



Service d'aliments traditionnels dans les établissements de santé et de services sociaux des TNO

Lignes directrices relatives à l'élaboration de politiques et de procédures opérationnelles concernant les aliments traditionnels offerts

Révision – Janvier 2024

www.hss.gov.nt.ca/fr

Table des matières

REMERCIEMENTS	4
PRÉSENTATION	4
OBJECTIF DES LIGNES DIRECTRICES	4
CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DES LIGNES DIRECTRICES	5
SERVICE D'ALIMENTS TRADITIONNELS DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX.....	5
Objectif	5
Objectifs des services alimentaires	5
DÉFINITION DU TERME « ALIMENTS TRADITIONNELS »	6
Aliments traditionnels des Territoires du Nord-Ouest.....	6
Qui peut faire don d'aliments traditionnels?.....	7
MODÈLES DE SERVICES ALIMENTAIRES POUR SERVIR DES ALIMENTS TRADITIONNELS OFFERTS EN DON	7
Modèles de services alimentaires	7
Pratique exemplaire pour servir des aliments traditionnels offerts en don.....	7
POLITIQUES ET PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES	8
Aperçu	8
1. Approvisionnement en aliments traditionnels.....	8
2. Réception de dons de viande de gibier et de chair de poisson	11
2.1 Réception de dons de viande de gibier et de chair de poisson : Emballage de qualité alimentaire	12
3. Conservation de la viande de gibier et du poisson crus offerts en don	13
4. Détection des éclats de métal et d'os	14
5. Planification des menus et choix des recettes.....	16
6. Préparation alimentaire pour un système de plats surgelés	17
7. Conservation des plats surgelés.....	19
8. Préparation alimentaire pour un système classique de cuisson-service.....	20
9. Préparation de bouillons traditionnels	22
10. Service de repas	24
11. Service de viande de gibier et de chair de poisson surgelées à l'état cru, vieillies ou fermentées	25

12. Gestion des stocks.....	25
13. Amélioration continue de la qualité	26
RÉFÉRENCES.....	28
ANNEXE A : GLOSSAIRE.....	29
ANNEXE B : FORMULAIRES.....	33
Formulaire 1 : Questionnaire à l'intention des récoltants pour les plantes et les baies	33
Formulaire 2 : Questionnaire à l'intention des pêcheurs.....	33
Formulaire 3 : Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs.....	34
Formulaire 4 : Formulaire de contrôle de la qualité pour les aliments offerts.....	36
Formulaire 5 : Liste de vérification des indicateurs de qualité de cuisson.....	37
Formulaire 6 : Formulaire de demande d'aliments traditionnels	38
Formulaire 7 : Modèle de formulaire de suivi des stocks de plats traditionnels et de bouillons	39
Formulaire 8 : Modèle de formulaire de suivi des stocks de viande de gibier et de chair poisson.....	40
Formulaire 9 : Modèle de sondage sur la satisfaction à l'égard des services d'aliments traditionnels	41
Formulaire 10 : Vérification de la satisfaction à l'égard des services d'aliments traditionnels.....	42
Formulaire 11 : Modèle de registre quotidien des températures de réfrigération et de congélation	43
Formulaire 12 : Modèle de suivi mensuel de la consommation d'aliments traditionnels.....	44
Formulaire 13 : Étiquette de don de viande de gibier	45
ANNEXE C : Liste de vérification des politiques et procédures opérationnelles relatives aux services d'aliments traditionnels.....	46

REMERCIEMENTS

Les présentes lignes directrices sont le fruit d'efforts collectifs déployés dans le cadre de la priorité en matière de nutrition du « Cadre sur les choix santé » du gouvernement des Territoires du Nord-Ouest (GTNO). Elles ont été établies grâce à la collaboration du ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS), du ministère de l'Environnement et du Changement climatique (MECC), de Pêches et Océans Canada (MPO), du ministère d'Environnement et Changement climatique Canada, et de l'Administration des services de santé et des services sociaux des Territoires du Nord-Ouest (ASTNO). Nous remercions le Programme culturel de santé autochtone de l'Hôpital général de Whitehorse (Yukon), et le Service de la nutrition territoriale, ministère de la Santé, gouvernement du Nunavut.

PRÉSENTATION

Le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) reconnaît l'importance d'offrir des aliments traditionnels aux patients, résidents et clients autochtones dans les établissements de santé et de services sociaux des TNO. L'offre d'aliments traditionnels procure un sentiment de réconfort et de bien-être, ce qui maintient la qualité de vie, favorise la guérison et améliore les résultats des soins. Il est largement admis que lorsqu'une personne se remet d'une maladie et reprend des forces, il est important de lui fournir des aliments nourrissants et un environnement qui encourage la consommation d'aliments. Des études ont montré que les patients souffrant de malnutrition restent deux à trois jours de plus à l'hôpital que les patients bien nourris et qu'ils courent un risque plus élevé d'être réadmis dans les 30 jours¹.

OBJECTIF DES LIGNES DIRECTRICES

La majorité de la viande de gibier et de gibier à plumes ainsi que des plantes traditionnelles servies dans les établissements de santé et de services sociaux des TNO sont obtenues grâce à des dons. Le poisson peut être offert par des pêcheurs titulaires d'un permis commercial ou être acheté auprès de ceux-ci. Les présentes lignes directrices fournissent aux exploitants de services alimentaires des recommandations en matière de politiques et de procédures opérationnelles, ainsi que des exemples de formulaires requis et des références pour l'achat, la manipulation et le service sécuritaires des aliments traditionnels.

La réussite des opérations de services alimentaires exige une collaboration et une coordination entre les prestataires de services alimentaires, les fournisseurs (chasseurs, récoltants, pêcheurs, bouchers, organismes communautaires locaux), les fournisseurs de soins de santé et les exploitants d'installations, en plus de nécessiter des conseils et des formations de la part des gardiens du savoir traditionnel.

Le ministère de l'Environnement et du Changement climatique (MECC) réglemente la récolte d'animaux sauvages par l'intermédiaire de la *Loi sur la faune* et encourage la conservation et le respect de la faune au moyen de programmes et de règlements existants (p. ex. concernant le gaspillage). Le *Règlement sur la pêche des Territoires du Nord-Ouest* définit les modalités applicables aux dons de poissons de sport pêchés légalement. En outre, le ministère de la Santé et des Services sociaux réglemente les établissements alimentaires en vertu de la *Loi sur la santé publique*. Les

¹ Les diététistes du Canada. 2014. *An Inter-professional approach to malnutrition in hospitalized adults*.

<https://www.dietitians.ca/DietitiansOfCanada/media/Documents/Resources/An-Interprofessional-Approach-to-Malnutrition-in-Hospitalized-Adults.pdf?ext=.pdf>

présentes lignes directrices ont été élaborées pour s'harmoniser avec les articles pertinents de ces lois et règlements.

Les présentes lignes directrices ont été adaptées du Programme culturel de santé autochtone de l'Hôpital général de Whitehorse, à Whitehorse (Yukon), et avec l'autorisation de ce dernier.

CHAMP D'APPLICATION ET UTILISATION DES LIGNES DIRECTRICES

Les présentes lignes directrices définissent les politiques, les procédures et les ressources opérationnelles que doivent utiliser les exploitants de services alimentaires dans les établissements de santé et de services sociaux de toutes tailles aux TNO. Les petits et moyens établissements (moins de 20 lits) peuvent utiliser ou adapter les lignes directrices pour répondre à leurs besoins. Les grands établissements (20 lits ou plus) ont des activités plus complexes. Ils peuvent avoir besoin d'un plus grand nombre de documents d'orientation et d'un champ d'application plus vaste.

La dotation en personnel des exploitations de services alimentaires varie d'un établissement à l'autre. Par conséquent, les titres de postes indiqués dans les politiques et procédures sont des suggestions et sont définis dans le glossaire. Les services alimentaires décrits dans les présentes lignes directrices sont destinés aux patients hospitalisés et aux résidents des établissements de soins de longue durée ou d'aide à la vie autonome. Les lignes directrices ne traitent pas des questions relatives aux contaminants environnementaux et aux zoonoses touchant les animaux sauvages et le poisson, ni de la disponibilité et de la durabilité des animaux sauvages et du poisson comme sources d'alimentation.

Bien que les présentes lignes directrices aient été élaborées pour les exploitants de services alimentaires au sein d'établissements de santé et des services sociaux, les établissements gérés par le ministère de la Justice pourraient les adapter à leurs besoins. Les autres utilisateurs des lignes directrices comprennent les organismes non gouvernementaux, les gouvernements autochtones et les organismes scolaires des TNO qui peuvent se procurer et utiliser des animaux sauvages et du poisson dans le cadre du service de repas, et d'activités récréatives et d'enrichissement culturel. L'annexe C présente des suggestions d'utilisation des politiques et des procédures pour différentes activités liées aux services d'alimentation.

SERVICE D'ALIMENTS TRADITIONNELS DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE SANTÉ ET DE SERVICES SOCIAUX

Objectif

Les patients, clients et résidents autochtones des établissements de santé et de services sociaux des TNO reçoivent des aliments traditionnels qui répondent à leurs préférences personnelles et à leurs besoins nutritionnels, et qui sont préparés en toute sécurité afin de prévenir les maladies d'origine alimentaire.

Objectifs des services alimentaires

1. Offrir des aliments traditionnels récoltés légalement aux TNO, puis manipulés et préparés de façon sécuritaire selon les pratiques traditionnelles.
2. Créer un menu nutritif composé d'aliments préparés selon les pratiques traditionnelles.
3. Fournir des aliments traditionnels toute l'année, en fonction des disponibilités.

DÉFINITION DU TERME « ALIMENTS TRADITIONNELS »

Les aliments traditionnels sont définis comme étant les animaux sauvages (les mammifères, les oiseaux, les poissons) qui sont chassés, pêchés, piégés et capturés et les plantes qui sont cueillies, dans la nature, les rivières, les ruisseaux, la mer ou le ciel depuis des millénaires par les peuples autochtones des TNO. Les pratiques traditionnelles liées à l'acquisition, à la préparation et à la consommation d'aliments traditionnels sont profondément ancrées dans l'identité culturelle des peuples autochtones.

Par conséquent, les aliments traditionnels sont plus qu'un simple régime alimentaire; c'est un mode de vie pour les peuples autochtones des TNO, qui contribue non seulement à de bons résultats nutritionnels, mais aussi à de nombreux déterminants sociaux de la santé², tels que :

- L'inclusion sociale – les membres de la communauté ou collectivité contribuent au partage de la viande de gibier avec les patients autochtones.
- La préservation et le renforcement des pratiques traditionnelles par le transfert de connaissances et de compétences.
- La promotion de la valeur des aliments traditionnels pour la guérison et le bien-être.

Les aliments traditionnels sont des sources particulièrement bonnes de protéines, de fer et de vitamines A et B. Une étude menée en Colombie-Britannique a révélé que lorsque les participants autochtones consommaient des aliments traditionnels, ils avaient des apports quotidiens plus élevés en nutriments importants pour la guérison, tels que les protéines, la vitamine D, le fer et le zinc³.

Aliments traditionnels des Territoires du Nord-Ouest

Chaque région des TNO dépend de différents types d'animaux, de poissons et de plantes pour fournir les nutriments nécessaires à la vie dans un environnement hostile. Le tableau ci-dessous présente les aliments traditionnels provenant de la terre, du ciel et des eaux des TNO.

LISTE DES ALIMENTS TRADITIONNELS DES TERRITOIRES DU NORD-OUEST				
FAUNE TERRESTRE ET AVIAIRE				
Caribou	Orignal	Mouflon de Dall	Bison	Renne
Ours	Castor	Lapin	Écureuil	Bœuf musqué
Porc-épic	Rat musqué	Lagopède	Tétra	Oie
Canard	Cygne			
POISSONS ET FAUNE MARINE				
Touladi (truite grise)	Grand corégone	Inconnu (Coney)	Ombre arctique	Omble chevalier
Lotte	Dolly Varden	Brochet	Saumon	Omble à tête plate
Doré	Œufs de poisson	Béluga	Baleine boréale	Huile de baleine
Phoque	Huile de phoque			
PLANTES				

² Mikkonen, J. et Raphael, D. 2010. *Social Determinants of Health: The Canadian Facts*. Toronto : York University School of Health Policy and Management. http://thecanadianfacts.org/the_canadian_facts.pdf

³ Troian, Martha. 2014. *Traditional foods boost Indigenous health: Culturally appropriate foods making headway in hospitals*. <https://ricochet.media/en/249/traditional-foods-boost-indigenous-health>

Chicoutés	Canneberges sauvages	Amélanches	Camarine noire
Bleuets	Viornes comestibles	Pointes d'épinette	Framboises
Thé du Labrador	Fraises		

Qui peut faire don d'aliments traditionnels?

La viande de gibier peut être offerte en don par les récoltants, les chasseurs et les pourvoyeurs expérimentés au sein de la collectivité ayant légalement récolté la viande en question conformément à la *Loi sur la faune* des TNO et au *Règlement général sur la faune*. Les agents des ressources renouvelables peuvent faire don de viandes de gibier récoltées illégalement. Le poisson peut être offert en don par des pêcheurs titulaires d'un permis de pêche sportive ou commerciale. Les plantes peuvent être offertes en don par les récoltants au sein de la collectivité. Aucun permis n'est requis pour récolter des plantes.

MODÈLES DE SERVICES ALIMENTAIRES POUR SERVIR DES ALIMENTS TRADITIONNELS OFFERTS EN DON

Les services alimentaires sont décrits comme un système permettant de planifier, d'organiser, d'acquérir, de préparer, d'entreposer et de servir des aliments à un groupe de personnes. Le ministère de la Santé et des Services sociaux (MSSS) des TNO offre des services alimentaires principalement dans les hôpitaux, les établissements de soins de longue durée, les foyers de groupe et les établissements d'aide à la vie autonome.

Modèles de services alimentaires

Les systèmes conventionnels de services alimentaires cuisson-service avec assemblage centralisé des repas sont les plus courants dans les établissements de soins de santé des TNO. Dans ce type de services alimentaires, les aliments sont cuits, conservés pendant une courte période à température contrôlée, puis servis. Par le passé, un système de remise en température où les aliments sont cuits, congelés et réchauffés au besoin a été mis à l'essai, mais non retenu.

Pratique exemplaire pour servir des aliments traditionnels offerts en don⁴

L'approvisionnement en viande de gibier est souvent limité à la disponibilité saisonnière. Par conséquent, un modèle mixte de système classique de cuisson-service avec préparation de plats surgelés fonctionne mieux lorsque la viande de gibier n'est pas facilement disponible toute l'année. En outre, la réussite du service dépend de la collaboration entre les exploitants de services alimentaires et les gardiens du savoir traditionnel, les fournisseurs (récoltants, trappeurs, chasseurs, pêcheurs et pourvoyeurs), les administrateurs de l'établissement et les diététistes autorisés pour planifier, organiser et distribuer les aliments traditionnels dans les établissements.

⁴ Communications du Programme culturel de santé autochtone de la Whitehorse General Hospital Corporation.

POLITIQUES ET PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES

Aperçu

Les politiques et procédures opérationnelles sont déterminées par l'exploitant des services alimentaires conformément aux normes opérationnelles. Les politiques opérationnelles fournissent des orientations au personnel des services alimentaires pour la prestation de ces services. Les procédures sont des instructions étape par étape permettant de mettre en œuvre les processus nécessaires à la prestation de services de qualité.

La section suivante présente les politiques et procédures recommandées, rédigées conformément au règlement afférent à la *Loi sur la faune* des TNO, au *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires* et à la *Loi sur la santé publique* des TNO. Les exploitants de services alimentaires ne sont pas limités aux politiques et procédures énumérées dans la section suivante et peuvent utiliser leurs propres format et formulation pour respecter les normes opérationnelles.

1. Approvisionnement en aliments traditionnels

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : La viande de gibier doit être obtenue par l'entremise de dons de récoltants, de chasseurs et de pourvoyeurs expérimentés au sein de la collectivité qui récoltent légalement la viande en question.

L'achat de viande de gibier auprès de récoltants, de chasseurs et de pourvoyeurs au sein de la collectivité n'est pas autorisé, conformément aux ententes sur les revendications territoriales, à moins que le récoltant ou le chasseur ne détienne une étiquette commerciale. Les animaux tués sur la route ne sont pas acceptés comme don.

Le poisson est acquis par don auprès de pêcheurs sportifs titulaires d'un permis ou acheté auprès de pêcheurs commerciaux titulaires d'un permis.

Les produits transformés, y compris la viande de gibier en boîte, hachée ou séchée, le poisson séché, ainsi que les produits animaux vieillis ou fermentés ne sont pas acceptés.

Les baies, les pointes d'épinette et le thé du Labrador peuvent être offerts. Les champignons sauvages ne sont pas acceptés.

Rôles et responsabilités :

1. Le **gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée** est chargé de solliciter des dons de viande de gibier, de chair de poisson et de plantes en envoyant un avis aux institutions et organismes suivants : les gouvernements autochtones, les sociétés régionales, les conseils de bande, les organismes communautaires locaux, les pourvoiries, les bureaux des ressources renouvelables et les associations de chasseurs et de trappeurs en utilisant diverses méthodes.
2. Le **gestionnaire, Services alimentaires ou le coordonnateur, Aliments traditionnels (ou la personne désignée)** doit s'assurer que tous les donateurs connaissent les pratiques de manipulation sécuritaire du gibier en ce qui concerne les dons de gibier acceptés dans le but de mettre des aliments traditionnels à la disposition des patients, des clients et des résidents autochtones des établissements de santé et de services sociaux.

Procédures :

1. La viande de gibier offerte en don doit être livrée soit au boucher désigné par l'établissement de santé, soit directement à l'établissement de santé (à déterminer par le gestionnaire, Services alimentaires, ou le coordonnateur, Aliments traditionnels).
2. Les frais de dépeçage sont couverts par l'établissement.
3. Les dons de gibier sauvage doivent être accompagnés du formulaire **Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs** dûment rempli. Si le formulaire n'est pas entièrement rempli par le chasseur ou pourvoyeur, le personnel du service alimentaire doit s'efforcer d'obtenir des réponses à toutes les questions. Si le formulaire demeure incomplet malgré tous les efforts déployés, le don de viande de gibier ne sera pas accepté.
4. Les dons de plantes (baies) doivent être accompagnés du formulaire **Questionnaire à l'intention des récoltants** dûment rempli.
5. Les viandes de gibier, les poissons et les plantes qui peuvent faire l'objet d'un don sont énumérés dans le tableau des aliments traditionnels des Territoires du Nord-Ouest ci-dessous.

LISTE DES ALIMENTS TRADITIONNELS DES TNO POUVANT FAIRE L'OBJET D'UN DON				
FAUNE TERRESTRE ET AVIAIRE				
Caribou	Orignal	Mouflon de Dall	Bison	Renne
Ours	Castor	Lapin	Écureuil	Bœuf musqué
Porc-épic	Rat musqué	Lagopède	Tétra	Oie
Canard	Cygne			
POISSONS ET FAUNE MARINE				
Touladi (truite grise)	Grand corégone	Inconnu (Coney)	Ombre arctique	Ombre chevalier
Lotte	Dolly Varden	Brochet	Saumon	Ombre à tête plate
Doré	Œufs de poisson	Béluga	Baleine boréale	Phoque
PLANTES				
Chicoutés	Canneberges sauvages	Amélanches	Camarine noire	
Bleuets	Viornes comestibles	Pointes d'épinette	Framboises	
Thé du Labrador	Fraises			

Documents :

Les documents énumérés dans la présente section deviennent des dossiers pour le service alimentaire et doivent être conservés pendant au moins trois (3) ans à fins de vérification.

- Communications au sujet des dons, y compris des avis dans les journaux, des messages d'intérêt public, des lettres ou de la publicité dans les médias sociaux.
- Formulaire Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs et formulaire Questionnaire à l'intention des récoltants.

Évaluation :

- L'examen et l'évaluation comprennent la préparation de tous les documents nécessaires.
- L'évaluation par le gestionnaire, Services alimentaires, ou le gestionnaire, Programme de mieux-être autochtone, vise à s'assurer que tous les formulaires nécessaires sont remplis et

retournés en temps opportun et que les processus nécessaires sont suivis en conséquence.

2. Réception de dons de viande de gibier et de chair de poisson

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Tous les dons de viande de gibier et de chair poisson, frais ou congelé, doivent être de haute qualité, étiquetés et conditionnés dans des emballages de qualité alimentaire (section 2.1) et reçus directement d'un donateur approuvé ou d'un boucher désigné.

La viande de gibier ou la chair de poisson partiellement décongelée n'est pas acceptée.

Rôles et responsabilités :

1. Le **gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée** assure le suivi des dons en recueillant le formulaire **Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs** dûment rempli. Le service alimentaire peut mettre en place d'autres systèmes de suivi des dons de viande d'animaux sauvages et de poisson permettant la consignation des numéros de suivi attribués au donateur, du numéro de permis du donateur, de la date de réception du don, de l'espèce offerte en don, du lieu de capture ou de récolte du don et de son poids (ou du nombre de poissons). Pour ce faire, il est préférable d'utiliser des bases de données électroniques ou des tableurs.
2. Le **gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée** reçoit et étiquette la viande de gibier et la chair de poisson emballées provenant du donateur approuvé ou d'un boucher désigné, y compris la facture du boucher.
3. Le **gestionnaire, Services alimentaires**, confie le contrôle des stocks au coordonnateur, Aliments traditionnels, ou à la personne désignée.

Procédures :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée obtient le formulaire **Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs** dûment rempli auprès du donateur approuvé ou du boucher désigné au moment de la livraison de la viande de gibier ou du poisson. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée peut aider le donateur approuvé à remplir le formulaire **Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs**.
2. Un **formulaire de contrôle de la qualité** est rempli par le boucher désigné. S'il n'y a pas de boucher désigné, le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels, et un aîné; ou la personne désignée remplit le formulaire de contrôle de la qualité pour décider d'accepter ou non le don.
3. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée :
 - vérifie que la viande emballée est conditionnée dans des boîtes d'un poids inférieur ou égal à 22,7 kg (50 livres) (pour des raisons de sécurité);
 - crée et colle des étiquettes sur les aliments offerts, en incluant les renseignements tirés du Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs : numéro d'accusé de réception, nom et numéro de permis du chasseur, type d'animal, découpe, poids et date de réception du don (veuillez vous reporter au Formulaire 13 : Étiquette de don de viande de gibier à l'Annexe B);
 - vérifie que la viande de gibier et la chair de poisson emballées ont été étiquetées et que des

codes de suivi ont été appliqués pour chaque don.

4. La réception de viande de gibier provenant d'un boucher désigné ou d'un donateur fera l'objet d'un suivi par voie électronique ou sur un formulaire papier.
5. Les cuisiniers (ou le personnel désigné) doivent entreposer la viande emballée dans un réfrigérateur ou un congélateur de manière appropriée et en temps opportun, selon les instructions de l'exploitant du service alimentaire. Toute la viande de gibier et toute la chair de poisson conservées dans le congélateur doivent faire l'objet d'une rotation avant l'entreposage de la viande de gibier ou de la chair de poisson nouvellement reçues, selon la méthode du « premier entré, premier sorti ».

Documents :

- L'établissement doit tenir les dossiers suivants à la disposition d'un agent de santé environnementale du ministère de la Santé et des Services sociaux (GTNO) et d'un agent des ressources renouvelables du ministère de l'Environnement et des Ressources naturelles (GTNO), qui pourront les examiner en tout temps :
 - Formulaire de contrôle de la qualité;
 - Formulaire **Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs** dans une base de données ou un système de suivi du gibier et du poisson établi par l'exploitant du service alimentaire. Le système de suivi permet la consignation du numéro de suivi attribué au donateur, du numéro de permis de donateur, de la date de réception du don, de l'espèce offerte en don, du lieu de capture ou de récolte du don et de son poids (ou du nombre de poissons). Pour ce faire, il est préférable d'utiliser des bases de données électroniques ou des tableurs.

Évaluation :

- L'évaluation effectuée par le gestionnaire, Services alimentaires, ou le gestionnaire, Programme de mieux-être autochtone, ou la personne désignée, comprendra les éléments suivants :
 - Une vérification visant à confirmer que tous les dons entrants contiennent les renseignements d'identification requis;
 - Une vérification visant à confirmer que l'étiquetage des dons se fait de manière précise et cohérente;
 - Une vérification visant à confirmer que le système de suivi des dons d'aliments traditionnels est utilisé de manière cohérente;
 - La tenue de registres des formulaires de contrôle de la qualité, des formulaires de suivi du gibier, des factures des bouchers et des formulaires de questionnaire à l'intention des chasseurs, des pourvoyeurs et des pêcheurs.

2.1 Réception de dons de viande de gibier et de chair de poisson : Emballage de qualité alimentaire

Politique : La viande de gibier ou la chair de poisson offertes en don qui est livrées dans un emballage de qualité non alimentaire ou dans un emballage endommagé doit immédiatement être placées dans un emballage de qualité alimentaire, être adéquatement étiquetées et conservées.

- Les emballages de qualité alimentaire sont constitués de matériaux jugés sécuritaires pour la conservation des aliments.
- Les emballages jugés sécuritaires pour la conservation des aliments comprennent le papier de boucherie, le papier d'aluminium, le papier sulfurisé, le papier ciré et les films étirables de qualité alimentaire ou des sacs refermables en plastique.
- Les emballages jugés non sécuritaires pour la conservation des aliments comprennent le papier journal, le carton, les sacs d'épicerie et les sacs à déchets.

3. Conservation de la viande de gibier et du poisson crus offerts en don

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Les viandes de gibier et le poisson crus offerts en don seront étiquetés et entreposés dans un congélateur désigné afin d'en garantir la sûreté, la sécurité et la qualité.

Il n'est pas nécessaire de séparer la viande de gibier et le poisson des autres viandes et poissons si la viande de gibier et le poisson sont taillés, nettoyés, emballés et étiquetés de façon adéquate. Si les viandes de gibier et le poisson offerts ne sont pas adéquatement taillés, emballés et étiquetés, ils devraient être entreposés séparément, à l'écart des autres viandes et poissons, jusqu'à ce qu'ils le soient.

Rôles et responsabilités :

1. Le **gestionnaire, Services alimentaires**, est chargé de désigner un membre du personnel pour entreposer les viandes de gibier et le poisson crus provenant d'un boucher désigné ou directement d'un donateur approuvé, conformément aux procédures acceptées.

Procédures :

1. Tous les aliments doivent être entreposés à au moins 6 pouces au-dessus du plancher, sur des étagères faites en matériau lisse, non poreux (tel que de l'acier inoxydable) et facile à nettoyer. Les étagères doivent être maintenues en bon état.
2. Les articles doivent être adéquatement emballés, recouverts et étiquetés avec le nom du donateur, le type d'animal, la découpe, le poids et la date de réception, comme indiqué dans le Formulaire 13 : Étiquette de don de viande de gibier à l'Annexe B.
3. Les aliments doivent être placés de manière organisée, de façon à prévenir toute contamination ou contamination croisée. Par exemple, les pièces de viande de gibier et de chair de poisson crues doivent être placées sur les étagères du bas, tandis que les aliments prêts à cuire et prêts à servir doivent être placés sur les étagères du haut.
4. Tous les aliments doivent faire l'objet d'une rotation régulière. Les repas périmés doivent être consignés et éliminés; le principe du « premier entré, premier sorti » s'applique.
5. La température interne du réfrigérateur doit être maintenue à 4 °C ou moins. Les températures au-dessus de 4 °C doivent être immédiatement signalées au gestionnaire, Services alimentaires.
6. La température interne du congélateur doit être maintenue à -18 °C ou moins. Les températures au-dessus de -18 °C doivent être immédiatement signalées au gestionnaire, Services alimentaires.
7. Il convient de vérifier que les congélateurs et les réfrigérateurs sont équipés de thermomètres étalonnés.

8. Un registre des stocks d'aliments doit être tenu à jour. Le gibier ou le poisson frais et cru ne doit pas être conservé plus de 2 ou 3 jours à une température de réfrigération de 4 °C ou moins, et le gibier ou le poisson congelé ne doit pas être conservé au-delà de 12 mois (1 an) à une température de -18 °C ou moins.
9. Il est interdit de recongeler la viande ou le poisson décongelé.

Documents :

- Formulaire de suivi des stocks (annexe B);
- Registre quotidien des températures de réfrigération et de congélation (annexe B).

Évaluation :

- Il incombe au gestionnaire, Services alimentaires, de veiller au respect des procédures.

4. Détection des éclats de métal et d'os

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Toute la viande de gibier offerte en don et destinée à la préparation de repas traditionnels doit faire l'objet d'un examen approfondi pour écarter la présence de balles, d'autres objets métalliques ou d'éclats d'os.

Rôles et responsabilités :

1. Le cuisinier ou la personne désignée est responsable de la détection des éclats de métal et d'os avant et après la préparation alimentaire.

Procédures :

1. Les os et la viande de gibier crue, en particulier des oiseaux, doivent faire l'objet d'un balayage pour détecter la présence de métal avant leur utilisation dans le cadre de la préparation des repas.
2. Une fois le balayage terminé, remplissez la section du ***formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson*** relative à la détection de métal et d'éclats d'os dans des aliments traditionnels en cochant la case appropriée.
3. Après la cuisson d'un plat de viande ou gibier à plumes, le cuisinier ou la personne désignée doit placer les portions sur une surface en plastique ou une autre surface non métallique et effectuer un balayage en passant un **détecteur de métaux portatif** au-dessus de chaque portion.
4. Tout plat contenant des objets métalliques (résultat positif) selon le détecteur de métaux doit être retiré.
5. Une fois le balayage terminé, le cuisinier doit remplir la section du ***formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson*** du tableau des aliments traditionnels en cochant la case appropriée. Les registres doivent indiquer la fréquence à laquelle le métal est trouvé dans la viande ou le gibier à plumes ayant fait l'objet d'un don.
6. Le cuisinier doit placer le formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson dûment rempli dans un classeur prévu à cet effet et facilement accessible au personnel.

Documents :

- Formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson (annexe B).

Évaluation :

- Évaluation effectuée par le gestionnaire, Services alimentaires.

5. Planification des menus et choix des recettes

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Un menu sera prévu, accompagné de recettes, pour le service des aliments traditionnels. La collaboration dans la planification des menus et le choix des recettes est essentielle à toute opération de service alimentaire. Les gardiens du savoir traditionnel (aînés), le personnel des services alimentaires, le personnel chargé de la santé et du mieux-être des Autochtones et les diététistes autorisés constituent le groupe de base pour la planification concertée du menu. Les types d'aliments, les ingrédients, la méthode de cuisson, la durée et la rotation du menu, l'équipement nécessaire et la souplesse du menu seront déterminés par le groupe chargé de la planification concertée du menu.

Rôles et responsabilités :

1. Le **groupe de planification concertée du menu** décide des rôles et des responsabilités de ses membres. En règle générale, le gestionnaire, Programme de santé et de mieux-être autochtones, ou la personne désignée (coordonnateur, Aliments traditionnels) préside le groupe de planification. En l'absence d'un programme de santé et de mieux-être autochtones, le gestionnaire, Services alimentaires, préside le groupe de planification.

Procédures :

1. Le groupe de planification doit se réunir régulièrement pour planifier un menu selon les principes établis en tenant compte des éléments suivants : l'adéquation nutritionnelle, l'acceptabilité par les patients ou les résidents, les compétences du personnel, la disponibilité des aliments, l'équipement et la flexibilité.
2. Des sondages sur la satisfaction peuvent être menés pour évaluer l'acceptabilité des plats proposés au menu.
3. Le groupe de planification doit sélectionner ou élaborer des recettes et utilise des formats de recettes normalisés qui indiquent les ingrédients de la recette, les quantités requises pour chaque ingrédient, les méthodes de cuisson, les rendements et la taille des portions.
4. Les recettes doivent être testées par le personnel du service alimentaire ou du programme de santé et de mieux-être autochtones.

Documents :

- Recettes;
- Sondage sur la satisfaction (oral ou imprimé).

Évaluation :

- Évaluation effectuée par le gestionnaire, Services alimentaires, et le coordonnateur, Aliments traditionnels.

6. Préparation alimentaire pour un système de plats surgelés

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : La planification et la préparation d'un menu d'aliments traditionnels autochtones sont le fruit d'une collaboration entre le personnel des services alimentaires, le coordonnateur, Aliments traditionnels, le personnel et les conseillers du programme de mieux-être autochtone et les diététistes autorisés. La préparation alimentaire est réalisée de manière sécuritaire et organisée au moyen de recettes traditionnelles.

Rôles et responsabilités :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit collaborer avec les conseillers autochtones et les diététistes autorisés pour choisir les recettes et établir un menu.
2. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit élaborer un programme de préparation des plats pour la préparation et la cuisson des aliments traditionnels ainsi qu'un système de codage des aliments par lots.

Procédures :

1. Huit (8) jours avant un quart de travail de préparation alimentaire prévu, le cuisinier ou la personne désignée doit remplir le **formulaire de suivi des stocks de plats traditionnels**.
2. Sept (7) jours avant un quart de travail de préparation alimentaire prévu, le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit déterminer deux plats traditionnels à préparer.
3. Le plan de préparation doit comprendre une soupe ou un ragoût et un rôti ou un pain de viande, et ne doit pas prévoir plus de 50 à 70 portions d'aliments traditionnels à la fois.
4. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit fournir au cuisinier les recettes et les quantités à préparer.
5. Le cuisinier doit déterminer la quantité de gibier et d'autres ingrédients à sortir du congélateur pour la décongélation partielle et vérifier avec le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée si les quantités sont exactes.
6. Le cuisinier doit créer un calendrier de préparation des plats qui précise les éléments suivants :
 - la date de préparation;
 - le nom du cuisinier;
 - les recettes à préparer;
 - les quantités à préparer.
7. Deux (2) à cinq (5) jours avant la préparation alimentaire prévue, le cuisinier doit retirer les viandes de gibier et de gibier à plumes ainsi que la chair de poisson du congélateur et les placer dans les bacs de décongélation prévus à cet effet. Les bacs portent une étiquette sur laquelle figurent les aliments qui s'y trouvent, puis sont placés au réfrigérateur, le temps que les aliments décongèlent. Les grosses pièces de viande ou de chair poisson prennent plus longtemps à décongeler que les petites.
8. Les étiquettes apposées sur les plats doivent être créées par le personnel compétent. Ces étiquettes doivent indiquer le nom du plat, sa date de préparation et la ou les sources de gibier, de gibier à plumes ou de poisson. Les étiquettes sont placées à un endroit précis.

9. Les plats cuisinés sont étiquetés par le cuisinier ou la personne désignée.
10. Le cuisinier doit inscrire la date et le nom de la personne qui a sorti la viande du congélateur sur le **formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson** des plats traditionnels.
11. Le jour de la préparation des plats traditionnels, le cuisinier doit veiller à ce que le processus suivant soit respecté :
 - La chair et les os présents dans la viande de gibier crue doivent faire l'objet d'un balayage pour détecter la présence de métal avant leur utilisation dans le cadre de la préparation des repas. Une fois le balayage terminé, cochez la section correspondante du formulaire.
 - La température de cuisson atteinte doit être consignée (celle-ci doit être supérieure à 74 °C) sur le formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson.
 - Les aliments doivent être refroidis par courant d'air ou par d'autres méthodes jusqu'à ce que la température atteigne 4 °C ou moins dans un délai approprié. La température interne doit être réduite à 20 °C ou moins en l'espace de 2 heures et à 4 °C ou moins en l'espace de 4 heures.
 - Le **formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson** des aliments traditionnels doit être dûment rempli et conservé avec soin dans un classeur à l'endroit prévu à cet effet.
12. Le coordonnateur, Aliments traditionnels, ou la personne désignée doit se présenter dans la cuisine le jour de la préparation des aliments traditionnels à l'heure convenue et appliquer des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments, y compris le lavage des mains, l'utilisation d'un filet à cheveux et le port des vêtements appropriés. Il doit aider le cuisinier à préparer, à emballer et à étiqueter les plats traditionnels.
13. Le cuisinier doit prélever un échantillon (environ 100 g) de chaque lot et le placer dans un contenant congelable. Chaque contenant d'échantillon doit être étiqueté avec la date de préparation du plat, la source du gibier, le personnel ayant préparé le plat et le mot « échantillon » (« *sample* ») et être placé dans une boîte à échantillons. L'échantillon doit être conservé au congélateur pendant la nuit, puis retiré le lendemain et ajouté aux stocks d'échantillons de plats traditionnels.
14. Le cuisinier doit placer les plats surgelés étiquetés dans l'inventaire selon la méthode « premier entré, premier sorti » et veiller à ce qu'ils soient entreposés sur les étagères de congélation prévues à cet effet.

Documents :

- Formulaire de suivi des stocks de plats traditionnels (annexe B);
- Recettes déterminées par l'exploitant des services alimentaires;
- Formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson (annexe B);
- Calendrier de préparation des plats établi par l'exploitant des services alimentaires.

Évaluation :

- Évaluation effectuée par le gestionnaire, Services alimentaires.

7. Conservation des plats surgelés

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : La viande de gibier et le poisson cuits doivent être entreposés dans un congélateur prévu à cet effet afin d'en garantir la sûreté, la sécurité et la qualité. Il n'est pas nécessaire de séparer la viande de gibier et le poisson cuits des autres viandes et poissons.

Rôles et responsabilités :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires, est chargé de désigner un membre du personnel pour entreposer les plats surgelés.

Procédures :

1. Tous les aliments doivent être entreposés à au moins 6 pouces au-dessus du plancher, sur des étagères faites en matériau lisse, non poreux (tel que de l'acier inoxydable) et facile à nettoyer. Les étagères doivent être maintenues en bon état.
2. Les articles doivent être adéquatement emballés, recouverts et étiquetés avec le nom du plat, la date de sa préparation et la ou les sources de gibier utilisé.
3. Les aliments doivent être placés de manière organisée, de façon à prévenir toute contamination ou contamination croisée. Par exemple, les pièces de viande de gibier et de chair de poisson crues doivent être placées sur les étagères du bas, tandis que les aliments prêts à cuire et prêts à servir doivent être placés sur les étagères du haut.
4. Tous les stocks doivent faire l'objet d'une rotation régulière et les repas périmés doivent être consignés et éliminés; le principe du « premier entré, premier sorti » doit être appliqué.
5. La température interne du congélateur doit être maintenue à -18 °C ou moins. Les températures au-dessus de -18 °C doivent être immédiatement signalées au gestionnaire, Services alimentaires.
6. Le congélateur est équipé d'un thermomètre étalonné.
7. Les plats surgelés ne sont pas conservés plus de 4 mois (120 jours)
8. Il est interdit de recongeler les plats décongelés à base de viande de gibier ou de chair de poisson.

Documents :

- Formulaire de suivi des stocks (annexe B);
- Registre quotidien des températures de réfrigération et de congélation (annexe B).

Évaluation :

- Il incombe au gestionnaire, Services alimentaires, de veiller au respect des procédures.

8. Préparation alimentaire pour un système classique de cuisson-service

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : La planification et la préparation d'un menu d'aliments traditionnels autochtones sont le fruit d'une collaboration entre le personnel des services alimentaires, le coordonnateur, Aliments traditionnels, le personnel et les conseillers du programme de mieux-être autochtone et les diététistes autorisés. La préparation alimentaire est réalisée de manière sécuritaire et organisée au moyen de recettes traditionnelles.

Rôles et responsabilités :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit collaborer avec les conseillers autochtones et les diététistes autorisés pour choisir les recettes et établir un menu.
2. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée élabore un programme de production alimentaire pour la préparation et la cuisson des aliments traditionnels.

Procédures :

1. Le programme de préparation alimentaire, qui est fondé sur la disponibilité du gibier ou du poisson, est établi par le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée.
2. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit fournir au cuisinier les recettes et les quantités à préparer.
3. Le cuisinier doit déterminer la quantité de gibier et d'autres ingrédients à sortir du congélateur pour la décongélation partielle et vérifier avec le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée si les quantités sont exactes.
4. Le cuisinier doit créer un calendrier de préparation des plats qui précise les éléments suivants :
 - la date de préparation;
 - le nom du cuisinier;
 - les recettes à préparer;
 - les quantités à préparer.
5. Les autocollants apposés sur les plats doivent être créés par le personnel compétent. Ces autocollants doivent indiquer le nom du plat, sa date de préparation et la ou les sources de gibier. Les autocollants sont placés à un endroit précis.
6. Deux (2) à cinq (5) jours avant la préparation alimentaire prévue, le cuisinier doit retirer les viandes de gibier et de gibier à plumes ainsi que la chair de poisson du congélateur et les placer dans les bacs de décongélation prévus à cet effet. Les bacs portent une étiquette sur laquelle figurent les aliments qui s'y trouvent, puis sont placés au réfrigérateur, le temps que les aliments décongèlent. Les grosses pièces de viande de gibier ou de chair de poisson prennent plus longtemps à décongeler que les petites.
7. Les étiquettes apposées sur les plats doivent être créées par le personnel compétent. Ces étiquettes doivent indiquer le nom du plat, sa date de préparation et la ou les sources de gibier, de gibier à plumes ou de poisson. Les étiquettes sont placées à un endroit précis.
8. Les plats cuisinés sont étiquetés par le cuisinier ou la personne désignée.

9. Le cuisinier doit inscrire la date et le nom de la personne qui a sorti la viande du congélateur sur le **formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson** des plats traditionnels.
10. Le jour de la préparation des plats traditionnels, le cuisinier doit veiller à ce que le processus suivant soit respecté :
- La chair et les os présents dans la viande de gibier crue doivent faire l'objet d'un balayage pour détecter la présence de métal avant leur utilisation dans le cadre de la préparation des repas. Une fois le balayage terminé, cochez la section correspondante du formulaire.
 - La température de cuisson atteinte doit être consignée (celle-ci doit être supérieure à 74 °C) sur le formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson.
 - Les aliments doivent être refroidis par courant d'air ou par d'autres méthodes jusqu'à ce que la température atteigne 4 °C ou moins dans un délai approprié. La température interne doit être réduite à 20 °C ou moins en l'espace de 2 heures et à 4 °C ou moins en l'espace de 4 heures.
 - Le **formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson** des aliments traditionnels doit être dûment rempli et conservé avec soin dans un classeur à l'endroit prévu à cet effet.
11. Le coordonnateur, Aliments traditionnels, ou la personne désignée doit se présenter dans la cuisine le jour de la préparation des aliments traditionnels à l'heure convenue et appliquer des pratiques sécuritaires de manipulation des aliments, y compris le lavage des mains, l'utilisation d'un filet à cheveux et le port de vêtements appropriés. Il doit aider le cuisinier à préparer, à emballer et à étiqueter les plats traditionnels.
12. Le cuisinier doit prélever un échantillon (environ 100 g) de chaque lot et le place dans un contenant congelable. Chaque contenant d'échantillon doit être étiqueté avec la date de préparation du plat, la source du gibier utilisé, le nom de la personne ayant préparé le plat et le mot « échantillon » (« *sample* »), puis être placé dans une boîte à échantillons. L'échantillon de plat traditionnel sera conservé au congélateur pendant la nuit et sera placé dans l'inventaire des échantillons de plats le jour suivant.
13. Le cuisinier doit placer les plats surgelés étiquetés dans l'inventaire selon la méthode « premier entré, premier sorti » et veiller à ce qu'ils soient entreposés sur les étagères de congélation prévues à cet effet.

Documents :

- Recettes déterminées par l'exploitant des services alimentaires;
- Formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson (annexe B);
- Calendrier de préparation des plats établi par l'exploitant des services alimentaires.

Évaluation :

- Évaluation effectuée par le gestionnaire, Services alimentaires.

9. Préparation de bouillons traditionnels

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Les services alimentaires doivent préparer, répartir en portions et stocker des bouillons traditionnels nutritifs, sécuritaires et de qualité en quantités appropriées pour la consommation des patients de l'hôpital et des résidents des établissements de soins de longue durée. Ces bouillons artisanaux remplaceront les bouillons commerciaux afin d'améliorer l'alimentation des patients et de répondre à leurs besoins culturels.

Rôles et responsabilités :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit collaborer avec les conseillers autochtones et les diététistes autorisés pour déterminer les recettes des bouillons traditionnels.
2. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit déterminer le volume d'os nécessaires et les obtenir auprès du boucher désigné ou de donateurs approuvés.
3. Le gestionnaire, Services alimentaires; le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit élaborer un programme de production pour la préparation et la cuisson des bouillons traditionnels.
4. Les cuisiniers sont responsables de la gestion des stocks de bouillons.

Procédures :

1. Les bouillons peuvent être préparés avec des légumes « autorisés » provenant de la préparation alimentaire. C'est ce qu'on appelle les rognures de légumes.
2. Les os crus doivent être conservés au congélateur pendant une période maximale de 6 mois.
3. Les rognures de légumes doivent être lavées, collectées quotidiennement dans des bacs prévus à cet effet, étiquetées avec la date de collecte et réfrigérées. Les légumes collectés doivent être utilisés dans les 5 jours suivant la collecte.
4. Les cuisiniers doivent préparer les bouillons selon des recettes normalisées.
5. Les bouillons doivent être passés au tamis à l'aide d'un papier filtre pour friteuse et transférés dans une casserole de 4 pouces de profondeur pour être refroidis dans un refroidisseur à courant d'air ou un réfrigérateur.
6. Les aliments doivent être refroidis par courant d'air ou par d'autres méthodes jusqu'à ce que la température atteigne 4 °C ou moins dans un délai approprié. La température interne doit être réduite à 20 °C ou moins en l'espace de 2 heures et à 40 °C ou moins en l'espace de 4 heures.
7. Le formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson des aliments traditionnels doit être dûment rempli et conservé avec soin dans un classeur à l'endroit prévu à cet effet.
8. Les bouillons réfrigérés doivent être répartis en portions prédéterminées dans des contenants en plastique de qualité alimentaire ou dans des moules, puis être congelés.
9. Les bouillons congelés doivent être étiquetés avec leur contenu et leur date de préparation, puis entreposés dans le congélateur prévu à cet effet.
10. Les bouillons congelés doivent être décongelés partiellement dans des réfrigérateurs prévus à cet effet et réchauffés à 80 °C avant d'être servis.

Légumes autorisés à être collectés	Légumes non autorisés à être collectés
✓ Épluchures et petites extrémités de carottes ✓ Feuilles et extrémités de céleri ✓ Oignon et peaux ✓ Oignon vert ou extrémités de poireau ✓ Pieds de champignons ✓ Laitue	✗ Pommes de terre ✗ Patate douce ✗ Choux ✗ Brocoli ✗ Chou-fleur ✗ Betteraves ✗ Radis ✗ Concombre ✗ Navet ✗ Poivron ✗ Tomate

Documents :

- Recettes déterminées par l’exploitant des services alimentaires;
- Formulaire d’indicateurs de la qualité de la cuisson (annexe B).

Évaluation :

- Évaluation effectuée par le gestionnaire, Services alimentaires.

10. Service de repas

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Les patients et les résidents autochtones ont la possibilité de choisir un repas traditionnel à une heure déterminée par l'exploitant du service alimentaire en collaboration avec les services de mieux-être et de santé autochtones ou le conseil des aînés. En général, les repas traditionnels sont proposés au cours du service de repas de midi.

Rôles et responsabilités :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires coordonne le service des repas avec le coordonnateur, Aliments traditionnels, le personnel des services alimentaires et le diététiste autorisé.

Procédures :

1. Le coordonnateur, Aliments traditionnels; ou la personne désignée doit rencontrer les patients autochtones pour connaître leurs préférences alimentaires et communiquer ces préférences et demandes au service alimentaire au moyen d'un formulaire de demande d'aliments traditionnels.
2. Le coordonnateur, Aliments traditionnels, doit transmettre une copie du formulaire de demande dûment rempli au personnel de la cuisine principale par une méthode convenue par tous (système de communication interne, téléphone, courriel, service de courrier interne, télécopieur).
3. Le personnel du service alimentaire doit aviser le diététiste autorisé de la demande de repas afin que ce dernier vérifie que les demandes de repas sont conformes à l'ordonnance alimentaire du patient.
4. Si les demandes de repas traditionnels ne sont pas conformes à l'ordonnance alimentaire d'un patient, le diététiste autorisé doit informer le coordonnateur, Aliments traditionnels, par courriel ou par toute autre méthode convenue de tout changement apporté.

Documents :

- Formulaire de demande d'aliments traditionnels (annexe B).

Évaluation :

- Évaluation effectuée par le gestionnaire, Services alimentaires.

11. Service de viande de gibier et de chair de poisson surgelées à l'état cru, séchées, vieilles ou fermentées

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Il est interdit de servir de la viande de gibier et de mammifères ou de la chair de poissons surgelées à l'état cru, séchées, vieilles ou fermentées ou d'utiliser une telle viande dans le cadre de toute activité alimentaire dans les établissements de santé et de services sociaux. En outre, il est interdit de servir du muktuk, puisqu'il n'y a pas suffisamment de données probantes relatives à la sécurité de cet aliment pour permettre de le servir à l'heure actuelle.

Toutefois, les patients et les résidents reçoivent souvent ces aliments en cadeau et peuvent les consommer à leur guise; le cas échéant, il se peut qu'on leur demande de remplir un formulaire de renonciation à cet égard conformément aux politiques de l'établissement à cet effet.

12. Gestion des stocks

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Un système de gestion des stocks doit être en place afin de maintenir et gérer un approvisionnement adéquat en viande de gibier, en poisson et en plats surgelés lorsqu'il existe un système de plats surgelés.

Rôles et responsabilités :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires, doit désigner un membre du personnel, qu'il s'agisse du coordonnateur, Aliments traditionnels, du cuisinier ou d'une autre personne, pour effectuer le contrôle des stocks.

Procédures :

1. Le coordonnateur, Aliments traditionnels, le cuisinier ou la personne désignée doit procéder à un inventaire mensuel de tous les repas en portions, de toute la viande de gibier crue et de tout le poisson cru à l'aide du formulaire de suivi des stocks.
2. Le coordonnateur, Aliments traditionnels, doit fournir une liste de recettes au gestionnaire, Services alimentaires, lorsqu'il y a suffisamment d'aliments traditionnels pour préparer les recettes requises.
3. Le coordonnateur, Aliments traditionnels, le cuisinier ou toute autre personne désignée doit aviser le gestionnaire, Services alimentaires, le plus rapidement possible lorsque les stocks sont faibles.
4. Lorsque les stocks sont faibles, le coordonnateur, Aliments traditionnels, et le cuisinier doivent ajuster le menu en cours en conséquence.
5. Le gestionnaire, Services alimentaires, doit maintenir et conserver en lieu sûr les registres des stocks ainsi que d'autres documents relatifs à l'assurance de la qualité pendant au moins trois ans.

Documents :

- Formulaire de suivi des stocks (annexe B).

Évaluation :

- Évaluation effectuée par le gestionnaire, Services alimentaires, et le coordonnateur, Aliments traditionnels.

13. Amélioration continue de la qualité

Date d'entrée en vigueur : jj/mm/aaaa

Politique : Un système permanent est mis en place pour évaluer et surveiller efficacement la qualité des aliments traditionnels obtenus, entreposés, préparés et servis dans les établissements de santé.

Rôles et responsabilités :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires, ou la personne désignée doit collaborer avec l'équipe d'assurance de la qualité de l'établissement de santé, les services de nutrition, le personnel du programme de santé et de mieux-être autochtones, le boucher désigné et les cuisiniers pour assurer la qualité de l'approvisionnement, de l'entreposage, de la préparation et du service des aliments traditionnels.
2. Lorsqu'il existe un programme de santé et de mieux-être autochtones, les responsabilités peuvent être partagées et documentées de manière appropriée.

Procédures :

1. Le gestionnaire, Services alimentaires, doit mettre en œuvre les mesures d'assurance de la qualité suivantes :
 - Les formulaires ***Questionnaire à l'intention des pêcheurs*** et ***Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs*** doivent tous les deux être remplis.
 - Le personnel désigné du service alimentaire ou le boucher doit remplir le ***formulaire de contrôle de la qualité***.
 - Les cuisiniers doivent remplir le ***formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson***.
 - Des vérifications de la durée et de la température sont effectuées chaque semaine ou à chaque fois qu'un quart de travail est prévu pour la préparation et la cuisson d'aliments traditionnels.
2. Le gestionnaire, Services alimentaires, surveille et analyse les rapports mensuels et les sondages sur la satisfaction des patients, des résidents et des clients en fonction des critères établis afin de déterminer les possibilités d'amélioration et de prendre les mesures correctives appropriées, le cas échéant.
3. Les documents relatifs au service d'aliments traditionnels doivent être conservés pendant au moins trois (3) ans.

Documents :

- Questionnaires et accusés de réception à l'intention des récoltants, des pêcheurs, des chasseurs et des pourvoyeurs (annexe B);
- Formulaire de contrôle de la qualité (annexe B);
- Formulaire d'indicateurs de la qualité de la cuisson (annexe B);
- Sondage sur la satisfaction auprès des patients, des résidents et des clients (annexe B);
- Autres outils de suivi de l'amélioration de la qualité.

Évaluation :

- L'examen et l'évaluation comprennent la préparation de tous les documents nécessaires.
- Communications mensuelles avec l'équipe de gestion des installations et communications avec les intervenants concernés, au besoin.

RÉFÉRENCES

Loi sur la faune et Règlement général sur la faune

<https://www.justice.gov.nt.ca/en/files/legislation/wildlife/wildlife.r14.pdf>

Loi sur la santé publique des TNO – Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires R-097-2009 Article 30 (2)

Règlement de pêche des Territoires du Nord-Ouest

https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/reglements/C.R.C.%2C_ch._847/page-2.html

Manuel des méthodes : Produits de viande et de volaille, Agence canadienne d'inspection des aliments, chapitre 17, annexe G – Préparation du gibier et de la viande.

Plantes comestibles des TNO (page en anglais seulement)

http://northernbushcraft.com/guide.php?ctgy=edible_plants®ion=nt

ANNEXE A : GLOSSAIRE

TERME	DÉFINITION
Aliments traditionnels	Les aliments traditionnels sont définis comme étant les animaux sauvages (les mammifères, les oiseaux, les poissons) qui sont chassés, pêchés, piégés et capturés et les plantes qui sont cueillies dans la nature, les rivières, les ruisseaux, la mer ou le ciel depuis des millénaires par les peuples autochtones des TNO.
Aliments traditionnels correctement étiquetés	Les aliments traditionnels offerts doivent être correctement étiquetés, de manière à indiquer le nom et le numéro de permis de chasse du donateur, l'espèce offerte en don, la coupe, la date de récolte, la date de réception et le poids du don.
Client	Personne qui reçoit des services sociaux ou un traitement, généralement dans un hôpital ou dans le cadre des services sociaux.
Coordonnateur, Aliments traditionnels	Poste au sein d'un programme de santé et de culture autochtone ou d'un service alimentaire. En règle générale, les coordonnateurs, Aliments traditionnels, assurent la liaison entre les patients, les résidents et les clients autochtones et les activités de services alimentaires. Les coordonnateurs, Aliments traditionnels, savent comment se procurer et préparer les aliments traditionnels.
Déterminants sociaux de la santé	De nombreux facteurs ont une incidence sur la santé. Outre notre patrimoine génétique et nos choix de vie, l'endroit où nous naissons, grandissons, vivons, travaillons et vieillissons a également une influence importante sur notre santé. Les déterminants de la santé comprennent un large éventail de facteurs personnels, sociaux, économiques et environnementaux qui déterminent la santé d'une personne ou d'une population. Les déterminants sociaux de la santé désignent des facteurs socio-économiques particuliers des déterminants généraux de la santé. Ces facteurs sont associés à la place de l'individu dans la société, que ce soit en fonction du revenu, de l'éducation ou de l'emploi. L'exposition à des discriminations ou le vécu d'un traumatisme historique sont également des déterminants sociaux de la santé importants pour certains groupes comme les peuples autochtones.

Diététiste autorisé	Personne diplômée d'un programme universitaire agréé et ayant suivi une formation rigoureuse en sciences, en nutrition et en gestion des services alimentaires. Les diététistes sont agréés et leur profession est réglementée par un conseil ou un ordre provincial.
Donateurs approuvés et donateurs d'aliments traditionnels	Les donateurs approuvés de viande de gibier et de chair de poisson sont des récoltants, des chasseurs ou des pourvoyeurs expérimentés au sein de la collectivité ayant légalement récolté la viande en question. Les plantes offertes en don doivent être fournies par des récoltants au sein de la collectivité.
Emballage sécuritaire pour les aliments	Les emballages jugés sécuritaires pour les aliments sont le papier de boucherie, le papier d'aluminium, le papier ciré et les films étirables de qualité alimentaire ou les sacs refermables. En revanche, les sacs à déchets, les sacs en plastique pour les déchets de cuisine, les sacs d'épicerie, le papier journal et le carton sont jugés non sécuritaires.
Établissements de santé et de services sociaux financés par le gouvernement des TNO	Aux fins des présentes lignes directrices, la <i>Loi sur l'assurance-hospitalisation et l'administration des services de santé et des services sociaux</i> définit l'établissement comme les locaux dans lesquels ou à partir desquels sont fournis les services de santé ou les services sociaux. L'« établissement » fournit des services de santé notamment : a) les services de protection, de promotion et de préservation de la santé physique ou mentale; b) les services de prévention, de diagnostic et de traitement de maladies, d'affections et de blessures; c) les services palliatifs; d) les services de soins de réadaptation; e) les services assurés; f) les programmes et les services de santé qu'approuve le ministre en tant que services de santé. L'« établissement » fournit des services sociaux notamment : a) les services de protection des enfants; b) les services relatifs à la tutelle des adultes; d) les programmes et services sociaux que le ministre approuve en tant que services sociaux. Les hôpitaux, les établissements de soins de longue durée, les centres de traitement territoriaux (Yellowknife, Trailcross) et les établissements d'aide à la vie autonome qui emploient du personnel des services alimentaires sont des exemples d'établissements de santé et de services sociaux qui peuvent adopter les présentes lignes directrices.

Exploitants de services alimentaires	Il s'agit de particuliers, de petits groupes ou de grandes entreprises qui gèrent des services alimentaires dans des hôpitaux, des établissements de soins de longue durée ou d'aide à la vie autonome. Les exploitants peuvent être un seul cuisinier, un groupe de cuisiniers et d'aides-cuisiniers, ou une équipe de gestionnaires des services alimentaires et d'employés associés.
Gardiens du savoir traditionnel	Les gardiens du savoir traditionnel sont des Autochtones qui ont vécu des expériences, ont des connaissances et des compétences dans la récolte et la préparation d'aliments provenant de la terre, du ciel et des eaux des TNO.
Gestionnaire, Services alimentaires	Personne qui supervise les opérations des services alimentaires dans un établissement. En général, les gestionnaires, Services alimentaires, sont diplômés de programmes de gestion des services alimentaires agréés au niveau collégial et sont membres de la Société canadienne de gestion de la nutrition.
Lignes directrices	Recommandations aux utilisateurs pour qu'ils prennent des mesures ou simplifient certains processus conformément aux pratiques exemplaires. Les lignes directrices sont souples, peuvent être adaptées à des situations particulières et sont sujettes à interprétation.
Menu	Liste des aliments servis chaque jour dans l'établissement. Les menus peuvent être définis en fonction de l'heure des repas, comme le déjeuner, le dîner et le souper, ou des types d'aliments servis.
Norme	Mesure obligatoire qui soutient et oriente les politiques formelles. Les normes définissent les comportements attendus dans les organisations. Les normes définissent ce qui est exigé de l'organisation ou du fournisseur de programmes et de services.
Patient	Personne qui reçoit des services de soins de santé ou un traitement, généralement dans un hôpital ou un centre de santé.
Personne désignée	Personne à qui le ou la responsable des opérations des services alimentaires confie une tâche ou une responsabilité particulière. Les personnes désignées peuvent être (entre autres) des cuisiniers, des aides de services alimentaires, des technologues en diététique, des préposés aux services de soutien à la personne, des membres du personnel des programmes culturels et traditionnels.

Politique opérationnelle	Une politique opérationnelle est un énoncé qui cerne des questions ou des pratiques précises qui ont une incidence sur les processus organisationnels et la portée de ces questions.
Procédures	Instructions détaillées, étape par étape, pour réaliser une tâche ou atteindre un objectif donné.
Résident	Personne qui réside dans un établissement qui fournit 24 heures sur 24 des services de réadaptation, de soins de rétablissement ou d'aide pour les activités de la vie quotidienne.
Système de remise en température des plats surgelés	Les repas au menu sont préparés et congelés ou réfrigérés pour être servis ultérieurement. Les aliments ne sont pas servis immédiatement, mais conservés et réchauffés au besoin.
Système de services alimentaires cuisson-service	Type de service alimentaire où les aliments sont cuits, conservés pendant une courte période et servis.
Viande de gibier et poisson de haute qualité	Les viandes de gibier de haute qualité sont exemptes de maladies, de kystes, de décoloration et d'odeur nauséabonde. Elles sont récoltées conformément aux dispositions de la <i>Loi sur la faune</i> des TNO et aux pratiques traditionnelles par des chasseurs, des pêcheurs et des pourvoyeurs titulaires d'un permis.
Viande de gibier offerte en don	Viandes de gibier offertes en don ou cadeau à un destinataire sans paiement ni rémunération.
Viande inspectée par les autorités fédérales	Viande provenant d'établissements alimentaires tels que des abattoirs, des fabricants et des transformateurs enregistrés auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments. Sysco Canada, Campbell Soups, Sunrise Poultry et Maple Leaf Foods sont des exemples d'établissements enregistrés.

ANNEXE B : FORMULAIRES

Formulaire 1 : Questionnaire à l'intention des récoltants pour les plantes et les baies

PARTIE A : RENSEIGNEMENTS SUR LE RÉCOLTANT	
Nom du récoltant	
Date du don du récoltant ou de l'achat auprès de celui-ci	
L'article a-t-il été offert en don ou acheté? (encercler la réponse)	
Article	
Lieu de la récolte (plantes/baies)	

Formulaire 2 : Questionnaire à l'intention des pêcheurs

- Un questionnaire distinct doit être rempli pour chaque type de poisson.
- Le questionnaire doit être rempli par le pêcheur seul ou en conjonction avec le personnel des services alimentaires.

PARTIE A : RENSEIGNEMENTS SUR LE PÊCHEUR	
Nom du pêcheur :	
Numéro de permis de pêche ou nom de l'organisation, de la bande ou de la nation métisse	
Date du don :	
PARTIE B : RENSEIGNEMENTS SUR LE POISSON	
1. Type de poisson offert en don (espèce)	
2. Entier ou en filets?	
3. Peau laissée sur le poisson entier? Peau laissée sur les filets?	
4. Nombre de poissons entiers ou de filets offerts en don	
5. Lieu de capture du poisson	

Formulaire 3 : Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs

- Un questionnaire distinct doit être rempli pour chaque espèce.
- À remplir par le chasseur ou le pourvoyeur seul ou en conjonction avec le personnel du service alimentaire.
- Les questions marquées d'un astérisque (*) sont obligatoires.

PARTIE A : RENSEIGNEMENTS SUR LE CHASSEUR OU LE POURVOYEUR				N° D'ACCUSÉ DE RÉCEPTION :	
*Nom du chasseur ou du pourvoyeur :				*Signature du chasseur/pourvoyeur	
*Numéro de permis de chasse ou nom de l'organisation, de la bande ou de la nation métisse					
*Date du don :					
PARTIE B : RENSEIGNEMENTS SUR L'ANIMAL					
*Type de viande de gibier offert en don (espèce)					
Date de récolte :					
Date du dépeçage :					
Combien de temps la viande a-t-elle été suspendue?					
La viande s'est-elle détériorée pendant le transport ou la suspension? Si oui, veuillez fournir une explication.					
*Parties de l'animal offertes en don et poids : (cocher les cases correspondantes)					
☐	Quartier arrière	Poids	☐	Autre	
☐	Quartier avant	Poids	☐		
☐	Animal entier	Poids	☐		
☐	Côtes	Poids	☐		
PARTIE C : RENSEIGNEMENTS SUR LE TRANSPORT					
*Température pendant le transport :					
Conditions météorologiques : (cocher les cases correspondantes)					
☐	Ensoleillé	☐	Enneigé	☐	Pluvieux
☐	Chaud	☐	Doux	☐	Froid
*Matériel utilisé pour transporter la viande : (cocher les cases correspondantes)					
☐	Bâche	☐	Toile à fromage	☐	Draps propres
☐	Saule	☐	Sacs à déchets	☐	Autre
L'air a-t-il circulé autour de la viande pendant le transport?				☐	Oui
				☐	Non
Quelle était la durée du transport de la viande jusqu'à l'établissement ou la boucherie?					

PARTIE D : SANTÉ DE L'ANIMAL			
La viande présentait-elle des kystes ou d'autres signes d'infection? (cocher la case)		Oui	Non
Notez tout élément « anormal » concernant les dents, la bouche, la peau ou les organes de l'animal :			

Si vous avez des questions concernant ce questionnaire, veuillez communiquer avec XXXXXX par téléphone (867-XXX-XXXX), par courriel (XXXXX@XXXXX) ou par télécopieur (867-XXX-XXXX).

Mársı | Kinana skomitin | Hąı' | Quana | Qujannamiik | Quyanainni | Máhsı | Máhsı | Mahsı

Formulaire 4 : Formulaire de contrôle de la qualité pour les aliments offerts en don

- Ce formulaire doit être rempli par le personnel désigné du service alimentaire de l'établissement de santé ou par le boucher.
- Il s'agit d'une liste de vérification pour la transformation, l'emballage et l'entreposage de la viande de gibier et du poisson afin de s'assurer de la mise en place de mesures de sécurité et de responsabilité appropriées.

Espèce(s) (viande et poisson) :					
Date de réception par le service alimentaire :					
Nom du boucher (le cas échéant) :					
Le poisson ou la viande dégageait-il des odeurs nauséabondes?	Oui	Non			
Le poisson ou la viande présentait-il une coloration anormale ou une décoloration?	Oui	Non			
La viande présentait-elle des meurtrissures visibles?	Oui	Non			
Le poisson ou la viande présentait-il des kystes ou des parasites?	Oui	Non			
À quelle température le poisson ou la viande présentait-il été conservé?	Pendant le stockage : °C				
	Pendant le traitement : °C				
	Après le traitement : °C				
Poids de la viande livrée :					
Poids de la viande traitée :					
Chaque emballage de viande de gibier ou de chair de poisson affiche-il les informations suivantes? (encrer « Oui » ou « Non »)					
Date	Oui	Non	Type de viande	Oui	Non
Coupe de viande	Oui	Non	Poids du produit emballé	Oui	Non
La viande a-t-elle été traitée conformément aux instructions?	Oui		Non		

Réservé à l'usage du bureau

Numéro de don : _____ Viande approuvée pour l'utilisation dans l'établissement : _____ Oui Non

Approuvé par : _____

En cas de refus, expliquer pourquoi et préciser les mesures prises : _____

Date à laquelle la viande sera prête à pour le ramassage : _____

Date de remise aux services alimentaires : _____

Numéro de facture du boucher : _____

Facture payée : Oui/Non + date : _____

--

Formulaire 5 : Liste de vérification des indicateurs de qualité de cuisson

Date de préparation :						
Nom du cuisinier :						
Recette préparée	Quantité préparée	Balayage réalisé pour la détection de métal et d'éclats d'os? √Oui	Viande de gibier ou poisson retiré de l'inventaire Qui a retiré l'article et à quelle date?	Code de suivi de la viande de gibier ou de chair de poisson	Température finale de cuisson Doit être de 74 °C ou plus	Température de refroidissement 60 °C à 20 °C en 2 heures et 20 °C à 4 °C en 4 heures

Formulaire 6 : Formulaire de demande d'aliments traditionnels

- Le formulaire est rempli par le coordonnateur, Aliments traditionnels, ou la personne désignée.
- Le formulaire est soumis aux services alimentaires de la cuisine principale par XXXX chaque jour, selon des moyens de communication convenus d'un commun accord.
- Les ajouts ou modifications au formulaire de demande sont communiqués (par téléphone ou par voie électronique) à la cuisine principale au plus tard à XXXX h le jour du service.
- Le formulaire doit être examiné par le diététiste avant que les repas ne soient servis.

Date :			
Nom de famille du (de la) patient(e)	Prénom du (de la) patient(e)	Emplacement : Nom de l'unité et numéro de la salle	Préférences ou intolérances alimentaires : Aliments cuits? Viande de gibier et chair de poisson crues congelées? Viande de gibier et chair de poisson séchées?

Formulaire 7 : Modèle de formulaire de suivi des stocks de plats traditionnels et de bouillons

PLATS	UNITÉ/TAILLE DE L'EMBALLAGE	NIVEAU DES STOCKS	DISPONIBLE	PRÉPARATION : DATE ET QUANTITÉ À PRÉPARER	COMMENTAIRES
Bouillon d'orignal	45 x 200 ml par palette	3 palettes			
Bouillon de caribou	45 x 200 ml par palette	3 palettes			
Bouillon de mouton	45 x 200 ml par palette	3 palettes			
Bouillon de poisson	45 x 200 ml par palette	3 palettes			
Soupe à la viande d'orignal hachée	45 x 200 ml par palette	3 palettes			
Soupe à la viande de caribou hachée	45 x 200 ml par palette	3 palettes			
Soupe au poisson	45 x 200 ml par palette	3 palettes			
Pain de viande de bison	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Rôti de bison avec sauce brune	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Ragoût d'orignal	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Ragoût de caribou	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Rôti de caribou	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Pain de viande d'orignal	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Pain de viande de caribou	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Steak d'orignal	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Orignal bouilli	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Chili d'orignal	40 x 150 g par palette	3 palettes			
Mijoté à la viande d'orignal hachée	40 x 150 g par palette	3 palettes			

Formulaire 8 : Modèle de formulaire de suivi des stocks de viande de gibier et de chair de poisson

Les stocks sont vérifiés le premier jour de chaque mois par un employé désigné du service alimentaire.

ARTICLE	DATE DE RÉCEPTION	QUANTITÉ REÇUE (POIDS/UNITÉS)	DATE : QUANTITÉ EN STOCK :
Os d'orignal			
Viande d'orignal hachée			
Langue d'orignal			
Rôti d'orignal			
Ragoût d'orignal			
Steak d'orignal			
Ragoût de caribou			
Steak de caribou			
Rôti de caribou			
Viande de caribou hachée			
Viande de mouton hachée			
Steak de mouton			
Corégone (entier, éviscéré)			

Formulaire 9 : Modèle de sondage sur la satisfaction à l'égard des services d'aliments traditionnels

QUESTIONS Date :	Toujours 1	La plupart du temps 2	Presque jamais 3	Jamais 4	Commentaires :
1. Votre nourriture avait-elle bon goût?					
2. Votre nourriture avait-elle l'air bonne?					
3. Les aliments chauds servis étaient-ils suffisamment chauds?					
4. Les aliments froids servis étaient-ils suffisamment froids?					
5. Vous offre-t-on suffisamment à manger?					
6. Mangez-vous la majorité de votre repas?					
7. Les personnes qui servent vos repas sont-elles agréables et sympathiques?					

Formulaire 10 : Vérification de la satisfaction à l'égard des services d'aliments traditionnels

NOM DE LA PERSONNE AYANT EFFECTUÉ LA VÉRIFICATION :	
DATE À LAQUELLE LA VÉRIFICATION A ÉTÉ EFFECTUÉE :	
NOMBRE TOTAL DE QUESTIONNAIRES DISTRIBUÉS :	
NOMBRE DE QUESTIONNAIRES RETOURNÉS :	
TAUX DE RÉPONSE GLOBAL :	

QUESTIONS	Toujours 1	La plupart du temps 2	Presque jamais 3	Jamais 4	Nombre total de réponses	Résultat (%)
1. Votre nourriture avait-elle bon goût?						
2. Votre nourriture avait-elle l'air bonne?						
3. Les aliments chauds servis étaient-ils suffisamment chauds?						
4. Les aliments froids servis étaient-ils suffisamment froids?						
5. Vous offre-t-on généralement assez à manger?						
6. Mangez-vous la majorité de votre repas?						
7. Les personnes qui servent vos repas sont-elles agréables et sympathiques?						

Calcul du résultat : nombre de notes « 1 » + « 2 » ÷ nombre total de réponses aux questions x 100.
Le résultat acceptable est de 70 % pour toutes les questions de 1 à 7.

Formulaire 11 : Modèle de registre quotidien des températures de réfrigération et de congélation

Directives :

- Ce registre est tenu à jour pour tous les réfrigérateurs et congélateurs de la cuisine principale et des autres zones de production alimentaire.
- Le travailleur des services alimentaires désigné enregistrera la date, l'heure et la température, et apposera ses initiales au moins une fois par quart de travail ou deux fois par jour.
- Si une mesure corrective est nécessaire, la date doit être surlignée au feutre et la mesure corrective doit être indiquée au verso de ce formulaire.

Température du réfrigérateur : 4 °C (ou 40 °F) ou moins

Température du congélateur : -18 °C ou (0 °F) ou moins

Mois-année : _____

Date	Congélateur pour gibier et poisson crus	Réfrigérateur pour boissons	Réfrigérateur pour collations et condiments	Réfrigérateur pour légumes	Armoire de congélation pour aliments cuits	Initiales du travailleur
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Formulaire 12 : Modèle de suivi mensuel de la consommation d'aliments traditionnels

Mois/année	
Article :	Nombre de portions servies :
Total pour le mois :	

Formulaire 13 : Étiquette de don de viande de gibier

Coupez et collez les renseignements suivants sur une feuille d'étiquettes telles que les étiquettes Avery 08164.

Nom du chasseur ou du pourvoyeur : _____

Numéro d'accusé de réception (tiré du **Questionnaire et accusé de réception à l'intention des chasseurs et des pourvoyeurs**) : _____

Numéro du permis de chasse : _____

Date du don : _____

Type de gibier (espèce) offert en don : _____

- Quartier arrière/poids : _____
- Quartier avant/poids : _____
- Côtes/poids : _____
- Animal entier/poids : _____

ANNEXE C : LISTE DE VÉRIFICATION DES POLITIQUES ET PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES RELATIVES AUX SERVICES D’ALIMENTS TRADITIONNELS

La liste de vérification suivante peut être utilisée pour la planification et l’élaboration de politiques et de procédures relatives aux services alimentaires traditionnels dans des établissements de tailles et de fonctions diverses. Les administrateurs des établissements ne sont pas limités aux politiques et procédures indiquées dans la liste de vérification et peuvent modifier les procédures pour tenir compte de la complexité et de la taille des activités.

Légende :

A = Affirmatif (oui)

C = Conditionnel (seulement si cet élément s’applique aux opérations)

POLITIQUE OPÉRATIONNELLE ET PROCÉDURES CONNEXES	PLUS DE 20 LITS	10-19 LITS	9 LITS ET MOINS
Obtention d’aliments traditionnels offerts	A	A	A
Réception de viande de gibier et de chair poisson	A	A	A
Conservation de la viande de gibier et de la chair de poisson	A	A	A
Détection des éclats de métal et d’os	A	A	A
Planification des menus et choix des recettes	A	A	A
Préparation alimentaire pour un système de plats surgelés	C	C	C
Conservation des plats surgelés	C	C	C
Préparation alimentaire pour un système classique de cuisson-service	C	C	C
Préparation de bouillons traditionnels	A	A	A
Service de repas	A	A	A
Service de viande de gibier et de chair de poisson surgelées à l’état cru, séchées, vieilles ou fermentées	A	A	A
Gestion des stocks	A	A	A
Amélioration continue de la qualité	A	A	A