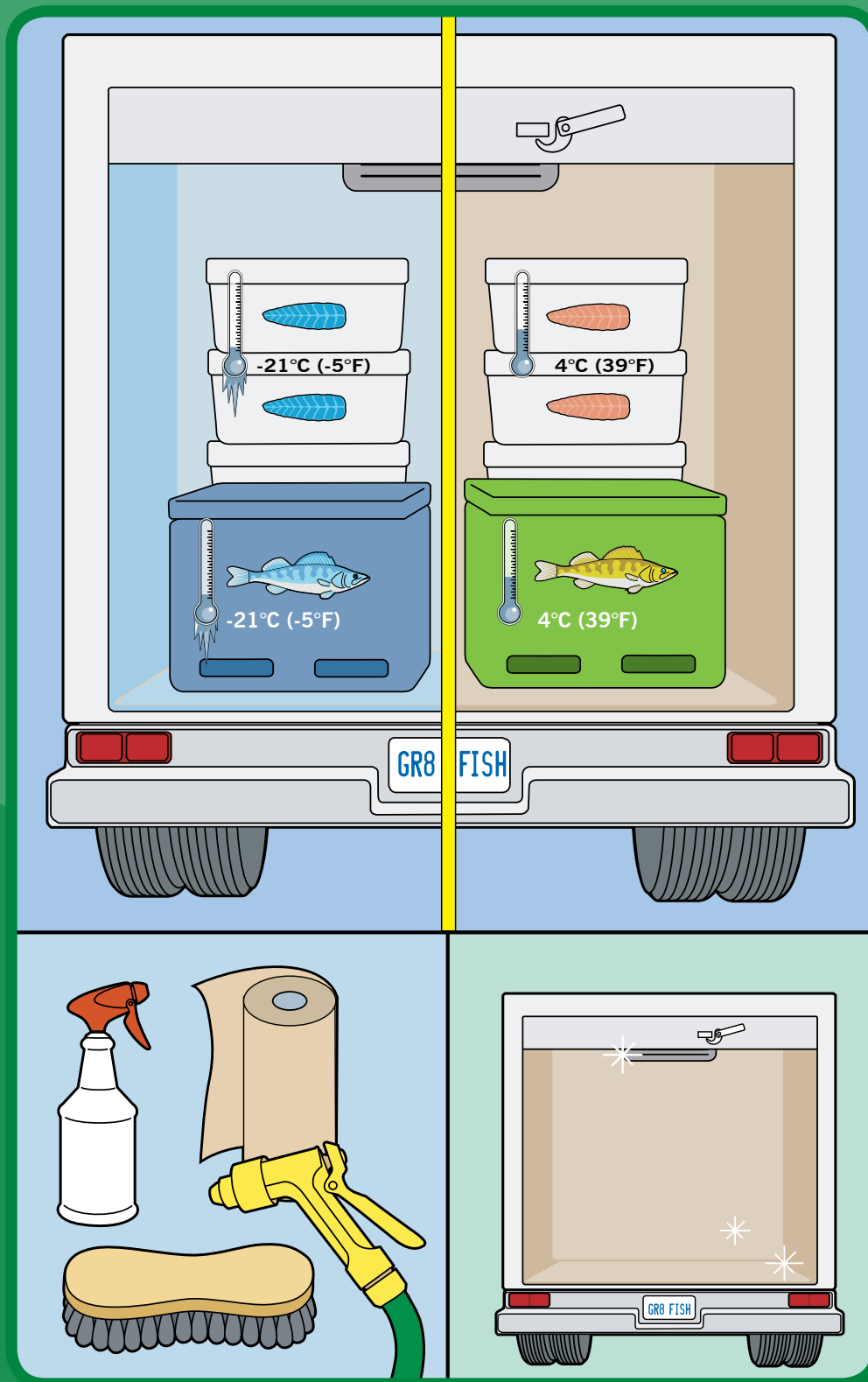


Transport sur la route



Dans un camion ou un fourgon, il faut garder le poisson et les produits du poisson au froid et éviter la contamination, pendant toute la période de la livraison aux clients.

Suivez les bonnes procédures de livraison pour assurer la qualité de vos produits.

Points à retenir :

- Les cinq étapes à suivre pour que le camion soit assez propre pour transporter le poisson ou les produits du poisson
- La température à laquelle il faut garder le poisson et les produits du poisson dans le camion



Préparatifs avant la livraison

Quand vous livrez du poisson ou des produits du poisson, vous devez enlever tout produit de nettoyage, filet et autre équipement ou fourniture de la boîte de chargement du camion. Ces articles pourraient contaminer le poisson et le rendre impropre à la transformation ou à la consommation.

Nettoyage du camion

Le camion servant à la livraison du poisson ou des produits du poisson à vos clients doit être nettoyé et désinfecté avant son chargement. En suivant les cinq étapes suivantes, vous serez certain de sa propreté.

Voici les cinq étapes pour nettoyer votre camion

1. Videz et nettoyez le camion

Utilisez un balai, une brosse ou un racloir pour enlever tout morceau de poisson, de sang, d'issues et d'autres types de déchets de la boîte du camion.

2. Rincez et désinfectez le camion

Utilisez un tuyau d'arrosage pour enlever les résidus restés dans le camion. Le rinçage permet aussi de préparer le camion pour la prochaine étape.

Lisez les directives sur l'étiquette du désinfectant (nettoyant), et mélangez le produit avec la bonne quantité d'eau chaude. Frottez tout l'intérieur du camion avec le mélange de nettoyant et d'eau, en ne négligeant aucun recoin. L'étiquette indiquera aussi combien de temps vous devez laisser le produit avant de le rincer.

3. Rincez le camion

Il est important de rincer complètement l'intérieur du camion à l'eau chaude. Les produits de nettoyage et les autres produits chimiques peuvent être toxiques et, s'ils sont mal rincés, pourraient contaminer votre prochain chargement de produits du poisson.

4. Désinfectez le camion

Une fois le camion complètement rincé, vous devez le désinfecter. La désinfection contribue à éliminer toutes les bactéries encore présentes. N'oubliez pas de lire attentivement l'étiquette du désinfectant et de suivre les directives d'emploi.

5. Séchez le camion

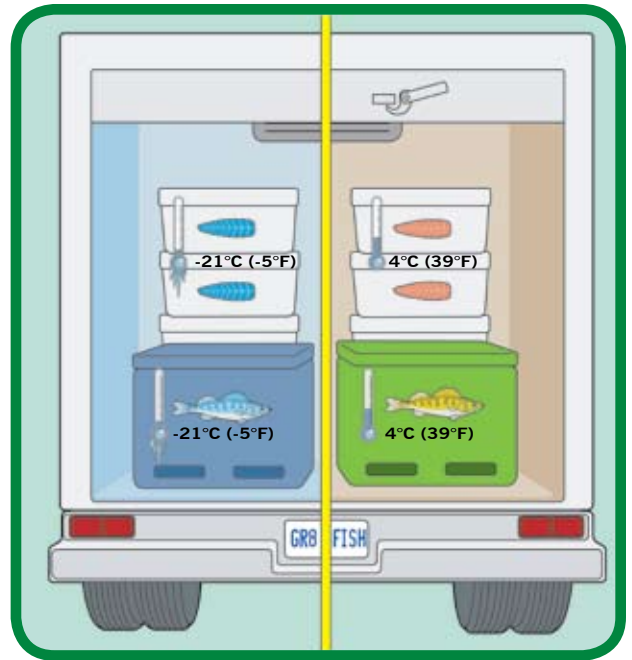
À l'aide d'un racloir, enlevez toute l'humidité restante. Comme les bactéries se multiplient plus rapidement sur les surfaces humides, le camion doit être complètement sec avant de commencer son chargement.



Gardez le poisson au froid

Il faut garder le poisson frais à 4°C (39°F) ou moins, et le poisson congelé, à -21°C (5°F). Évitez d'entreposer le poisson dans la « zone dangereuse », soit entre 4°C et 60°C (39°F et 140°F), qui favorise la multiplication de bactéries nocives pouvant rendre le poisson impropre à la consommation.

Que vous gardiez le poisson ou les produits du poisson au froid dans un camion réfrigéré ou des bacs remplis de glace, vous devez vérifier souvent la température interne de ces contenants à l'aide d'un thermomètre.



Pour garder le poisson au froid dans de la glace

Si vous gardez le poisson au froid dans des bacs remplis de glace, veuillez suivre les lignes directrices suivantes :

- Pour éviter de contaminer le poisson avec des bactéries nocives, préparez la glace avec de l'eau potable. De plus, changez la glace à chaque nouveau chargement.
- Pour éviter d'endommager la peau du poisson, utilisez de la glace pilée.
- Étalez le poisson correctement dans les bacs : mettez au fond du bac quelques centimètres de glace, puis une seule couche de poissons, suivi de quelques centimètres de glaces, puis d'une autre couche de poissons, et ainsi de suite jusqu'à ce que le bac soit plein. Terminez toujours avec quelques centimètres de glace sur le dessus.

Chargement du camion

Ne mettez pas les produits crus dans les mêmes contenants que les produits transformés ou prêts-à-manger, ni à proximité.

Placez le plus gros contenant au fond du camion, puis empilez les contenants plus petits par-dessus.

Tous les produits doivent être gardés dans des réfrigérateurs ou des bacs remplis de glace. Ne transportez jamais du poisson sans emballage mis sur de la glace libre dans votre camion. Tous les contenants doivent être munis d'un couvercle ou d'une porte hermétique pour garder les produits du poisson froids ou congelés, et pour les protéger contre la contamination.



Qu'est-ce que la contamination?

Manger des aliments contaminés est dangereux pour la santé.

La contamination survient quand les aliments entrent en contact avec des bactéries ou des produits chimiques nocifs provenant :

- de personnes ou d'équipement, ou
- d'autres aliments

Ce guide est offert en ligne en plusieurs langues.

**Pour obtenir de plus amples renseignements,
communiquez avec :**

Le ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario
1 Stone Road West
Guelph (Ontario) N1G 4Y2
1 888 466-2372

www.ontario.ca/omafra