

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE**  
R-032-2023  
Enregistré auprès du premier conseiller législatif  
2023-10-18

**RÈGLEMENT SUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

Sur la recommandation du ministre, et en vertu de l'article 85 de la *Loi sur la santé publique* et de tout pouvoir habilitant, la commissaire en Conseil exécutif prend le *Règlement sur la salubrité des aliments*, ci-après.

Définitions

Définitions

1. (1) Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement.

« aire de manipulation des aliments » L'aire d'un local pour services alimentaires où les aliments sont manipulés, y compris l'ensemble de l'équipement et des ustensiles dans cette aire. (*food handling area*)

« aliments traditionnels » Sous réserve du paragraphe (2), toute la flore et la faune terrestre, aquatique, aviaire et amphibie *ferae naturae*, ainsi que toutes les parties et tous les produits de celles-ci destinés à la consommation humaine qui ont été légalement récoltés au Nunavut par les Inuits du Nunavut ou les personnes auxquelles des droits de récolte ont été attribués en vertu de l'article 5.7.34 de l'Accord sur le Nunavut. (*country food*)

« aliments traditionnels non inspectés » Aliments traditionnels d'origine animale qui ne provient pas d'une source assujettie à une inspection par, selon le cas :

- a) le gouvernement du Canada,
- b) le gouvernement du Nunavut en vertu d'un autre texte législatif,
- c) un fonctionnaire ou un organisme de l'un de ces gouvernements sous l'autorité duquel les normes de salubrité des aliments sont établies et appliquées. (*uninspected country food*)

« assainir » ou « désinfecter » Réduire le nombre de microorganismes présents à un niveau qui ne compromettra pas la salubrité des produits alimentaires. (*sanitize*)

« banque alimentaire » organisme sans but lucratif qui :

- a) fonctionne dans l'intention exclusive de nourrir les personnes dans le besoin,
- b) reçoit, détient, emballe, remballé ou distribue des aliments à consommer en dehors des lieux, et qui peut ou pas transformer des aliments. (*food bank*)

« Code » Le Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires du Nunavut à l'annexe du présent règlement. (*Code*)

« contamination » L'exposition d'un aliment aux conditions qui permettent ou qui sont susceptibles de permettre l'introduction ou la survenue, selon le cas :

- a) de matière étrangère, notamment la souillure ou un ravageur,
- b) d'une substance toxique, d'organismes ou de parasites causant des maladies, ou de toxines,
- c) de toute substance dont il est raisonnable de s'attendre à ce qu'elle compromette la salubrité des aliments ou rende un aliment impropre ou insalubre pour la consommation humaine.  
(*contamination*)

« employé » Comprend toute personne qui travaille dans un local pour services alimentaires, qu'il existe ou non une relation de travail formelle. (*employee*)

« équipement » Tout appareil ou dispositif utilisé ou pouvant être utilisé dans le fonctionnement ou l'entretien d'un local pour services alimentaires, à l'exclusion des ustensiles. (*equipment*)

« exploitant » Personne légalement responsable de l'innocuité des aliments au sein d'un local pour services alimentaires qui peut être le propriétaire ou son agent et qui possède un permis ou une licence valide d'entreprise pour exploiter un local pour services alimentaire si cela est exigé par la loi. L'exploitant peut aussi être un manipulateur d'aliments. (*operator*)

« fruits et légumes frais » Toute plante fraîche ou tout champignon comestible frais, ou toute partie d'une telle plante ou d'un tel champignon, qui est un aliment. (*fresh fruits and vegetables*)

« local pour services alimentaires temporaire » Local pour services alimentaires qui est exploité pendant moins de 14 jours par année. (*temporary food premises*)

« locaux pour services alimentaires » Les lieux suivants, qu'ils soient exploités de manière temporaire ou permanente, selon le cas :

- a) les restaurants, y compris ceux offrant seulement un service de livraison ou de mets à emporter,
- b) les institutions et les camps qui manipulent les aliments,
- c) les soupes populaires et les locaux similaires,
- d) les traiteurs, y compris les véhicules qui servent au transport des aliments,
- e) les épicerie et les points de vente d'alimentation au détail,
- f) les installations de transformation du poisson et de la viande, notamment leurs devantures,
- g) les camions de restauration mobiles,
- h) les lieux d'hébergement touristique au sens de la *Loi sur le tourisme*,

- i) tout autre lieu où sont manipulés des aliments à risques élevés ou des aliments à risques moyens, tels que décrits à l'appendice A du Code. (*food premises*)

« manipuler » À l'égard d'aliments :

- a) fabriquer, introduire au Nunavut, transformer, préparer, emballer, entreposer, étaler, déplacer, transporter, distribuer ou vendre des aliments destinés à être distribués, servis ou vendus au public ou dans une institution ou un camp;
- b) distribuer, servir ou vendre des aliments au public ou dans une institution ou un camp. (*handle*)

« permis » Le permis délivré en vertu de l'article 10. (*permit*)

« propriétaire » Le propriétaire d'entreprise d'un local pour services alimentaires, y compris toute personne ayant la possession ou la maîtrise réelle ou apparente d'un local pour services alimentaires. (*owner*)

« ravageur » :

- a) un rongeur, un cafard, une mouche, un autre insecte ou d'autres vermines,
- b) tout autre animal pouvant nuire aux conditions salubres, au fonctionnement ou à l'entretien d'un local pour services alimentaires. (*pest*)

« salubre » ou « hygiénique » Conditions qui sont conçues pour prévenir les dangers à la santé dans les aliments. (*sanitary*)

« ustensiles » Articles de cuisine, vaisselle, verrerie, coutellerie ou autres articles similaires utilisés dans la manipulation ou la consommation d'aliments. (*utensils*)

« véhicule » S'entend notamment d'un véhicule conçu pour se déplacer sur terre qui est tiré, propulsé ou mû par tout type de puissance, y compris la force musculaire, mais ne comprend pas un dispositif conçu pour rouler sur des rails. (*vehicle*)

Aliments traditionnels avec d'autres aliments

(2) Les aliments qui comprennent à la fois des aliments traditionnels et d'autres aliments ne sont pas des aliments traditionnels pour l'application du présent règlement, à l'exception des aliments traditionnels auxquels l'un ou l'autre des ingrédients suivants ont été ajoutés :

- a) du sel;
- b) un assaisonnement à base de substances sèches;
- c) du vinaigre sans additifs;
- d) de l'eau.

### Aliments traditionnels séchés, fumés et fermentés

(3) Il est entendu que les aliments traditionnels qui sont séchés, fumés ou fermentés sont des aliments traditionnels pour l'application du présent règlement.

### Conformité avec le Code – exemptions

2. La mention dans le présent règlement de la conformité d'un local pour services alimentaires avec le Code ne comprend pas la conformité avec une exigence du Code à l'égard de laquelle le local pour services alimentaires a reçu une exemption en vertu des articles 6 ou 9.

## Application

### Exemptions

3. (1) Les lieux suivants sont exemptés de l'application du présent règlement :
- a) un lieu d'habitation où seuls les aliments suivants sont manipulés :
    - (i) les aliments à faibles risques tels que décrits à l'appendice A du Code,
    - (ii) sous réserve du paragraphe (5), les aliments qui seront donnés,
    - (iii) sous réserve du paragraphe (2) et de l'article 4, les aliments traditionnels;
  - b) sauf si d'autres aliments y sont également manipulés, un lieu où les aliments suivants sont manipulés :
    - (i) les aliments à faibles risques tels que décrits à l'appendice A du Code,
    - (ii) sous réserve des articles 2 et 3, les aliments traditionnels,
    - (iii) les fruits et légumes frais,
    - (iv) sous réserve du paragraphe (3), les aliments dans des contenants scellés d'origine du fabricant;
    - (v) sous réserve du paragraphe (4), les boissons alcoolisées sous le régime de la *Loi sur les boissons alcoolisées*,
    - (iv) le cannabis sous le régime de la *Loi sur le cannabis*, à moins qu'il ne soit inclus dans la catégorie des aliments à risques élevés tels que décrits à l'appendice A du Code;
  - c) une banque alimentaire;
  - d) un local enregistré auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et assujéti à une inspection par celle-ci;
  - e) un local, un véhicule ou un bateau exploité en vertu d'une licence ou d'un permis délivré sous le régime de la *Loi sur les pêches* (Canada);
  - f) une partie d'une installation de transformation du poisson ou des produits du poisson enregistrée, titulaire d'une licence ou d'un permis et exploitée en vertu de la législation applicable, territoriale ou fédérale, relative à la salubrité des aliments;
  - g) une distributrice automatique d'aliments qui ne distribue que des boissons en bouteille, des bonbons, des noix ou des aliments à faible risque similaires, tels que décrits à l'appendice A du Code;

- h) les camps conçus pour héberger moins de 50 occupants;
- i) les campements extérieurs et les campements de tentes au sens du *Règlement sur les établissements touristiques* pris en vertu de la *Loi sur le tourisme*;
- j) sous réserve de l'article 5 :
  - (i) les domiciles d'accueil et les gîtes touristiques au sens du *Règlement sur les établissements touristiques* pris en vertu de la *Loi sur le tourisme*;
  - (ii) les garderies en milieu familial au sens du *Règlement sur les normes applicables aux garderies*, pris en vertu de la *Loi sur les garderies*.

#### Aliments traditionnels – établissements commerciaux

(2) Malgré le paragraphe (1), le présent règlement s'applique :

- a) aux lieux utilisés pour la transformation commerciale des aliments traditionnels;
- b) aux lieux pour lesquels un permis est exigé aux termes de l'article 108 de la *Loi sur la faune et la flore*.

#### Contenants scellés d'origine du fabricant

(3) La section 3.5 du Code s'applique aux lieux où les contenants scellés d'origine du fabricant sont manipulés.

#### Fabrication de boissons alcoolisées

(4) Malgré le paragraphe (1), le présent règlement s'applique aux lieux pour la fabrication commerciale de boissons alcoolisées.

#### Aliments à risques élevés ou à risques moyens provenant d'un lieu d'habitation

(5) La personne qui fait publiquement don d'un aliment à risques élevés ou d'un aliment à risques moyens, tels que décrits à l'appendice A du Code, produit dans un lieu d'habitation doit clairement indiquer, par écrit ou dans le cadre d'une offre diffusée, que l'aliment a été produit dans un lieu d'habitation sans permis.

#### Aliments traditionnels sans permis

##### Application

**4.** (1) Le présent article ne s'applique pas aux aliments traditionnels manipulés dans un local pour services alimentaires exploité en vertu d'un permis.

##### Publicité à l'égard des aliments traditionnels

(2) La personne qui vend des aliments traditionnels non inspectés doit clairement indiquer, dans toute annonce ou offre de vente écrite, publiée ou diffusée :

- a) que les aliments traditionnels n'ont pas été inspectés;
- b) dans le cas d'un morse ou d'un ours, s'il a été soumis à un test de dépistage de la trichinellose et, le cas échéant, le résultat du test.

### Zoonoses

(3) La personne qui vend ou fournit autrement des aliments traditionnels dont le test de dépistage d'une zoonose se trouvant à l'annexe 6 du *Règlement sur l'obligation de signalement et la lutte contre les maladies* est positif, ou suspecte que l'aliment traditionnel est infecté par une telle zoonose, doit en aviser toute personne qui achète ou reçoit l'aliment traditionnel.

### Locaux pour services alimentaires dans les lieux d'habitation

#### Application

5. (1) Le présent article s'applique aux lieux suivants :
- a) les domiciles d'accueil et les gîtes touristiques au sens du *Règlement sur les établissements touristiques* pris en vertu de la *Loi sur le tourisme*;
  - b) les garderies en milieu familial au sens du *Règlement sur les normes applicables aux garderies*, pris en vertu de la *Loi sur les garderies*.

#### Exigences

(2) En plus des exigences prévues à l'article 23 de la Loi, l'exploitant d'un domicile d'accueil, d'un gîte touristique ou d'une garderie en milieu familial doit :

- a) veiller à ce que les aires de préparation des aliments, les aires d'entreposage des aliments, l'équipement et les ustensiles soient exploités et entretenus de manière propre et hygiénique;
- b) veiller à ce que les personnes qui manipulent les aliments ou qui entrent en contact avec les aliments à servir aux clients :
  - (i) soient propres et hygiéniques,
  - (ii) se lavent les mains aussi souvent que nécessaire pour prévenir la contamination des aliments,
  - (iii) évitent tout acte qui risque de contaminer les aliments;
- c) veiller à ce que tous les aliments servis ou à servir aux clients soient manipulés dans des conditions hygiéniques;
- d) entreposer tous les aliments périssables aux températures exigées par l'article 3.2 du Code;
- e) utiliser uniquement de l'eau, selon le cas :
  - (i) potable,
  - (ii) en conformité avec tout avis concernant la qualité de l'eau potable qui a été émis relativement au système d'approvisionnement en eau.

#### Aliments fournis à partir du domicile

(3) L'exploitant d'une garderie en milieu familial doit veiller à ce que tout aliment fourni à partir du domicile d'un client soit entreposé et servi dans des conditions hygiéniques.

## Approbation des plans et devis des locaux pour services alimentaires

### Approbation obligatoire

**6.** (1) Il est interdit de construire, de rénover, de modifier ou d'ouvrir un local pour services alimentaires sans avoir obtenu au préalable l'approbation de l'administrateur en chef de la santé publique.

### Demande d'approbation

(2) La demande d'approbation d'un projet de construction, de rénovation, de transformation ou d'ouverture d'un local pour services alimentaires doit comprendre :

- a) les noms du propriétaire et de l'exploitant;
- b) les adresses du propriétaire et de l'exploitant;
- c) si le local pour services alimentaires est un bâtiment ou un emplacement, l'adresse;
- d) si le local pour services alimentaires est un véhicule ou utilise un véhicule dans le cadre de ses activités, le numéro de licence et le numéro d'immatriculation du véhicule ou, s'il n'a pas de numéro de licence ou de numéro d'immatriculation, une description du véhicule suffisante pour permettre de l'identifier;
- e) les renseignements concernant les types d'aliments qui seront manipulés dans le local pour services alimentaires;
- f) les plans et devis du local pour services alimentaires;
- g) le cas échéant, des précisions sur les exigences du Code auxquelles le local pour services alimentaires ne se conformera pas et pour lesquelles le demandeur demande une exemption.

### Critères additionnels

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut, par avis écrit, exiger que le demandeur ajoute tout autre critère qui, selon lui, est nécessaire pour satisfaire aux exigences de la Loi, du Code et du présent règlement au projet de construction, de modification, de rénovation ou d'ouverture du local pour services alimentaires si, selon lui, cela est nécessaire au fonctionnement propre et hygiénique du local pour services alimentaires et la salubrité des aliments qui s'y trouvent.

### Approbation

(4) L'administrateur en chef de la santé publique doit approuver la demande présentée aux termes du présent article si :

- a) sous réserve de toute exemption accordée en vertu du paragraphe (5), le projet de construction, de modification, de rénovation ou d'ouverture du local pour services alimentaires est conforme à la Loi, au Code et au présent règlement;
- b) si tous les critères qu'il a spécifiés en vertu du paragraphe (3) ont été intégrés ou ajoutés au projet de construction, de rénovation, de modification ou d'ouverture et ceux-ci sont, selon lui, adéquats aux besoins du local pour services alimentaires.

### Exemptions

(5) L'administrateur en chef de la santé publique peut exempter un projet de construction, de rénovation, de modification ou d'ouverture d'une exigence du Code si, selon lui, la salubrité des aliments dans le local pour services alimentaires peut être adéquatement maintenue sans l'exigence.

### Contenu de l'approbation

(6) L'approbation visée au présent article doit indiquer :

- a) les noms du propriétaire et de l'exploitant;
- b) l'emplacement du local pour services alimentaires;
- c) si le local pour services alimentaires est un véhicule ou utilise un véhicule dans le cadre de ses activités, le numéro de licence et le numéro d'immatriculation du véhicule ou, s'il n'a pas de numéro de licence ou de numéro d'immatriculation, une description du véhicule suffisante pour permettre de l'identifier;
- d) la date de l'approbation;
- e) les renseignements concernant les types d'aliments qui seront manipulés dans le local pour services alimentaires;
- f) les détails relatifs à toute exemption accordée en vertu du paragraphe (5).

### Annulation de l'approbation

(7) Un agent en hygiène de l'environnement peut annuler une approbation si le local pour services alimentaires n'est pas construit ou modifié en conformité avec le Code, le présent règlement ou avec tout critère additionnel exigé par l'administrateur en chef de la santé publique en vertu du paragraphe (3).

### Rétablissement de l'approbation

(8) Un agent en hygiène de l'environnement peut rétablir une approbation annulée en vertu du paragraphe (7) s'il est convaincu que le demandeur satisfera aux exigences établies par le présent règlement et à tout critère supplémentaire exigé par l'administrateur en chef de la santé publique en vertu du paragraphe (3).

## Permis

### Permis obligatoire

7. (1) Il est interdit d'exploiter un local pour services alimentaires :

- a) sans permis;
- b) dont le permis fait l'objet d'une suspension complète en vertu de l'article 15;
- c) de manière qui va à l'encontre d'une suspension partielle en vertu de l'article 15;
- d) en contravention avec son permis, y compris toutes les conditions applicables au permis.

Aucun local pour services alimentaires dans les lieux d'habitation

(2) Il est entendu :

- a) qu'une personne ne peut obtenir un permis pour la production d'aliments destinés à la consommation publique dans un lieu d'habitation;
- b) qu'il est interdit de produire des aliments destinés à la consommation publique dans un lieu d'habitation à moins qu'elle soit exemptée de l'application du présent règlement aux termes de l'article 3.

Affichage des permis

**8.** L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit s'assurer que le permis du local pour services alimentaires est affiché dans un emplacement stratégique et bien en vue par ses clients.

Demande de permis

**9.** (1) Un propriétaire peut présenter à un agent en hygiène de l'environnement une demande de permis qui doit comprendre :

- a) les noms du propriétaire et de l'exploitant;
- b) les adresses du propriétaire et de l'exploitant;
- c) si le local pour services alimentaires est un bâtiment ou un emplacement, l'adresse;
- d) si le local pour services alimentaires est un véhicule ou en utilise un dans le cadre de ses activités, le numéro de licence et le numéro d'immatriculation du véhicule ou, s'il n'a pas de numéro de licence ou de numéro d'immatriculation, une description du véhicule suffisante pour permettre de l'identifier;
- e) les détails de l'approbation et des exemptions, le cas échéant, accordés en vertu de l'article 6;
- f) des renseignements en ce qui a trait aux types d'aliments qui seront manipulés au local pour services alimentaires et la manière dont ils y seront manipulés;
- g) le cas échéant, les détails sur les exigences du Code auxquelles le local pour services alimentaires ne se conformera pas et pour lesquelles le demandeur demande une exemption;
- h) les plans et devis du local pour services alimentaires.

Examen de la demande

(2) Un agent en hygiène de l'environnement doit examiner la demande pour s'assurer qu'elle est en conformité avec la Loi, le Code et le présent règlement en ce qui a trait au local pour services alimentaires.

Renseignements ou documents supplémentaires

(3) L'agent en hygiène de l'environnement peut demander à un demandeur de fournir les renseignements ou les documents supplémentaires qui, selon lui, sont nécessaires pour assurer le respect de la Loi, du Code et du présent règlement. Ces

renseignements ou documents supplémentaires doivent être fournis pour que la demande soit considérée pour approbation par l'agent en hygiène de l'environnement.

Transmission de la demande à l'administrateur en chef de la santé publique

(4) L'agent en hygiène de l'environnement doit transmettre la demande à l'administrateur en chef de la santé publique si, selon le cas :

- a) il est nécessaire, selon l'agent en hygiène de l'environnement, de fixer des conditions au permis, notamment des restrictions relatives aux éléments visés à l'alinéa (1)f);
- b) le demandeur a demandé une exemption relative à une exigence du Code que l'agent en hygiène de l'environnement n'est pas autorisé à approuver aux termes du paragraphe (6).

Avis relatif aux conditions

(5) À la suite de l'examen d'une demande transmise aux termes du paragraphe (4), l'administrateur en chef de la santé publique avise l'agent en hygiène de l'environnement :

- a) de toute condition ou exemption devant se trouver sur le permis;
- b) de toute demande d'exemption qui n'est pas approuvée.

Exemptions relatives aux catégories de locaux pour services alimentaires

(6) L'administrateur en chef de la santé publique peut autoriser les agents en hygiène de l'environnement à accorder des exemptions relatives à une exigence du Code aux locaux pour services alimentaires qui satisfont aux critères qu'il prévoit si, de son avis, la salubrité des aliments dans les locaux pour services alimentaires peut être maintenue de manière adéquate sans l'exigence.

Contenu du permis

**10.** (1) Si la demande est approuvée par l'agent en hygiène de l'environnement, celui-ci délivre au propriétaire du local pour services alimentaires un permis qui indique clairement :

- a) les noms du propriétaire et de l'exploitant;
- b) l'emplacement du local pour services alimentaires;
- c) si le local pour services alimentaires est un véhicule ou en utilise un dans le cadre de ses activités, le numéro de licence et le numéro d'immatriculation du véhicule ou, s'il n'a pas de numéro de licence ou de numéro d'immatriculation, une description du véhicule suffisante pour l'identifier;
- d) la période pendant laquelle le permis est valide;
- e) sous réserve des conditions énumérées à l'alinéa g), les renseignements provenant de la demande quant aux types d'aliments qui seront manipulés au local pour services alimentaires et la manière dont ils y seront manipulés;
- f) la signature de l'agent en hygiène de l'environnement;
- g) le cas échéant, les conditions fixées par l'administrateur en chef de la santé publique relatives, selon le cas :

- (i) au type d'aliments qui peuvent être manipulés dans le local pour services alimentaires,
  - (ii) à la manière dont les aliments peuvent être manipulés dans le local pour services alimentaires,
  - (iii) à toute autre question qui, selon l'administrateur en chef de la santé publique, assure que les aliments qui sont manipulés au local pour services alimentaires sont propres et salubres pour la consommation humaine;
- h) le cas échéant, toute exemption des exigences du Code accordée en vertu de l'article 9;
  - i) dans le cas d'un traiteur, une condition selon laquelle toute la préparation et la manipulation des aliments, à l'exception du service des aliments, doivent avoir lieu dans un local pour services alimentaires qui a été approuvé aux termes de l'article 6 et qui a obtenu un permis;
  - j) qu'il est assujéti à tout ordre donné ou toute ordonnance rendue en vertu de la Loi.

#### Durée du permis

(2) Un permis ne peut pas être valide pendant plus d'un an.

#### Permis s'applique à un seul local pour services alimentaires

**11.** Le permis ne s'applique :

- a) qu'à un seul emplacement et tout véhicule utilisé par l'exploitant de l'emplacement pour livrer des aliments vers ou depuis l'emplacement;
- b) qu'à un seul véhicule.

#### Propriété du permis

**12.** Le permis est un bien du gouvernement du Nunavut.

#### Avis du nouvel exploitant

**13.** (1) Le propriétaire d'un local pour services alimentaires doit aviser un agent en hygiène de l'environnement dès que son local pour services alimentaires a un nouvel exploitant et l'avis doit comprendre une copie de l'attestation du nouvel exploitant prévue à l'article 42.

#### Modification des renseignements sur le permis

(2) Le propriétaire d'un local pour services alimentaires peut demander à un agent en hygiène de l'environnement de :

- a) modifier tout renseignement se trouvant sur le permis du local pour services alimentaires visé au paragraphe 10(1), autre que le nom de l'exploitant;
- b) transférer le permis du local pour services alimentaires à un nouveau propriétaire.

#### Transmission de la demande à l'administrateur en chef de la santé publique

(3) L'agent en hygiène de l'environnement doit transmettre la demande à l'administrateur en chef de la santé publique dans les cas suivants :

- a) lorsque la demande porte sur les conditions applicables au permis qui ont été fixées par l'administrateur en chef de la santé publique;
- b) lorsqu'il est nécessaire, selon l'agent en hygiène de l'environnement, de modifier ou d'ajouter des conditions supplémentaires au permis.

#### Avis relatif aux conditions

(4) À la suite de l'examen d'une demande transmise en vertu du paragraphe (3), l'administrateur en chef de la santé publique doit :

- a) d'une part, décider s'il convient :
  - (i) d'approuver les modifications demandées aux conditions applicables au permis,
  - (ii) de modifier ou d'imposer des conditions supplémentaires au permis;
- b) d'autre part, aviser l'agent en hygiène de l'environnement de sa décision.

#### Avis relatif à l'approbation ou au rejet

(5) L'agent en hygiène de l'environnement doit aviser par écrit le demandeur et, le cas échéant, le nouveau propriétaire de l'approbation ou du rejet de la demande, ainsi que de toute décision de l'administrateur en chef de la santé publique en vertu du paragraphe (4).

#### Réémission du permis

(6) À la suite d'une modification des renseignements sur un permis en vertu du présent article, un agent en hygiène de l'environnement doit délivrer à nouveau le permis avec les nouveaux renseignements.

#### Demande de renouvellement

**14.** (1) Le propriétaire d'un local pour services alimentaires peut présenter une demande de renouvellement d'un permis existant à un agent en hygiène de l'environnement. Ce dernier doit examiner la demande et délivrer un nouveau permis si le local pour services alimentaires continue de satisfaire à toutes les conditions de son permis et de se conformer à la Loi, au Code et au présent règlement.

#### Exception – plans et devis

(2) Il n'est pas nécessaire d'inclure les plans et devis du local pour services alimentaires avec une demande de renouvellement d'un permis existant sauf si les plans et devis ont changé depuis la demande précédente.

### Validité du permis en attente de renouvellement

(3) Lorsque le propriétaire d'un local pour services alimentaires demande de renouveler un permis existant avant sa date d'expiration, le permis existant demeure valide jusqu'à ce qu'un agent en hygiène de l'environnement, selon le cas :

- a) délivre un nouveau permis;
- b) avise le propriétaire, en conformité avec l'article 2 du *Règlement administratif sur la santé publique*, que la demande de renouvellement n'est pas approuvée.

### Annulation et suspension

#### Suspension du permis

**15.** (1) Un agent en hygiène de l'environnement peut suspendre, en tout ou en partie, le permis d'un local pour services alimentaires si, selon le cas :

- a) à la suite d'un ordre donné en vertu de l'article 62 de la Loi, l'exploitant ou le propriétaire du local pour services alimentaires fait défaut de se s'y conformer;
- b) selon l'agent en hygiène de l'environnement, le local pour services alimentaires ne se conforme pas à la Loi, au Code, au présent règlement ou à un ordre donné ou une ordonnance rendue en vertu de la Loi, et la non-conformité est suffisamment grave pour justifier une suspension immédiate du permis.

#### Avis de suspension

(2) Au moment de la suspension, l'agent en hygiène de l'environnement doit aviser par écrit l'exploitant et le propriétaire du local pour services alimentaires de la suspension, ainsi que :

- a) des motifs de la suspension;
- b) des précisions relatives à l'état partiel ou total de la suspension et, si elle est partielle, les activités qui ne sont pas autorisées pendant la suspension;
- c) des problèmes devant être corrigés avant que la suspension puisse être levée;
- d) du délai, qui doit être raisonnable dans les circonstances, dans lequel les corrections doivent être effectuées.

#### Signification de l'avis de suspension

(3) L'avis visé au paragraphe (2) doit être signifié, selon le cas :

- a) de la manière prévue à l'article 2 du *Règlement administratif sur la santé publique*;
- b) dans le cas d'une suspension en vertu de l'alinéa (1)b), personnellement à un employé du local pour services alimentaires, si l'exploitant n'y est pas présent au moment de la signification.

#### Prise d'effet de la suspension

(4) Dans le cas d'une signification en vertu de l'alinéa (3)a), la suspension prend effet dès que l'exploitant ou le propriétaire a été signifié.

#### Annulation du permis

**16.** (1) Un permis peut être annulé par l'agent en hygiène de l'environnement si, selon le cas :

- a) il a été suspendu et les problèmes relevés dans l'avis écrit de suspension n'ont pas été corrigés dans le délai prévu à l'alinéa 15(2)d);
- b) le local pour services alimentaires pour lequel il a été délivré a cessé ses activités à cet endroit ou dans ce véhicule;
- c) la nature de la non-conformité est telle qu'une suspension du permis ou un ordre donné en vertu de l'article 62 de la Loi ne serait pas approprié ou possible dans les circonstances, selon l'agent en hygiène de l'environnement.

#### Avis de l'annulation

(2) Lorsqu'un permis est annulé, l'agent en hygiène de l'environnement doit en aviser, par écrit, l'exploitant et le propriétaire du local pour services alimentaires avec les motifs de l'annulation.

#### Signification de l'avis d'annulation

(3) L'avis visé au paragraphe (2) doit être signifié de la manière prévue à l'article 2 du *Règlement administratif sur la santé publique*, mais l'annulation prend effet au moment de la signification à l'exploitant ou au propriétaire.

#### Annulation par le propriétaire

(4) Le propriétaire du local pour services alimentaires peut révoquer en tout temps le permis du local pour services alimentaires en avisant par écrit un agent en hygiène de l'environnement.

### Révisions

#### Demande de révision – approbations

**17.** (1) Une personne peut, par avis écrit, demander à l'administrateur en chef de la santé publique de réviser l'annulation de l'approbation d'un local pour services alimentaires qui lui a été accordé en vertu de l'article 6.

#### Demande de révision – permis

(2) Un propriétaire peut, par avis écrit, demander à l'administrateur en chef de la santé publique de réviser :

- a) soit un défaut ou un refus de délivrer un permis ou de renouveler un permis;
- b) soit la suspension ou l'annulation d'un permis.

#### Contenu de la demande

- (3) La demande visée aux paragraphes (1) ou (2) doit comprendre :
- a) les motifs de la demande;
  - b) toute preuve écrite à l'appui de la demande;
  - c) une description des mesures prises pour remédier aux lacunes, le cas échéant, indiquées par l'agent en hygiène de l'environnement, ou la raison pour laquelle les lacunes n'ont pas été corrigées.

#### Révision de la décision de l'administrateur en chef de la santé publique

(4) Il est entendu que l'administrateur en chef de la santé publique peut réviser une décision ou un défaut en vertu du présent article même s'il a rendu la décision ou a fait défaut de le faire.

#### Moment de la demande de révision

- (5) La demande visée aux paragraphes (1) ou (2) doit être présentée :
- a) dans le cas d'une décision, au plus tard 30 jours après que la personne est avisée de la décision;
  - b) dans le cas d'un défaut de rendre une décision, au moins 60 jours et au plus tard 90 jours après que la demande a été présentée.

#### Manière de faire la révision

(6) L'administrateur en chef de la santé publique peut déterminer la manière de procéder à la révision, dans le respect des principes de la justice naturelle.

#### Décision suivant révision

(7) À la suite d'un examen en vertu du présent article, l'administrateur en chef de la santé publique peut renverser ou maintenir la décision faisant l'objet de la révision, ou prendre toute décision qu'un agent en hygiène de l'environnement était autorisé à prendre.

### Fonctionnement des locaux pour services alimentaires

#### Observation du Code

**18.** L'exploitant doit veiller à ce que le local pour services alimentaires soit exploité conformément au Code.

#### Ustensiles à usage unique

**19.** L'exploitant doit s'assurer que les ustensiles à usage unique ne sont pas réutilisés.

#### Manipulation hygiénique des aliments

**20.** (1) L'exploitant doit s'assurer que tous les aliments utilisés ou devant être utilisés dans un local pour services alimentaires sont manipulés de manière hygiénique.

#### Aliments contaminés ou autrement impropres ou insalubres

(2) Sauf disposition contraire dans un autre texte législatif, l'exploitant doit s'assurer que tous les aliments qui ont été contaminés ou qui sont autrement impropres ou

insalubres pour la consommation humaine ne sont pas manipulés dans le local pour services alimentaires.

#### Exception

(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas aux aliments qui sont entreposés en attendant d'être éliminés ou détruits.

#### Procédures relatives au fonctionnement et à l'entretien

**21.** (1) L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit avoir des procédures écrites pour assurer la propreté et l'hygiène lors du fonctionnement et de l'entretien du local et pour assurer la salubrité des aliments qui s'y trouvent, notamment :

- a) une liste des agents nettoyants et assainissants utilisés dans le local pour services alimentaires, notamment leurs concentrations et leurs usages;
- b) les exigences relatives à l'entretien des locaux et de l'équipement;
- c) des dispositions portant sur la gestion de tous les ordures, rebuts, déchets et eaux d'égout à l'intérieur et autour du local pour services alimentaires;
- d) des dispositions portant sur la lutte contre les ravageurs;
- e) des dispositions pour faire le suivi de la mise en œuvre des procédures.

#### Politiques et procédures pour les employés

(2) L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit avoir des politiques et des procédures écrites pour les employés afin de s'assurer que ceux d'entre eux qui entrent dans une aire de manipulation des aliments ou qui participent à une exploitation dans un local pour services alimentaires et qui entrent en contact avec des aliments :

- a) sont propres et hygiéniques;
- b) portent des vêtements et des chaussures salubres;
- c) prennent les mesures nécessaires afin de s'assurer que des cheveux ne contaminent pas les aliments;
- d) se lavent les mains aussi souvent que nécessaire pour éviter de contaminer les aliments;
- e) retirent de leur corps tout objet ou substance qui pourrait tomber sur les aliments ou autrement les contaminer;
- f) évitent les comportements ou les pratiques qui peuvent causer la contamination des aliments.

#### Instructions supplémentaires

(3) L'agent en hygiène de l'environnement peut fournir les instructions supplémentaires qu'il juge nécessaires afin de maintenir le caractère propre et hygiénique du fonctionnement et de l'entretien du local pour services alimentaires et la salubrité des aliments qui s'y trouvent.

#### Inclusion des instructions supplémentaires

(4) L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit joindre à ses politiques et procédures écrites toute instruction écrite supplémentaire fournie par l'agent en hygiène de l'environnement aux termes du paragraphe (3).

#### Exception – locaux pour services alimentaire temporaires

(5) Le présent article ne s'applique pas aux locaux pour services alimentaires temporaires.

#### Sources autorisées d'aliments

**22.** L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit s'assurer que tous les aliments qui s'y trouvent :

- a) proviennent d'un local pour services alimentaires détenant un permis;
- b) proviennent d'une source assujettie à une inspection par, selon le cas :
  - (i) le gouvernement du Canada,
  - (ii) le gouvernement du Nunavut en vertu d'un autre texte législatif,
  - (iii) le gouvernement d'une province ou d'un autre territoire,
  - (iv) une personne ou un organisme autorisé à inspecter les aliments en vertu des lois du Canada, du Nunavut, d'une province ou d'un autre territoire;
- c) dans le cas de fruits ou de légumes frais, ont été obtenus conformément à l'article 122 du *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) pris en vertu de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada);
- d) sous réserve des articles 24 et 26, sont des aliments traditionnels.

#### Observation réputée du Code

(2) Les aliments mentionnés au paragraphe (1) sont réputés provenir d'une source autorisée pour l'application du Code.

#### Manipulation d'aliments traditionnels non inspectés

**23.** Il est interdit à un exploitant de manipuler des aliments traditionnels non inspectés dans un local pour services alimentaires à moins que les aliments traditionnels ne remplissent les conditions suivantes :

- a) ils ont légalement été récoltés et obtenus par l'exploitant;
- b) ils sont propres, comestibles et ne contamineront pas les autres aliments ou l'aire de manipulation des aliments;
- c) après leur transformation, l'aire de manipulation des aliments et l'équipement utilisé dans leur transformation sont nettoyés et assainis avant toute autre utilisation;
- d) un avis de divulgation indiquant que les produits vendus au local pour services alimentaires peuvent en contenir est publié sur le

menu ou affiché bien en vue dans le local pour services alimentaires.

#### Manipulation du morse et de l'ours

**24.** L'exploitant d'un local pour services alimentaires peut uniquement manipuler des aliments qui contiennent du morse ou de l'ours, pour lesquels il a reçu un rapport de laboratoire, d'un laboratoire reconnu par l'administrateur en chef de la santé publique, démontrant que le morse ou l'ours a donné des résultats négatifs au test de dépistage de la trichinellose.

#### Dossier écrit des aliments traditionnels non inspectés

**25.** (1) L'exploitant d'un local pour services alimentaires qui manipule des aliments traditionnels non inspectés doit tenir un dossier écrit de tous les aliments traditionnels non inspectés reçus par le local pour services alimentaires.

#### Dossier fourni sur demande

(2) Sur demande, l'exploitant doit fournir une copie des dossiers visés au paragraphe (1) à un agent en hygiène de l'environnement ou à un agent de conservation nommé sous le régime de la *Loi sur la faune et la flore*.

#### Aliments renvoyés

**26.** (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant doit s'assurer que les aliments distribués, servis ou vendus à un client et non utilisés ou renvoyés par l'acheteur ne sont pas distribués, servis de nouveau ou revendus.

#### Exceptions

(2) Les aliments peuvent être servis ou revendus s'ils remplissent toutes les conditions suivantes :

- a) ils ne sont pas des aliments potentiellement dangereux au sens du Code;
- b) ils sont emballés individuellement;
- c) ils ne sont pas ouverts et sont dans leur contenant original.

#### Animaux vivants interdits

**27.** (1) L'exploitant ne doit pas permettre à un animal vivant d'entrer dans un local pour services alimentaires à moins qu'il ne s'agisse :

- a) soit d'un poisson, d'un crustacé ou d'un mollusque qui est dans un aquarium et destiné à la consommation humaine;
- b) soit de poissons vivants dans un aquarium qui ne sont pas destinés à la consommation humaine.

#### Exception – animal d'assistance

(2) Malgré le paragraphe (1), l'exploitant doit permettre à tout animal d'assistance qui accompagne et aide une personne vivant avec un handicap physique ou mental d'entrer et de demeurer dans un local pour services alimentaires, à moins que l'animal ne soit par ailleurs exclu du local par une loi.

#### Définition d'animal d'assistance

(3) Pour l'application du présent article, un animal d'assistance est un animal destiné à une personne vivant avec un handicap dans les cas suivants :

- a) s'il est évident que l'animal est utilisé par la personne pour des raisons liées à son handicap;
- b) si la personne fournit une lettre d'un médecin ou d'une infirmière confirmant qu'elle a besoin de l'animal pour des raisons liées à un handicap.

#### Étiquetage des aliments

**28.** (1) L'exploitant doit s'assurer qu'un local pour services alimentaires est exploité de façon à ce que tous les aliments soient :

- a) étiquetés pour en indiquer son contenu, sa composition et la date de réemballage, le cas échéant;
- b) étiquetés en conformité avec la législation fédérale applicable;
- c) dans le cas d'aliments traditionnels non inspectés, étiquetés comme aliments traditionnels non inspectés.

#### Exception

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas aux aliments qui ont été commandés par un client et qui sont en train d'être préparés ou servis à celui-ci.

#### Liste des composants

(3) Si des aliments sont servis sans être étiquetés relativement à leur contenu et leur composition, l'exploitant doit s'assurer qu'une liste des composants de l'aliment de l'aliment est conservée dans le local pour services alimentaires.

#### Définition de « prêt à manger »

**29.** (1) Pour l'application du présent article, « prêt à manger » désigne un aliment qui est :

- a) d'une part, normalement consommé sans lavage, cuisson ou autre préparation;
- b) d'autre part, préparé sous une forme dans laquelle il est consommé sans autre transformation.

#### Étiquetage des aliments prêts à manger

(2) L'exploitant doit s'assurer que les aliments prêts à manger réfrigérés et emballés qui peuvent être conservés pendant plus de 24 heures sont clairement étiquetés avec la date à laquelle ils ont été préparés et la date à laquelle ils devraient être consommés.

#### Manipulation salubre des aliments

**30.** L'exploitant doit s'assurer que tous les contenants, matériaux et procédures utilisés pour l'emballage et l'étiquetage des aliments :

- a) d'une part, protègent les aliments de la contamination;
- b) d'autre part, protègent les aliments contre les dommages susceptibles de les rendre impropres à la consommation ou insalubres.

#### Stockage des aliments en cas d'urgence

**31.** (1) Sous réserve de toute ordonnance rendue en vertu de la Loi, si une situation d'urgence menace de gâter des aliments dans un local pour services alimentaires, l'exploitant peut transporter et entreposer les aliments dans un autre local pendant la durée de la situation d'urgence, qu'il soit ou non un local pour services alimentaires.

#### Salubrité des aliments

L'exploitant doit assurer la salubrité des aliments transportés ou entreposés conformément au paragraphe (1).

#### Unités d'osmose inverse

**32.** (1) L'exploitant qui exploite une unité d'osmose inverse pour le traitement de l'eau destinée à être distribuée, servie ou vendue au public ou dans un établissement ou un camp doit s'assurer que :

- a) l'unité traite l'eau en utilisant à la fois l'osmose inverse et la lumière ultraviolette;
- b) l'unité est entretenue conformément aux instructions du fabricant;
- c) des tests bactériologiques de l'eau traitée sont effectués au moins tous les trois mois;
- d) l'eau traitée par l'unité d'osmose inverse n'est pas distribuée, servie ou vendue au public ou dans une institution ou un camp à moins que les tests bactériologiques n'indiquent que :
  - (i) d'une part, *Escherichia coli* n'est pas détectable par 100 millilitres d'eau,
  - (ii) d'autre part, les coliformes totaux ne sont pas détectables par 100 millilitres d'eau;
- e) les registres d'entretien et les résultats des tests bactériologiques sont conservés dans les mêmes locaux que l'unité et sont disponibles pour inspection par les agents en hygiène de l'environnement;
- f) les instructions du fabricant pour l'unité sont conservées dans les mêmes locaux que l'unité et sont disponibles pour inspection par les agents en hygiène de l'environnement.

#### Plaintes

**33.** (1) L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit créer et maintenir un système de réception et de traitement des plaintes qui comprend un dossier écrit dans le local pour services alimentaires.

#### Signalement de plaintes relatives aux maladies

(2) Dans les 24 heures suivant la réception d'une plainte relative à une maladie associée à la consommation d'aliments provenant de son local pour services alimentaires, l'exploitant doit signaler la plainte à un agent en hygiène de l'environnement.

#### Rapports d'inspection

##### Rapports d'inspection sont publics

**34.** (1) L'administrateur en chef de la santé publique doit mettre à la disposition du public, sous forme électronique, les rapports d'inspection de toutes les inspections des locaux pour services alimentaires effectuées en application de l'article 69 de la Loi.

##### Publication sur Internet des rapports d'inspection

(2) L'administrateur en chef de la santé publique doit publier tous les rapports d'inspection visés au paragraphe (1) sur un site Web et y conserver les éléments suivants :

- a) le rapport le plus récent pour chaque local pour services alimentaires;
- b) le cas échéant, tout autre rapport datant de moins d'un an.

##### Rapports d'inspection fournis sur demande

(3) L'administrateur en chef de la santé publique doit rendre tous les rapports créés en vertu du paragraphe (1) disponibles sous forme physique et les fournir sur demande à tout membre du public qui en fait demande par écrit.

##### Rédactions

(4) L'administrateur en chef de la santé publique doit caviarder les noms de toute personne associée au rapport, dans tout rapport divulgué en vertu des paragraphes (2) et (3), à moins que la divulgation de ces noms ne soit jugée nécessaire par l'administrateur en chef de la santé publique aux termes de l'article 50 de la Loi.

##### *Loi sur les archives et Loi sur l'accès à l'information et la protection de la vie privée*

(5) Il demeure entendu que les dispositions de la *Loi sur les archives*, de la *Loi sur l'accès à l'information et la protection de la vie privée* ou de toute autre loi relative à la conservation, à la divulgation ou à l'utilisation de tout rapport d'inspection l'emportent sur les dispositions incompatibles du présent règlement.

##### Avis sur les rapports d'inspection

**35.** L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit mettre bien en vue les renseignements qui précisent :

- a) l'adresse du site Web où l'administrateur en chef de la santé publique publie les rapports d'inspection;
- b) le processus pour faire la demande d'un exemplaire physique.

### Employés d'un local pour services alimentaires

#### Signalement des maladies d'origine alimentaire

**36.** (1) L'employé d'un local pour services alimentaires doit signaler à l'exploitant s'il est diagnostiqué avec, ou soupçonne raisonnablement avoir été infecté par l'une des maladies suivantes :

- a) l'amibiase;
- b) la campylobactériose;
- c) le choléra;
- d) la cryptosporidiose;
- e) l'hépatite A;
- f) le norovirus;
- g) la paratyphoïde;
- h) la salmonellose;
- i) la shigellose;
- j) la typhoïde;
- k) l'*escherichia coli* vérotoxique;
- l) la yersiniose.

#### Signalement des symptômes

(2) L'employé d'un local pour services alimentaires doit aviser l'exploitant s'il présente un ou plusieurs symptômes associés à une maladie gastro-intestinale aiguë, notamment la diarrhée, la fièvre, des vomissements ou la jaunisse.

#### Symptômes d'origine alimentaire – avis

**37.** L'exploitant doit, dès que possible, aviser un agent en hygiène de l'environnement de tout employé, selon le cas :

- a) qu'il sait être infecté par une maladie transmissible énumérée au paragraphe 36(1) ou qu'il soupçonne de l'être;
- b) qui présente les symptômes énumérés au paragraphe 36(2);
- c) qui a avisé l'exploitant aux termes de l'article 36.

#### Exclusion d'employé

**38.** (1) L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit interdire à un employé d'exercer toute fonction dans un local pour services alimentaires qui implique un contact avec des aliments, des surfaces destinées au contact alimentaire, de l'équipement, des ustensiles, d'autres employés du local pour services alimentaires qui accomplissent ces fonctions ou des clients s'il, selon le cas :

- a) est reconnu être infecté par une maladie transmissible énumérée au paragraphe 36(1) ou est soupçonné de l'être;
- b) présente les symptômes énumérés au paragraphe 36(2);
- c) a avisé l'exploitant aux termes de l'article 36.

#### Retour au travail

(2) L'exploitant d'un local pour services alimentaires ne doit pas permettre à un employé exclu aux termes du paragraphe (1) de retourner exercer les fonctions visées à ce paragraphe tant que l'employé n'a pas fourni, selon le cas :

- a) une confirmation écrite d'un médecin ou d'une infirmière ou un infirmier selon laquelle il n'est pas infecté par la maladie et ne présente pas de symptômes d'une maladie d'origine alimentaire;
- b) une autorisation écrite de l'agent en hygiène de l'environnement.

#### Lésions et plaies ouvertes

**39.** L'employé d'un local pour services alimentaires qui a une lésion ou une plaie ouverte doit prendre des précautions, comme le port de gants ou d'autres vêtements de protection, pour éviter tout contact entre la lésion ou la plaie ouverte et les éléments suivants :

- a) les aliments;
- b) les surfaces destinées au contact alimentaire;
- c) l'équipement;
- d) les ustensiles;
- e) les autres employés du local pour services alimentaires employés qui entrent en contact avec l'un des éléments énumérés ci-dessus;
- f) les clients.

#### Exploitant assure la conformité

**40.** L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit veiller à ce que tous ses employés se conforment aux exigences prévues aux articles 36, 38 et 39.

#### Conservation des documents et accès

##### Période de conservation d'un an

**41.** (1) Les journaux, registres et documents devant être créés ou conservés en vertu du Code ou du présent règlement doivent être conservés dans les locaux pour services alimentaires auxquels ils se rapportent pendant au moins un an après leur création.

##### Accès par l'agent en hygiène de l'environnement

(2) L'exploitant doit :

- a) permettre à un agent en hygiène de l'environnement d'inspecter tout journal, registre ou document devant être créé ou conservé en vertu du Code ou du présent règlement;
- b) sur demande, fournir à un agent en hygiène de l'environnement une copie de tout journal, registre ou document devant être créé ou conservé en vertu du Code ou du présent règlement.

##### Exception – locaux pour services alimentaires temporaires

(3) Le présent article ne s'applique pas aux locaux pour services alimentaires temporaires.

## Formation en salubrité alimentaire

Définition de « programme de formation sur la salubrité alimentaire »

**42.** (1) Pour l'application du présent article, « programme de formation sur la salubrité alimentaire » s'entend d'un programme approuvé ou offert par l'administrateur en chef de la santé publique qui offre une certification et comprend une formation sur les sujets suivants :

- a) les lois sur la salubrité alimentaire;
- b) la compréhension de la contamination alimentaire;
- c) le temps et la régulation de la température;
- d) le nettoyage et l'assainissement;
- e) l'achat, la réception et l'entreposage sécuritaire des aliments;
- f) la préparation sécuritaire des aliments;
- g) la manipulation sécuritaire des aliments;
- h) les plans de salubrité alimentaire;
- i) la gestion des maladies d'origine alimentaire et des allergies alimentaires;
- j) l'hygiène personnelle et le comportement au travail;
- k) la gestion des locaux et de l'équipement destinés aux aliments.

Demande d'approbation

(2) La personne qui offre un programme au sein duquel les éléments énumérés au paragraphe (1) sont compris, ou celle qui a suivi ou prévoit de suivre un tel programme, peut demander à l'administrateur en chef de la santé publique d'approuver le programme.

Approbation des programmes

(3) L'administrateur en chef de la santé publique :

- a) doit examiner toute demande en vertu du paragraphe (2) et approuver le programme si, selon l'administrateur en chef de la santé publique, les éléments énumérés au paragraphe (1) y sont intégrés de façon adéquate;
- b) peut approuver tout autre programme dans lequel, selon l'administrateur en chef de la santé publique, les éléments énumérés au paragraphe (1) y sont intégrés de façon adéquate;
- c) peut fournir un programme dans lequel, selon l'administrateur en chef de la santé publique, les éléments énumérés au paragraphe (1) y sont intégrés de façon adéquate.

Exploitants doivent détenir une attestation

(4) L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit :

- a) d'une part, détenir une attestation selon laquelle il a suivi un programme de formation en salubrité alimentaire au cours des cinq années précédentes;
- b) d'autre part, fournir sur demande la preuve de l'attestation à un agent en hygiène de l'environnement.

Présence obligatoire d'un employé détenant une attestation

(5) Si l'exploitant est absent d'un local pour services alimentaires pendant les heures d'ouverture, il doit s'assurer qu'au moins un employé présent dans le local pour services alimentaires :

- a) d'une part, détient une attestation selon laquelle l'employé a suivi un programme de formation en salubrité alimentaire au cours des cinq années précédentes;
- b) d'autre part, fournira sur demande la preuve de l'attestation à un agent en hygiène de l'environnement.

Exception – locaux pour services alimentaires temporaires

(5) Le présent article ne s'applique pas aux locaux pour services alimentaires temporaires, mais il demeure entendu que l'article 2.19.1b) du Code s'applique aux locaux pour services alimentaires temporaires.

Propriétaires et exploitants

Exploitant agissant au nom du propriétaire

**43.** (1) L'exploitant peut, au nom d'un propriétaire, faire tout ce qu'un propriétaire peut ou doit faire en vertu du présent règlement.

Responsabilité du propriétaire

(2) Le propriétaire, à la fois :

- a) ne doit pas demander à un exploitant de contrevenir à la Loi ou au présent règlement;
- b) ne doit pas tolérer ou permettre sciemment à un exploitant de contrevenir à la Loi ou au présent règlement;
- c) doit, s'il sait ou devrait savoir qu'un exploitant contrevient à la loi ou au présent règlement, s'assurer que la contravention ne se reproduise pas, ni se poursuive.

Dispositions transitoires

Permis pour les locaux pour services alimentaires existants

**44.** Si un local pour services alimentaires est en exploitation le jour de l'enregistrement du présent règlement par le premier conseiller législatif en vertu de la *Loi sur la législation*, il est exempté de l'application des articles 7 et 8 jusqu'au plus tardif des jours suivants :

- a) trois mois suivant l'entrée en vigueur du présent règlement;
- b) si le propriétaire a présenté une demande de permis avant le jour suivant les trois mois de l'entrée en vigueur du présent règlement, le jour où le permis est délivré ou refusé.

Formation sur la salubrité alimentaire pour les locaux pour services alimentaires existants

**45.** Si un local pour services alimentaires est exploité au moment de l'entrée en vigueur de l'article 42, cet article ne s'applique à l'exploitant d'un local pour services

alimentaires qu'à partir du jour suivant les 18 mois de l'entrée en vigueur du présent règlement.

#### Entrée en vigueur

Entrée en vigueur

**49.** (1) À l'exception du présent article, le présent règlement entre en vigueur le même jour qu'entre en vigueur le paragraphe 50(5).

Approbations et permis avant l'entrée en vigueur

(2) Sous réserve du paragraphe (3), les mesures suivantes peuvent être prises avant l'entrée en vigueur du présent règlement :

- a) présenter une demande en vertu de l'article 6;
- b) demander un permis;
- c) accorder une approbation en vertu de l'article 6;
- d) délivrer un permis.

Date des approbations et des permis

(3) La demande approuvée ou le permis délivré avant l'entrée en vigueur du présent règlement est réputé avoir été approuvée ou délivré le jour de l'entrée en vigueur du présent règlement.

ANNEXE

CODE RÉGISSANT LA VENTE AU DÉTAIL DES ALIMENTS ET LES SERVICES ALIMENTAIRES AU NUNAVUT

**PARTIE 1  
DÉFINITIONS**

Les termes couramment utilisés dans le Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires au Nunavut sont définis ci-dessous.

« activité de l'eau » Abrégé «  $a_w$  », Désigne la mesure de la présence relative d'eau dans un aliment pouvant favoriser la croissance de microorganismes ou la production de leurs toxines. Cette mesure est exprimée sur une échelle de 0 à 1. (Veuillez consulter l'appendice A pour obtenir de plus amples renseignements.) (*water activity*)

« aire de manipulation des aliments » S'entend au sens prévu par le règlement. (*food handling area*)

« aliment » ou « nourriture » Toute substance crue, cuite ou transformée, l'eau, la glace, les boissons ou les ingrédients utilisés ou destinés en tout ou en partie à la consommation humaine. (*food*)

« aliment potentiellement dangereux » Décrit à l'appendice A. (*potentially hazardous food*)

« aliments prêts-à-manger » Aliments n'ayant pas besoin d'autre préparation avant d'être consommés, si ce n'est d'être lavés, décongelés ou réchauffés, le cas échéant. (*ready-to-eat foods*)

« allergènes alimentaires » Composant d'un aliment, le plus souvent sa protéine, que le système immunitaire considère comme dangereux pour la personne et qui provoque une réaction allergique. (*food allergen*)

« article à usage individuel unique » Un article qui est conçu et fabriqué pour un usage unique par une personne, après quoi il doit intentionnellement être jeté (p. ex., vaisselle jetable, ustensiles jetables, cuiller à coquetel, paille). (*single-service article*)

« article à usage unique » Un article qui est conçu et fabriqué pour un usage unique, après quoi il doit intentionnellement être jeté (p. ex., papier ciré, papier de boucherie, pellicule plastique, pot, verre en plastique, seau, papier de boulangerie). (*single-use article*)

« assainir » ou « désinfecter » S'entend au sens prévu par le règlement. (*sanitize*)

« contamination » Exposition à des conditions pouvant permettre :

- a) l'introduction de matières étrangères, y compris les impuretés, toute matière physique, une substance toxique ou des ravageurs;
- b) l'introduction ou la multiplication de microorganismes ou de parasites provoquant des maladies;
- c) l'introduction ou la production de toxines. (*contamination*)

« danger pour la santé » S'entend au sens prévu par la *Loi sur la santé publique*. (*health hazard*)

« distributrice automatique » Appareil de libre-service qui distribue des aliments en vrac ou préemballés, sans devoir être réapprovisionné après chaque opération. (*vending machine*)

« eau potable » Eau qui est sans danger pour la consommation humaine. On utilise aussi parfois le terme « eau de consommation ». (*potable water*)

« équipement » Articles utilisés pour l'exploitation d'un local pour services alimentaires, notamment les dispositifs de distribution, cuisinières, fours, friteuses, systèmes de ventilation, trancheuses, broyeurs, malaxeurs, balances, plans de coupe, tables, étagères, réfrigérateurs, congélateurs, éviers, machines à glace, tables roulantes, distributrices automatiques, lave-vaisselle et systèmes d'éclairage. (*equipment*)

« exploitant » S'entend au sens prévu par le règlement. (*operator*)

« fruits de mer » Comprend poisson à nageoires d'eau douce ou salée, mollusque ou crustacé. (*seafood*)

« ingrédient cru » Tout aliment à l'état naturel, cru, non cuit, qui entre dans la composition d'un mélange. (*raw ingredient*)

« local pour services alimentaires mobile » Local pour services alimentaires sur ou dans une remorque, un chariot ou un véhicule pouvant être facilement déplacé. (*mobile food premises*)

« local pour services alimentaires » S'entend au sens prévu par le règlement. (*food premises*)

« maladie d'origine alimentaire » Maladie causée par l'ingestion d'aliments contenant des agents microbiologiques ou chimiques nocifs. (*foodborne illness*)

« manipulateur d'aliments » Personne qui manipule des aliments, du matériel et des ustensiles de cuisine et/ou des surfaces alimentaires. (*food handler*)

« nettoyer » Rendre propre.

« pathogène » Organisme causant des maladies. (*pathogen*)

« pH » Mesure du niveau d'acidité ou d'alcalinité. Si le pH est inférieur à 7, la solution est acide; si le pH est situé entre 7 et 14, la solution est alcaline. Le pH neutre est celui de l'eau distillée pure, à 7. (Veuillez consulter l'appendice A pour obtenir de plus amples renseignements.) (*pH*)

« premier arrivé, premier parti » Rotation des stocks de manière à ce que le premier produit reçu soit le premier à partir. (*first-in-first-out*)

« préparation » Action de préparer un ou des aliments aux fins de consommation. (*preparation*)

« propre » Exempt de résidus alimentaires et autres matières étrangères. (*clean*)

« qualité alimentaire » Tout matériel qui n'est pas susceptible de laisser pénétrer dans un aliment toute substance pouvant être nocive pour la santé du consommateur. (*food grade*)

« ravageurs » S'entend au sens prévu par le règlement. (*pest*)

« récipient hermétiquement fermé » Récipient rigide, semi-rigide ou souple conçu pour protéger son contenu contre les microorganismes, y compris les spores. (*hermetically sealed container*)

« réfrigération » Le fait d'être soumis à une température de 4 °C ou moins sans qu'il y ait congélation. (*refrigeration*)

« règlement » Le *Règlement sur la salubrité des aliments*. (*regulations*)

« résidus » Déchets solides non évacués par le réseau d'évacuation des eaux usées. (*refuse*)

« salubre » ou « hygiénique » S'entend au sens prévu par le règlement. (*sanitary*)

« substances toxiques » Substances qui ne sont pas destinées à être ingérées et constituent un danger pour la santé si elles sont ingérées, comme les nettoyants, désinfectants, pesticides et insecticides, peintures, pétrole, etc. (*toxic substances*)

« surface alimentaire » Surface d'un comptoir, d'équipement ou d'ustensiles avec laquelle la nourriture entre normalement en contact. (*food contact surface*)

« transformation » Processus de transformation d'un aliment dans une autre forme, notamment : nettoyer, rincer, décongeler, chauffer, couper, cuisiner, fumer, saler, emboîter, congeler ou pasteuriser. (*processing*)

« ustensile » Ustensiles de cuisine, vaisselle, verres, coutellerie ou autres articles similaires utilisés pour manipuler, préparer, transformer, emballer, étaler, servir, distribuer, entreposer, contenir ou consommer des aliments. (*utensil*)

« vaisselle » Ustensiles de table pour manger, boire et servir; servant à la consommation et au service, y compris les cuillères, fourchettes et couteaux, plats de service comme saladiers, coupes, saucières et assiettes. (*tableware*)

« vente au détail » La vente d'aliments au public. (*retail*)

« volaille » Tout oiseau d'élevage, y compris poulet, dinde, canard, oie ou pintade. (*poultry*)

« zone de danger » Pour les aliments potentiellement dangereux tels que la viande, la volaille, le poisson et les mollusques, se situe entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F) où les pathogènes peuvent proliférer, se multiplier rapidement et causer une maladie d'origine alimentaire. (*danger zone*)

## **PARTIE 2 CONSTRUCTION, CONCEPTION ET INSTALLATIONS**

### **2.1 Situation et emplacement**

Les sites choisis pour abriter des locaux pour services alimentaires ne doivent pas nuire à l'exploitation dans de bonnes conditions d'hygiène, notamment les points suivants :

- a) Ils ne présentent pas de conflits ou de possibilités de conflits d'utilisation avec les locaux attenants.
- b) Ils sont situés à une distance raisonnable des installations d'élimination des déchets ainsi que des installations de transformation ou des activités incompatibles. En règle générale, on recommande une distance minimale de 30 mètres des sources potentielles de contamination. Toutefois, cette distance peut varier selon la situation ou l'aménagement particulier des locaux.

### **2.2 Conception des locaux et devis de construction**

- a) Les locaux pour services alimentaires sont conçus de manière à ce que les aliments transitent dans une seule direction (p. ex., réception, aire d'entreposage, aire de préparation, aire d'emballage ou de service).
- b) On doit séparer le plus possible les aires ou procédés incompatibles, en particulier les aires de nettoyage et d'entreposage des produits chimiques, des aires de préparation ou de transformation des aliments.

## 2.3 Ouvertures extérieures

- a) On doit protéger les ouvertures extérieures contre l'entrée de contaminants ou de ravageurs en utilisant divers moyens, notamment :
  - i) boucher les trous et autres fissures le long des planchers, des murs et des plafonds;
  - ii) utiliser des portes pleines et bien jointives, qui se ferment automatiquement;
  - iii) prévoir des contre-portes à moustiquaire (16 mailles à 25 mm (1 po.) sont recommandées) ouvrant vers l'extérieur et à fermeture automatique.
- b) Lorsque les fenêtres ou les portes sont laissées ouvertes pour la ventilation ou toute autre raison, les ouvertures extérieures doivent être protégées contre l'entrée des ravageurs par des dispositifs tels que :
  - i) des moustiquaires (on recommande généralement une moustiquaire ayant 16 mailles à 25 mm (1 po.));
  - ii) des rideaux d'air adéquatement conçus et installés pour empêcher l'entrée d'insectes volants et d'oiseaux.

## 2.4 Murs et plafond

- a) Les murs et plafonds des aires de préparation, de transformation et d'entreposage d'aliments doivent être :
  - i) lisses, non absorbants, faciles à nettoyer et de couleur claire;
  - ii) maintenus en bon état, sans signe de dégradation;
  - iii) être propres et hygiéniques.

## 2.5 Planchers

### 2.5.1 Planchers

- a) Tous les planchers doivent être maintenus propres et en bon état.
- b) Dans les aires de préparation, de transformation et d'entreposage d'aliments, ainsi que dans les salles de bain, les planchers doivent être :
  - i) lisses, durables, faciles à nettoyer et antidérapants;
  - ii) faits d'un matériau imperméable, comme les carreaux de céramique ou la résine époxyde, pouvant supporter les lavages réguliers avec un liquide;
  - iii) munis de joints concaves à la jonction des murs et scellés, au besoin. En règle générale, un écart d'un maximum de 1 mm est recommandé; et

- iv) suffisamment inclinés pour permettre aux liquides de s'écouler dans des drains de taille et de concept adéquats (voir la section 2.6). En règle générale, on recommande une pente minimale de 2 % ou plus.
- c) Les paillasons de caoutchouc ou de plastique et les autres revêtements de sol lisses et durables posés au sol, doivent être conçus de façon à être faciles à enlever, à nettoyer et à désinfecter et faits d'un matériau non absorbant.

### **2.5.2 Revêtements de sol**

On ne doit pas installer de revêtements de sol, comme de la moquette ou autres matériaux similaires, dans les aires de préparation, transformation et entreposage des aliments, les chambres froides et les congélateurs, les locaux d'entretien ou d'entreposage des déchets, les salles de bain, les vestiaires, ou autres pièces exposées à l'humidité ou au lavage. Seuls les planchers des aires de repas peuvent être revêtus de moquette.

### **2.5.3 Revêtements de sol pour les services alimentaires temporaires**

Un plancher à pente suffisante peut être en béton ou en asphalte déposé à la machine. Ça peut être de l'herbe, de la terre ou du gravier, s'ils sont couverts de nattes, des plates-formes amovibles, de caillebotis, ou d'autres matériaux appropriés pour contrôler la poussière et la boue.

## **2.6 Drains de sol**

- a) Les drains de sol doivent respecter toutes les exigences du Code national de la plomberie – Canada dans sa version adoptée et modifiée en vertu de la *Loi sur le Code du bâtiment* et :
  - i) prévenir efficacement l'accumulation des liquides;
  - ii) être nettoyés régulièrement;
  - iii) être situés dans des endroits faciles d'accès et munis de bouchons amovibles posés au ras du sol;
  - iv) être munis d'un dispositif anti-refoulement.
- b) Les tuyaux de drainage doivent être inclinés, munis de siphons individuels et convenablement ventilés.
- c) Le système de drainage doit être construit de façon à ce qu'il n'y ait pas de jonction fautive entre les tuyaux d'évacuation et :
  - i) les conduites d'alimentation en eau;
  - ii) les tuyaux des appareils de distribution de produits alimentaires.

## 2.7 Escaliers, passerelles et mezzanines

- a) Les escaliers, passerelles et mezzanines ne doivent pas être situés au-dessus des aires de travail ou des endroits où se trouvent des aliments exposés, car ils constituent un risque de contamination.
- b) Les escaliers doivent être :
  - i) situés de façon à minimiser les risques de contamination des aliments;
  - ii) faits de matériaux étanches et faciles à nettoyer.
- c) Les passerelles et les mezzanines doivent être :
  - i) situées ailleurs qu'au-dessus des aires de préparation des aliments, et éloignées des endroits où les éclaboussures ou égouttures peuvent poser un risque de contamination;
  - ii) faites de maçonnerie ou de structure en métal solides;
  - iii) dans la mesure du possible, munies de rebords de hauteur suffisante pour prévenir la chute de contaminants sur les surfaces situées au-dessous.

## 2.8 Éclairage

- a) L'éclairage et les appareils d'éclairage doivent être conçus de façon à prévenir l'accumulation de la poussière, être faciles à nettoyer, et être conçus pour empêcher la contamination des aliments.
- b) L'intensité lumineuse ne doit pas être inférieure à :
  - i) 110 lux (à une distance de 89 cm [3 pi] au-dessus du sol) dans les chambres froides, les aires d'entreposage des aliments secs, et les autres aires et locaux durant les périodes de nettoyage;
  - ii) 220 lux (à une distance de 89 cm [3 pi] au-dessus du sol) dans les aires où des produits frais et des aliments emballés sont vendus ou offerts à la consommation, les aires utilisées pour le lavage des mains, la plonge, l'entreposage du matériel et des ustensiles, et dans les toilettes;
  - iii) 540 lux sur la surface où le manipulateur d'aliments prépare des aliments potentiellement dangereux non emballés, ou se sert de matériel ou d'ustensiles de cuisine dangereux tels que des couteaux, des trancheuses, des hachoirs ou des scies.
- c) Tous les appareils d'éclairage doivent être incassables ou protégés d'un revêtement incassable. Les lampes à infrarouge ou à rayonnement infrarouge doivent être protégées contre le bris par un écran protecteur recouvrant et dépassant l'ampoule, de façon à ce que seul le devant de l'ampoule soit exposé.

## 2.9 Ventilation

L'air d'un local pour services alimentaires doit être de qualité suffisante pour ne pas contaminer l'équipement ou les aliments.

- a) On doit doter les locaux pour services alimentaires d'un système de ventilation naturel ou mécanique adéquat, afin de les maintenir à l'abri de la chaleur excessive, de la buée, de la condensation, des vapeurs, des odeurs désagréables, et de la fumée.
- b) Lorsqu'on utilise des systèmes de ventilation mécaniques, ils doivent être conçus et installés de façon à ce :
  - i) qu'ils soient en nombre et de capacité suffisants pour prévenir l'accumulation des graisses ou de la condensation sur les murs et le plafond;
  - ii) qu'on puisse enlever facilement les filtres ou autres dispositifs d'extraction des graisses pour les nettoyer ou les remplacer s'ils ne sont pas conçus pour être nettoyés sur place;
  - iii) qu'ils soient munis de systèmes de ventilation par aspiration, qu'ils soient constitués de dispositifs tels que des hottes, des ventilateurs, des filtres de sécurité et des conduits d'évacuation qui permettent de prévenir les dépôts ou gouttes de graisse et de condensation sur les aliments, l'équipement ou les surfaces alimentaires, les ustensiles et le linge, ou les articles à usage individuel unique; et
  - iv) qu'ils soient dotés de systèmes d'air d'appoint, installés conformément au Code national du bâtiment – Canada dans sa version adoptée et modifiée en vertu de la *Loi sur le Code du bâtiment*.
- c) Les systèmes de ventilation mécaniques doivent être nettoyés à la fréquence indiquée dans :
  - i) le Code national de prévention des incendies du Canada dans sa version adoptée et modifié en vertu de la *Loi sur la sécurité-incendie*;
  - ii) le Code national du bâtiment – Canada dans sa version adoptée et modifiée en vertu de la *Loi sur le Code du bâtiment*.

## 2.10 Aires d'entreposage

Les installations d'entreposage doivent être adéquates, de sorte que les articles entreposés soient protégés de la contamination par les fuites d'eau, les ravageurs, ou tout autre facteur d'insalubrité.

- a) Des installations adéquates sont essentielles pour l'entreposage de tous les articles nécessaires à l'exploitation de locaux pour services

alimentaires. Les produits alimentaires doivent être entreposés dans une aire distincte.

- b) Les aires d'entreposage :
  - i) doivent être munies de tout ce qui est nécessaire pour entreposer tout le matériel, y compris les aliments et les articles alimentaires, à au moins 15 cm (6 po) du plancher sur des tablettes, des étagères ou des palettes. Les étagères doivent être à une distance d'au moins 5 cm (2 po) du mur pour faciliter l'inspection visuelle;
  - ii) doivent être situées dans un endroit propre, sec, à l'abri des ravageurs;
  - iii) doivent être faites de matériaux durables, étanches et faciles à nettoyer. Le bois brut n'est pas un matériau de finition acceptable pour les étagères, les planchers, les plafonds et les murs.

Remarque : La section 2.10b) ne vise pas les aires d'entreposage de produits alimentaires dans des congélateurs bahuts ou des réfrigérateurs armoires où il est difficile de prévoir un tel espace. Dans la même veine, les contenants de boisson pressurisés, les caisses dans lesquelles se trouvent des aliments dans des contenants étanches, comme des bouteilles ou des conserves, et des contenants de lait dans des caisses peuvent être entreposés sur un plancher propre et qui n'est pas exposé à l'humidité du sol.

- c) Les installations utilisées pour l'entreposage des aliments, des ingrédients, de l'équipement et des produits non alimentaires tels que les ustensiles, le linge de table et de cuisine, les ustensiles jetables ou non réutilisables, et les emballages, doivent être conçues et fabriquées de façon à ce qu'elles :
  - i) soient situées dans un endroit propre et sec;
  - ii) soient faciles à nettoyer;
  - iii) empêchent les ravageurs d'accéder aux aires et d'y nicher;
  - iv) soient propices à la réduction des risques de détérioration des matériaux;
  - v) protègent les aliments contre la contamination durant l'entreposage.
- d) Ces installations ne doivent pas être situées :
  - i) dans les aires destinées à l'entreposage du linge sale;
  - ii) dans les vestiaires;
  - iii) dans les salles de toilettes;
  - iv) dans les salles d'entreposage des déchets;
  - v) dans les salles de machinerie;
  - vi) sous les canalisations d'égout non protégées des fuites potentielles;
  - vii) dans la même pièce ou à proximité des produits chimiques ou des pesticides.

- e) On doit entreposer les produits chimiques non alimentaires comme les nettoyants, les désinfectants, les détergents et les pesticides de manière adaptée afin de prévenir les risques de contamination des aliments, des surfaces alimentaires et des produits non alimentaires tels que les ustensiles, le linge, les ustensiles à usage individuel unique et les matériaux d'emballage.
- f) Les produits recyclables, comme les bouteilles et les canettes, doivent être entreposés dans des conditions hygiéniques, de manière à ne pas attirer les ravageurs et permettre qu'ils s'y nichent.
- g) Les articles non essentiels à l'exploitation alimentaire doivent être entreposés dans une aire distincte afin d'éviter toute contamination. Par articles non essentiels, on fait référence entre autres aux outils de jardinage, à l'équipement brisé, au matériel de commercialisation (affiches, panneaux, etc.) et les effets personnels des employés.

## 2.11 Alimentation en eau et en vapeur

### 2.11.1 Alimentation en eau et en vapeur

- a) Les approvisionnements en eau doivent provenir exclusivement de ces types de source :
  - i) un réseau public de distribution d'eau potable;
  - ii) un système privé de distribution d'eau potable, construit, entretenu et exploité conformément à la *Loi sur la santé publique* et ses règlements d'application.
- b) L'établissement doit être alimenté en eau chaude et en eau froide, à une pression convenable et en quantité suffisante pour répondre à la demande durant les périodes de pointe dans l'ensemble des locaux pour services alimentaires. L'eau chaude doit être à une température suffisante pour nettoyer et désinfecter. (Veuillez consulter la section 4.2.)
- c) Les établissements dotés de leur propre système d'alimentation en eau doivent avoir un plan et un protocole de gestion et d'analyse de l'eau potable (comprenant le traitement de l'eau le cas échéant). Les établissements dotés de leur propre système d'alimentation doivent faire analyser des échantillons d'eau selon la même méthode et à la même fréquence que ce qui est exigé relativement aux services d'eau publique en vertu du *Règlement sur le service d'eau public*. Les résultats des analyses de l'eau potable provenant d'établissements dotés de leur propre système d'alimentation doivent respecter ou dépasser les exigences relatives aux services d'eau public en vertu du *Règlement sur le service d'eau public*.
- d) L'utilisation d'eau non potable est défendue dans les locaux pour services alimentaires.

### 2.11.1 Avis concernant la qualité de l'eau potable

Malgré toute autre disposition du présent Code, l'eau fournie par un réseau municipal d'approvisionnement en eau faisant l'objet d'un avis concernant la qualité de l'eau potable peut être utilisée si c'est en conformité avec les instructions fournies dans l'avis.

### 2.12 Élimination des eaux usées et des résidus

- a) Les systèmes d'évacuation des eaux usées doivent être conformes aux exigences du *Règlement sur la salubrité publique* et du *Règlement sur les réseaux d'égouts publics*.
- b) L'élimination des eaux usées et des résidus doit se faire dans des conditions d'hygiène et ne doit pas exposer les locaux pour services alimentaires ou les produits alimentaires au risque de contamination.
- c) Les récipients à résidus entreposés dans les locaux doivent :
  - i) être en nombre suffisant, accessibles et situés dans des endroits éloignés ou séparés des aliments ou des surfaces alimentaires;
  - ii) être conçus de façon à ne pas attirer les ravageurs ni à favoriser la contamination en suspension dans l'air;
  - iii) afficher leur contenu;
  - iv) être vidés lorsqu'ils sont pleins, ou au moins une fois par jour.
- d) On doit vider, nettoyer et désinfecter régulièrement les salles d'entreposage des résidus et du compost, ainsi que les poubelles.
- e) Les récipients à résidus placés à l'extérieur de l'établissement doivent être :
  - i) munis de couvercles et fermés lorsqu'ils ne sont pas utilisés;
  - ii) entretenus de façon à ne pas attirer les ravageurs;
  - iii) nettoyés régulièrement et vidés lorsqu'ils sont pleins ou au moins deux fois par semaine.

### 2.13 Plomberie

Toute la plomberie doit être conforme aux dispositions du Code national de la plomberie – Canada dans sa version adoptée et modifiée en vertu de la *Loi sur le Code du bâtiment*.

- a) Les conditionneurs d'eau, notamment les filtres et les paravents, doivent être conçus et installés conformément aux directives du fabricant. Ils doivent être faciles à démonter pour l'entretien et le nettoyage périodiques.

- b) Des dispositifs de prévention d'écoulement antiretour (p. ex., coupure antiretour, brise-vide) doivent être installés dans les endroits nécessaires.

#### **2.14 Canalisations aériennes de services publics**

- a) Les canalisations de services publics, notamment les conduites de gaz, les fils d'électricité, les conduites d'eau, les drains et les conduits de chauffage doivent être installés à une distance suffisante des aliments et des surfaces alimentaires afin d'éliminer le risque de contamination.
- b) Les canalisations doivent être :
  - i) isolées, dans les cas appropriés, afin de prévenir la condensation;
  - ii) construites et recouvertes d'un matériau adapté afin de minimiser l'accumulation de la saleté;
  - iii) sans écaille de rouille ou de peinture;
  - iv) faciles à nettoyer;
  - v) étiquetées ou chromocodées, avec des indications de la direction du flux.

#### **2.15 Postes de lavage des mains**

- a) Chaque aire de préparation et de transformation des aliments doit avoir en place au moins un poste de lavage des mains. Ce poste doit être conforme aux exigences du Code national du bâtiment – Canada dans sa version adoptée et modifiée en vertu de la *Loi sur le Code du bâtiment*.
- b) Les postes de lavage des mains doivent :
  - i) être installés là où ils sont pratiques à utiliser par les employés dans l'aire de préparation des aliments, de distribution des aliments et la plonge, et être installés de manière à éviter les éclaboussures d'eau vers les aliments ou les surfaces alimentaires;
  - ii) être accessibles pour utilisation par les employés à tout moment;
  - iii) être utilisées uniquement pour le lavage des mains;
  - iv) être munies de distributeurs de savon (p. ex., savon liquide) et de sèche-mains individuels, comme des distributeurs d'essuie-mains ou de papier en rouleau;
  - v) être alimentés en eau potable chaude, froide ou tiède réglée à une température d'au moins 38 °C au moyen d'un robinet mélangeur ou d'un robinet combiné;
  - vi) procurer un débit d'eau adéquat. Dans le cas d'un robinet à fermeture automatique, le débit doit être réglé à au moins 20 secondes sans avoir à réactiver le robinet;

- vii) être munies d'une affiche expliquant les méthodes de lavage des mains;
- viii) être faciles à nettoyer et maintenues en bonne condition hygiénique.

## 2.16 Toilettes et vestiaires

- a) Tout local pour services alimentaires doit mettre à la disposition des employés au moins une salle de toilettes, ou plus, comme l'exige le *Règlement sur la santé et la sécurité au travail* pris en vertu de la *Loi sur la sécurité*. Leur installation doit être conforme aux dispositions du Code national du bâtiment – Canada dans sa version adoptée et modifiée en vertu de la *Loi sur le Code du bâtiment*.
- b) Les toilettes doivent être :
  - i) complètement fermées et munies d'une porte bien jointive qui se ferme automatiquement;
  - ii) équipées d'un lavabo;
  - iii) bien situées et accessibles en tout temps aux employés pendant les heures de travail;
  - iv) munies de crochets situés à l'extérieur de la salle de bain pour pendre les tabliers, les sarraus, etc.;
  - v) faciles à nettoyer, bien ventilées et bien éclairées.
- c) Les salles de toilettes ne doivent pas donner directement sur une aire de préparation, transformation ou d'entreposage des aliments.
- d) L'accès public aux toilettes ne devrait pas nécessiter la traversée des aires de préparation, de transformation et d'entreposage des aliments.
- e) On doit fournir des vestiaires si les employés doivent changer régulièrement de vêtements dans les locaux pour services alimentaires. Les vestiaires doivent être :
  - i) faciles à nettoyer;
  - ii) bien ventilés et bien éclairés;
  - iii) munis de casiers ou d'autres installations convenables pour le rangement des effets personnels des employés;
  - iv) cloisonnés.

## 2.17 Installations de nettoyage et d'entretien

- a) Tout local pour services alimentaires doit être doté des installations et du matériel de nettoyage et d'entretien nécessaires, et ceux-ci ne doivent pas être à proximité des aires de manipulation des aliments.
- b) L'évier de service, ou une installation de nettoyage avec rebords, muni d'un drain de sol, doit être situé dans un endroit pratique pour le nettoyage des vadrouilles ou autres accessoires similaires

- de nettoyage des sols, et pour l'évacuation des eaux usées et autres déchets liquides.
- c) On doit fournir des installations d'entreposage adéquates, selon les besoins, pour ranger les balais, les vadrouilles, les seaux et autres accessoires de nettoyage lorsqu'ils ne sont pas utilisés.

## **2.18 Logements, cuisines ou chambres privés**

- a) Il ne convient pas d'utiliser un logement privé ou une cuisine privée comme local pour services alimentaires commercial.
- b) Les logements ou chambres attenants à un local de services d'alimentation doivent être séparés des pièces et aires utilisées pour la préparation ou l'entreposage des aliments par des murs et des portes solides fermant automatiquement.

## **2.19 Locaux pour services alimentaires temporaires et locaux pour services alimentaires mobiles**

### **2.19.1 Services alimentaires temporaires et les marchés agricoles**

Les services d'alimentation temporaires sont exploités durant des périodes limitées (p. ex., activités spéciales, concessions à l'occasion de foires et de festivals), à moins de 14 jours annuellement. Les marchés agricoles peuvent être limités dans le temps ou de concessions permanentes. Les critères suivants doivent être respectés pour les deux :

- a) Les aliments doivent être protégés contre la contamination en tout temps.
- b) Les employés participant aux activités liées aux services d'alimentation qui sont en contact direct avec les aliments doivent avoir une formation, ou au moins avoir une connaissance de l'hygiène alimentaire adaptés à leur niveau de responsabilité.
- c) Les installations qui accueillent des concessions temporaires doivent être dotées d'un plancher adéquat (voir la section 2.5) et d'un toit protégeant la nourriture de la contamination par des facteurs environnementaux tels que la poussière et les débris portés par le vent, la pluie, les oiseaux, etc.
- d) Les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés dans des unités de réfrigération mécanique de taille adéquate à 4 °C (40 °F) ou moins, et pour les aliments congelés des unités de congélation à 0 °C (32 °F) ou moins. Les aliments potentiellement dangereux destinés à être vendus congelés (p. ex., la crème glacée dure et les glaces fantaisies) peuvent être exemptés de la conformité à cette règle, compte tenu de la conservation à des températures adéquates obtenue au moyen de glace sèche.
- e) Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont maintenus chauds, les réchauds doivent être en nombre suffisant et assez

- puissants pour maintenir ces aliments à une température minimale de 60 °C (140 °F).
- f) Un évier à deux cuves inoxydable alimenté en eau potable courante chaude et froide doit être fourni. Chaque cuve doit être assez grande pour permettre l'immersion de l'équipement ou de l'ustensile le plus grand, pour faciliter son lavage et son assainissement.
  - g) Un bassin distinct pour le lavage des mains alimenté en eau potable courante chaude et froide, un distributeur de savon rempli et des essuie-mains jetables doivent être fournis.
  - h) L'alimentation en eau potable chaude et froide doit être continue. Une pression d'eau adéquate, y compris pour un écoulement par gravité, est donc essentielle. L'eau chaude doit avoir une température minimale de 38 °C (100.4 °F).
  - i) Des thermomètres servant à mesurer la température des aliments pendant leur préparation et leur entreposage doivent être fournis.
  - j) Une poubelle de taille adéquate avec couvercle doit être fournie.
  - k) Lors de l'utilisation de réservoirs d'eau mobiles, les règles suivantes doivent être respectées :
    - i) les réservoirs d'eau potable ne doivent être utilisés que pour conserver l'eau potable;
    - ii) les réservoirs d'eau potable doivent être assez grands pour assurer une alimentation adéquate pour le lavage des mains, le nettoyage du matériel et autres activités du même type;
    - iii) les cuves de rétention des eaux usées doivent être de dimensions suffisamment plus grandes que le volume d'approvisionnement en eau potable;
    - iv) un site d'évacuation des eaux usées approuvé doit être précisé;
    - v) le réservoir d'eau potable doit être conçu de manière à pouvoir être facilement nettoyé et désinfecté ainsi que rempli et vidangé dans de bonnes conditions d'hygiène. En règle générale, les critères de conception incluent les points suivants :
      - le réservoir est placé de manière à ce que le drain en permette la vidange complète;
      - le réservoir est placé entre le conduit de remplissage et le conduit de vidange;
      - lorsque le réservoir est doté d'un orifice d'accès, un bouchon, un joint d'étanchéité et un dispositif permettant de bien fermer le bouchon doivent être fournis. Le bouchon doit être bridé de manière à recouvrir l'ouverture et être incliné vers le drain;
      - lorsque le réservoir est doté d'une sortie d'air, celle-ci doit être orientée vers le bas et couverte d'un écran de protection ou d'un filtre;

- le conduit de remplissage doit être placé de façon à ce qu'il soit protégé contre les contaminants extérieurs;
- lorsque la pression de l'eau potable est obtenue à l'aide d'air comprimé, il faut placer un filtre dans la bouche d'alimentation en air, entre le compresseur d'air et le système d'eau potable, afin d'empêcher toute contamination par l'huile ou la vapeur d'huile;
- si l'orifice de sortie du réservoir est muni d'un tuyau, ce tuyau doit pouvoir être nettoyé et ne doit pas être utilisé à d'autres fins.

### **2.19.2 Locaux pour services alimentaires mobiles**

Les locaux pour services alimentaires mobiles dans lesquels des aliments potentiellement dangereux sont préparés (p. ex., les kiosques à hot-dogs et les camions de restauration) sont soumis aux dispositions à la section 2.19.1 (a) à k), à l'exception de d) où la réfrigération mécanique est requise), de même qu'à celles décrites ci-dessous.

- a) Le réservoir d'eau usée doit être intégré à la construction de la cantine ou du véhicule.
- b) Le réservoir d'eau potable doit avoir une capacité suffisante pour satisfaire les besoins de l'opération.
- c) Les locaux pour services alimentaires mobiles fermés doivent être ventilés adéquatement de manière à prévenir l'accumulation de fumée, de condensation et d'odeurs.
- d) Les cantines ambulantes et la section du camion de restauration où l'on conserve et sert les aliments doivent être construites de matériaux résistants et dotées de revêtements imperméables faciles à nettoyer.

### **2.19.3 Camions de restauration sans préparation sur place**

Les camions de restauration où ne sont servis que des aliments préemballés (qu'il s'agisse ou non d'aliments potentiellement dangereux) doivent respecter les dispositions énoncées ci-dessous.

- a) Les aliments doivent être protégés contre la contamination en tout temps.
- b) Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont servis, les camions de restauration doivent les conserver dans des unités de réfrigération mécanique à 4 °C (40 °F) ou moins.
- c) Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont maintenus chauds, les réchauds doivent être en nombre suffisant et assez

- puissants pour maintenir ces aliments à une température minimale de 60 °C (140 °F).
- d) Lorsque des réservoirs d'eau potable ou d'eaux usées sont fournis, ceux-ci doivent être conformes aux normes énoncées à la section 2.19.1 k).
  - e) La partie du camion de restauration servant à entreposer et à servir des produits alimentaires doit être construite de matériaux résistants et dotée de revêtements lisses et imperméables faciles à nettoyer.

## **2.20 Distributrices automatiques**

### **2.20.1 Aliments liquides et glace**

Dans le dispositif de distribution d'aliments liquides ou de glace non emballée, le tube, le déversoir et l'orifice de distribution doivent être :

- a) conçus de manière à ce que les éclaboussures et les gouttes (y compris les gouttes de condensation) ne puissent pas atteindre l'ouverture du contenant de réception (p. ex., barrières, cloisons ou tabliers en place);
- b) protégés des contacts manuels (p. ex., en étant encastrés);
- c) munis d'un dispositif anti-vide/antiretour;
- d) protégés de la poussière, des insectes, des ravageurs et autres contaminants;
- e) munies de dispositifs de déviation, ou de plateaux ou drains de rétention contre les fuites dans le cas des distributrices automatiques de boissons.

### **2.20.2 Boissons en libre-service**

- a) L'équipement de distribution des boissons en libre-service est conçu de façon à prévenir un contact entre les surfaces des verres ou tasses remplis qui entrent en contact avec les lèvres et :
  - i) le levier ou mécanisme de distribution;
  - ii) le dispositif de remplissage.
- b) L'équipement de distribution de boisson utilisant un système de gazéification (CO<sub>2</sub>) doit être doté d'un dispositif anti-vide/antiretour (clapet de non-retour) pour éviter la contamination de la conduite d'alimentation d'eau.

### **2.20.3 Aliments à faible risque**

Les distributrices automatiques d'aliments préemballés qui ne sont pas potentiellement dangereux (p. ex., croustilles, bretzels, etc.) doivent être munies d'une porte à fermeture automatique.

#### **2.20.4 Aliments potentiellement dangereux**

Une distributrice automatique d'aliments potentiellement dangereux doit être munie d'une commande automatique qui empêche l'appareil de vendre des aliments en cas de panne d'électricité, de panne mécanique ou tout autre facteur qui empêche la régulation de la température interne des aliments aux niveaux prescrits à la section 3.3.

La commande automatique doit empêcher l'appareil de distribuer des aliments jusqu'à ce qu'il soit réapprovisionné et réparé de façon à assurer le maintien des températures au niveau prescrit.

#### **2.20.5 Ouvre-boîtes et dispositifs de brassage**

Les parties des distributrices automatiques servant à couper et brasser doivent être protégées du contact manuel, de la poussière, des ravageurs et autres contaminants. Les ouvre-boîtes et les dispositifs de brassage doivent être nettoyés régulièrement.

### **PARTIE 3 CONTRÔLE DES RISQUES ALIMENTAIRES**

#### **3.1 Approvisionnement**

##### **3.1.1 Sources approuvées**

Tous les aliments reçus par un local pour services alimentaires doivent provenir de sources énumérées au paragraphe 22(1) du règlement.

##### **3.1.2 Réception**

- a) Les produits alimentaires reçus par un local pour services alimentaires doivent :
  - i) provenir d'une source approuvée;
  - ii) être à une température acceptable;
  - iii) être inspectés pour en évaluer l'apparence, l'odeur, la couleur et l'état de l'emballage;
  - iv) être soigneusement examiné, quand il s'agit de boîtes de conserve, afin de s'assurer qu'elles ne comportent pas d'imperfections comme des perforations, des défauts de soudure, une forme bombée ou des étiquettes tachées;
  - v) avoir un suivi documenté de leur température, quand il s'agit d'aliments potentiellement dangereux.
- b) Les produits alimentaires acceptables doivent être rapidement placés dans un lieu d'entreposage approprié.

### 3.1.3 Étiquetage et emballage

- a) Tous les produits alimentaires reçus par un local pour services alimentaires doivent :
  - i) être convenablement emballés et étiquetés conformément aux dispositions de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) et de la *Loi sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation* (Canada) et leurs règlements d'application;
  - ii) être munis d'une étiquette comportant le nom du produit, sa quantité nette, le nom et l'adresse de la partie responsable, la liste des ingrédients et tout autre renseignement additionnel (p. ex., allergènes alimentaires).
- b) Les dossiers
  - i) Les factures, les reçus et l'information codée pertinente au lot doivent être conservés, de manière à assurer le suivi des produits non étiquetés (comme les carcasses, les produits primaires et les produits de boulangerie) ou les lots divisés.
  - ii) Les étiquettes des fruits de mer et les dossiers du procédé de congélation des poissons doivent être conservées durant une période minimale d'un an après utilisation.

### 3.1.4 Mise au rebut

Durant l'inspection, si on trouve ou on a des raisons de croire qu'un produit alimentaire est sale, contaminé (p. ex., signe de présence de ravageur), endommagé (p. ex., coquille d'œuf fissurée, conserve abîmée, contenant brisé ou ayant une fuite, ou contenant avec un scellant ou l'opercule brisé ou enlevé), conservé à une température inadéquate ou insalubre d'une quelconque façon, il doit être refusé ou mis de côté, et doit être jugé inadéquat pour consommation humaine.

## 3.2 Contrôle de la température

Toutes les températures constituent la température interne du produit, mesurée par un dispositif de mesure de la température des aliments approprié (comme défini à la section 4.1.11d)), sauf si le produit est congelé.

### 3.2.1 Aliments congelés

Les aliments congelés doivent être maintenus à une température de 0 °C (32 °F) ou moins. Pour garder leur qualité, ils doivent être conservés à une température de -18 °C (0 °F) ou moins.

### 3.2.2 Décongélation

- a) Les aliments potentiellement dangereux doivent être décongelés de manière à empêcher la multiplication rapide de pathogènes d'origine alimentaire.
- b) Les aliments peuvent être décongelés par les moyens suivants :
  - i) sous réfrigération à une température de 4 °C (40 °F) ou moins;
  - ii) complètement immergés dans une eau potable froide, dans leur emballage original scellé ou un récipient hermétiquement fermé. L'eau froide doit être changée toutes les 30 minutes, ou l'aliment en décongélation doit être laissé sous un jet d'eau potable froide;
  - iii) dans le cadre de la cuisson (seulement lorsque la décongélation est prise en compte dans le temps de cuisson); ou
  - iv) au four à micro-ondes, en transférant immédiatement les aliments décongelés dans un appareil de cuisson conventionnel, sans aucune interruption dans le processus de préparation.
- c) Lorsque la méthode de décongélation entraîne l'exposition de parties décongelées d'aliments potentiellement dangereux à plus de 4 °C (40 °F), comme ça peut être le cas en vertu de la section 3.2.2b)(ii), la période durant laquelle ces aliments peuvent rester soumis à cette température, y compris le temps de cuisson ou le temps requis pour ramener les aliments potentiellement dangereux à une température inférieure à 4 °C (40 °F), ne doit pas dépasser quatre heures.
- d) La seule exception aux méthodes décrites ci-dessus et aux températures prescrites concerne la décongélation des fruits de mer prêts-à-manger, qui doit être faite à 3,3 °C (38 °F) ou moins durant la décongélation.

### 3.2.3 Entreposage au réfrigérateur

Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être entreposés à une température de 4 °C (40 °F) ou moins. Il en va de même pour les produits alimentaires préparés et réfrigérés destinés à être servis froids.

### 3.2.4 Cuisson des aliments crus d'origine animale

- a) Les aliments crus d'origine animale et les préparations alimentaires contenant des aliments crus d'origine animale doivent être cuits de façon à ce que toutes leurs parties se maintiennent aux températures internes minimales prescrites pendant la durée de cuisson indiquée dans l'appendice B.

- b) Les aliments crus de source animale suivants peuvent être servis dans un local pour services alimentaires :
  - i) les aliments traditionnels au sens prévu au règlement;
  - ii) le poisson;
  - iii) les huîtres;
  - iv) les mollusques crus;
  - v) le steak tartare;
  - vi) le carpaccio;
  - vii) les vinaigrettes ou les boissons contenant des œufs crus.
- c) L'exploitant d'un local pour services alimentaires qui sert des aliments crus d'origine animale doit inclure au menu ou afficher bien en vue dans le local :
  - i) une indication des articles qui contiennent des aliments crus d'origine animale;
  - ii) un avis selon lequel les aliments crus d'origine animale peuvent présenter un danger pour la santé.

### **3.2.5 Aliments servis chauds**

Les aliments potentiellement dangereux qui ont été préparés, cuits et sont destinés à être servis chauds, doivent être maintenus à une température minimale de 60 °C (140 °F).

### **3.2.6 Refroidissement après la cuisson**

Les aliments potentiellement dangereux cuits qui sont destinés à être conservés dans un milieu réfrigéré avant d'être servis doivent être refroidis de manière à passer de 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) ou moins en deux heures ou moins, puis de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins en quatre heures ou moins, conformément aux paramètres de l'appendice B.

### **3.2.7 Réfrigération d'aliments préparés à la température ambiante**

Les aliments potentiellement dangereux préparés à la température ambiante et destinés à être conservés au réfrigérateur avant d'être servis doivent passer de 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) ou moins en quatre heures ou moins selon les indications fournies dans l'appendice B. Cette disposition vise aussi les aliments comportant des ingrédients en conserve ou des aliments reconstitués.

### **3.2.8 Conservation à la température ambiante**

- a) Les aliments potentiellement dangereux destinés à la consommation immédiate peuvent être présentés ou conservés à une température supérieure à 4 °C et inférieure à 60 °C mais doivent être utilisés, réfrigérés ou congelés dans les deux heures.

- b) Les aliments potentiellement dangereux destinés à la consommation immédiate et affichés ou détenus à des fins de service à la température ambiante pendant plus de 2 heures, doivent être consommés dans les 4 heures à partir du moment où ils ont été retirés du contrôle de la température ou doivent être jetés.
- c) Les aliments potentiellement dangereux destinés à la consommation immédiate peuvent être présentés ou détenus à des fins de service à une température supérieure à 4 °C et inférieure à 60 °C pendant pas plus de 4 heures; après quoi, ils doivent être jetés.
- d) On doit indiquer sur les aliments auxquels renvoient les sections a), b) et c) ci-dessus l'heure à laquelle ils ont cessé d'être soumis à un contrôle de la température.
- e) La section b) ne s'applique pas aux aliments transformés en vue d'être consommés crus, comme le bœuf, destinés aux tartares, le poisson et les fruits de mer crus pour préparer des sushis, ou encore des préparations contenant des œufs crus, notamment des sauces.

### **3.2.9 Réchauffage d'aliments potentiellement dangereux pour maintien chaud et service**

Les aliments potentiellement dangereux cuits et ensuite refroidis pour atteindre 4 °C (40 °F) doivent, s'ils sont destinés au maintien au chaud, être réchauffés à 74 °C (165 °F) ou plus et ne pas être soumis plus de deux heures à une température entre 4 °C et 74 °C (40 °F et 165 °F).

### **3.2.10 Réchauffage d'aliments potentiellement dangereux servis immédiatement**

- a) Les aliments potentiellement dangereux qui ont été cuits, puis refroidis une fois à 4 °C (40 °F) peuvent être servis immédiatement, sans égard à la température, pourvu qu'ils ne passent pas plus de quatre heures entre 4 °C et 60 °C (40 °F et 140 °F), après quoi ils doivent être jetés.
- b) Les aliments potentiellement dangereux qui ont été cuits, refroidis à 4 °C (40 °F), réchauffés, puis refroidis à 4 °C (40 °F), et qui doivent être servis immédiatement doivent être réchauffés à 74 °C (165 °F) ou plus afin de détruire les microorganismes pathogènes. Les aliments liquides comme les soupes et les sauces doivent être réchauffés jusqu'à l'ébullition.

### **3.2.11 Cuisson et réchauffage au four à micro-ondes**

Les aliments potentiellement dangereux cuits ou réchauffés au four à micro-ondes doivent être tournés ou mélangés durant tout le processus ou à mi-chemin, de manière à éviter une distribution inégale de la chaleur, et pour que toutes les parties des aliments atteignent une température de 74 °C (165 °F). De plus, les aliments doivent être laissés au repos, couverts pendant au moins deux minutes de manière à uniformiser la température.

### **3.2.12 Destruction des parasites au moyen de la congélation**

- a) Le poisson destiné à être consommé cru, y compris le poisson cru mariné, partiellement cuit et partiellement cuit dans une marinade doit :
  - i) être congelé par le fournisseur de la façon décrite ci-dessous et provenir du fournisseur à l'état congelé;
  - ii) être congelé dans le local pour services alimentaires de la façon décrite ci-dessous.
- b) Le poisson décrit à la section a) doit être congelé :
  - i) à -20 °C (-4 °F) ou moins pendant sept jours, ou;
  - ii) dans un congélateur à courant d'air à -35 °C (-31 °F) ou moins pendant 15 heures.
- c) La section b) ne s'applique pas :
  - i) au thon à nageoires jaunes, au thon rouge et au thon obèse;
  - ii) aux poissons d'élevage, notamment au saumon, qui sont :
    - élevés dans des enclos en filet ou des opérations terrestres telles que des étangs ou des réservoirs,
    - nourris avec des aliments formulés ne contenant pas de parasites vivants.

## **3.3 Eau**

### **3.3.1 Eau en contact avec les aliments ou les surfaces alimentaires**

Seule l'eau potable sous forme liquide, vapeur ou glace peut être mise en contact direct ou indirect avec les aliments ou les surfaces alimentaires durant leur manipulation, leur transformation et leur nettoyage.

### **3.3.2 Vapeur**

L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur ne doit pas entrer en contact avec les aliments ou les surfaces alimentaires.

### **3.3.3 Glace utilisée comme ingrédient**

Seule la glace provenant de l'eau potable peut être utilisée comme ingrédient de tout produit alimentaire. La glace utilisée pour refroidir la surface extérieure des contenants d'aliments ne doit pas être utilisée dans les aliments.

## **3.4 Protection contre la contamination**

L'exploitant d'un local pour services alimentaires doit veiller à ce que les aliments soient entreposés, présentés, transformés, préparés et servis de façon à prévenir leur contamination.

### **3.4.1 Contamination microbienne**

- a) Dans la mesure du possible, seuls les manipulateurs d'aliments peuvent avoir accès aux aires de préparation des aliments.
- b) Lorsque le public a accès au libre-service d'aliments autres que des fruits et légumes crus non transformés ou que des aliments sont servis aux clients par un employé du local pour services alimentaires, ces aliments doivent être à l'abri de la manipulation et de la contamination par le public grâce à des emballages, des vitrines ou des vitres hygiéniques et des ustensiles de service adéquats, conçus de manière à ce que les poignées n'entrent pas directement en contact avec l'aliment.
- c) Les manipulateurs d'aliments doivent éviter de toucher à mains nues les aliments prêts-à-manger et, dans la mesure du possible, utiliser des ustensiles propres et désinfectés comme des pinces de cuisine, des spatules ou autres ustensiles de service et porter des gants jetables.
- d) Les aliments doivent être protégés contre la contamination en séparant les aliments crus lors de l'entreposage, de la transformation, de la préparation, de la mise de côté et de la présentation d'aliments prêts-à-manger.
  - i) Les aliments prêts-à-manger et les légumes crus réfrigérés ne doivent pas être placés sous de la viande crue, de la volaille, ni du poisson.
  - ii) Les aliments crus ou non transformés ne doivent pas être préparés de manière à favoriser la contamination des aliments prêts-à-manger. L'utilisation de planches à découper chromocodées ou le nettoyage et la désinfection des surfaces avant utilisation constituent des exemples de mesures à prendre.
- e) Les fruits et légumes crus doivent être soigneusement lavés à l'eau potable pour les débarrasser de la terre, des saletés et autres contaminants avant d'être coupés, mélangés aux autres ingrédients, cuits, servis ou offerts prêts-à-manger pour la consommation

humaine. Cette règle ne s'applique pas aux fruits et légumes crus entiers que le client se procure au point de vente et qu'il aura à laver. Si des fruits et légumes entiers sont vendus au détail dans des présentoirs arrosés, de l'eau potable doit être utilisée pour les arroser.

- f) On doit procéder au nettoyage et à l'assainissement des surfaces alimentaires conformément aux directives décrites à la section 4.2.
- g) Les aliments ne doivent pas toucher les surfaces, les ustensiles et l'équipement qui n'ont pas été nettoyés et désinfectés conformément aux directives énoncées à la section 4.2.
- h) Lorsque les manipulateurs d'aliments goûtent aux aliments, ils doivent le faire en utilisant un ustensile propre et désinfecté, et l'ustensile doit être nettoyé et désinfecté avant de servir à nouveau.
- i) Les aliments qui ont été achetés et retournés au détaillant ou aux locaux pour services alimentaires ne peuvent pas être revendus à un autre consommateur, à moins qu'il ne s'agisse d'aliments présentant peu de risques (voir l'appendice A) ou étant toujours dans leur emballage d'origine (par exemple, emballages portions, craquelins, condiments).

#### **3.4.2 Contamination physique et chimique**

- a) Les produits non alimentaires doivent être entreposés dans les aires désignées, loin de tous les aliments, appareils et ustensiles culinaires ou surfaces alimentaires.
- b) Les aliments ne doivent contenir que les additifs alimentaires approuvés, dans les quantités et les usages prévus aux termes de la *Loi sur les aliments et drogues* (Canada) et de ses règlements d'application.

### **3.5 Emballages**

#### **3.5.1 Protection du contenu**

Les emballages de produits alimentaires doivent être en bon état et protéger l'intégrité de leur contenu afin de prévenir tout dommage ou toute contamination du produit.

#### **3.5.2 Emballages de qualité alimentaire**

Les matériaux d'emballage ou les emballages sous vide, lorsqu'ils sont utilisés ne doivent pas poser de menace à l'intégrité et à la salubrité des aliments dans les conditions particulières d'entreposage et d'utilisation.

### 3.5.3 Contenants destinés aux aliments

- a) Tout exploitant de local pour services alimentaires doit s'assurer que seuls des contenants de qualité alimentaire sont utilisés.
- b) Les aliments à haute teneur en acides (pH inférieur à 4,6) ne doivent pas être entreposés ou cuits dans des contenants faits des produits suivants ou recouverts d'un revêtement contenant de tels produits :
  - i) le plomb ou des produits à base de plomb, notamment la céramique, la porcelaine, le cristal, ou l'étain plombifères;
  - ii) le zinc, comme les contenants galvanisés;
  - iii) le fer émaillé, qui peut s'effriter et exposer le métal sous-jacent;
  - iv) le cuivre ou les alliages de cuivre comme le laiton; ou
  - v) la fonte.
- c) Seuls les articles en fonte suivants sont acceptables :
  - i) les surfaces de cuisson;
  - ii) dans des ustensiles destinés à servir les aliments, si ces ustensiles sont utilisés uniquement dans le cadre d'un processus ininterrompu allant de la cuisson au service.

### 3.5.4 Emballages réutilisables

Les emballages réutilisables doivent être de qualité alimentaire résistants, propres et au besoin, pouvoir supporter les procédés d'assainissement.

### 3.5.5 Entreposage du matériel d'emballage

Le matériel d'emballage doit être entreposé dans un endroit propre, salubre et à l'abri des matières dangereuses.

### 3.5.6 Emballages récupérables

- a) Sauf pour ce qui est des cas prévus à la section b), les récipients vides qui sont retournés pour être nettoyés et remplis de nourriture ne doivent être nettoyés, désinfectés et remplis que dans un établissement réglementé de transformation des aliments.
- b) Seuls certains récipients à boisson peuvent être réutilisés dans un local pour services alimentaires, sous réserve que :
  - i) la boisson ne soit pas un aliment potentiellement dangereux;
  - ii) la conception du contenant, le rinçage décrit à la section (iii) et la nature de la boisson, pris dans leur ensemble, en permettent le nettoyage efficace à la maison ou dans le local pour services alimentaires;

- iii) le système d'alimentation des installations pour le rinçage des contenants fournisse de l'eau chaude sous pression non recyclée;
- iv) le contenant appartenant au consommateur et retourné pour remplissage par ce dernier au local pour services alimentaires ne soit destiné qu'à ce seul consommateur.

### **3.6 Transport, entreposage et distribution des produits alimentaires**

À tous les stades du transport, de l'entreposage et de la distribution de produits alimentaires, les aliments doivent être maintenus dans de bonnes conditions d'hygiène.

#### **3.6.1 Vérification**

On doit vérifier régulièrement les aliments durant ces périodes afin d'assurer que les aliments sont protégés contre :

- a) toute forme possible de contamination;
- b) tous genres de dommages susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine;
- c) des ruptures dans la chaîne du froid.

#### **3.6.2 Unités de transport, d'entreposage et de distribution**

Les unités de transport, d'entreposage et de distribution comprennent notamment (sans s'y limiter) des véhicules, des contenants, des boîtes, des réservoirs et des remorques conçus pour le transport de produits alimentaires.

- a) Les unités de transport, d'entreposage et de distribution doivent être :
  - i) conçues, construites, maintenues et utilisées de façon à prévenir toute forme de contamination des aliments;
  - ii) inspectées de manière à assurer qu'elles sont exemptes de contaminants potentiels et qu'elles conviennent aux fins prévues.
- b) Les unités de transport, d'entreposage et de distribution conçues pour être en contact direct avec des produits alimentaires doivent être faites de matériaux non toxiques, faciles à entretenir et à nettoyer (voir la section 4). Il s'agit notamment de contenants en acier inoxydable ou en plastique destinés aux aliments.
- c) Lorsque des produits alimentaires et non alimentaires sont transportés, entreposés et livrés ensemble, des procédures doivent être établies pour garantir que les produits alimentaires ne sont pas exposés à la contamination potentielle des produits non alimentaires.

### 3.6.3 Manipulation et transfert des aliments

- a) Les aliments doivent être manipulés ou transférés d'une façon qui n'entraînera pas de dommages, contamination ou altération de ceux-ci.
- b) Une inspection visuelle des aliments, y compris leur emballage, est requise afin de s'assurer qu'il n'y ait pas de contamination ou de détérioration. Si l'aliment est contaminé ou détérioré, il doit être jeté ou mis à l'écart jusqu'à ce qu'il soit renvoyé au fournisseur.
- c) La température des aliments potentiellement dangereux doit être surveillée lors du transport, de l'entreposage et de la distribution. Elle doit être vérifiée et consignée à la réception.
- d) Les aliments potentiellement dangereux doivent être rapidement transférés dans un endroit de conservation à température contrôlée afin de réduire au minimum le temps d'exposition à la « zone de danger ».

### 3.6.4 Procédures d'entreposage

À la réception d'aliments, on doit d'abord ranger les aliments à réfrigérer, ensuite les aliments congelés, et enfin les aliments secs.

- a) Les aliments potentiellement dangereux réfrigérés prêts-à-manger qui sont conservés pendant plus de 24 heures doivent arborer une étiquette indiquant la date de préparation et la durée de conservation de la nourriture, conformément aux dispositions de la l'alinéa B.01.007 (1.1)c) du *Règlement sur les aliments et drogues* (Canada). En règle générale, les aliments potentiellement dangereux réfrigérés prêts-à-manger doivent être jetés s'ils ne sont pas consommés dans les sept jours suivant la date de préparation.
- b) On doit assurer la rotation des stocks selon la règle « premier arrivé, premier parti ».
- c) Les produits alimentaires ne doivent pas être placés sur le plancher ni près des murs.

### 3.6.5 Contrôle de la température

- a) Tous les aliments potentiellement dangereux devant être maintenus à des températures contrôlées doivent être transportés, entreposés ou distribués dans de l'équipement qui maintient ces températures.
- b) L'équipement destiné au maintien des aliments potentiellement dangereux à des températures convenables doit être muni de dispositifs adéquats, précis et fiables de conservation et de surveillance de la température. Cet équipement et ces dispositifs doivent fonctionner normalement, et être calibrés et vérifiés

- régulièrement aux fins de vérification de la précision, conformément à la section 4.1.11d).
- c) L'équipement utilisé doit être entretenu de manière à ce qu'il puisse atteindre et maintenir les températures conformes aux directives indiquées à la section 3.2.

#### **PARTIE 4 ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT**

Un local pour services alimentaires doit être doté de systèmes efficaces pour :

- a) le nettoyage et l'entretien appropriés des installations et de l'équipement;
- b) la lutte contre les ravageurs;
- c) l'enlèvement des déchets;
- d) le contrôle et l'enregistrement de l'efficacité des méthodes d'entretien et d'assainissement.

### **4.1 Équipement**

L'équipement utilisé dans un local pour services alimentaires doit être maintenu dans les meilleures conditions de propreté et d'hygiène afin de réduire le risque de contamination des aliments.

#### **4.1.1 Emplacement**

- a) L'équipement utilisé dans un local de services d'alimentation doit être placé de façon à ce qu'il :
  - i) ne soit pas exposé aux sources de contamination non reliées à l'exploitation normale du local pour services alimentaires;
  - ii) puisse être entretenu, nettoyé et désinfecté;
  - iii) puisse être inspecté;
  - iv) puisse être convenablement ventilé selon les besoins;
  - v) fonctionne conformément à l'utilisation prévue.
- b) L'équipement utilisé dans la transformation, la manipulation et l'entreposage des aliments (y compris les articles jetables ou à usage unique) ne doit pas être placé dans des endroits où l'équipement peut être contaminé, tels que les vestiaires du personnel, les toilettes, les salles d'entreposage des résidus, les locaux des installations mécaniques, sous les canalisations d'eau ou d'égout non protégées contre les fuites ou la condensation ou sous les puits d'escalier ouverts.

#### 4.1.2 Équipement fixe

L'équipement qui est fixe doit être :

- a) incorporé aux murs, au plancher et à d'autres équipements; ou
- b) placé de façon à permettre le nettoyage des surfaces situées au-dessous et autour.

#### 4.1.3 Conception et réalisation

- a) L'équipement et les ustensiles doivent être conçus et réalisés de façon à être résistants et à conserver leurs caractéristiques dans les conditions normales d'utilisation.
- b) L'équipement et les ustensiles d'un établissement de services d'alimentation doivent être conformes à des normes internationales en la matière, telles que celles administrées par des tiers comme *l'Association canadienne de normalisation (CSA)*, *l'American National Standards Institute (ANSI)*, *le National Sanitation Foundation International (NSFI)* et *Underwriters' Laboratories of Canada (ULC)*.

#### 4.1.4 Surfaces alimentaires

Toutes les surfaces alimentaires doivent être :

- a) faites de matériaux résistant à la corrosion;
- b) faites de matériaux qui ne transfèrent pas de couleurs, d'odeurs, de saveurs ou de substances nocives aux aliments;
- c) lisses et non absorbantes;
- d) exemptes de fissures, de joints ouverts, d'éclats, de mouchetures et autres imperfections semblables;
- e) exemptes d'angles, de coins et de fentes internes tranchants;
- f) dotées de soudures et de joints lisses;
- g) accessibles pour le nettoyage et l'inspection (p. ex., par le démontage).

#### 4.1.5 Surfaces alimentaires en bois

- a) Seul l'érable, ou un bois à grain fin de dureté équivalente, peut être utilisé comme matériel adéquat pour les :
  - i) blocs de coupe, planches à découper, tables à pâtisseries;
  - ii) ustensiles comme les rouleaux à pâtisserie, les pilons à beignes, les saladiers et les baguettes;
  - iii) spatules en bois utilisées en confiserie pour le raclage des marmites dans la préparation manuelle de confiseries à une température de 110 °C (230 °F) ou plus.

- b) Seuls les produits d'étanchéité de qualité alimentaire doivent être utilisés comme agent de conservation pour les surfaces alimentaires en bois.
- c) Les fruits et légumes entiers de même que les noix dans leur écale peuvent être conservés dans les conteneurs en bois dans lesquels ils ont été expédiés, en attendant leur utilisation.

#### **4.1.6 Surfaces non alimentaires**

Afin de réduire les risques de contamination des aliments, les surfaces non alimentaires doivent être :

- a) exemptes de rebords, de saillies et de fentes;
- b) conçues et réalisées de façon à en faciliter le nettoyage et l'entretien.

#### **4.1.7 Équipement de nettoyage en place**

L'équipement non démontable destiné à être « nettoyé en place » est conçu et construit de façon à ce que :

- a) les solutions de nettoyage et d'assainissement circulent dans l'ensemble du système fixe et entrent en contact avec toutes les surfaces alimentaires;
- b) le système soit auto-purgeur ou permette l'évacuation complète des solutions de nettoyage et d'assainissement;
- c) il y ait des points d'accès pour l'inspection afin de permettre le nettoyage efficace de toutes les surfaces alimentaires internes du système fixe.

#### **4.1.8 Filtres et dispositifs d'extraction des graisses**

- a) Les filtres ou autres dispositifs d'extraction des graisses doivent être :
  - i) conçus de façon à être faciles à enlever et à remplacer lorsqu'ils ne sont pas destinés à être nettoyés en place;
  - ii) nettoyés régulièrement.
- b) Les systèmes de ventilation par aspiration des aires de préparation des aliments et de lavage d'ustensiles et d'équipement, y compris les accessoires comme les hottes, les ventilateurs, les couvercles de protection et les conduits doivent être conçus pour empêcher la graisse et la condensation de se déposer ou de couler sur les aliments, les surfaces alimentaires, l'équipement, les ustensiles, le linge et les articles non réutilisables ou jetables.
- c) Les systèmes et dispositifs de ventilation par aspiration doivent être en nombre et de puissance suffisants pour prévenir l'accumulation des graisses et de la condensation sur les murs et les plafonds.

#### **4.1.9 Entretien**

L'équipement doit être maintenu en bon état afin de fonctionner de la façon prévue.

#### **4.1.10 Entretien des plans de coupe**

Les plans de coupe tels que les blocs ou planches à découper qui sont sujets aux éraflures et aux entailles doivent être nivelés de nouveau lorsqu'ils ne peuvent plus être nettoyés et désinfectés adéquatement, ou jetés lorsqu'ils ne peuvent plus être nivelés de nouveau.

#### **4.1.11 Équipement de réfrigération et réchauds**

- a) L'équipement utilisé pour faire cuire, réchauffer, refroidir, entreposer ou congeler des aliments potentiellement dangereux doit être conçu et fonctionner de façon à atteindre et maintenir les températures adéquates décrites à la section 3.2.
- b) L'équipement du local pour services alimentaires doit être capable de maintenir tous les aliments potentiellement dangereux aux températures stipulées à la section 3.2.
- c) L'équipement de réfrigération et les réchauds doivent être munis de dispositifs de mesure et de contrôle des températures.
- d) Les dispositifs de mesure de la température doivent être facilement lisibles et précis à 1 °C près (2 °F). Ils doivent être calibrés régulièrement afin d'assurer qu'ils fonctionnent adéquatement. Les calibrages de chaque pièce d'équipement doivent être consignés dans un dossier, de même que les correctifs apportés.

#### **4.1.12 Dispositifs de contrôle de la température**

Les dispositifs de contrôle de la température doivent être adaptés à l'usage prévu et aux aliments surveillés. Les dispositifs de mesure de la température des aliments ne doivent pas être munis de jauges ou de tiges en verre, sauf s'ils sont encastrés dans une gaine incassable.

Les dispositifs de mesure de température doivent être facilement lisibles et précis à +/- 1,0 °C (+/- 2,0 °F) dans la plage de fonctionnement, et calibrés sur une base régulière pour assurer un fonctionnement adéquat.

#### **4.1.13 Contenants destinés aux déchets, aux dérivés, aux produits recyclables et aux matières non comestibles**

Les récipients destinés à l'entreposage des déchets, des dérivés, des résidus, des produits recyclables et des matières non comestibles doivent être :

- a) étiquetés convenablement et avec précision quant à leur contenu;
- b) étanches;
- c) faits de matériaux imperméables, faciles à nettoyer ou jetables;
- d) munis de couvercles;
- e) hermétiques, au besoin.

## **4.2 Entretien et assainissement**

### **4.2.1 Programme d'assainissement écrit**

Tout local pour services alimentaires doit posséder un programme d'assainissement écrit aux fins de surveillance et de contrôle de tous les éléments précisés à la section 4.0, lequel doit :

- a) Décrire les paramètres à contrôler dans le local pour services alimentaires afin d'assurer la salubrité des produits alimentaires.
- b) Comporter des méthodes d'assainissement pour l'équipement, les ustensiles ou les unités de réfrigération ayant des répercussions sur la salubrité des aliments; ces méthodes doivent préciser :
  - i) les zones, les accessoires d'équipement et les ustensiles à nettoyer;
  - ii) le ou les manipulateurs d'aliments responsables du nettoyage et de l'assainissement;
  - iii) les produits chimiques ou de nettoyage (y compris les concentrations et le temps de contact) et le mode d'emploi;
  - iv) les procédés à suivre;
  - v) la fréquence du nettoyage et de l'assainissement;
  - vi) les registres d'inspection et de contrôle.
- c) Consigner dans un registre le suivi du programme d'assainissement et la vérification de son efficacité.

### **4.2.2 Fréquence de nettoyage : Surfaces non alimentaires**

Les surfaces non alimentaires (qui n'entrent pas en contact avec les aliments) doivent être nettoyées à une fréquence permettant de prévenir l'accumulation de la poussière, de la saleté, des résidus alimentaires et autres débris.

### **4.2.3 Fréquence de nettoyage : Surfaces alimentaires**

- a) Les surfaces alimentaires (qui entrent en contact avec les aliments) doivent être entretenues, nettoyées et assainies (voir sections 4.2.4 et 4.2.5) à une fréquence permettant de prévenir la contamination des aliments.
- b) Le matériel constamment utilisé à la température ambiante pour travailler avec des aliments potentiellement dangereux (p. ex., les

trancheuses à charcuterie) doit être nettoyé et assaini au moins toutes les quatre heures et à la fin des activités.

#### **4.2.4 Nettoyage des surfaces alimentaires**

Les méthodes de nettoyage de toutes les surfaces alimentaires doivent permettre d'éliminer efficacement les résidus alimentaires et les débris.

Le nettoyage doit comprendre :

- a) l'élimination des gros débris des surfaces;
- b) l'application d'une solution détergente pour détacher les impuretés, les dissoudre et les maintenir en suspension;
- c) le rinçage à l'eau potable pour éliminer les impuretés et les résidus de détergent; et
- d) l'assainissement (voir la section 4.2.5).

#### **4.2.5 Assainissement des surfaces alimentaires**

- a) Les surfaces alimentaires doivent être désinfectées par la chaleur ou à l'aide de produits chimiques.
  - i) L'assainissement (la désinfection) des surfaces requiert la réduction de 99.999 % (5 log) des microorganismes pathogènes.
  - ii) Les différentes méthodes d'assainissement doivent être évaluées en fonction de l'atteinte de cette norme.
- b) Après l'assainissement, les surfaces alimentaires doivent être séchées à l'air.
- c) Selon les besoins, les surfaces alimentaires doivent être manipulées et entreposées dans un endroit et d'une façon qui préviennent la contamination.
- d) Les chiffons utilisés pour nettoyer les éclaboussures ou autres dégâts alimentaires sur les surfaces alimentaires doivent être lavés régulièrement. Lorsqu'ils ne sont pas utilisés, les chiffons doivent tremper dans une solution désinfectante qui est maintenue à une concentration adéquate tout en étant exempte de débris, de turbidité ou tout autre matière pouvant être en conflit avec l'efficacité du désinfectant.

#### **4.2.6 Lavage de vaisselle mécanique : Méthodes de désinfection chimique**

L'assainissement chimique des ustensiles et d'autres pièces d'équipement au lave-vaisselle doit être configurée pour appliquer la solution assainissante selon ce qui suit :

- a) Une solution chlorée doit être appliquée à une température minimale, en fonction de sa concentration et de son pH, comme l'indique le Tableau 1.

n Tableau 1

Concentrations minimales des solutions chlorées et températures minimales exigées pour le lavage mécanique et manuel

<b>Concentration minimale mg/l (ppm)</b>	<b>Température minimale pH de 8 à 10</b>	<b>Température minimale pH de 8 ou au-dessous</b>
25	49 °C (120 °F)	49 °C (120 °F)
50	38 °C (100 °F)	24 °C (75 °F)
100	13 °C (55 °F)	13 °C (55 °F)

- b) À moins que les spécifications du fabricant précisent autrement, une solution iodée utilisée comme désinfectant doit :
- i) être utilisée à une température minimale de 20 °C (68 °F);
  - ii) avoir un pH de 5 ou au-dessous;
  - iii) avoir une concentration entre 12,5 mg/L et 25 mg/L.
- c) Les composés d'ammonium quaternaires utilisés comme désinfectants doivent :
- i) être utilisés à une température minimale de 24 °C (75 °F);
  - ii) avoir une concentration de 200 mg/L ou celle précisée par le fabricant;
  - iii) être dilués uniquement dans de l'eau ayant un indice de dureté de moins de 500 mg/L.
- d) L'exploitant doit s'assurer que la température de l'eau et la concentration du désinfectant soient vérifiées afin d'assurer l'efficacité du processus. Des trousse/bandes servant à mesurer la concentration des solutions de désinfection doivent être à disposition.
- e) L'exploitant doit consigner les mesures des concentrations des désinfectants ainsi que des températures.

#### **4.2.7 Lavage de vaisselle mécanique : méthodes d'assainissement à l'eau chaude**

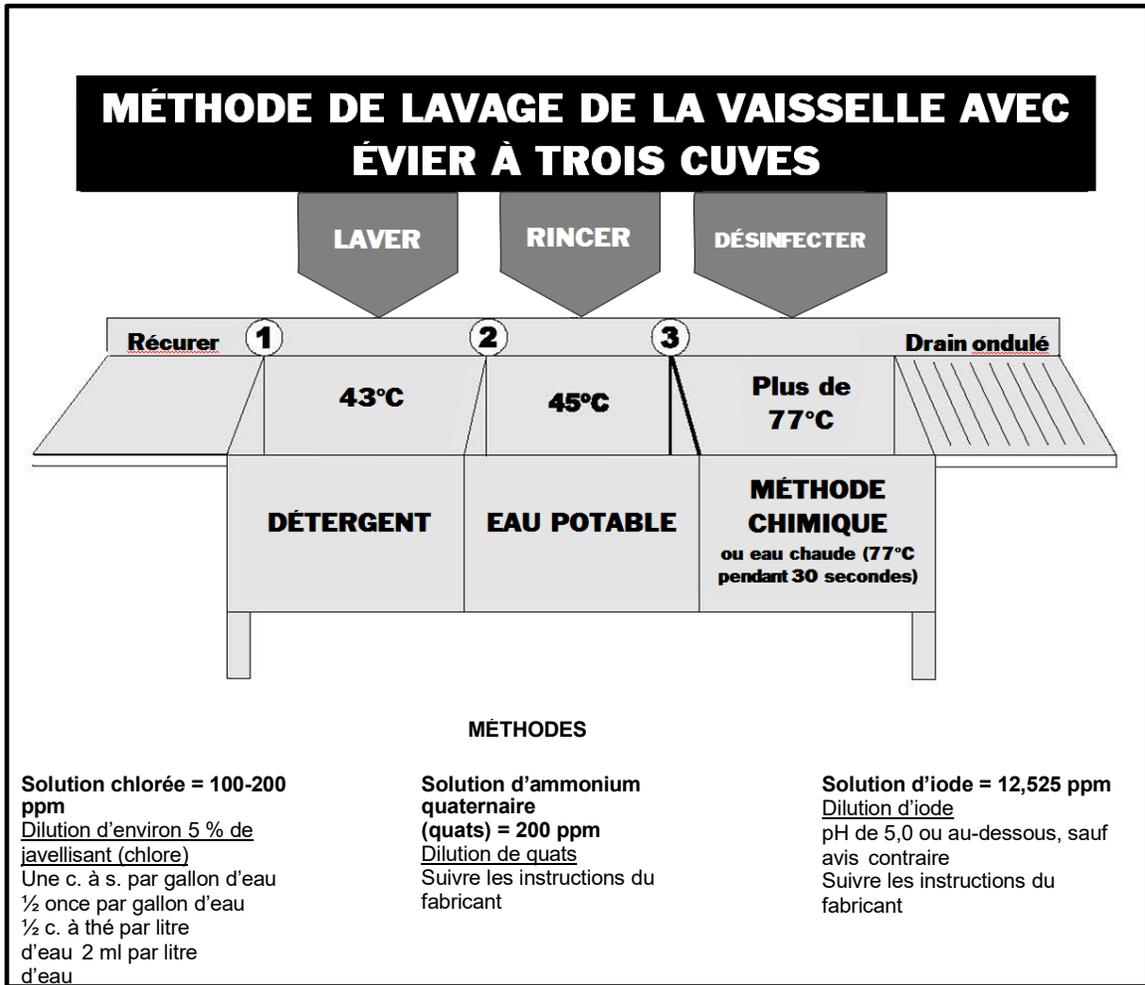
- a) Dans les lave-vaisselles à pulvérisation utilisant de l'eau chaude pour assainir, la température de la solution de lavage ne doit pas être inférieure à :
- i) 74 °C (165 °F) dans le cas d'un appareil à température unique, sur support fixe;
  - ii) 66 °C (151 °F) dans le cas d'un appareil à deux températures, sur support fixe;
  - iii) 71 °C (160 °F) dans le cas d'un convoyeur à deux températures, à cuve unique;

- iv) 66 °C (151 °F) dans le cas d'un convoyeur à plusieurs températures, à plusieurs cuves.
- b) Les lave-vaisselle assainissant les ustensiles et l'équipement à l'eau chaude doivent assurer un rinçage d'au moins dix secondes à l'eau propre, à une température (mesurée au collecteur ou à un autre endroit convenable) de :
  - i) 74 °C (165 °F) pour les appareils fixes à cuve et à température uniques;
  - ii) 82 °C (179 °F) pour tous les autres appareils.

#### 4.2.8 Lavage de vaisselle à la main

- a) Lorsqu'on lave et assainit à la main, le personnel qui effectue le lavage et l'assainissement doit utiliser l'équipement et les accessoires suivants :
  - i) un évier à trois cuves en métal non corrosif, suffisamment profond pour permettre l'immersion complète des ustensiles à désinfecter;
  - ii) des égouttoirs (dans le cas où ils seraient fournis) faits d'un matériau non corrosif et non absorbant;
  - iii) un thermomètre pouvant mesurer des températures entre 0 °C et 100 °C (32 °F et 212 °F);
  - iv) des appareils de contrôle permettant de déterminer la puissance des produits chimiques utilisés comme désinfectants.
- b) Lors du lavage et de l'assainissement à la main, l'exploitant doit s'assurer qu'un évier à trois cuves soit utilisé en conjonction avec les procédures suivantes :
  - i) récupérer afin d'enlever les gros débris et les résidus alimentaires;
  - ii) laver dans la première cuve dans une solution de détergent capable d'éliminer la graisse et les particules d'aliments, dans de l'eau maintenue à une température d'au moins 43 °C (110 °F), ou selon le mode d'emploi fourni par le fabricant du détergent;
  - iii) rincer dans la deuxième cuve à l'eau potable propre, maintenue à une température d'au moins 45 °C (113 °F);
  - iv) assainir dans la troisième cuve par trempage, en suivant l'une des méthodes suivantes :
    - pendant au moins 30 secondes dans de l'eau à une température d'au moins 77 °C (171 °F),
    - pendant au moins 7 secondes dans une solution chlorée à concentration minimale de 50 milligrammes de chlore par litre, et pendant au moins 10 secondes pour les autres concentrations de chlore énumérées au tableau 1 de la section 4.2.6,

- pendant au moins 30 secondes (ou selon les instructions du manufacturier) dans une solution contenant un composé d'ammonium à concentration ne dépassant pas 200 milligrammes par litre, à une température d'au moins 45 °C (113 °F),
  - pendant au moins 30 secondes dans une solution ayant une concentration comprise entre 12,5 à 25 mg/l d'iode à une température d'au moins 45 °C (113 °F), ou
  - conformément à toute autre méthode scientifiquement éprouvée de façon à assurer un niveau de désinfection équivalent à n'importe quelle méthode décrite dans la présente section.
- REMARQUE : Les solutions recommandées pour les méthodes décrites à la section
- iv) doivent être remplacées assez souvent pour prévenir les dépôts d'impuretés sur les ustensiles et maintenir leur pouvoir bactéricide.
  - v) Sécher à l'air.
- c) L'exploitant doit s'assurer que la température de l'eau et la concentration du désinfectant soient vérifiées fréquemment afin d'assurer l'efficacité du processus.



#### 4.2.9 Lavage de vaisselle à la main – Exception

Malgré la section 4.2.8, un exploitant peut utiliser un évier à deux cuves, ou deux éviers séparés, pour le lavage et la désinfection manuels des ustensiles utilisés pour la manipulation des aliments si, à la fois :

- a) le lavage et le rinçage peuvent être effectués efficacement dans la première cuve ou le premier évier;
- b) la désinfection peut être effectuée efficacement dans la cuve ou l'évier;
- c) la cuve ou l'évier n'est pas utilisé pour les ustensiles avec lesquels des aliments sont consommés.

### 4.3 Lutte contre les ravageurs

Les ravageurs sont parfois porteurs d'organismes pathogènes susceptibles de contaminer les produits et les surfaces alimentaires. La mise en place d'un programme intégré de lutte contre les ravageurs aide à réduire considérablement

la contamination des aliments du local pour services alimentaires par les ravageurs.

#### **4.3.1 Besoins relatifs à la lutte contre les ravageurs**

Tous les exploitants d'un local pour services alimentaires doivent s'assurer que le local soit :

- a) exempt de ravageurs;
- b) exempt de toute condition susceptible d'amener les ravageurs à nicher ou se reproduire dans le local;
- c) protégé contre l'entrée de ravageurs.

#### **4.3.2 Lutte contre les ravageurs**

La présence de ravageurs doit être contrée par les mesures suivantes :

- a) inspection de toutes les livraisons d'aliments et de produits reçues;
- b) inspection régulière des installations et des environs pour déceler des signes de présence de ravageurs;
- c) un traitement à partir d'un produit chimique, physique ou biologique appliqué par un opérateur antiparasitaire qualifié ou supervisé par des personnes qui connaissent très bien les dangers potentiels à la santé;
- d) élimination des conditions incitant les ravageurs à nicher dans le local.

#### **4.3.3 Mesures correctives immédiates**

Après inspection, il faut :

- a) éliminer les points d'entrée des ravageurs;
- b) nettoyer la saleté, les impuretés ou les excréments, le cas échéant;
- c) vérifier les méthodes de nettoyage;
- d) nettoyer et désinfecter les surfaces contaminées par les ravageurs;
- e) détruire les nids ou foyers de reproduction et colmater les trous;
- f) protéger les locaux pour services alimentaires contre l'entrée des ravageurs.

#### **4.3.4 Documentation**

- a) Pour vérifier si des mesures adéquates de lutte contre les ravageurs ont été prises, on doit consigner et surveiller tous les aspects des procédures entreprises à ce chapitre.
- b) La documentation doit comporter :
  - i) le nom de la firme d'extermination responsable;
  - ii) les produits chimiques utilisés pour la lutte contre les ravageurs (et les concentrations appliquées);
  - iii) les procédés et les méthodes utilisés;

- iv) la fréquence de l'application;
- v) les relevés des inspections et des suivis.

#### **4.4 Utilisation de produits chimiques et de substances toxiques**

- a) Les produits chimiques, de nettoyage et de désinfection et les autres substances toxiques conservés dans les locaux pour services alimentaires doivent être :
  - i) utilisés conformément aux étiquettes, aux directives ou aux spécifications du fabricant;
  - ii) utilisés seulement de façon à ne pas contaminer les aliments, le matériel de cuisine et les surfaces alimentaires et à ne pas constituer un danger pour la santé.
- b) Les produits chimiques, de nettoyage et de désinfection et les autres substances toxiques doivent être entreposés :
  - i) dans un compartiment séparé des aliments, des surfaces alimentaires et des ustensiles;
  - ii) dans des contenants non alimentaires clairement étiquetés et (selon le cas) pouvant être verrouillés dans un compartiment.

#### **4.5 Gestion des déchets**

##### **4.5.1 Déchets, résidus et matériaux recyclables**

Les déchets, les résidus et les matériaux recyclables doivent être enlevés des locaux pour services alimentaires aussi souvent que nécessaire pour minimiser la formation d'odeurs désagréables et d'autres conditions susceptibles d'attirer ou de retenir les insectes, rongeurs et autres ravageurs. En règle générale, l'enlèvement de ces matières doit avoir lieu quotidiennement.

##### **4.5.2 Eaux usées et autres déchets liquides**

Les canalisations d'évacuation des eaux usées et des déchets liquides doivent être maintenues en bon état de fonctionnement et rincées régulièrement.

#### **4.6 Calendriers d'entretien général**

Les surfaces telles que les planchers, les murs et les plafonds doivent être nettoyées aussi souvent que nécessaire de façon à prévenir l'accumulation de poussière, de saletés, de résidus alimentaires et autres détritrus.

## **APPENDICE A**

### **Aliment potentiellement dangereux**

Même si une grande quantité d'aliments peuvent s'avérer dangereux lorsque soumis à des circonstances particulières, cette étude se veut un document de base fournissant des renseignements sur les facteurs impliqués dans le traitement d'aliments qui présentent les plus grands risques de danger par le support de la croissance microbienne.

Un aliment potentiellement dangereux désigne tout aliment composé, en tout ou en partie, de lait ou de produits laitiers, d'œufs, de viande, de volaille, de poisson, de fruits de mer (mollusques et crustacés comestibles), et des produits de tofu et des germes, sous une forme propice à la croissance rapide et continue de microorganismes toxiques ou infectieux.

Les aliments classés potentiellement dangereux comprennent également certains produits cuits (p. ex., pâtisseries fourrées à la crème) et certains types de légumes, mais ne comprennent pas les aliments ayant un niveau de pH de 4,6 ou moins, et les aliments ayant un niveau d'activité de l'eau de 0,85 ou au-dessous.

#### **1. Qu'est-ce qu'un aliment potentiellement dangereux?**

Le terme « potentiellement dangereux » est utilisé au sens microbiologique, et non au sens chimique ou toxicologique.

Il faut comprendre que le terme « potentiellement dangereux » se rapporte principalement aux aliments qui sont susceptibles d'être exposés à la « zone de danger », c'est-à-dire conservés parfois à des températures supérieures à 4 °C (40 °F), alors qu'ils sont censés être réfrigérés, ou conservés à des températures inférieures à 60 °C (140 °F), alors qu'ils devraient normalement être gardés chauds.

Ces aliments peuvent être exposés par mégarde à des températures excessives à cause de retards imprévus durant la préparation par l'employé responsable de la transformation (ou l'exploitant de l'établissement), durant le transport, la commercialisation ou la manutention par le consommateur.

#### **2. Qu'est-ce que le pH et l'activité de l'eau?**

Le pH d'un produit alimentaire est l'instrument de mesure de l'acidité ou l'alcalinité d'un produit. Par définition, il exprime la concentration en ions hydrogène ou, plus simplement, le niveau d'acidité du produit. Plus le chiffre indiquant le pH est petit, plus le produit est acide. Le niveau de pH varie de 0 à 14. Les aliments potentiellement dangereux ont un pH supérieur à 4,6 qui favorise la croissance d'organismes pathogènes.

Le terme activité de l'eau, exprimé par le symbole «  $a_w$ , » désigne le volume d'eau présent dans un produit alimentaire, qui favorise la croissance de microorganismes.

L'activité de l'eau est définie comme le rapport entre la pression de vapeur d'eau des aliments et la pression de vapeur d'eau pure à la même température. Pour cette raison, l'activité de l'eau varie de 0 à 1 mais ne dépasse jamais 1. Les aliments potentiellement dangereux ont un niveau d'activité de l'eau propice à la croissance des organismes pathogènes (c'est-à-dire supérieur à 0,85).

### **3. Quelles sont les caractéristiques générales des produits alimentaires potentiellement dangereux?**

Les aliments potentiellement dangereux sont des aliments à faible teneur en acide ( $\text{pH} > 4,6$ ) et ayant une activité de l'eau élevée ( $a_w > 0,85$ ), et comprennent les produits prêts-à-manger vendus réfrigérés. Ces produits ne sont généralement pas exposés à une température suffisamment élevée pour tuer les microorganismes sporulés (p. ex., *Clostridium botulinum* et autres) pouvant être présents dans des ingrédients crus.

Les emballages types de ces produits sont généralement composés d'un matériau souple recouvrant le produit placé sur un plateau de soutien en carton ou en styromousse, ou sont des récipients hermétiquement fermés comme des jarres en verre, des boîtes de métal, des contenants de plastique, des sachets de plastique ou des contenants en carton. La durée de vie de certains de ces produits peut être prolongée dans des conditions spécifiques telles que les emballages sous vide ou sous atmosphère modifiée avec application de conditions ou traitements thermiques. En règle générale, ces produits sont vendus au détail dans les rayons de produits laitiers, de viandes et de mets fins des épicereries.

### **4. Les aliments crus sont-ils tous potentiellement dangereux?**

Non. Les aliments crus sont considérés comme des aliments potentiellement dangereux s'ils favorisent la croissance d'organismes causant des intoxications alimentaires.

Les viandes crues, le poisson cru, les œufs crus et le lait non pasteurisé doivent être cuits, pasteurisés ou préparés de façon à tuer toutes les bactéries à l'origine de la détérioration des aliments et les toxines alimentaires dont ils peuvent être porteurs.

### **5. Quels genres d'aliments sont-ils exclus de la catégorie des aliments potentiellement dangereux?**

Les aliments qui n'appartiennent pas à la catégorie des produits potentiellement dangereux sont :

- a) les aliments congelés destinés à demeurer congelés jusqu'au moment de la cuisson;
- b) les produits non-périssables en conserve qui sont entreposés dans leurs contenants d'origine à des températures ambiantes normales (par exemple, le pâté en boîte, le bœuf mariné en conserve ou les légumes en conserve). Une fois leur contenant ouvert, ces denrées alimentaires sont potentiellement dangereuses car toutes les bactéries ayant contaminé le produit peuvent se développer rapidement en l'absence de flore microbienne concurrente.
- c) produits acidifiés ( $\text{pH} \leq 4,6$ ) comme la choucroute, les marinades, etc., et/ou les aliments à faible teneur en eau ( $a_w < 0,85$ ) comme les arachides et les céréales.

**6. Pourquoi les pousses de soja et les champignons crus sont-ils considérés comme étant potentiellement dangereux?**

À plusieurs occasions, des pousses de soja ont causé des intoxications alimentaires; elles avaient probablement été contaminées par *Salmonella*, *Bacillus cereus* ou *Klebsiella*.

Les spores de *Clostridium botulinum* se retrouvent fréquemment dans les champignons cultivés. Dans des expériences de laboratoire, il a été démontré que le *Clostridium botulinum*, lorsqu'il est présent, se développe en produisant des toxines dans les champignons crus, emballés serrés et entreposés à la température de la pièce. Il est donc recommandé de conserver les champignons frais au réfrigérateur, dans des emballages laissant passer l'air.

**7. Quels problèmes peuvent poser la prolongation de la durée de vie d'aliments emballés sous vide ou sous atmosphère modifiée?**

Les bactéries pathogènes comme *Clostridium botulinum* et *Listeria monocytogenes*, le cas échéant, peuvent se développer lorsque la durée de vie de ces produits réfrigérés est indûment prolongée. Ces microorganismes se développent et/ou peuvent fabriquer des toxines dans les conditions créées par les nouvelles technologies, sans signe apparent de détérioration de l'aliment lui-même.

**8. Quels sont les facteurs qui, en général, contrôlent la croissance des organismes causant des intoxications alimentaires?**

Les facteurs contrôlant la croissance des organismes causant des empoisonnements alimentaires sont l'activité de l'eau ( $a_w$ ), l'acidité (pH), la température et la durée d'exposition à des températures situées dans la zone de danger, l'environnement extérieur, la résistance intrinsèque des aliments eux-mêmes et d'autres facteurs. Il est important de comprendre ces facteurs dans la

transformation de ces aliments afin de s'en servir pour assurer l'innocuité des aliments.

Les aliments potentiellement dangereux exigent un contrôle rigoureux de la température. Dans beaucoup de cas, c'est le seul moyen de prévenir, ou du moins de limiter, la croissance des microorganismes causant des intoxications alimentaires (soit la réfrigération à 4 °C (40 °F) ou moins, ou le maintien à la chaleur au-dessus de 60 °C (140 °F)).

## 9. Pourquoi l'activité de l'eau d'un produit alimentaire est-elle si importante?

L'activité de l'eau est importante dans les aliments, car c'est un des principaux facteurs déterminants du développement d'un microorganisme. Les différents microorganismes ont des caractéristiques minimum, optimum et maximum d'activité de l'eau permettant la croissance. On peut empêcher la croissance des pathogènes en ramenant le niveau d'activité de l'eau d'un aliment donné au-dessous du niveau minimum permettant la croissance.

### *Niveaux de risque*

**Les aliments à risques élevés** sont les aliments non acides ou légèrement acides, humides et contenant des protéines. Cette catégorie d'aliments exige un certain nombre de mesures de contrôle complexes pour assurer leur salubrité (températures données à diverses étapes de la préparation). Ces aliments comprennent la viande et les produits à base de viande, le lait et les produits laitiers, les œufs, la volaille, le poisson et les crustacés, le tofu et les germes, ainsi que les sauces, les flans, les crèmes-desserts, les mets fourrés à la crème, les salades de pommes de terre et autres salades assaisonnées à la mayonnaise, les sauces et les soupes à base de crème, et des produits non pasteurisés, comme le jus, cidre et fromages.

**Les aliments à risques moyens** sont les produits alimentaires exigeant une mesure donnée pour minimiser un risque pour la santé (techniques appropriées de conservation au frais). Ces aliments comprennent les légumes emballés, les céréales cuites, les fromages à pâte molle et les pâtés de viande à tartiner et la viande non cuite.

**Les aliments à faibles risques** sont les produits alimentaires qui ne présentent pas en soi de risques pour la santé. Ces aliments comprennent les aliments prêts à servir, le beurre d'arachide, le pain, les biscuits salés, le beurre, les céréales sèches, et tous les aliments en conserve et en sachet — jusqu'à ce que leur emballage soit ouvert.

**APPENDICE B****Contrôle de la durée des traitements thermiques—Aliments crus d'origine animale**

La réduction des pathogènes dans les aliments d'origine animale requiert le contrôle de la durée des traitements thermiques. Les exigences minimums suivantes doivent être suivies. Pour toute autre combinaison température-temps, on devra prouver scientifiquement que le résultat se traduira dans la production d'aliments sains.

REMARQUE : Pour détruire les microorganismes, l'aliment devrait être maintenu à une température adéquate et pendant une durée suffisante. La cuisson est un processus contrôlé faisant intervenir une série de températures et de temps de façon équivalente. Par exemple, pour un rôti de bœuf, les microorganismes sont détruits après 121 minutes de cuisson à une température interne de 54 °C (130 °F) comme ils le sont après trois minutes de cuisson à 63 °C (145 °F).

<b>Étape critique</b>	<b>Température requise</b>
<b>Réfrigération</b>	4 °C (40 °F) ou moins
<b>Congélation</b>	-18 °C (0 °F) ou moins
<b>Réduction des parasites</b> Poisson cru	-20 °C (-4 °F) pendant 7 jours, ou -35 °C (-31 °F) dans un congélateur à courant d'air pendant 15 heures
<b>Cuisson (pour l'étape de mort instantanée, ou pour la période spécifiée)</b>	
<b>Viande, volaille, œufs et poisson</b>	
<i>Bœuf, veau et agneau (morceaux ou coupes entières)</i>	
Mi-saignant	63 °C (145 °F)
À point	71 °C (160 °F)
Bien cuit	77 °C (170 °F)
Porc (p. ex., jambon, longe, côtelettes) (morceaux ou coupes entières)	71 °C (160 °F)
<i>Viande hachée et mélange de viande (y compris le bœuf, le porc ou le poisson émincé, haché ou déchiqueté, comme des boulettes, des saucisses, des pains de viande, des casseroles et du bœuf attendri mécaniquement)</i>	
Bœuf attendri mécaniquement (Retourner le bifteck au moins deux fois durant la cuisson)	63 °C (145 °F)
Bœuf, veau, agneau et porc haché	71 °C (160 °F)
Volaille haché (p. ex., poulet, dinde)	74 °C (165 °F)
<i>Volaille (p. ex., poulet, dinde, canard)</i>	

Morceaux	74 °C (165 °F)
Entier	82 °C (180 °F)
<i>Œuf (Remarque : Les clients qui demandent des œufs au jaune coulant doivent savoir que les pathogènes sont détruits seulement lorsque le jaune des œufs est totalement coagulé.</i>	
Plats aux œufs	74 °C (165 °F)
<i>Fruit de mer (Remarque : Les clients désirant du poisson cru mariné et des mollusques crus doivent être avertis qu'ils représentent un danger pour la santé. On recommande de cuire l'aliment par mesure de salubrité.)</i>	
Poisson	70 °C (158 °F)
Fruit de mer (p. ex., crevette, homard, crabe, pétoncles, palourde, moule et huître). <i>Puisqu'on peut difficilement utiliser un thermomètre alimentaire pour vérifier la température interne de certains fruits de mer, jetez ceux qui ne s'ouvrent pas après la cuisson.</i>	74 °C (165 °F)
<i>Autres</i>	
Autres (p. ex., hot dog, farce, restes)	74 °C (165 °F)
<b>Viande de gibier</b>	
<i>Longes, steaks ou rôtis (chevreuil, élan, orignal, caribou/renne, antilope et antilocapre)</i>	
Bien cuit	74 °C (165 °F)
<i>Viande hachée</i>	
Viande hachée et mélange de viande	74 °C (165 °F)
Venaison hachée et saucisse de venaison	74 °C (165 °F)
<i>Gros gibier</i>	
Ours, bison, bœuf musqué, morse, etc.	74 °C (165 °F)
<i>Petit gibier</i>	
Lapin, rat musqué, castor, etc.	74 °C (165 °F)
<i>Gibier à plumes/oiseau aquatique (p. ex., dinde sauvage, canard, oie, perdrix et faisan)</i>	
Entier	82 °C (180 °F)
Poitrine et rôti	74 °C (165 °F)
Cuisse, aile	74 °C (165 °F)
Farce (cuit séparément ou dans l'animal)	74 °C (165 °F)

<b>Réchauffage</b>	74 °C (165 °F)
<b>Conservation des aliments chauds</b>	60 °C (140 °F)
<b>Refroidissement</b>	De 60 °C (140 °F) à 20 °C (68 °F) en 2 heures, et De 20 °C (68 °F) à 4 °C (40 °F) en 4 heures