange 1 fois par semaine) : 835 \$ + taxes

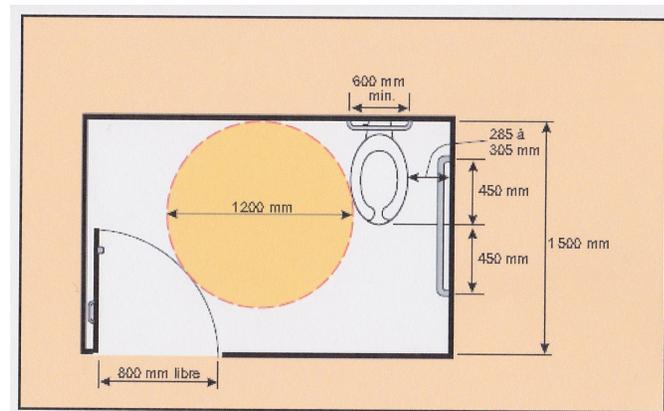
* Un mois seulement (vidange 1 fois par semaine) : 255 \$ + taxes

* Une semaine seulement : 210 \$ + taxes

Toilettes (W.-C.) pour personnes ayant une incapacité physique :

Article 3.8.3.8. Cabines de W.-C.

- 1) Dans une salle de toilettes qui doit être sans obstacles, conformément à l'article 3.8.2.3., au moins une cabine de W.-C. doit avoir :
 - A) Au moins 1 500 mm de largeur sur 1 500 mm de profondeur ;
 - B) Une porte qui :
 - i) Se verrouille de l'intérieur avec le poing ;
 - ii) Offre un dégagement d'au moins 800 mm en position ouverte ;
 - iii) S'ouvre vers l'extérieur, à moins qu'il n'y ait, à l'intérieur de la cabine, une aire libre d'au moins 1 200 mm de diamètre ;
 - iv) Est munie, du côté intérieur, d'une poignée d'au moins 140 mm de longueur, dont le centre se trouve à une distance comprise entre 200 et 300 mm du côté charnières de la porte et entre 900 et 1 000 mm au-dessus du plancher ; et
 - v) Est munie d'une poignée extérieure près du côté pêne ;
 - C) Un W.-C. situé de telle sorte que le dégagement entre l'appareil et l'une des parois adjacentes est d'au moins 285 mm et d'au plus 305 mm ;
 - D) Des barres d'appui :
 - i) Fixées horizontalement à la paroi latérale la plus près du W.-C. et se prolongeant d'au moins 450 mm de part et d'autre de la projection du devant du W.-C. sur cette paroi ;
 - ii) D'au moins 600 mm de longueur, fixées horizontalement au mur arrière de manière à être centrées par rapport à la cuvette de W.-C. lorsque cette dernière n'a pas de réservoir d'eau ;
 - iii) Fixées entre 840 et 920 mm au-dessus du plancher ;
 - iv) Pouvant résister à une charge d'au moins 1,3 kN appliquée verticalement ou horizontalement ;
 - v) Ayant un diamètre compris entre 30 et 40 mm ; et
 - vi) Offrant un dégagement, par rapport à la paroi, compris entre 35 et 45 mm ;



Source :

Guide Normes de conception sans obstacles (novembre 2010)(pour personnes ayant une incapacité physique), Régie du bâtiment du Québec, 66 p.

www.rbq.gouv.qc.ca/fileadmin/medias/pdf/Publications/francais/ConceptionSansObstacles.pdf