

Ventes de pâtisseries sur le campus – le 9 novembre 2018

Vous devrez faire une demande pour l'espace au moins 3 semaines avant l'événement. Nous vérifierons ensuite la réservation auprès de notre prestataire de services de restauration. Une fois que votre demande aura été approuvée par la Laurentienne, vous devrez faire une demande de permis de Special Event Food Safety Permit (SEFSP) auprès de la Santé publique Sudbury et les districts. La demande est gratuite, mais nous avons besoin d'une copie du permis avant de confirmer l'espace.

VENTE DE PÂTISSERIES SUR LE CAMPUS DE L'UNIVERSITÉ

I. Introduction

La **vente de pâtisseries** est un moyen populaire pour les membres de la communauté éligibles de collecter des fonds et de sensibiliser la communauté et la culture à leur groupe/club. Les utilisateurs externes ne sont pas autorisés à organiser une vente de pâtisseries sur le campus.

L'Université Laurentienne se conforme aux lois concernant les pratiques sécuritaires de manipulation et de préparation des aliments y compris, mais sans s'y limiter, la Loi sur la protection et la promotion de la santé et le Règlement sur les établissements alimentaires 493/17.

II. Définitions

Dans les lignes directrices, les termes suivants ont la signification qui leur est attribuée ci-dessous :

"utilisateur éligible" a la signification définie dans les procédures de réservation d'espaces par les universités;

La "vente de pâtisseries" est la vente d'articles à faible risque et achetés en magasin, comme indiqué dans l'Annexe A.

"Services alimentaires" désigne le département des services alimentaires de l'Université Laurentienne.

III. Procédure

1. Un utilisateur éligible doit d'abord trouver un lieu approprié pour la vente de pâtisseries conformément aux procédures d'utilisation temporaire de l'espace universitaire. Une vente de pâtisseries doit se tenir à au moins vingt (20) pieds de l'entrée d'un établissement alimentaire.
2. Après avoir obtenu un espace approprié, un utilisateur éligible doit soumettre un formulaire de "Demande de vente de pâtisseries sur le campus" aux Services de conférence pour approbation au moins quatorze (14) jours avant la vente de pâtisseries ou l'événement. L'espace sera mis à la disposition de l'utilisateur éligible sur présentation des formulaires approuvés.
3. Un utilisateur admissible doit obtenir des fournisseurs tiers, un certificat d'assurance désignant l'Université Laurentienne comme assuré supplémentaire, selon les exigences de l'Université Laurentienne.

IV. Les lignes directrices

Ces lignes directrices s'appliquent à tous les membres de l'Université Laurentienne qui souhaitent organiser une vente de pâtisseries dans les locaux de l'Université Laurentienne conformément à la politique et aux procédures d'utilisation temporaire de l'espace universitaire.

1. Un utilisateur admissible peut organiser une vente de pâtisseries dans les locaux de l'Université Laurentienne, que ce soit seul ou en relation avec un autre événement, sous réserve de l'obtention d'un espace approprié conformément à la procédure de réservation d'espace et de l'approbation d'une demande par le Service des conférences.
2. L'Université Laurentienne souhaite s'assurer que seuls les aliments préparés et servis de manière sécuritaire sont disponibles pour les membres de la communauté. Toute personne qui organise ou participe à une vente de pâtisseries doit se conformer à la Santé publique Sudbury et ses districts et aux procédures pour tenir une vente de pâtisseries, ainsi qu'aux lois applicables, y compris, mais sans s'y limiter, la Loi sur la protection et la promotion de la santé - Règlement sur les établissements alimentaires 493/17.
3. Tout utilisateur éligible doit :
 - a. Nommer un coordinateur qui sera chargé de tenir une liste de toutes les personnes qui font don de nourriture pour la vente de pâtisseries et de fournir cette liste avec la demande d'approbation, ou sur demande à un inspecteur de la santé publique... La liste doit contenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone complets de chaque personne, ainsi qu'une liste des ingrédients.
 - b. S'assurer que leurs produits alimentaires ont été produits dans des conditions sanitaires et doivent appliquer de bonnes pratiques sanitaires lors du transport, du stockage, de l'exposition et de la vente des aliments;
 - c. Afficher un avis d'allergie aux noix, s'il y a lieu;

- d. Garder l'environnement général de la vente de pâtisseries propre et sans débris. Le nettoyage final est la responsabilité de l'organisation;
 - e. Afficher le formulaire "Avis de vente de pâtisseries" dans un endroit bien visible indiquant si les locaux d'où proviennent les aliments ont été inspectés par un inspecteur de la santé publique; et, afficher le permis de service alimentaire pour événement spécial de la Santé publique Sudbury et les districts.
4. Le non-respect de ces lignes directrices peut entraîner la perte de privilèges pour l'utilisation de l'espace ou d'autres sanctions.

DEMANDE DE VENTE DE PÂTISSERIES SUR LE CAMPUS DE L'UNIVERSITÉ

Ce formulaire doit être rempli et soumis au bureau des services de conférence (Résidence de l'est W120) au moins 14 jours avant la vente de pâtisseries ou envoyé par courriel à conferenceservices@laurentian.ca.

Nom de l'organisation et adresse du campus :
.....

Date de la vente de pâtisseries : Temps : De.....à..... Lieu :
.....

Nom du contact/coordonateur sur place (**le jour de l'événement**) :

Nom : Téléphone :
.....

En acceptant de signer ci-dessous, l'organisation convient qu'elle le fera :

1. Tenir une liste (**Annexe B**) de toutes les personnes qui donnent des aliments pour la vente de pâtisseries et fournir cette liste sur demande à un inspecteur de la santé publique ou à un responsable de l'Université Laurentienne. La liste doit contenir le nom, l'adresse et le numéro de téléphone complets de chaque donateur, ainsi qu'une liste des ingrédients.
2. Afficher l'avis ci-joint (**Annexe C**) dans un endroit visible, en indiquant si les locaux d'où proviennent les aliments destinés à la vente au détail ont été inspectés par un inspecteur de la santé publique; et

L'organisation s'engage en outre à ne proposer que des produits alimentaires figurant sur la liste des "aliments acceptables et autorisés pour la vente de pâtisseries sur le campus". La vente de tout autre article ne figurant pas sur la liste et approuvé à l'**Annexe B** n'est pas autorisée.

Les exécutifs de l'organisation sont personnellement responsables de tous les responsabilités, réclamations, pertes, dommages, coûts et dépenses, y compris les frais et débours juridiques raisonnables, découlant de la vente de pâtisseries.

RECONNU ET ACCEPTÉ

Signature du demandeur avec **signataire autorisé** :

.....

Nom imprimé :

.....Titre.....

Téléphone/adresse de courriel :

Date :

Tous les aliments cuits à la maison proposés à la vente doivent être des produits à faible risque, c'est-à-dire des aliments qui ne favorisent pas la croissance bactérienne ou qui ne nécessitent pas de réfrigération ou de chauffage pendant la période de vente.

Produits alimentaires acceptables et non acceptables pour une vente de pâtisseries sur le campus

Exemples d'aliments à faible risque ACCEPTABLE pour la préparation à domicile et autorisés pour la vente de pâtisseries sur le campus	Exemples d'aliments potentiellement à haut risque NON ACCEPTABLE et non autorisé à la vente de pâtisseries sur le campus
Compote de pommes (dans des contenants)	Antipasto
Brownies	Gâteaux/pâtisseries à la crème fouettée, au fromage ou à la garniture synthétique
Tartelettes au beurre	Haricots transformés, y compris les haricots cuits au four, frits et salade de haricots, maïs à la crème
Gâteaux, petits gâteaux, carrés et pains (avec du glaçage au sucre uniquement - pas de produits laitiers ni de crème fouettée)	Viande de bœuf séchée, rouleaux de choux
Produits céréaliers secs et barres de céréales	Crème anglaise, salades, éclairs ou tartes à la crème, choux à la crème, gâteaux au fromage
Petits pains à la cannelle/Cinnamon buns (glaçage au sucre uniquement)	Poissons et fruits de mer
Biscuits	Pâtes à tartiner à l'ail, pesto, etc.
Fruits secs, emballés individuellement	Guacamole
Fudge et caramels	Conserves et produits alimentaires transformés à domicile
Friandises dures	Hummus
Muffins (pas de garnitures de lait)	Glaçage à base d'œufs ou de produits laitiers
Pâtisseries, sans garniture à base de crème ou de fromage	Jus (fruits et légumes)
Tartes (rempli de fruits uniquement; sans crème ou pas à base de crème)	Produits à base de viande, poulet, saucisses, samossas
Popcorn	Lait et produits laitiers, par exemple yogourt, fromage, fromage à la crème, fromage cottage
Pâte sucrée/salée, par exemple, beignets bretzels	Pérogies

	Tartes (fourrées à la viande, citrouilles, patate douce, crème anglaise, tarte au citron meringuée, quiche)
<i>Les produits alimentaires doivent être emballés et étiquetés individuellement. Les informations figurant sur l'étiquette comprennent un nom de produit identifiable, la date de préparation, la liste des ingrédients et le nom du producteur. Des avis d'allergie (par exemple aux noix, au soja, aux sulfites, etc.) doivent être affichés.</i>	Sandwichs (viande, fromage, thon, etc.)

AVIS

Les produits alimentaires de la vente de pâtisseries étaient préparés dans des locaux qui l'étaient :

- **NON** inspecté par un inspecteur de la santé publique conformément au règlement sur les locaux alimentaires 562/90 493/17, loi sur la protection et la promotion de la santé.
- Inspecté par un inspecteur de la santé publique conformément au règlement sur les locaux alimentaires 493/17, loi sur la protection et la promotion de la santé.

J'accepte d'afficher cet avis à un endroit visible le jour de la vente de pâtisseries.

.....
Signataire autorisé/coordonnateur/ personne de contact sur place
Application

Liste des dons pour la vente de pâtisseries

Toutes les personnes qui font des dons de nourriture pour la vente de pâtisseries doivent être listées ci-dessous. Cette liste doit être fournie sur demande à un inspecteur de la santé publique ou à un fonctionnaire de la Santé publique de Sudbury et des districts. La liste des ingrédients peut être fournie sur une feuille séparée et jointe à cette liste.

Nom et information de contact <i>(veuillez imprimer)</i>	Don d'un produit	Ingrédients
S'il y a lieu, il faut dresser la liste de tous les produits alimentaires et indiquez le nom du ou des vendeurs auprès desquels vous achèterez des produits alimentaires.		

Application pour une vente de pâtisseries sur le campus-Annexe B