

5.900.690 APPAREILS ÉLECTRIQUES

Code	Composant	m²
6900	Appareils d'éclairage de qualité médiocre	1,50 \$
6901	Appareils d'éclairage de qualité économique	3,50
6902	Appareils d'éclairage de qualité inférieure aux normes	6,20
6903	Appareils d'éclairage de qualité passable	10,00
6904	Appareils d'éclairage de qualité moyenne	13,00
6905	Appareils d'éclairage de qualité moyenne à bonne	16,00
6906	Appareils d'éclairage de bonne qualité	21,00
6907	Appareils d'éclairage de qualité bonne à chère	27,00
6908	Appareils d'éclairage de qualité chère	35,00

ANNEXE 6

Paragraphe 13(1), alinéas 13(2)a) et b) et paragraphe 14(1)

INSTALLATIONS POUR GISEMENT DE PÉTROLE ET DE GAZ

INDEX

INSTALLATIONS POUR GISEMENT DE PÉTROLE ET DE GAZ	6.000.000
RÉSERVOIRS	6.010.000
Boulonné en acier – Plateforme conique.....	6.010.100
Boulonné en acier – Partie supérieure ouverte.....	6.010.200
En acier soudé.....	6.010.300
Escaliers – Passerelles – Échaliers.....	6.010.400
Isolation et revêtements – Réservoirs en acier.....	6.010.500
Isolation en fibre de verre – Réservoirs en acier.....	6.010.510
Fibre de verre – Partie supérieure verticale ouverte.....	6.010.600
Fibre de verre – Partie supérieure verticale fermée.....	6.010.700
Fibre de verre – Souterrain.....	6.010.800
Réservoirs en fibre de verre – Isolation.....	6.010.900
Réservoirs à couvercle pression en acier – Circulaires.....	6.010.910
Réservoirs à couvercle pression en acier – Rectangulaires.....	6.010.920
APPAREILS DE CHAUFFAGE	6.020.000
Chauffe-réservoirs.....	6.020.100
Réchauffeurs indirects.....	6.020.200
Réchauffeurs directs.....	6.020.300
TRAITEURS	6.030.000
Vertical.....	6.030.100
Mécanique – Horizontal.....	6.030.200
Électrostatique à champ CA – Horizontal.....	6.030.300
Double polarité CA/CC – Horizontal.....	6.030.400
SÉPARATEURS	6.040.000
Vertical biphasé.....	6.040.100
Vertical triphasé.....	6.040.200
Horizontal biphasé.....	6.040.300
Horizontal triphasé.....	6.040.400
Unités de réservoir à phase basse environnementales.....	6.040.500
Unités de batteries environnementales préfabriquées.....	6.040.600
ÉPURATEURS DE GAZ COMBUSTIBLE	6.050.000
Épurateurs de gaz combustible.....	6.050.100
PRÉCIPITATEURS	6.060.000
Précipitateurs.....	6.060.100
UNITÉS DE DÉGAZAGE	6.070.000
Unités de dégazage.....	6.070.10
TOURS DE TORCHE	6.080.000
Tour de 102 mm.....	6.080.100
Tour de 152 mm.....	6.080.200
Tour de 203 mm.....	6.080.300
RÉCUPÉRATION DE VAPEUR	6.090.000
À un étage.....	6.090.100
À deux étages.....	6.090.200

POMPES	6.100.000
Centrifuge	6.100.100
Rotative à engrenages	6.100.200
À rotor hélicoïdal excentré.....	6.100.300
À pistons	6.100.400
 COMPRESSEURS D’AIR	 6.110.000
Air de service	6.110.100
Air d’instrument.....	6.110.200
 INJECTEURS CHIMIQUES	 6.120.000
Injecteurs de faisceaux – Cliquet	6.120.100
Injecteurs à moteur électrique	6.120.100
Injecteurs d’air/de gaz.....	6.120.300
 SOUPAPES DE COMMANDE	 6.130.000
Pneumatiques à 2 voies	6.130.100
Électriques à 2 voies.....	6.130.200
Pneumatiques à 3 voies	6.130.000
Électriques à 3 voies.....	6.130.400
Arrêt à haute-basse pression.....	6.130.500
Régulation de production intermittente – Contrôleur de cycle temporel.....	6.130.600
Soupapes de sécurité de surface	6.130.700
 DUSES	 6.140.000
Associées aux têtes de puits ou aux collecteurs	6.140.100
 ACCESSOIRE DE DIAPHRAGME ET SECTION DE MESURE	 6.150.000
À remplacement rapide senior.....	6.150.100
Simple	6.150.200
 MÈTRES	 6.160.000
Compteurs de liquide	6.160.100
Compteurs de gaz.....	6.160.200
Compteurs enregistreurs.....	6.160.300
Transmetteurs	6.160.400
Unités de jaugeage de saumure	6.160.500
Compteurs à turbine	6.160.600
Échantillonneurs.....	6.160.700
 INDICATEURS	 6.170.000
Indicateurs de réservoir	6.170.100
SYSTÈMES D’ESSAI DE PUIITS	6.180.000
Capteurs capacitifs	6.180.100
Compteurs à turbine – vissés.....	6.180.200
Compteurs à turbine – bridés	6.180.300
Calculateur de volume net de pétrole	6.180.400
 COLLECTEURS	 6.190.000
Manuel	6.190.100
À sélecteur rotatif.....	6.190.200
 GARES DE PISTON-RACLEUR	 6.200.000
Gares de réception.....	6.200.100
Gares de lancement	6.200.200
Té d’entrée de piston-racleur.....	6.200.300
Injecteur de piston-racleur automatique	6.200.400
 SERVICES ÉLECTRIQUES	 6.210.000
Entrée de service au site	6.210.100
Bâtiment du traiteur ou du séparateur	6.210.200
Abri-bureau	6.210.300

ABRIS DE TÊTE DE PUIITS	6.220.000
Fibre de verre préfabriquée	6.220.100
DÉSHYDRATEURS DE GLYCOL	6.230.000
Tours à 1 phase	6.230.100
Tours à 2 phases.....	6.230.200
Tours à 3 phases.....	6.230.300
Reconcentrateurs	6.230.400
ÉLIMINATION/INJECTION D'EAU	6.240.000
Capacité par jour	6.240.100
INSTALLATIONS DE PRODUCTION ET DE COMPTAGE AUTOMATIQUES	6.250.000
1896 kPa W.P. Unités	6.250.100
4964 kPa W.P. Unités	6.250.200
9928 kPa W.P. Unités	6.250.300
UNITÉS D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE	6.260.000
Moteurs électriques.....	6.260.100
Contrôleurs.....	6.260.200

6.000.000 INSTALLATIONS DE PÉTROLE ET DE GAZ

- 6.000.001** Les taux de base de cette annexe sont censés correspondre à des installations ordinaires et ne s'appliquent qu'aux installations de gaz et de pétrole doux. Lorsque d'autres types d'installations sont rencontrés, l'évaluation foncière peut être effectuée par le biais de la méthode de conversion des coûts.
- 6.000.002** La présente annexe ne s'applique pas aux installations d'injection, aux unités satellites préfabriquées automatiques, aux unités de déshydratation de gaz, aux batteries d'entrée de gisement ou à d'autres équipements à usage spécial.
- 6.000.003** Les provisions pour amortissement normal doivent être déterminées en appliquant les tableaux des âges de vie disponibles dans l'annexe 1

6.010.000 RÉSERVOIRS**6.010.100 BOULONNÉ EN ACIER – PLATEFORME CONIQUE**

Taille	Taux de base pour acier galvanisé	Taux de base pour acier peinturé
15,9 m ³	8 780 \$	8 240 \$
31,8 m ³	10 690	9 870
39,7 m ³	12 050	10 960
79,5 m ³ haut	15 740	14 650
79,5 m ³ bas	18 670	16 020
119,2 m ³	20 370	18 140
158,9 m ³ haut	22 210	20 300
158,9 m ³ bas	27 780	24 510
317,9 m ³	37 580	32 680
794,9 m ³	72 210	64 580

Remarque : 1 baril (pétrole, 42 gallons US) = 0,158 987 m³

6.010.200 BOULONNÉ EN ACIER – PARTIE SUPÉRIEURE OUVERTE

Taille	Taux de base pour acier galvanisé	Taux de base pour acier peinturé
15,9 m ³	7 690 \$	7 420 \$
31,8 m ³	9 870	8 780
39,7 m ³	10 420	9 330
79,5 m ³ haut	12 470	11 110
79,5 m ³ bas	19 670	13 490
158,9 m ³ haut	15 760	17 580
158,9 m ³ bas	20 150	16 880

Les taux comprennent :

- regard de nettoyage plane
- brides et soupapes de réservoir
- bandes de fondation
- base
- installation

6.010.300 EN ACIER SOUDÉ

Taille	Taux de base pour acier non peinturé	Taux de base pour acier peinturé
14,3 m ³	5 350 \$	5 680 \$
15,9 m ³	5 550	5 880
33,4 m ³	6 850	7 390
47,4 m ³	7 500	8 260
63,6 m ³	8 370	9 240
79,5 m ³	10 460	11 440
119,2 m ³	12 640	13 950
158,9 m ³	19 480	21 120
238,5 m ³	24 930	27 110
317,9 m ³	30 500	32 230
397,4 m ³	39 760	42 810
476,9 m ³	55 020	58 280
596,1 m ³	71 360	75 170
794,9 m ³	99 450	104 130
1589,7 m ³	182 920	191 360
3179,4 m ³	346 390	357 610

Les taux comprennent :

fond plat, plateforme inclinée
 trappe d'échantillonnage et aspiration
 regard de nettoyage plane
 dôme de 500 mm avec couvercle
 buses standard, trous d'homme et regards de nettoyage
 brides et soupapes
 bandes de fondation
 installation

6.010.400 ESCALIERS – PASSERELLES – ÉCHALIERS

Taille	Taux de base pour les escaliers	Taux de base pour les passerelles	Taux de base pour les échaliers
15,9 m ³	700 \$	440 \$	1 200 \$
33,9 m ³	1 120	440	1 200
39,7 m ³	700	440	1 200
119,2 m ³	1 630	440	1 200
158,9 et 79,5 m ³ bas	700	440	1 200
158,9 et 79,5 m ³ haut	1 120	440	1 200
317,9 à 596,1 m ³	1 630	440	1 200
794,9 et plus	5 450	440	1 200

Les taux comprennent : Installation

6.010.500 RÉSERVOIRS D'ACIER – ISOLATION ET REVÊTEMENTS

	Taux de base par m²
Isolation en fibre de verre de 50 mm avec étanchéité	82,00 \$
Isolation en fibre de verre de 76 mm avec étanchéité	94,00
Revêtement en fibre de verre de 100 mm	118,00
Revêtement d'époxy	59,00
Revêtement de caoutchouc de 6,4 mm	211,00
Isolant en uréthane de 25 mm	15,50
Isolant en uréthane de 38 mm avec étanchéité	18,50
Isolant en uréthane de 50 mm avec étanchéité	21,00
Isolant en uréthane de 63 mm avec étanchéité	23,50
Isolant en uréthane de 76 mm avec étanchéité	26,00

Les taux comprennent :
préparation des surfaces
installation

Remarque : Pour trouver la superficie d'un réservoir à couvrir, utiliser la formule suivante :

Réservoir horizontal : Superficie = $(2 \times 3,14 \times r^2) + (2 \times 3,14 \times r \times l)$

Réservoir vertical : Superficie = $(1 \times 3,14 \times r^2) + (2 \times 3,14 \times r \times h)$
Réservoir vertical – Superficie = **1 extrémité** seulement et cylindre
où r = rayon
l = longueur
h = hauteur

6.010.510 RÉSERVOIRS EN ACIER – ISOLANT EN FIBRE DE VERRE

Taille	Diamètre et hauteur	Taux de base	
		50 mm d'épaisseur	76 mm d'épaisseur
100 barils	2,79 m x 2,43 m	2 250 \$	2 600 \$
200 barils	2,79 m x 4,87 m	4 000	4 600
300 barils	2,79 m x 7,31 m	5 750	6 600
500 barils	4,72 m x 4,87 m	7 400	8 450
750 barils	4 72 m x 7,31 m	10 350	11 850
1 000 barils bas	9,07 m x 2,43 m	11 000	12 600
1 000 barils haut	6,55 m x 4,87 m	11 000	12 600
1 500 barils	6,55 m x 7,31 m	15 100	17 300
2 000 barils	9,07 m x 4,87 m	16 700	19 100
3 000 barils	9,07 m x 7,31 m	22 400	25 650
5 000 barils	11,79 m x 7,31 m	31 200	35 700
10 000 barils	16,76 m x 7,31 m	49 700	57 000

Remarque : La superficie de couverture de réservoir est basée sur une extrémité et la superficie de cylindre avec le formulaire suivante :

Superficie = $(1 \times 3,14 \times r^2) + (2 \times 3,14 \times r \times h)$

Où r = rayon et h = hauteur

6.010.515 RÉSERVOIRS EN ACIER – ISOLANT EN URÉTHANE

Taille	Diamètre et hauteur	25 mm d'épaisseur	38 mm d'épaisseur	50 mm d'épaisseur
100 barils	2,79 m x 2,43 m	400 \$	500 \$	600 \$
200 barils	2,79 m x 4,87 m	750	900	1 050
300 barils	2,79 m x 7,31 m	1 100	1 300	1 500
500 barils	4,72 m x 4,87 m	1 400	1 650	1 900
750 barils	4,72 m x 7,31 m	1 950	2 300	2 650
1 000 barils bas	9,07 m x 2,43 m	2 050	2 450	2 800
1 000 barils haut	6,55 m x 4,87 m	2 050	2 450	2 800
1 500 barils	6,55 m x 7,31 m	2 850	3 400	3 850
2 000 barils	9,07 m x 4,87 m	3 150	3 750	4 250
3 000 barils	9,07 m x 7,31 m	4 200	5 050	5 750
5 000 barils	11,79 m x 7,31 m	5 850	7 000	8 000
10 000 barils	16,76 m x 7,31 m	9 350	11 150	12 750

Remarque : La superficie de couverture de réservoir est basée sur une extrémité et la superficie de cylindre avec le formulaire suivant :

$$\text{Superficie} = (1 \times 3,14 \times r^2) + (2 \times 3,14 \times r \times h)$$

Où r = rayon et h = hauteur

6.010.600 RÉSERVOIRS EN FIBRE DE VERRE – PARTIE SUPÉRIEURE VERTICALE OUVERTE

Taille	Taux de base
14,3 m ³	7 130 \$
22,3 m ³	8 060
33,4 m ³	9 740

6.010.700 RÉSERVOIRS EN FIBRE DE VERRE – PARTIE SUPÉRIEURE VERTICALE FERMÉE

Taille	Taux de base
14,3 m ³	7 820 \$
33,4 m ³	10 370
47,7 m ³	12 230
63,6 m ³	14 370
79,5 m ³	19 010

6.010.800 RÉSERVOIRS EN FIBRE DE VERRE – SOUTERRAINS

Taille	Taux de base
7,9 m ³	4 770 \$
15,9 m ³	6 460
31,8 m ³	8 800

Les taux comprennent :

- armature
- trou d'homme
- buses et soupapes
- installation

6.010.900 RÉSERVOIRS EN FIBRE DE VERRE – ISOLANT

Taille	Taux de base
15,9 m ³	1 330 \$
33,4 m ³	1 930
47,7 m ³	2 630
63,6 m ³	3 390
79,5 m ³	3 620

Les taux comprennent :
 uréthane de 51 mm revêtu d'une couche de 6,35 mm
 Revêtement Diathon
 Installation

6.010.910 RÉSERVOIRS À COUVERCLE-PRESSION EN ACIER – CIRCULAIRES

Taille	Taux de base pour acier apprêté	Taux de base pour acier peinturé
7,9 m ³	3 550 \$	3 650 \$
11,1 m ³	3 700	3 800
14,3 m ³	3 850	3 950
15,9 m ³	3 900	4 000
23,8 m ³	4 450	4 600
33,4 m ³	5 100	5 300
39,7 m ³	5 500	5 700
47,7 m ³	5 950	6 250
63,6 m ³	6 950	7 300
79,5 m ³	8 650	9 100
Patins en acier, par ensemble	ajouter CHAQUE	450 \$

6.010.920 RÉSERVOIRS À COUVERCLE-PRESSION EN ACIER – RECTANGULAIRES

Taille	Taux de base pour acier apprêté	Taux de base pour acier peinturé
7,9 m ³	6050 \$	6200 \$
15,9 m ³	6750	6950
33,4 m ³	9150	9550
63,6 m ³	12800	13500
Patins en acier, par ensemble	ajouter CHAQUE	450 \$

6.020.000 APPAREILS DE CHAUFFAGE**6.020.100 CHAUFFE-RÉSERVOIRS**

Puissance nominale en kW	Taux de base
73,3 et moins	3 350 \$
146,5	4 480

Les taux comprennent :

- pare-flammes
- cheminée
- équipement de combustion
- installation

Remarque : 3412,14 BTU/h = 1 kW

6.020.200 RÉCHAUFFEURS INDIRECTS

Puissance nominale en kW	Taux de base
73,3 et moins	13 310 \$
146,5	14 160
219,8	16 050
293,0	19 150
439,5	22 920
586,0	27 090
879,0	31 480
1 172,0	39 500

Les taux comprennent :

- Tube de fumée
- pare-flammes
- cheminée
- collecteur de gaz combustible avec équipement de combustion
- trappe d'échantillonnage
- vase d'expansion avec instruments
- bobine
- température
- arrêt à haute température
- isolation
- installation

Remarque : 3412,14 BTU/h = 1 kW

6.020.300 RÉCHAUFFEURS DIRECTS

Puissance nominale en kW	Taux de base
73,3 et moins	11 410 \$
146,5	12 430
219,8	13 820
293,0	16 610
439,5	20 110
586,0	24 010
879,0	27 560
1 172,0	34 640

Les taux comprennent :

- tube de fumée
- cheminée
- collecteur de gaz combustible avec équipement de combustion
- trappe d'échantillonnage
- vase d'expansion avec instruments
- commande de température
- arrêt à haute température
- isolation
- installation

6.030.000 TRAITEURS**6.030.100 VERTICAL**

Taille	Taux de base
1,2 x 6,1 m x 345 kPa	35 790 \$
1,2 x 8,4 m x 345 kPa	39 310
1,8 x 6,1 m x 345 kPa	40 370
1,8 x 8,4 m x 345 kPa	44 510
2,4 x 6,1 m x 345 kPa	54 220
2,4 x 8,4 m x 345 kPa	60 140
3,0 x 6,1 m x 345 kPa	63 930
3,0 x 8,4 m x 345 kPa	71 330
1,2 x 6,1 m x 517 kPa	39 280
1,2 x 8,4 m x 517 kPa	43 220
1,8 x 6,1 m x 517 kPa	44 400
1,8 x 8,4 m x 517 kPa	49 040
2,4 x 6,1 m x 517 kPa	59 680
2,4 x 8,4 m x 517 kPa	66 300
3,0 x 6,1 m x 517 kPa	70 540
3,0 x 8,4 m x 517 kPa	78 830

Les taux comprennent :

- tube de fumée
- pare-flammes
- cheminée et anodes
- système de gaz combustible avec équipement de combustion
- échelle et nid de pie
- siphon d'eau
- thermomètre
- manomètre
- indicateur à niveau visible
- soupape de sortie d'eau
- soupape de sortie d'huile
- soupape de contre-pression de gaz
- soupape de décharge
- isolation
- installation

Remarque : Livres (force) par pouce carré x 6,894 757 kPa

6.030.200 MÉCANIQUE – HORIZONTAL

Taille	Taux de base
1,8 x 6,1 m x 345 kPa	77 720 \$
2,4 x 6,1 m x 345 kPa	103 740
2,4 x 7,6 m x 345 kPa	105 500
2,4 x 9,1 m x 345 kPa	115 680
3,0 x 9,1 m x 345 kPa	141 930
3,0 x 12,1 m x 345 kPa	173 900
3,0 x 15,2 m x 345 kPa	203 970
3,0 x 21,2 m x 345 kPa	254 090
1,8 x 6,1 m x 517 kPa	78 670
2,4 x 6,1 m x 517 kPa	106 440
2,4 x 7,6 m x 517 kPa	108 260
2,4 x 9,1 m x 517 kPa	118 740
3,0 x 9,1 m x 517 kPa	145 780
3,0 x 12,1 m x 517 kPa	178 710
3,0 x 15,2 m x 517 kPa	209 690
3,0 x 21,2 m x 517 kPa	261 310

6.030.300 ÉLECTROSTATIQUE À CHAMP CA – HORIZONTAL

Taille	Taux de base
1,8 x 6,1 m x 345 kPa	82 860 \$
2,4 x 6,1 m x 345 kPa	110 070
2,4 x 7,6 m x 345 kPa	111 130
2,4 x 9,1 m x 345 kPa	123 690
3,0 x 9,1 m x 345 kPa	150 700
3,0 x 12,1 m x 345 kPa	181 710
3,0 x 15,2 m x 345 kPa	216 900
3,0 x 21,2 m x 345 kPa	270 280
1,8 x 6,1 m x 517 kPa	84 390
2,4 x 6,1 m x 517 kPa	112 960
2,4 x 7,6 m x 517 kPa	113 940
2,4 x 9,1 m x 517 kPa	126 980
3,0 x 9,1 m x 517 kPa	154 800
3,0 x 12,1 m x 517 kPa	189 980
3,0 x 15,2 m x 517 kPa	222 980
3,0 x 21,1 m x 517 kPa	277 970

6.030.400 DOUBLE POLARITÉ CA/CC – HORIZONTAL

Taille	Taux de base
1,8 x 6,1 m x 345 kPa	85 600 \$
2,4 x 6,1 m x 345 kPa	111 750
2,4 x 7,6 m x 345 kPa	112 800
2,4 x 9,1 m x 345 kPa	125 110
3,0 x 9,1 m x 345 kPa	143 030
3,0 x 12,1 m x 345 kPa	188 350
3,0 x 15,2 m x 345 kPa	221 040
3,0 x 21,2 m x 345 kPa	275 510
1,8 x 6,1 m x 517 kPa	87 860
2,4 x 6,1 m x 517 kPa	114 680
2,4 x 7,6 m x 517 kPa	115 770
2,4 x 9,1 m x 517 kPa	128 440
3,0 x 9,1 m x 517 kPa	157 780
3,0 x 12,1 m x 517 kPa	193 510
3,0 x 15,2 m x 517 kPa	227 250
3,0 x 21,2 m x 517 kPa	283 350

Les taux comprennent :

- tube de fumée
- pare-flammes
- cheminée
- collecteur de gaz combustible avec équipement de combustion
- dôme d'épurateur de dégazage
- arrêt de bas niveau
- arrêt à haute température
- contrôleur de niveau d'huile
- contrôleurs de niveau d'eau
- soupape de sortie d'huile
- soupape de sortie de gaz
- soupapes de sortie d'eau
- soupape de décharge
- collecteur d'air d'instrument avec régulateurs
- manomètre
- thermomètre
- transformateur et disjoncteur
- indicateurs à niveau visible
- anodes
- patin
- sommateur et plateforme
- isolation
- installation

Remarque : Livres (force) par pouce carré x 6,894 757 kPa

6.040.000 SÉPARATEURS**6.040.100 VERTICAL BIPHASÉ**

	Taux de base	Ajouter pour patin
1 896 kPa (brides 150 ANSI)		
0,5 x 1,5 m	12 730 \$	760 \$
0,6 x 1,5 m	12 950	780
0,8 x 1,5 m	15 690	1 060
0,9 x 1,5 m	16 220	1 110
4 964 kPa (brides 300 ANSI)		
0,4 x 1,5 m	11 770 \$	670 \$
0,5 x 1,5 m	13 460	760
0,6 x 1,5 m	14 090	780
0,8 x 1,5 m	17 520	1 060
9 928 kPa (brides 600 ANSI)		
0,4 x 1,5 m	12 160 \$	710 \$
0,5 x 1,5 m	15 070	1 000
0,6 x 1,5 m	16 130	1 100
0,8 x 1,5 m	20 010	1 490
0,9 x 1,5 m	24 710	1 960

6.040.200 VERTICAL TRIPHASÉ

	Taux de base	Ajouter pour patin
1 896 kPa (brides 150 ANSI)		
0,5 x 2,3 m	16 030 \$	760 \$
0,5 x 3,0 m	16 360	760
0,6 x 2,3 m	16 430	780
0,6 x 3,0 m	16 820	780
0,8 x 2,3 m	18 910	1 060
0,8 x 3,0 m	19 170	1 060
0,9 x 2,3 m	19 170	1 110
0,9 x 3,0 m	19 430	1 110
1,0 x 3,0 m	26 300	1 420
4 964 kPa (brides 300 ANSI)		
0,4 x 2,3 m	14 070 \$	670 \$
0,5 x 2,3 m	16 150	760
0,5 x 3,0 m	16 780	760
0,6 x 2,3 m	16 920	780
0,6 x 3,0 m	17 600	780
0,8 x 3,0 m	22 440	1 060
0,9 x 3,0 m	26 360	1 110
1,0 x 3,0 m	36 690	1 420

6.040.200 VERTICAL TRIPHASÉ (SUITE)

9 928 kPa (brides 600 ANSI)	Taux de base	Ajouter pour patin
0,4 x 2,3 m	14 730 \$	710 \$
0,4 x 3,0 m	15 250	710
0,5 x 2,3 m	18 580	1 000
0,5 x 3,0 m	19 400	1 000
0,6 x 2,3 m	18 920	1 100
0,6 x 3,0 m	19 460	1 100
0,8 x 3,0 m	24 490	1 490
0,9 x 3,0 m	28 320	1 960
1,0 x 3,0 m	38 650	2 180

6.040.300 HORIZONTAL BIPHASÉ

1 896 kPa (brides 150 ANSI)	Taux de base	Ajouter pour patin
0,6 x 3,0 m	13 620 \$	850 \$
0,8 x 3,0 m	14 370	930
0,9 x 3,0 m	16 390	1 130
4 964 kPa (brides 300 ANSI)		
0,5 x 3,0 m	12 610 \$	750 \$
0,6 x 3,0 m	14 300	920
0,8 x 3,0 m	15 340	1 020
0,9 x 3,0 m	17 870	1 280
9 928 kPa (brides 600 ANSI)		
0,5 x 3,0 m	16 820 \$	1 170 \$
0,6 x 3,0 m	16 940	1 180
0,8 x 3,0 m	19 600	1 450
0,9 x 3,0 m	25 290	2 020

6.040.400 HORIZONTAL TRIPHASÉ

1 896 kPa (brides 150 ANSI)	Taux de base	Ajouter pour patin
0,6 x 3,0 m	17 220 \$	850 \$
0,8 x 3,0 m	18 270	930
0,9 x 3,0 m	20 600	1 130
1,0 x 3,0 m	25 030	1 420

6.040.400 HORIZONTAL TRIPHASÉ (SUITE)

4 964 kPa (brides 300 ANSI)	Taux de base	Ajouter pour patin
0,5 x 3,0 m	16 070 \$	750 \$
0,6 x 3,0 m	17 750	920
0,8 x 3,0 m	19 240	1 020
0,9 x 3,0 m	22 160	1 280
1,0 x 3,0 m	29 260	1 470
9 928 kPa (brides 600 ANSI)		
0,5 x 3,0 m	20 390 \$	1 170 \$
0,6 x 3,0 m	20 510	1 180
0,8 x 3,0 m	23 630	1 450
0,9 x 3,0 m	29 760	2 020
0,9 x 4,6 m	34 750	2 020
1,0 x 4,6 m	42 470	2 180

Les taux comprennent :

- soupapes de décharge de liquide et raccords
- contrôleurs de niveau de liquide
- soupape de gaz et raccords
- ensembles d'indicateurs à niveau visible
- soupape de décharge de sécurité
- manomètre
- thermomètre
- installation.

Ajouter pour échelle sur séparateurs verticaux **CHAQUE** **330 \$**

Remarque : Pour consulter les classements ANSI pour les pressions de service, utiliser ce qui suit :

PRESSION DE SERVICE		
Température de service		
-28,9 à 37,8 °C (-20 à 100 °F)		
ANSI	kPa	psi
150	1 896	275
300	4 964	720
600	9 928	1 440
900	14 893	2 160
1 500	24 821	3 600
2 500	41 369	6 000

Livre (force) par pouce carré x 6,894 757 – kPa

6.040.500 UNITÉS DE RÉSERVOIR À PHASE BASSE ENVIRONNEMENTALES

Taille	Taux de base
Unité verticale de 50 barils, 345 kPa	37 350 \$
Unité verticale de 100 barils, 345 kPa	57 150 \$

Les taux comprennent :

- cuve de retour de fracturation au sable
- canalisations et raccords en té de fracturation
- section de mesure de 75 ou 100 mm
- débitmètre sec
- diffuseur de sable
- échelle et trappes
- plateforme
- installation

6.040.600 UNITÉS DE BATTERIES ENVIRONNEMENTALES PRÉFABRIQUÉES

Basse pression Unité (48 kPa)	Conduites et sections de mesure	Taux de base
Unité standard – non chauffée	50 mm	34 000 \$
	75 mm	35 350
Unité chauffée	50 mm	38 000
	75 mm	39 300
Unité de traitement	50 mm	48 500
	75 mm	49 850
Réservoirs de stockage complémentaires	Ajouter chaque	20 300 \$

Les taux pour les unités standard comprennent :

séparateur horizontal pour wagon-citerne de pétrole usé de 500 barils
 soupapes d'arrêt haut niveau et haute pression
 soupapes de contre-pression et clapets antiretour
 enregistreurs de débit sec
 indicateurs de niveau de liquide
 conduites d'écoulement, sections de mesure, conduites de brûlage
 tour de touche de 100 mm x 12,2 m, allumeur et pare-flammes
 patins et selles en acier
 terrassement, déversoir, plateforme en planches et installation

Les taux pour les unités chauffées comprennent les éléments supplémentaires suivants :
 tube de fumée de 250 mm, brûleur et témoin pilote

Les taux pour les unités de traitement comprennent les éléments supplémentaires suivants :

dégazeurs et goulottes de descente
 cuve d'épandage et déflecteurs
 indicateurs de niveau de liquide individuels pour huile, gaz et eau

Les taux pour les réservoirs de stockage complémentaires comprennent :
 terrassement supplémentaire, déversoir, plateforme et installation
 patins et selles en acier
 canalisations de connexion à l'unité principale
 compteurs, soupapes et indicateurs

Unité haute pression (345 kPa)	Conduites et sections de mesure	Taux de base
Unité standard – non chauffée	75 mm	87 900 \$

Les taux comprennent :

réservoir soudé de 550 barils, 2,7 m x 15,2 m
 Toutes les autres spécifications identiques aux unités basse pression

6.050.000 **ÉPURATEURS DE GAZ COMBUSTIBLE**

6.050.100 **ÉPURATEURS DE GAZ COMBUSTIBLE**

Taux de base

Toutes les dimensions

1 200 \$

Les taux comprennent :

 soupape d'arrêt

 soupape de décharge

 manomètre

 installation

6.060.000 PRÉCIPITATEURS**6.060.100 PRÉCIPITATEURS**

Dimensions (diamètre x hauteur)	Taux de base
1,8 x 3,0 m	17 670 \$
1,8 x 4,6 m	19 690
2,4 x 4,6 m	25 770
2,4 x 6,1 m	27 330
3,0 x 6,1 m	38 280
3,0 x 9,1 m	43 940
3,0 x 12,2 m	49 610

Les taux comprennent :

- soupape de décharge d'eau
- soupape de décharge d'huile
- soupape de décharge
- base en béton
- installation

6.070.000 UNITÉS DE DÉGAZAGE**6.070.100 UNITÉS DE DÉGAZAGE**

Taille	Taux de base
0,4 x 12,0 m	9 770 \$
0,4 x 15,0 m	10 750
0,6 x 7,3 m	9 560
0,6 x 12,0 m	9 860
0,6 x 15,0 m	10 320
0,8 x 7,3 m	11 390
0,8 x 9,1 m	19 470
0,8 x 12,0 m	20 120
0,8 x 15,0 m	20 780
0,9 x 10,6 m	23 500
0,9 x 15,0 m	26 010
Ajouter pour échelle et plateforme	CHAQUE 8 720 \$

Les taux comprennent :
 tuyaux divers,
 installation de raccords et soupapes

6.080.000 TOURS DE TORCHE**6.080.100 TOUR DE 102 mm**

Hauteur	Taux de base
9,1 m	6 260 \$
12,1 m	6 370
15,2 m	6 490
18,2 m	6 630
21,1 m	6 720
24,2 m	6 840
27,3 m	6 950
30,3 m	7 080

6.080.200 TOUR DE 152 mm

Hauteur	Taux de base
9,1 m	7 490 \$
12,1 m	7 650
15,2 m	7 810
18,2 m	7 970
21,1 m	8 130
24,2 m	8 290
27,3 m	8 450
30,3 m	8 620

6.080.300 TOUR DE 203 mm

Hauteur	Taux de base
9,1 m	9 220 \$
12,1 m	9 450
15,2 m	9 680
18,2 m	9 900
21,1 m	10 120
24,2 m	10 340
27,3 m	10 560
30,3 m	10 790

Les taux comprennent :
 conduite pilote
 conduite d'allumeur
 câbles de hauban
 base en béton
 installation

6.090.000 RÉCUPÉRATION DE VAPEUR**6.090.100 À UN ÉTAGE**

Taille		Taux de base
5,6 kW		58 630 \$
29,8 kW		70 390
Ajouter pour bâtiment	CHAQUE	7 630 \$

6.090.200 À DEUX ÉTAGES

Taille		Taux de base
7,5 kW		96 540 \$
55,9 kW		108 310
Ajouter pour bâtiment	CHAQUE	10 900 \$

Les taux comprennent :

- ensemble de compresseur
- séparateur d'admission
- patin et canalisations
- commandes
- système de lubrification
- installation

Remarque : Puissance (électrique) x 0,746 = kW

6.100.000 POMPES**6.100.100 POMPES CENTRIFUGES**

Déversement	Admission	Moteur	Taux de base
25 mm	38 mm	1,5 kW	3 240 \$
25 mm	38 mm	2,2 kW	3 330
25 mm	38 mm	3,7 kW	3 360
51 mm	76 mm	1,5 kW	3 930
51 mm	76 mm	2,2 kW	3 980
51 mm	76 mm	3,7 kW	4 060

Les taux comprennent :

moteur électrique

plaque de base

installation

6.100.200 POMPES ROTATIVES À ENGRENAGES

Déversement	Admission	Moteur	Taux de base
38 mm	38 mm	1,5 kW	1 930 \$
38 mm	38 mm	2,2 kW	1 990
38 mm	38 mm	3,7 kW	2 100
64 mm	64 mm	1,5 kW	2 320
64 mm	64 mm	2,2 kW	2 380
64 mm	64 mm	3,7 kW	2 490

Les taux comprennent :

moteur électrique

plaque de base

installation

6.100.300 POMPES À ROTOR HÉLICOÏDAL EXCENTRÉ

Déversement	Admission	Moteur	Taux de base
51 mm	64 mm	1,5 kW	3 240 \$
64 mm	76 mm	2,2 kW	3 750
102 mm	102 mm	3,7 kW	5 930
152 mm	152 mm	5,6 kW	6 660

Les taux comprennent :
 moteur électrique
 plaque de base
 installation

6.100.400 POMPES À PISTON

	Moteur simple	Double	Triple	Quintuple
3,7 kW	4600 \$	– \$	– \$	– \$
7,5 kW	–	5 920	–	–
11,2 kW	–	–	7 680	–
22,4 kW	–	–	–	12 330
37,3 kW	–	–	15 300	15 600
56,0 kW	–	–	23 100	24 000
74,6 kW	–	–	24 700	26 150
89,5 kW	–	–	26 200	28 000
111,9 kW	–	–	29 000	31 350
149,2 kW	–	–	42 350	46 600
186,5 kW	–	–	55 300	61 900
223,8 kW	–	–	67 850	77 350

Les taux comprennent :
 moteur électrique
 plaque de base
 installation

6.110.000 COMPRESSEURS D'AIR**6.110.100 AIR DE SERVICE**

Taille	Taux de base
0,37 kW	2450 \$
2,20 kW	3120
3,70 kW	3720

Les taux comprennent :
récepteur d'air
moteur
patin
installation

6.110.200 AIR D'INSTRUMENT

Taille	Taux de base
3,7 kW	9 380 \$

Les taux comprennent :
récepteur d'air
moteur antidéflagrant
dessiccateur d'air
postrefroidisseur
patin
installation

Remarque : Puissance (électrique) x 0,746 = 1 kW

6.120.000 INJECTEURS CHIMIQUES**6.120.100 INJECTEURS DE FAISCEAUX – CLIQUET****Taux de base****780 \$**

Les taux comprennent :
réservoir
installation

6.120.200 INJECTEURS À MOTEUR ÉLECTRIQUE**Taille****Taux de
base**

0,19 kW	2 160 \$
0,37 kW	2 770
0,75 kW	3 270
1,10 kW	4 500
2,20 kW	6 700
3,70 kW	6 950
5,60 kW	13 980

Les taux comprennent :
réservoir
moteur électrique
patin
installation

6.120.300 INJECTEURS D'AIR/DE GAZ**Taille****Taux de base**

0,75 kW	1 900 \$
---------	-----------------

Les taux comprennent :
réservoir
injecteur d'air/de gaz
patin
installation

6.130.000 SOUPAPES DE COMMANDE**6.130.100 PNEUMATIQUES À 2 VOIES**

Taille	Taux de base
51 mm	2 330 \$
76 mm	3 160
102 mm	4 080
152 mm	6 860

Les taux comprennent :
 soupape
 actionneur pneumatique
 installation

6.130.200 ÉLECTRIQUES À 2 VOIES

Taille	Taux de base
51 mm	3 110 \$
76 mm	3 980

Les taux comprennent :
 soupape
 actionneur électrique
 installation

6.130.300 PNEUMATIQUE À 3 VOIES

Taille	Taux de base
51 mm	3 460 \$
76 mm	4 570
102 mm	5 400

Les taux comprennent :
 soupape
 actionneur pneumatique
 installation

6.130.400 ÉLECTRIQUES À 3 VOIES

Taille	Taux de base
51 mm	3 220 \$

Les taux comprennent :
 soupape
 actionneur électrique
 installation

6.130.500 ARRÊT À HAUTE-BASSE PRESSION

Taille	Taux de base
51 mm	3190 \$
76 mm	4020
102 mm	4940
152 mm	7720

Les taux comprennent :
 soupape
 actionneur pneumatique
 installation

6.130.600 RÉGULATION DE PRODUCTION INTERMITTENTE – CONTRÔLEUR DE CYCLE TEMPOREL

Taille	Taux de base
51 mm	3 550 \$
76 mm	4 380
102 mm	5 290
152 mm	8 080

Les taux comprennent :
 soupape
 actionneur pneumatique
 installation

6.130.700 SOUPAPES DE SÉCURITÉ DE SURFACE

Type	Taux de base
Actionnement automatique	
Willis B-15	4 330 \$
Willis B-20	4 330
Willis C-20	3 500
Actionnement hydraulique	
Willis HYG 20 3000#	4 680 \$
Willis HYG 30 3000#	5 490
Willis HYG 40 300#	6 670
Actionnement pneumatique	
Willis PG 20 3000#	7 320 \$
Willis PG 30 3000#	8 010
Willis PG 40 3000#	8 560

Les taux comprennent :
 soupape
 actionneur et raccords
 installation

Remarque : Livre (force) par pouce carré x 6,894 747 = kPa

6.140.000 DUSES**6.140.100 ASSOCIÉES AUX TÊTES DE PUIITS OU AUX COLLECTEURS**

Type	Taille	Taux de base
Willis M99	25 mm	580 \$
Willis M10	25 mm ou 51 mm	1 040
Willis M1-LP	51 mm	780
Willis M1	25 mm ou 51 mm	980
Willis M ²	51 mm	1 680
Willis M ²	76 mm	1 800
Willis M ³	76 mm	3 210
Willis Rotary		21 260
Willis m ³	102 mm	3 660
Fisher 667D	25 mm	1 100
Fisher 667D	51 mm	1 520
Invalco	51 mm	1 530

Les taux comprennent :
installation

Ajouter pour actionneur pneumatique

CHAQUE 650 \$

6 150.000 ACCESSOIRE DE DIAPHRAGME ET SECTION DE MESURE**6****150.100 À REMPLACEMENT RAPIDE SENIOR**

	1 896 kPa (150 ANSI)	4 964 kPa (300 ANSI)	9 928 kPa (600 ANSI)
Taille	Taux de base	Taux de base	Taux de base
51 mm	3740 \$	3850 \$	4170 \$
76 mm	4260	4400	4810
102 mm	4970	5160	5780
152 mm	5530	-	-

Les taux comprennent :

tubes de mesurage

raccords

plaque d'orifice

support de plaque senior (la plaque peut être remplacée lorsque la ligne est sous pression)

installation

6.150.200 SIMPLE

Taille	Taux de base
51 mm	1220 \$
76 mm	1550
102 mm	1840
152 mm	2340

Les taux comprennent :

tubes de mesurage

raccords

plaque d'orifice

Support de plaque simple (la plaque ne peut pas être remplacée lorsque la ligne est sous pression)

installation

6.160.000 MÈTRES**6.160.100 COMPTEURS DE LIQUIDE – VOLUMÉTRIQUE**

Type	Taux de base
A.O. Smith T11	3560 \$
A.O. Smith T20	4420
A.O. Smith SC-13	3980
A.O. Smith SD-30	5150
A.O. Smith C2-S1	4860
A.O. Smith E3-S1	7230
Floco 25 et 51 mm	1800
Floco 25 et 51 mm avec échantillonneur automatique	2630
Floco 76 mm	2390
Floco 76 mm avec échantillonneur automatique	3220
Cliff Mock 51 mm	1900
Cliff Mock 51 mm avec échantillonneur automatique	2550
Cliff Mock 76 mm	2420
Cliff Mock 76 mm avec échantillonneur automatique	3290

Les taux comprennent :
 soupapes
 canalisations et raccords divers
 installation

6.160.200 COMPTEURS DE GAZ

Type	Taux de base
Roots 38 mm	2350 \$
Roots 51 mm	2560
Rockwell 51 mm	3100
Rockwell 51 mm avec comp. de temp.	5010
Rockwell 76 mm	3210
Rockwell 76 mm avec comp. de temp.	5120
Rockwell 102 mm	3930
Rockwell 102 mm avec comp. de temp.	5850
American AL 225	1150
American AL 425	1330
American AL 800	2030
American AL 800 avec comp. de temp.	2170
American AL 1000	2190
American AL 1000 avec comp. de temp.	2330
American AL 1400	2990
American AL 2300	4360
American AL 5000	6270
American 76 mm GT	3140
American 102 mm GT	3890
American 2m Al	2540
American 3.5M AL	3460
American 5.3M AL	4620
American 11M AL	6150

Les taux comprennent :
 soupapes
 canalisations et raccords divers
 installation

6.160.300 COMPTEURS ENREGISTREURS

Type	Taux de base
2 plumes 2,5 m – 6 894 kPa	2 010 \$
3 plumes 2,5 m – 6 894 kPa	2 440

Les taux comprennent :
 collecteur
 canalisations et raccords divers
 installation

Remarque : 1 lb pi x 6,894 757 = 1 kPa

6.160.400 TRANSMETTEURS

Type	Taux de base
Transmetteur de pression	1 520 \$
Transmetteur de débit	1 660
Transmetteur de température	930

Les taux comprennent :
 canalisations diverses et matériaux électriques
 installation

6.160.500 UNITÉS DE JAUGEAGE DE SAUMURE

Type	Taux de base
16 mm	710 \$
19 mm	720
25 mm	830

Les taux comprennent :
 canalisations et raccords divers
 installation

6.160.600 COMPTEURS À TURBINE

A.O. Smith série « G »

Taille		Taux de base
38 et 51 mm	1 896 kPa 150 ANSI	3 970 \$
76 mm	1 896 kPa 150 ANSI	4 410
38 et 51 mm	4 964 kPa 300 ANSI	4 090
76 mm	4 964 kPa 300 ANSI	4 550
38 mm	9 928 kPa 600 ANSI	3 940
51 mm	9 928 kPa 600 ANSI	4 250
76 mm	9 928 kPa 600 ANSI	4 710

Les taux comprennent :
 soupapes
 canalisations et raccords divers
 installation

6.160.700 ÉCHANTILLONNEURS

Type	Taux de base
Mock série C « Trucut »	2 600 \$
Mock série K « Trucut »	6 960

Les taux comprennent :
 connexion pour l'entraînement d'échantillonneur
 canalisations et raccords divers
 installation

6.170.000 INDICATEURS**6.170.100 INDICATEURS DE RÉSERVOIR**

Type	Taux de base
Automatique (Varec 2500B)	1 890 \$
Avec interrupteur de haut-bas niveau	2 670
Indicateur de niveau de liquide (Varec 6700)	1 650
Avec interrupteur de haut-bas niveau	2 430

Les taux comprennent :
installation

6.180.000 SYSTÈMES D'ESSAI DE PUIITS**6.180.100 CAPTEURS CAPACITIFS**

Taille	Taux de base
51 mm	2 520 \$
76 mm	2 790
102 mm	3 090

6.180.200 COMPTEURS À TURBINE – VISSÉS

Taille	Taux de base
19 mm	1080 \$
25 mm	900
38 mm	1090
51 mm	1340
76 mm	2090

6.180.300 COMPTEURS À TURBINE – BRIDÉS

Taille	1 896 kPa (150 ANSI) Taux de base	9 928 kPa (600 ANSI) Taux de base	24 821 kPa (1500 ANSI) Taux de base
19 mm	1280 \$	1360 \$	1460 \$
25 mm	1200	1180	1280
38 mm	1310	1400	1520
51 mm	1550	1690	1840
76 mm	2060	2550	2730
102 mm	2830		

6.180.400 CALCULATEUR DE VOLUME NET DE PÉTROLE

Taux de base
5 450 \$

6.190.000 COLLECTEURS**6.190.100 MANUEL**

Taille		Taux de base pour les collecteurs vissés	Taux de base pour les collecteurs soudés
25 mm	Vissé	570 \$	
51 mm	Vissé	1 110	2 260 \$
76 mm	Vissé	2 180	3 270
102 mm	Vissé	2 930	4 480

6.190.200 À SÉLECTEUR ROTATIF

Taille		Taux de base
51 mm		2 430 \$
51 mm avec actionneur électrique		4 780
Ajouter pour collecteur vissé de 51 mm	Par soudure	930 \$

Les taux comprennent :
 soupapes
 canalisations et raccords
 installation

6.200.000 GARES DE PISTON-RACLEUR**6.200.100 GARES DE RÉCEPTION**

Taille de conduite	Taux de base avec dérivation	Taux de base sans dérivation
51 mm	3 800 \$	1 740 \$
76 mm	4 570	2 110
102 mm	5 290	2 410
152 mm	7 750	
203 mm	10 040	
254 mm	14 370	
305 mm	18 190	

Les taux comprennent :
 soupapes
 canalisations et raccords divers
 installation

6.200.200 GARES DE LANCEMENT

Taille de conduite	Taux de base avec dérivation	Taux de base sans dérivation
51 mm	3 800 \$	1 740 \$
76 mm	4 590	2 110
102 mm	5 340	2 410
152 mm	7 840	
203 mm	10 150	
254 mm	14 510	
305 mm	18 330	

Les taux comprennent :
 soupapes
 canalisations et raccords divers
 installation

6.200.300 TÉ D'ENTRÉE DE PISTON-RACLEUR

Taille de conduite	Taux de base
51 mm	740 \$
76 mm	980

Les taux comprennent :
 installation

6.200.400 INJECTEURS DE PISTON-RACLEUR AUTOMATIQUES

Taille de conduite	Taux de base
51 mm	4 990 \$
76 mm	8 150
102 mm	12 770

Les taux comprennent
installation

6.210.000 SERVICES ÉLECTRIQUES**6.210.100 ENTRÉE DE SERVICE AU SITE**

	Taux de base
Services généraux	1 800 \$
Les taux comprennent :	
poteau	
mât de service avec tête de branchement	
panneau de distribution	
base de compteur	
installation	

6.210.200 BÂTIMENT DU TRAITEUR OU DU SÉPARATEUR

		Taux de base
Services généraux		3 510 \$
Les taux comprennent :		
tranchées et gaines		
mise à la terre		
panneau antidéflagrant		
installation		
Ajouter pour interrupteur	CHAQUE	270 \$
lampe incandescente	CHAQUE	370
lampe à vapeur de mercure	CHAQUE	440
Lampe à sodium H.P.	CHAQUE	490
réchauffeur de 1 500 W avec thermostat	CHAQUE	760
réchauffeur de 3 000 W avec thermostat	CHAQUE	1 110

Remarque : 1 HP = 746 W

6.210.300 ABRI-BUREAU

	Taux de base
Services généraux	680 \$
Les taux comprennent :	
tranchées et gaines	
panneaux	
installation	
Services généraux – En hauteur	580 \$
Les taux comprennent :	
mât de service avec tête de branchement	
panneaux	
installation	
Ajouter pour interrupteur	CHAQUE 210 \$
lampe incandescente	CHAQUE 220
lampe à vapeur de mercure	CHAQUE 370
Lampe à sodium H.P.	CHAQUE 440
lampe fluorescente	CHAQUE 260
réchauffeur de 1 500 W avec thermostat	CHAQUE 370
réchauffeur de 3 000 W avec thermostat	CHAQUE 530
lampe à vapeur de mercure extérieure avec interrupteur	CHAQUE 860
lampe à sodium H.P. extérieure avec interrupteur	CHAQUE 1000

6.220.000 ABRIS DE TÊTE DE PUIITS**6.220.100 FIBRE DE VERRE PRÉFABRIQUÉE**

<u>Taille</u>	<u>Taux de base</u>
1,8 m de diamètre	1 120 \$
2,4 m de diamètre	1 800
1,8 x 2,4 m	2 430
1,8 x 3,6 m	4 010
1,8 x 4,2 m	5 450
2,4 x 2,4 m	3 550
2,4 x 3,0 m	3 990
2,4 x 4,2 m	5 190
2,4 x 5,4 m	6 180
3,0 x 3,0 m	4 580
3,0 x 4,2 m	5 860
3,0 x 5,4 m	7 140

Les taux comprennent :
Installation

6.230.000 DÉSHYDRATEURS DE GLYCOL

6.230.100 TOURS À 1 PHASE

Plateaux	0,3, 0,4 et 0,5 m – 1 896 et 4 964 kPa (150 et 300 ANSI)			0,6, et 0,9 m – 1 896 kPa (150 ANSI)		
	Taille					
	0,3 m Taux de base	0,4 m Taux de base	0,5 m Taux de base	0,6 m Taux de base	0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	7 760 \$	9 470 \$	12 040 \$	11 550 \$	–	16 570 \$
5	8 060	9 890	12 610	12 500	–	17 740
6	8 360	10 310	13 190	13 460	–	18 910
7	8 770	10 720	13 770	14 410	–	20 080
8	8 940	11 140	14 350	15 370	–	21 250

Tout 4 964 kPa (300 ANSI)

Plateaux	Taille		
	0,6 m Taux de base	0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	12 660 \$	–	24 810 \$
5	13 700	–	26 470
6	14 700	–	28 140
7	15 790	–	29 810
8	16 840	–	31 480

Tout 9 928 kPa (600 ANSI)

Plateaux	Taille					
	0,3 m Taux de base	0,4 m Taux de base	0,5 m Taux de base	0,6 m Taux de base	0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	8 170 \$	9 970 \$	12 670 \$	15 820 \$	25 490 \$	33 080 \$
5	8 490	10 410	13 280	17 130	27 290	35 300
6	8 800	10 850	13 890	18 430	29 090	37 520
7	9 110	11 290	14 490	19 740	30 890	39 740
8	9 430	11 720	15 100	21 050	32 690	41 970

6.230.200 TOURS À 2 PHASES

Plateaux	0,3, 0,4 et 0,5 m – 1 896 et 4 964 kPa (150 et 300 ANSI)			0,6, et 0,9 m – 1 896 kPa (150 ANSI)		
	0,3 m Taux de base	0,4 m Taux de base	Taille 0,5 m Taux de base	0,6 m Taux de base	0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	11 680 \$	13 800 \$	17 220 \$	17 280 \$	–	31 190 \$
5	11 980	14 200	17 790	18 230	–	32 630
6	12 280	14 630	18 370	19 180	–	34 080
7	12 580	15 040	18 950	20 140	–	35 520
8	12 880	15 460	19 530	21 090	–	36 980

Tout 4 964 kPa (300 ANSI)

Plateaux	0,6 m Taux de base	Taille 0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	18 930 \$	–	35 990 \$
5	19 980	–	37 650
6	21 020	–	39 320
7	22 070	–	40 990
8	23 110	–	42 670

Tout 9 928 kPa (600 ANSI)

Plateaux	Taille					
	0,3 m Taux de base	0,4 m Taux de base	0,5 m Taux de base	0,6 m Taux de base	0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	12 300 \$	14 520 \$	18 120 \$	23 660 \$	37 650 \$	47 980 \$
5	12 610	14 960	18 730	24 970	39 450	50 200
6	12 930	15 400	19 340	26 280	41 250	52 430
7	13 240	15 840	19 950	27 590	43 050	54 650
8	13 550	16 270	20 550	28 890	44 840	56 890

6.230.300 TOURS À 3 PHASES

Plateaux	0,3, 0,4 et 0,5 m – 1 896 et 4 964 kPa (150 et 300 ANSI)			0,6, et 0,9 m – 1 896 kPa (150 ANSI)		
	0,3 m Taux de base	0,4 m Taux de base	0,5 m Taux de base	0,6 m Taux de base	0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	13 780 \$	16 570 \$	20 160 \$	19 950 \$	–	34 330 \$
5	14 080	16 990	20 740	20 900	–	35 780
6	14 380	17 410	21 320	21 860	–	37 220
7	14 680	17 820	21 900	22 810	–	38 670
8	14 980	18 240	22 470	23 760	–	40 110

Tout 4 964 kPa (300 ANSI)

Plateaux	Taille		
	0,6 m Taux de base	0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	21 860 \$	–	39 610 \$
5	22 910	–	41 280
6	23 950	–	42 950
7	25 000	–	44 620
8	26 040	–	46 280

Tout 9 928 kPa (600 ANSI)

Plateaux	Taille					
	0,3 m Taux de base	0,4 m Taux de base	0,5 m Taux de base	0,6 m Taux de base	0,7 m Taux de base	0,9 m Taux de base
4	14 510 \$	17 450 \$	21 230 \$	27 320 \$	42 230 \$	52 820 \$
5	14 820	17 890	21 830	28 630	44 030	55 040
6	15 140	18 320	22 440	29 940	45 820	57 260
7	15 450	18 760	23 050	31 250	47 620	59 490
8	15 760	19 200	23 660	32 550	49 420	61 710

Les taux comprennent :

- extracteur de treillis en métal
- échangeur thermique glycol-gaz
- contrôleurs de niveau de liquide
- régulateur de gaz d'alimentation
- soupapes de décharge de liquide
- arrêt de gaz combustible
- ensemble d'indicateur à niveau visible
- thermomètre
- manomètre
- soupape de décharge
- bobine de temps froid

6.230.300 TOURS À 3 PHASES (SUITE)

Remarque : Pour consulter les classements ANSI pour les pressions de service, utiliser ce qui suit :

PRESSION DE SERVICE
Température de service
-28,9 à 37,8 °C (-20 à 100 °F)

ANSI	kPa	psi
150	1 896	275
300	4 964	720
600	9 928	1 440
900	14 893	2 160
1 500	24 821	3 600
2 500	41 369	6 000

Livre (force) par pouce carré x 6,894 757 = kPa

6.230.400 RECONCENTRATEURS

kWh	Taux de base
29,28	17 570 \$
45,38	19 470
68,81	22 490
109,80	29 670
159,58	36 430
219,60	42 850
292,80	50 700
366,00	60 270

Les taux comprennent :
 pompe de glycol
 filtre de glycol
 alambic à circuit continu
 pare-flammes
 thermostats
 installation

Remarque : 1 BTU/h = 0,293072 W

6.240.000 UNITÉS D'ÉLIMINATION/D'INJECTION D'EAU**6.240.100 UNITÉS D'ÉLIMINATION/D'INJECTION D'EAU**

Taille	Taux de base	Ajouter pour bâtiment
127,2 m ³ /jour	65 250 \$	6 540 \$
318,0 m ³ /jour	151 320	10 900

Les taux comprennent :

- pompe et moteur
- doseur de réactif
- Injecteur de biocide
- Éliminateur d'oxygène
- patin
- installation

Remarque : Ces unités conviennent à l'élimination d'eau produite seulement.
Ne pas utiliser ces coûts si de l'eau douce est injectée.

1 mètre cube x 6,289 811 – baril (42 gal. U.S.)

1 baril (42 gal. U.S.) = 0,158987 m³.

6.250.000 INSTALLATIONS DE PRODUCTION ET DE COMPTAGE AUTOMATIQUES**6.250.100 1 896 kPa (150 ANSI)**

Taille	Minimum	Débit maximum	Taux de base
51 mm	5,5 m ³ /h	28,6 m ³ /h	27 010 \$
76 mm	19,0 m ³ /h	95,4 m ³ /h	30 680
102 mm	27,0 m ³ /h	135,1 m ³ /h	37 670
152 mm	49,5 m ³ /h	222,6 m ³ /h	51 440
203 mm	73,1 m ³ /h	365,7 m ³ /h	66 490

6.250.200 4 964 kPa (300 ANSI)

Taille	Minimum	Débit maximum	Taux de base
51 mm	5,5 m ³ /h	28,6 m ³ /h	28 320 \$
76 mm	19,0 m ³ /h	95,4 m ³ /h	33 470
102 mm	27,0 m ³ /h	135,1 m ³ /h	44 850
152 mm	49,5 m ³ /h	222,6 m ³ /h	60 690
203 mm	73,1 m ³ /h	365,7 m ³ /h	75 230

6.250.300 9 928 kPa (600 ANSI)

Taille	Minimum	Débit maximum	Taux de base
51 mm	5,5 m ³ /h	28,6 m ³ /h	29 580 \$
76 mm	19,0 m ³ /h	95,4 m ³ /h	36 170
102 mm	27,0 m ³ /h	135,1 m ³ /h	49 930
152 mm	49,5 m ³ /h	222,6 m ³ /h	70 080
203 mm	73,1 m ³ /h	365,7 m ³ /h	94 810

Les taux comprennent :

- compteur avec comptoir et imprimante de tickets
- crépine
- moniteur de sédiments de base et d'eau
- échantillonneur
- manomètre
- indicateur de température
- soupapes, conduites et raccords
- installation

Ajouter pour patin

51,76 à 102 mm	CHAQUE	1 830 \$
152 et 203 mm	CHAQUE	2 830

Remarque : La pompe de surpression et la pompe d'expédition ne sont pas comprises dans le taux de base pour l'installation de production et de comptage automatique.

Voir la section 6.100.000 pour les coûts.

1 mètre cube – 6,289 811 barils (42 gal U.S.)

6.260.000 UNITÉS D'ALIMENTATION ÉLECTRIQUE**6.260.100 MOTEURS ÉLECTRIQUES**

Taille (kW)	Taille de contrôleur	Taux de base
7,5/5,6/3,7	1	990 \$
11,2/7,5/5,6	2	1 490
14,9/11,2/7,5	2	1 700
18,6/14,9/11,2	2	2 460
22,4/18,6/11,2	3	2 870
29,8/22,4/14,9	3	3 760
37,3/29,8/22,4	3	4 520
44,8/37,3/29,8	4	5 540
56/44,8/37,3	4	7 240
74,6	4	5 950
93,3	5	7 190
111,9	5	8 440
149,2	5	12 150

Les taux comprennent :

entièrement fermé pour le refroidissement
Triphasé, 60 hertz, 460 volts.

Remarque : Coûts d'installation compris avec les contrôleurs.

1 HP = 0,7460 kW

1 kW = 1,340 483 HP

6.260.200 CONTRÔLEURS Démarreurs et condensateurs

Taille	Taux de base
CEMA 1	2 640 \$
CEMA 2	3 260
CEMA 3	3 960
CEMA 4	4 890
CEMA 5	6 920

Les taux comprennent :

condensateur basse tension
boîtier étanche aux intempéries
Magnétique non-inverseur de série A/200
3 réchauffeurs de surcharge
parafoudre, triphasé, 600 volts
horloge avec redémarrage en séquence après panne électrique
transformateur de contrôle à sélecteur manuel-arrêt-automatique basse tension avec fusibles secondaires
borniers pour interrupteurs à distance et connexion du condensateur
coûts d'installation pour contrôleur, condensateur et moteur

**AN ACT TO AMEND THE NORTHERN EMPLOYEE
BENEFITS SERVICES PENSION PLAN ACT, coming into force**

R-026-2023

Registered with the Chief Legislative Counsel

2023-10-18

The Commissioner in Executive Council, under section 7 of *An Act to Amend the Northern Employee Benefits Services Pension Plan Act*, S.Nu. 2023,c.6, and every enabling power, orders that the Act comes into force on the later of September 30, 2023, and the day this instrument is registered by the Chief Legislative Counsel under the *Legislation Act*.

**LOI MODIFIANT LA LOI SUR LE RÉGIME DE PENSION DES
NORTHERN EMPLOYEE BENEFITS SERVICES—Entrée en vigueur**

R-026-2023

Enregistré auprès du premier conseiller législatif

2023-10-18

En vertu de l'article 7 de la *Loi modifiant la Loi sur le régime de pension des Northern employee benefits services*, L.Nun. 2023, ch. 6 et de tout pouvoir habilitant, la commissaire en conseil décrète que la loi entre en vigueur le 30 septembre 2023 ou à la date de l'enregistrement du présent règlement par le premier conseiller législatif en vertu de la *Loi sur la législation*, selon la date la plus tardive.

PUBLIC HEALTH ACT

R-027-2023

Registered with the Chief Legislative Counsel

2023-10-18

PUBLIC HEALTH ADMINISTRATIVE REGULATIONS, amendment

The Commissioner in Executive Council, on the recommendation of the Minister, under section 85 of the *Public Health Act* and every enabling power, makes the annexed amendments to the *Public Health Administrative Regulations*.

**1. The following is added after section 4 of the *Public Health Administrative Regulations*,
Nu.Reg. R-047-2019:**

Institutions

5. Medical boarding homes are institutions under the Act.

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

R-027-2023

Enregistré auprès du premier conseiller législatif

2023-10-18

RÈGLEMENT ADMINISTRATIF SUR LA SANTÉ PUBLIQUE—Modification

Sur la recommandation du ministre, 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 ci-après portant modification du *Règlement administratif sur la santé publique*.

**1. L'article suivant est ajouté après l'article 4 du *Règlement administratif sur la santé publique*,
R.Nun. R-047-2019 :**

Institutions

5. Les centres d'hébergement pour soins médicaux sont des institutions pour l'application de la Loi.

PUBLIC HEALTH ACT, coming into force

R-028-2023

Registered with the Chief Legislative Counsel

2023-10-18

The Commissioner in Executive Council, under section 100 of the *Public Health Act*, S.Nu. 2016,c.13, and every enabling power, orders that subsection 50(5) of the Act comes into force on the first day of the seventh month following the day this order is registered by the Chief Legislative Counsel under the *Legislation Act*.

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE—Entrée en vigueur

R-028-2023

Enregistré auprès du premier conseiller législatif

2023-10-18

En vertu de l'article 100 de la *Loi sur la santé publique*, L.Nun. 2016, ch. 13, et de tout pouvoir habilitant, la commissaire en Conseil exécutif décrète que le paragraphe 50(5) de la Loi entre en vigueur le premier jour du septième mois suivant le jour de l'enregistrement du présent décret par le premier conseiller législatif en vertu de la *Loi sur la législation*.

PUBLIC HEALTH ACT

R-029-2023

Registered with the Chief Legislative Counsel
2023-10-18**EATING OR DRINKING PLACES REGULATIONS, amendment**

The Commissioner in Executive Council, on the recommendation of the Minister, under section 85 of the *Public Health Act* and every enabling power, makes the annexed amendments to the *Eating and Drinking Places Regulations*.

1. These regulations amend the *Eating or Drinking Places Regulations*,
2. The regulations are renamed the *Tent and Outpost Camps Food Safety Regulations*.
3. Section 1 is amended by repealing the definition of "eating or drinking place" and adding the following definition in alphabetical order:

"tent or outpost camp" means a tent camp or outpost camp as defined in the *Tourist Establishment Regulations* made under the *Tourism Act* where food or drink is prepared, cooked, stored, or served;

4. The following provisions are amended by replacing "eating or drinking place" with "tent or outpost camp" wherever it appears:

- (a) paragraph (a) of the definition of "employee" in section 1;
- (b) the definition of "operator" in section 1;
- (c) section 7;
- (d) section 8;
- (e) section 9;
- (f) section 10;
- (g) section 13, including paragraph (e);
- (h) section 15;
- (i) section 21, including paragraph (g);
- (j) section 27;
- (k) section 29.

5. Section 2 is repealed.
6. Section 3 is repealed and replaced by:
 3. A person must not operate a tent or outpost camp that does not meet the requirements of these regulations.

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

R-029-2023

Enregistré auprès du premier conseiller législatif
2023-10-18**RÈGLEMENT SUR LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION
ET LES DÉBITS DE BOISSON—Modification**

Sur la recommandation du ministre, 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 ci-après portant modification du *Règlement sur les établissements de restauration et les débits de boisson*.

1. Le présent règlement modifie le *Règlement sur les établissements de restauration et les débits de boisson*.
2. Le règlement est renommé et devient le *Règlement sur la salubrité des aliments dans les campements de tentes et les campements extérieurs*.
3. L'article 1 est modifié par abrogation de la définition de « établissement de restauration ou débit de boisson » et par ajout de la définition suivante selon l'ordre alphabétique :

« campement de tentes ou campement extérieur » Le campement de tentes ou le campement extérieur au sens du *Règlement sur les établissements touristiques*, pris en vertu de la *Loi sur le tourisme* où des aliments ou des boissons sont préparés, cuits, entreposés ou servis. (*tent or remote camp*)

4. Les dispositions suivantes sont modifiées par remplacement de « un établissement de restauration ou un débit de boisson » par « un campement de tentes ou un campement extérieur » ou par remplacement de « établissement de restauration ou débit de boisson » par « campement de tentes ou campement extérieur » ou par remplacement de « d'un établissement de restauration ou d'un débit de boisson » par « d'un campement de tentes ou d'un campement extérieur », selon le cas et à chaque occurrence :
 - a) l'alinéa a) de la définition de « employé » à l'article 1;
 - b) la définition de « exploitant » à l'article 1;
 - c) l'article 7;
 - d) l'article 8;
 - e) l'article 9;
 - f) l'article 10;
 - g) l'article 13;
 - h) l'article 15;
 - i) l'article 21;
 - j) l'article 27;
 - k) l'article 29.

5. L'article 2 est abrogé.

6. L'article 3 est abrogé et remplacé par l'article suivant :

3. Il est interdit d'exploiter un campement de tentes ou un campement extérieur qui ne satisfait pas aux exigences du présent règlement.

7. Le présent règlement entre en vigueur le jour de l'entrée en vigueur du paragraphe 50(5) de la Loi.

PUBLIC HEALTH ACT

R-030-2023

Registered with the Chief Legislative Counsel
2023-10-18**CAMP SANITATION REGULATIONS, amendment**

The Commissioner in Executive Council, on the recommendation of the Minister, under section 85 of the *Public Health Act* and every enabling power, makes the annexed amendments to the *Camp Sanitation Regulations*.

1. These regulations amend the *Camp Sanitation Regulations*.

2. The following is added after section 1:

Inconsistency with *Food Safety Regulations*

1.1. In case of an inconsistency between these regulations and the *Food Safety Regulations*, the *Food Safety Regulations* prevail to the extent of the inconsistency.

3. Paragraph 10(f) is repealed and replaced by:

(f) all perishable food is stored at temperatures required under section 3.2 of the Code as defined in the *Food Safety Regulations*.

4. These regulations come into force on the day subsection 50(5) of the Act comes into force.

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

R-030-2023

Enregistré auprès du premier conseiller législatif
2023-10-18**RÈGLEMENT SUR LA SALUBRITÉ DES CAMPS—Modification**

Sur la recommandation du ministre, 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 ci-après portant modification du *Règlement sur la salubrité des camps*.

1. Le *Règlement sur la salubrité des camps* est modifié par le présent règlement.

2. L'article suivant est ajouté après l'article 1 :

Incompatibilité avec le *Règlement sur la salubrité des aliments*

1.1. Les dispositions du *Règlement sur la salubrité des aliments* l'emportent sur les dispositions incompatibles du présent règlement.

3. L'alinéa 10f) est abrogé et remplacé par l'alinéa suivant :

f) si les denrées périssables ne sont pas entreposées aux températures exigées par l'article 3.2 du Code au sens du Règlement sur la salubrité des aliments.

4. Le présent règlement entre en vigueur le jour de l'entrée en vigueur du paragraphe 50(5) de la Loi.

PUBLIC HEALTH ACT

R-031-2023

Registered with the Chief Legislative Counsel

2023-10-18

PUBLIC WATER SUPPLY REGULATIONS, amendment

The Commissioner in Executive Council, on the recommendation of the Minister, under section 85 of the *Public Health Act* and every enabling power, makes the annexed amendments to the *Public Water Supply Regulations*.

1. **These regulations amend the *Public Water Supply Regulations*.**
2. **(1) Subsection 2(1) is amended by adding "or (2.1)" after "subsection (2)".**
(2) The following is added after subsection 2(2):

(2.1) These regulations do not apply to a reverse osmosis unit that is used to treat water that is supplied by a municipal public water supply.

3. **These regulations come into force on the day subsection 50(5) of the Act comes into force.**

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

R-031-2023

Enregistré auprès du premier conseiller législatif

2023-10-18

RÈGLEMENT SUR LE SERVICE D'EAU PUBLIC—Modification

Sur la recommandation du ministre, 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 ci-après portant modification du *Règlement sur le service d'eau public*.

1. **Le *Règlement sur le service d'eau public* est modifié par le présent règlement.**
2. **(1) Le paragraphe 2(1) est modifié par ajout de « ou (2.1) » après « paragraphe (2) ».**
(2) Le paragraphe suivant est ajouté après le paragraphe 2(2) :

(2.1) Le présent règlement ne s'applique pas l'unité d'osmose inverse utilisée pour traiter l'eau fournie par un réseau public municipal d'approvisionnement en eau.

3. **Le présent règlement entre en vigueur le jour de l'entrée en vigueur du paragraphe 50(5) de la Loi.**

PUBLIC HEALTH ACT

R-032-2023

Registered with the Chief Legislative Counsel

2023-10-18

FOOD SAFETY REGULATIONS

The Commissioner in Executive Council, on the recommendation of the Minister, under section 85 of the *Public Health Act* and every enabling power, makes the attached *Food Safety Regulations*.

Interpretation

Definitions

1. (1) In these regulations,

"Code" means the Nunavut Food Retail and Food Service Code in the Schedule to these regulations; (Code)

"contamination" means exposure of food to conditions that permit or may permit the introduction or the occurrence of any of the following:

- (a) foreign matter, including filth or a pest,
- (b) poisonous substances, disease-causing organisms or parasites, or toxins,
- (c) any substance that may be reasonably expected to compromise food safety or render the food unfit or unsafe for human consumption; (*contamination*)

"country food" means, subject to subsection (2), all terrestrial, aquatic, avian, amphibian flora and fauna *ferae naturae*, and all parts and products thereof intended for human consumption that have been lawfully harvested within Nunavut by Nunavut Inuit or persons who have been assigned harvesting rights under Section 5.7.34 of the Nunavut Agreement; (*aliments traditionnels*)

"employee" includes any person working in a food premises, whether or not there is a formal employment relationship; (*employé*)

"equipment" means any appliance, apparatus, or device that is or may be used in the operation or maintenance of a food premises, but does not include utensils; (*équipement*)

"food bank" means a non-profit organization that:

- a) operates with the exclusive intent of providing food to those in need, and
- b) receives, holds, packages, repackages, or distributes food to be consumed off the premises, and may or may not process food; (*banque alimentaire*)

"food premises" means any following places whether they operate on a temporary or permanent basis:

- (a) restaurants including those offering delivery or take-out service only,
- (b) institutions and camps which handle food,
- (c) soup kitchens or similar premises,
- (d) caterers, including the vehicles used to transport food,
- (e) retail grocery and food outlets,
- (f) fish and meat processing facilities, including their front shops,
- (g) mobile food trucks,
- (h) tourist accommodations as defined in the *Tourism Act*,
- (i) any other place where high-risk food or medium-risk food as described in Appendix A of the Code is handled; (*local pour services alimentaires*)

"food handling area" means the area in a food premises where food is handled and includes all equipment and utensils in the area; (*aire de manipulation des aliments*)

"fresh fruits and vegetables" means any fresh plant or any fresh edible fungus, or any part of such a plant or fungus, that is a food; (*fruits et légumes frais*)

"handle" means, in relation to food,

- (a) the manufacture, importation, processing, preparation, packaging, storage, display, movement, transport, distribution or sale of any food that is intended to be distributed, served or sold to the public or in an institution or camp, and
- (b) the distribution, service or sale of food to the public or in an institution or camp; (*manipuler*)

"operator" means the person who has the legal obligation for food safety in the food premises, such as the owner or the owner's agent, and who possesses a valid business permit or licence to operate the food premises if required by law. The operator can also be a food handler; (*exploitant*)

"owner" means the business owner of a food premises and includes any person in the actual or apparent possession or control of a food premises; (*propriétaire*)

"permit" means a permit issued under section 10; (*permis*)

"pest" means

- (a) a rodent, cockroach, fly, another insect or other vermin, or
- (b) any other animal that is potentially destructive to the sanitary conditions, operation or maintenance of a food premises; (*ravageur*)

"sanitary" means conditions that are designed to prevent health hazards in food; (*salubre ou hygiénique*)

"sanitize" means reduce the level of microorganisms to a level that will not compromise the safety of a food product; (*assainir ou désinfecter*)

"temporary food premises" means a food premises that is operated for less than 14 days per year; (*local pour services alimentaires temporaire*)

"uninspected country food" means animal-derived country food that is not obtained from a source that is subject to inspection by

- (a) the Government of Canada,
- (b) the Government of Nunavut under another enactment, or
- (c) an official or agency of any of those governments under whose authority food safety standards are established and enforced; (*aliments traditionnels non inspectés*)

"utensils" means kitchenware, tableware, glassware, cutlery, and other similar items used in the handling or consuming of food; (*ustensiles*)

"vehicle" includes any vehicle designed to travel on land that is drawn, propelled or driven by any kind of power, including muscular power, but does not include a device that is designed to run on rails; (*véhicule*)

Country food with other food

(2) Food that includes both country food and other food is not country food for the purposes of these regulations, except country food with added

- (a) salt;
- (b) dry seasoning;
- (c) vinegar that does not have other additives; or
- (d) water.

Dried, smoked and fermented country food

(3) For greater certainty, country food that is dried, smoked or fermented is country food for the purposes of these regulations.

Compliance with Code – exemptions

2. A reference in these regulations to a food premises's compliance with the Code does not include compliance with a requirement of the Code for which the food premises has been granted an exemption under section 6 or 9.

Application

Exemptions

3. (1) The following places are exempt from the application of these regulations:
- (a) a dwelling in which only the following foods are handled:
 - (i) low-risk foods as described in Appendix A of the Code,
 - (ii) subject to subsection (5), food that will be donated,
 - (iii) subject to subsection (2) and section 4, country food;
 - (b) unless other food is also handled there, a place where the following foods are handled:
 - (i) low-risk foods as described in Appendix A of the Code,
 - (ii) subject to subsection (2) and section 3, country food,
 - (iii) fresh fruits and vegetables,
 - (iv) subject to subsection (3), food in original manufacturer-sealed containers;
 - (v) subject to subsection (4), liquor under the authority of the *Liquor Act*,
 - (vi) cannabis under the authority of the *Cannabis Act*, unless it is included in high-risk food or medium-risk food as described in Appendix A of the Code;
 - (c) a food bank;
 - (d) a premises that is registered with and subject to inspection by the Canadian Food Inspection Agency;
 - (e) a premises, vehicle or boat that operated under a licence issued under the *Fisheries Act* (Canada);
 - (f) a part of a fish or fish products processing facility that is registered, licenced and operated under applicable territorial or federal food safety legislation;
 - (g) a food vending machine that dispenses only bottled beverages, candies, nuts or similar low-risk foods as described in Appendix A of the Code;
 - (h) camps designed to house fewer than 50 occupants;
 - (i) outpost camps and tent camps as defined in the *Tourist Establishment Regulations* made under the *Tourism Act*;
 - (j) subject to section 5,
 - (i) home stays and bed and breakfasts as defined in the *Tourist Establishment Regulations* made under the *Tourism Act*, and
 - (ii) family home day cares as defined in the *Child Day Care Standards Regulations* made under the *Child Day Care Act*;

Country food – commercial premises

(2) Despite subsection (1), these regulations apply to

- (a) places used for the commercial processing of country food; and
- (b) places for which a licence is required under section 108 of the *Wildlife Act*.

Manufacturer – sealed containers

(3) Section 3.5 of the Code applies to a place where food in original manufacturer-sealed containers is handled.

Manufacture of liquor

(4) Despite subsection (1), these regulations apply to places used for the commercial manufacture of liquor.

High-risk or medium-risk food from dwelling

(5) A person who publicly donates high-risk food or medium-risk food, as described in Appendix A of the Code, produced in a dwelling must conspicuously indicate, in writing or as part of a broadcast offer, that the food has been produced in a dwelling without a permit.

Country food without permit**Application**

4. (1) This section does not apply to country food handled in a food premises operated under a permit.

Country food advertising

(2) A person who sells uninspected country food must conspicuously indicate, in any written, published or broadcast advertisement or offer for sale

- (a) that the country food has not been inspected; and
- (b) in the case of walrus or bear, whether it has been tested for trichinellosis and, if so, whether it tested negative or positive.

Zoonotic diseases

(3) If a person sells or otherwise provides country food that has tested positive for a zoonotic disease listed in Schedule 6 to the *Reporting and Disease Control Regulations*, or the seller or provider suspects that the country food is infected with such a zoonotic disease, the person must notify every person purchasing or receiving the country food.

Food premises in dwellings**Application**

5. (1) This section applies to

- (a) home stays and bed and breakfasts as defined in the *Tourist Establishment Regulations* made under the *Tourism Act*;
- (b) family home day cares as defined in the *Child Day Care Standards Regulations* made under the *Child Day Care Act*.

Requirements

(2) In addition to the requirements of section 23 of the Act, the operator of a home stay, bed and breakfast or family home day care must

- (a) ensure that food preparation areas, food storage areas, equipment and utensils are operated and maintained in a clean and sanitary manner;
- (b) ensure that persons who handle food or come into contact with food to be served to clients
 - (i) is clean and sanitary,
 - (ii) washes their hands as often as is necessary to prevent contamination of food, and
 - (iii) do not do anything that risks contaminating the food;
- (c) ensure that all food served or to be served to clients is handled in a sanitary manner;
- (d) store all perishable food at temperatures required under section 3.2 of the Code; and
- (e) only use water
 - (i) that is potable, or
 - (ii) in accordance with any drinking water advisory that has been issued for the water supply system.

Food supplied from home

(3) The operator of a family home day care must ensure that any food supplied from a client's home are stored and served under sanitary conditions.

Approval of plans and specifications for food premises

Approval required

6. (1) A person must not construct, renovate, make alterations to, or open a food premises without first obtaining an approval from the Chief Public Health Officer.

Application for approval

(2) An application for the approval of a planned construction, renovation, alteration or opening of a food premises must include

- (a) the names of the owner and the operator;
- (b) the addresses of the owner and the operator;
- (c) if the food premises is a building or location, the address;
- (d) if the food premises is a vehicle, or uses a vehicle in its operations, the licence plate number and registration number of the vehicle or if it does not have a licence number or registration number, a description of the vehicle that is sufficient to identify it;
- (e) information respecting the types of food that will be handled at the food premises;
- (f) plans and specifications for the food premises; and
- (g) if applicable, details on the requirements of the Code that the food premises will not comply with and for which the applicant is requesting an exemption.

Additional criteria

(3) If, in the opinion of the Chief Public Health Officer, it is necessary for the clean and sanitary operation of the food premises and the safety of the food at the food premises, the Chief Public Health Officer may, by notice in writing, require an applicant to add any other criteria that the Chief Public Health Officer considers necessary to meet the requirements of the Act, the Code and these regulations to the proposed construction, alteration, renovation or opening of the food premises.

Approval

- (4) The Chief Public Health Officer must approve an application under this section if
- (a) subject to any exemptions granted under subsection (5), the proposed construction, alteration, renovation or opening of the food premises complies with the Act, the Code and these regulations;
 - (b) all the criteria specified by the Chief Public Health Officer under subsection (3) have been included in or added to the proposed construction, renovation, alteration or opening and are, in the opinion of the Chief Public Health Officer, adequate for the needs of the food premises.

Exemptions

(5) The Chief Public Health Officer may exempt a proposed construction, renovation, alteration or opening from a requirement of the Code if, in the opinion of the Chief Public Health Officer, the safety of the food at the food premises can be adequately maintained without the requirement.

Content of approval

- (6) An approval under this section must show
- (a) the names of the owner and the operator;
 - (b) the location of the food premises;
 - (c) if the food premises is a vehicle, or uses a vehicle in its operations, the licence and registration number of the vehicle or if it does not have a licence number or registration number, a description of the vehicle that is sufficient to identify it;
 - (d) the date of approval;
 - (e) information respecting the types of food that may be handled at the food premises; and
 - (f) details of exemptions granted under subsection (5).

Cancellation of approval

(7) An environmental health officer may cancel an approval if the food premises is not constructed or altered in compliance with the Code, these regulations or any additional criteria required by the Chief Public Health Officer under subsection (3).

Reinstating approval

(8) An environmental health officer may reinstate an approval cancelled under subsection (7), if they are satisfied that the applicant will meet the requirements established by these regulations and any additional criteria required by the Chief Public Health Officer under subsection (3).

Permits

Permit required

7. (1) A person must not operate a food premises
- (a) without a permit;
 - (b) whose permit is subject to a full suspension under section 15;
 - (c) in a manner that fails to comply with a partial suspension under section 15; or
 - (d) in contravention of its permit, including any conditions of the permit.

No food premises in dwellings

- (2) For greater certainty,
- (a) a person cannot obtain a permit for producing food for public consumption in a dwelling; and
 - (b) a person must not produce food for public consumption in a dwelling unless they are exempt from the application of these regulations under section 3.

Displaying permit

8. The operator of a food premises must ensure that the permit of the food premises is displayed in a prominent location that is visible to clients of the food premises.

Application for permit

9. (1) An owner may submit an application for a permit to an environmental health officer which must include
- (a) the names of the owner and the operator;
 - (b) the addresses of the owner and the operator;
 - (c) if the food premises is a building or location, the address;
 - (d) if the food premises is a vehicle, or uses a vehicle in its operations, the licence plate number and registration number of the vehicle or if it does not have a licence number or registration number, a description of the vehicle that is sufficient to identify it;
 - (e) the details of the approval and exemptions, if any, granted under section 6;
 - (f) information respecting the types of food that will be handled at the food premises and the manner in which it will be handled at the food premises;
 - (g) if applicable, provide details on the requirements of the Code that the food premises will not comply with and for which the applicant is requesting an exemption; and
 - (h) plans and specifications for the food premises.

Review of application

(2) An environmental health officer must review the application to ensure compliance with the Act, the Code and these regulations as they relate to the food premises.

Additional information or documents

(3) The environmental health officer may request an applicant to provide additional information or documents that the environmental health officer considers necessary to ensure compliance with the Act, the Code and these regulations, and any such additional information or documents must be provided in order for the application to be considered for approval by the environmental health officer.

Forwarding application to Chief Public Health Officer

- (4) The environmental health officer must forward the application to the Chief Public Health Officer if

- (a) in the opinion of the environmental health officer, it is necessary to set conditions on the permit, including any restrictions respecting the matters submitted under paragraph (1)(f); or
- (b) the applicant has requested an exemption from a requirement of the Code that the environmental health officer is not authorized to grant under subsection (6).

Notification of conditions

(5) Following the review of an application forwarded under subsection (4), the Chief Public Health Officer must notify the environmental health officer of

- (a) any conditions or exemptions to be included on the permit; and
- (b) of any requested exemptions that are not granted.

Exemptions for classes of food premises

(6) The Chief Public Health Officer may authorize environmental health officers to grant exemptions from a requirement of the Code to food premises that fit criteria specified by the Chief Public Health Officer, if, in the opinion of the Chief Public Health Officer, the safety of the food at the food premises can be adequately maintained without the requirement.

Contents of permit

10. (1) If the application is approved by an environmental health officer, they must issue a permit to the owner of the food premises which clearly shows

- (a) the names of the owner and the operator;
- (b) the location of the food premises;
- (c) if the food premises is a vehicle, or uses a vehicle in its operations, the licence and registration number of the vehicle or if it does not have a licence number or registration number, a description of the vehicle that is sufficient to identify it;
- (d) the time period the permit is valid for;
- (e) subject to any conditions listed under paragraph (g), information from the application respecting the types of food that will be handled at the food premises and the manner in which it will be handled at the food premises;
- (f) the signature of the environmental health officer;
- (g) if applicable, any conditions set by the Chief Public Health Officer relating to
 - (i) the types of food that may be handled at the food premises,
 - (ii) the manner in which food may be handled at the food premises, or
 - (iii) any other matter that, in the opinion of the Chief Public Health Officer, ensures the food that is handled at the food premises is fit and safe for human consumption;
- (h) if applicable, any exemptions from the requirements of the Code granted under section 9;
- (i) in the case of a caterer, a condition that all food preparation and handling apart from the serving of the food must take place in a food premises that has been approved under section 6 and been issued a permit; and
- (j) that it is subject to any order issued under the Act.

Validity of permit

(2) A permit may not be valid for more than one year.

Permit only applies to single food premises

11. A permit only applies to

- (a) a single location and any vehicles used by the operator of the location to deliver food to or from the location; or
- (b) a single vehicle.

Ownership of permit

12. A permit is the property of the Government of Nunavut.

Notification of new operator

13. (1) The owner of a food premises must notify an environmental health officer as soon as their food premises has a new operator and the notification must include a copy of the new operator's certification under section 42.

Changing details of permit

- (2) The owner of a food premises may apply to an environmental health officer to
- (a) change any of the details included on the permit of the food premises under subsection 10(1), other than the name of the operator; or
 - (b) transfer the permit of the food premises to a new owner.

Forwarding application to Chief Public Health Officer

- (3) The environmental health officer must forward the application to the Chief Public Health Officer if
- (a) the application relates to conditions on the permit that were set by the Chief Public Health Officer; or
 - (b) in the opinion of the environmental health officer, it is necessary to modify or set additional conditions on the permit.

Notification of conditions

- (4) Following the review of an application forwarded under subsection (3), the Chief Public Health Officer must
- (a) determine whether to
 - (i) approve requested modifications to conditions on the permit, and
 - (ii) modify or set additional conditions on the permit; and
 - (b) notify the environmental health officer of the determination.

Notification of approval or rejection

(5) The environmental health officer must notify the applicant and, if applicable, the new owner of the approval or rejection of the application in writing, along with any determination of the Chief Public Health Officer under subsection (4).

Reissuing permit

(6) Following a change to the details of a permit under this section, an environmental health officer must reissue the permit with the new details.

Renewal application

14. (1) The owner of a food premises may submit an application for renewal of an existing permit to an environmental health officer, who must review the application and issue a new permit if the food premises continues to meet all of the conditions of its permit and is in compliance with the Act, the Code and these regulations.

Exception – plans and specifications

(2) An application for renewal of an existing permit need not include plans and specifications for the food premises unless they have changed since the previous application.

Validity of permit pending renewal

(3) When the owner of a food premises applies for renewal of an existing permit before its expiry date, the existing permit continues to be valid until an environmental health officer

- (a) issues a new permit; or
- (b) notifies the owner, in accordance with section 2 of the *Public Health Administrative Regulations*, that the renewal application is not approved.

Cancellation and suspension**Suspension of permits**

15. (1) An environmental health officer may fully or partially suspend the permit of a food premises if

- (a) following an order under section 62 of the Act, the operator or owner of the food premises fails to comply with the order; or
- (b) in the opinion of the environmental health officer, the food premises is not in compliance with the Act, the Code, these regulations or an order made under the Act, and the non-compliance is sufficiently serious to justify an immediate suspension of the permit.

Notice of suspension

(2) Upon suspension, the environmental health officer must notify the operator and owner of the food premises of the suspension, in writing, along with

- (a) the reasons for the suspension;
- (b) whether the suspension is full or partial, and, if it is partial, the activities that are not authorized during the suspension;
- (c) the issues required to be corrected before the suspension may be lifted; and
- (d) the time frame in which the corrections must be performed, which must be reasonable in the circumstances.

Service of notice of suspension

(3) A notice under subsection (2) must be served

- (a) in the manner provided for under section 2 of the *Public Health Administrative Regulations*; or
- (b) in the case of a suspension under paragraph (1)(b), personally to an employee at the food premises, if the operator is not present at the food premises at the time of service.

When suspension is effective

(4) In the case of service under paragraph (3)(a), the suspension is effective as soon as either the operator or the owner has been served.

Cancellation of permit

16. (1) A permit may be cancelled by the environmental health officer if

- (a) the permit has been suspended and the issues identified in written notice of the suspension have not been corrected within the time frame provided under paragraph 15(2)(d);
- (b) the food premises for which the permit was issued has ceased to operate in that place or vehicle; or
- (c) in the opinion of the environmental health officer, the nature of the non-compliance is such that a suspension of the permit or issuing an order under section 62 of the Act would not be appropriate or practicable in the circumstances.

Notice of cancellation

(2) Upon cancelling a permit, the environmental health officer must notify the operator and owner of the food premises of the cancellation, in writing, along with the reasons for the cancellation.

Service of notice of cancellation

(3) A notice under subsection (2) must be served in the manner provided for under section 2 of the *Public Health Administrative Regulations*, but the cancellation is effective as soon as either the operator or owner is so served.

Cancellation by owner

(4) The owner of the food premises may cancel the permit for the food premises at any time by notifying an environmental health officer in writing.

Reviews

Request for review – approvals

17. (1) A person may, by notice in writing, request the Chief Public Health Officer to review a cancellation of an approval of a food premises granted to them under section 6.

Request for review – permits

(2) An owner may, by notice in writing, request the Chief Public Health Officer to review

- (a) a failure or refusal to issue a permit or to renew a permit; or
- (b) a suspension or cancellation of a permit.

Contents of request

(3) A request under subsection (1) or (2) must include

- (a) the reasons for the request;

- (b) any written evidence in support of the request; and
- (c) a description of steps taken to remedy the deficiencies, if any, indicated by the environmental health officer, or the reason why the deficiencies have not been remedied.

Review of Chief Public Health Officer's decision

(4) For greater certainty, the Chief Public Health Officer may review a decision or failure under this section even if the Chief Public Health Officer made or failed to make the decision.

Timing of request for review

- (5) A request under subsection (1) or (2) must be made
- (a) in the case of a decision, no more than 30 days after the person is notified of the decision; or
 - (b) in the case of a failure to make a decision, no less than 60 days and no more than 90 days after the application was made.

Manner of review

(6) The Chief Public Health Officer may determine the manner of conducting the review, in accordance with the requirements of natural justice.

Decision following review

(7) Following a review under this section, the Chief Public Health Officer may reverse or maintain the decision being reviewed, or make any decision that an environmental health officer was authorized to make.

Operation of food premises

Code compliance

18. The operator must ensure that the food premises is operated in compliance with the Code.

No re-use of single-use utensils

19. An operator must ensure that single-use utensils are not reused.

Sanitary handling of food

20. (1) The operator must ensure that all food used or to be used in a food premises is handled in a sanitary manner.

Contaminated or otherwise unfit or unsafe food

(2) Unless otherwise provided in another enactment, the operator must ensure that all food that has been contaminated or is otherwise unfit or unsafe for human consumption is not handled at the food premises.

Exception

- (3) Subsection (2) does not apply to food that is being stored pending disposal or destruction.

Operations and maintenance procedures

21. (1) The operator of a food premises must have written procedures to ensure its clean and sanitary operation and maintenance and the safety of the food at the food premises, which include the following:

- (a) a list of all cleaning and sanitizing agents used in the food premises, including their concentrations and uses;
- (b) maintenance requirements for the premises and equipment;
- (c) provisions for managing all garbage, refuse, waste and sewage, in and surrounding the food premises;
- (d) provisions for controlling pests;
- (e) provisions for monitoring the implementation of the procedures.

Employee policies and procedures

(2) The operator of a food premises must have written policies and procedures for employees that ensure employees who enter a food handling area or engage in an operation in a food premises who come into contact with food are

- (a) clean and sanitary;

- (b) wearing sanitary clothing and footwear;
- (c) taking adequate measures to prevent food from being contaminated by hair;
- (d) washing their hands as often as is necessary to prevent contamination of food;
- (e) removing any objects or substances from their body that might fall into or otherwise contaminate food; and
- (f) not engaging in any behavior or practice that risks contaminating food.

Additional instructions

(3) An environmental health officer may provide additional instructions that they consider appropriate in order to maintain clean and sanitary operation and maintenance of the food premises and the safety of the food at the food premises.

Inclusion of additional instructions

(4) The operator of a food premises must include any additional written instructions provided by the environmental health officer under subsection (3) with their written policies and procedures.

Exception – temporary food premises

(5) This section does not apply to temporary food premises.

Authorized food sources

- 22.** (1) The operator of a food premises must ensure that all food in the food premises is
- (a) obtained from a food premises that has a permit;
 - (b) obtained from a source that is subject to inspection by
 - (i) the Government of Canada,
 - (ii) the Government of Nunavut under another enactment,
 - (iii) the government of a province or another territory, or
 - (iv) a person or body authorized to inspect food under the laws of Canada, Nunavut, a province or another territory;
 - (c) in the case of fresh fruits or vegetables, obtained in compliance with section 122 of the *Safe Food for Canadians Regulations* (Canada) made under the *Safe Food for Canadians Act* (Canada); or
 - (d) subject to sections 23 and 25, country food.

Deemed Code compliance

(2) Food referred to in subsection (1) is deemed to be from an approved source for the purposes of the Code.

Handling of uninspected country food

23. An operator must not handle uninspected country food in a food premises unless the country food meets the following conditions:

- (a) the uninspected country food was
 - (i) legally harvested, and
 - (ii) legally obtained by the operator;
- (b) the uninspected country food is clean, fit and safe and will not contaminate other food, or the food handling area;
- (c) after the country food has been processed, the food handling area and equipment used in the processing is cleaned and sanitized prior to any further use;
- (d) a disclosure notice that products sold at the food premises may contain uninspected country food is published on the menu or prominently displayed in the food premises.

Handling of walrus and bear

24. The operator of a food premises may only handle food containing walrus or bear for which they have received a laboratory report from a laboratory recognized by the Chief Public Health Officer showing that the walrus or bear has tested negative for trichinellosis.

Written record of uninspected country food

25. (1) The operator of a food premises that handles uninspected country food must maintain a written record of all uninspected country foods received by the food premises.

Providing record on request

(2) Upon request, the operator must provide a copy of the records described in subsection (1) to an environmental health officer or a conservation officer appointed under the *Wildlife Act*.

Returned food

26. (1) Subject to subsection (2), an operator must ensure that food that is distributed, served or sold to a client and is unused or returned by the purchaser is not distributed or served again or resold.

Exceptions

- (2) Food may be served or resold if it meets all of the following conditions:
- (a) it is not a potentially hazardous food as defined in the Code;
 - (b) it is individually packaged;
 - (c) it is unopened and in its original container.

Live animals prohibited

27. (1) An operator must not allow a live animal to enter a food premises unless it is

- (a) a fish, crustacean, shellfish that is in an aquarium and intended for human consumption; or
- (b) live fish in an aquarium that are not intended for human consumption.

Exception – service animals

(2) Despite subsection (1), an operator must permit any service animal accompanying and providing assistance to a person with a physical or mental disability to enter into and remain in a food premises, unless the animal is otherwise excluded by law from the premises.

Definition of service animal

- (3) For the purposes of this section, an animal is a service animal for a person with a disability,
- (a) if it is readily apparent that the animal is used by the person for reasons relating to their disability; or
 - (b) if the person provides a letter from a medical practitioner or nurse confirming that the person requires the animal for reasons relating to a disability.

Labelling of food

28. (1) An operator must ensure that a food premises is operated so that all food is

- (a) labelled to indicate its contents, composition, and repackaging date, if applicable;
- (b) labelled in accordance with applicable federal legislation; and
- (c) in the case of uninspected country food, labelled as being uninspected country food.

Exception

(2) Subsection (1) does not apply to food that has been ordered by and is being prepared for or served to a client.

List of ingredients

(3) If food is served without being labelled as to its contents and composition, an operator must ensure that a list of ingredients of the food is maintained at the food premises.

Definition of "ready-to-eat"

29. (1) In this section, "ready-to-eat" means a food that is

- (a) normally consumed without washing, cooking or other preparation; and
- (b) prepared into a form in which it is consumed without further processing.

Labelling of ready-to-eat food

(2) An operator must ensure that refrigerated and packaged ready-to-eat food that may be held for longer than 24 hours is clearly labelled with the date it was prepared and the date by which it should be consumed.

Safe handling of food

- 30.** An operator must ensure that all containers, materials, and procedures used for food packaging and labelling
- (a) protect the food from contamination; and
 - (b) protect the food from damage likely to make the food unfit or unsafe.

Emergency food storage

- 31.** (1) Subject to any order issued under the Act, if an emergency situation threatens to spoil food at a food premises, the operator of the food premises may transport and store the food at another premises for the duration of the emergency situation, whether or not it is a food premises.

Food safety

- (2) An operator must ensure the safety of food transported or stored in accordance with subsection (1).

Reverse osmosis units

- 32.** (1) An operator who operates a reverse osmosis unit to treat water that is intended to be distributed, served or sold to the public or in an institution or camp must ensure that
- (a) the unit treats the water using both reverse osmosis and ultraviolet light;
 - (b) the unit is maintained in accordance with the manufacturer's instructions;
 - (c) bacteriological tests of the treated water are performed at least every three months;
 - (d) water treated by the reverse osmosis unit is not distributed, served or sold to the public or in an institution or camp unless the bacteriological tests indicate that
 - (i) *Escherichia coli* is non-detectable per 100 millilitres of water, and
 - (ii) total coliforms are non-detectable per 100 millilitres of water;
 - (e) maintenance records and results of bacteriological tests are maintained on the same premises as the unit and are available for inspection by environmental health officers; and
 - (f) the manufacturer's instructions for the unit are maintained on the same premises as the unit and are available for inspection by environmental health officers.

Complaints system

- 33.** (1) The operator of a food premises must establish and maintain at the food premises a system for receiving and dealing with complaints that includes a written record.

Reporting complaints of illness

- (2) Within 24 hours after receiving a complaint relating to illness associated with consuming food from their food premises, an operator must report the complaint to an environmental health officer.

Inspection reports**Inspection reports are public**

- 34.** (1) The Chief Public Health Officer must make inspections reports of all inspections of food premises carried out under section 69 of the Act available in electronic form for public review.

Internet publication of inspection reports

- (2) The Chief Public Health Officer must publish all inspections reports referred to in subsection (1) on a website and must maintain the following on the website:

- (a) the most recent report for each food premises;
- (b) if applicable, any other reports that are less than one year old.

Inspection report provided on request

- (3) The Chief Public Health Officer must make all reports created under subsection (1) available in physical form and provide them upon request to any member of the public who requests the report in writing.

Redactions

(4) The Chief Public Health Officer must redact the names of any individuals associated with the report in any reports disclosed under subsections (2) and (3) unless disclosure of those names is considered necessary by the Chief Public Health Officer under section 50 of the Act.

Archives Act and Access to Information and Protection of Privacy Act

(5) For greater certainty, in case of an inconsistency between this section and a provision of the *Archives Act*, the *Access to Information and Protection of Privacy Act* or any other Act pertaining to the preservation, disclosure or use of any inspection report, those Acts prevail to the extent of the inconsistency.

Notice respecting inspection reports

35. The operator of a food premises must conspicuously display information detailing

- (a) the address of the website where the Chief Public Health Officer publishes inspection reports; and
- (b) the process for requesting a physical copy.

Food premises employees**Reporting food-borne illnesses**

36. (1) An employee of a food premises must report to the operator if they are diagnosed with, or reasonably suspect that they are infected with

- (a) Amoebiasis;
- (b) Campylobacteriosis;
- (c) Cholera;
- (d) Cryptosporidiosis;
- (e) Hepatitis A;
- (f) Norovirus;
- (g) Paratyphoid;
- (h) Salmonellosis;
- (i) Shigellosis;
- (j) Typhoid;
- (k) Verotoxigenic *Escherichia coli*; or
- (l) *Yersiniosis*.

Reporting symptoms

(2) An employee of a food premises must inform the operator if the employee has one or more symptoms associated with acute gastrointestinal illness including diarrhea, fever, vomiting, or jaundice.

Informing environmental health officer of food-borne illnesses and symptoms

37. The operator must notify an environmental health officer as soon as practicable of any employee who

- (a) is known or suspected of being infected with a communicable disease listed in subsection 36(1);
- (b) exhibits symptoms listed in subsection 36(2); or
- (c) has notified the operator under section 36.

Exclusion of employee

38. (1) The operator of a food premises must exclude an employee from performing any function in a food premises that involves contact with food, food contact surfaces, equipment, utensils, other food premises employees who perform such functions or clients if they

- (a) are known or suspected of being infected with a communicable disease listed in subsection 36(1);
- (b) exhibit symptoms listed in subsection 36(2); or
- (c) have notified the operator under section 36.

Return to work

(2) The operator of a food premises must not allow an employee excluded under subsection (1) to return to perform the functions referred to in that subsection until the employee provides

- (a) written confirmation from a medical practitioner or nurse that the employee is not infected with the disease and is not exhibiting symptoms of a food-borne illness; or
- (b) written authorization from the environmental health officer.

Lesions and open sores

39. An employee of a food premises who has a lesion or an open sore must take precautions, such as wearing gloves or other protective clothing, to avoid contact between the lesion or open sore and any

- (a) food;
- (b) food contact surfaces;
- (c) equipment;
- (d) utensils;
- (e) other food premises employees who come into contact with any of items listed above; or
- (f) clients.

Operator ensures compliance

40. An operator of a food premises must ensure that all employees comply with the requirements set out in sections 36, 38 and 39.

Record retention and access**One-year retention period**

41. (1) All logs, records and documentation required to be created or maintained under the Code or these regulations must be retained at the food premises they relate to for at least one year after their creation.

Access by environmental health officers

(2) An operator must

- (a) allow an environmental health officer to inspect any log, record or documentation required to be created or maintained under the Code or these regulations; and
- (b) on request, provide an environmental health officer with a copy of any log, record or documentation required to be created or maintained under the Code or these regulations.

Exception – temporary food premises

(3) This section does not apply to temporary food premises.

Food safety training**Definition of "food safety training program"**

42. (1) In this section, "food safety training program" means a program approved or provided by the Chief Public Health Officer that provides certification and includes training on

- (a) food safety laws;
- (b) understanding food contamination;
- (c) time and temperature control;
- (d) cleaning and sanitizing;
- (e) purchasing, receiving and storing food safely;
- (f) preparing food safely;
- (g) otherwise handling food safely;
- (h) food safety plans;
- (i) food-borne illness and food allergies;
- (j) personal hygiene and workplace behaviour; and
- (k) managing food premises and equipment.

Application for approval

(2) A person providing a program that includes the elements listed in subsection (1), or a person who has completed or plans to complete such a program, may apply to the Chief Public Health Officer for approval of the program.

Approval of programs

(3) The Chief Public Health Officer

- (a) must consider any application under subsection (2) and approve the program if, in the opinion of the Chief Public Health Officer, it adequately includes the elements listed in subsection (1);
- (b) may approve any other program that, in the opinion of the Chief Public Health Officer, adequately includes the elements listed in subsection (1); and
- (c) may provide a program that, in the opinion of the Chief Public Health Officer, adequately includes the elements listed in subsection (1).

Operators must be certified

(4) The operator of a food premises must

- (a) have certification that indicates that the operator last completed a food safety training program during the previous five years; and
- (b) provide proof of the certification to an environmental health officer upon request.

Mandatory presence of certified employee

(5) If an operator is absent from a food premises during operating hours, the operator must ensure that at least one employee present at the food premises

- (a) has certification that indicates that the employee last completed a food safety training program during the previous five years; and
- (b) will provide proof of the certification to an environmental health officer upon request.

Exception – temporary food premises

(5) This section does not apply to temporary food premises, but, for greater certainty, section 2.19.1(b) of the Code applies to temporary food premises.

Owners and operators

Operator acting on behalf of owner

43. (1) An operator may, on behalf of an owner, do anything under these regulations that an owner may or must do.

Owner's responsibility

(2) An owner must

- (a) not instruct an operator to contravene the Act or these regulations;
- (b) not condone or knowingly allow the contravention of the Act or these regulations by an operator; and
- (c) if they know or ought to know that an operator is contravening the Act or these regulations, ensure that the contravention is not reproduced or continued.

Transitional

Permits for existing food premises

44. If a food premises is in operation on the day these regulations are registered by the Chief Legislative Counsel under the *Legislation Act*, it is exempt from the operation of section 7 and 8 until the later of

- (a) three months after the coming into force of these regulations; or
- (b) if the owner has made an application for a permit before the day that is three months after the day these regulations come into force, the day the permit is issued or refused.

Food safety training for existing food premises

45. If a food premises is in operation on the coming into force of section 42, that section does not apply to the operator of a food premises until the day that is 18 months after the coming into force of these regulations.

Coming into force

Coming into force

46. (1) These regulations, other than this section, come into force on the day subsection 50(5) of the Act comes into force.

Approvals and permits pending coming into force

(2) Subject to subsection (3), the following actions may be undertaken prior to the coming into force of these regulations:

- (a) making an application under section 6;
- (b) applying for a permit;
- (c) granting an approval under section 6;
- (d) issuing a permit.

Effective date of approvals and permits

(3) An application that is approved or a permit that is issued before the coming into force of these regulations is deemed to have been approved or issued on the day these regulations come into force.

SCHEDULE

NUNAVUT FOOD RETAIL AND FOOD SERVICE CODE

**PART 1
DEFINITIONS**

Definitions of common terms contained in the Nunavut Food Retail and Food Services Code are listed below.

"clean" means render free from food residues and other foreign material. (*propre*)

"contamination" means exposure to conditions which may result in:

- a) the introduction of foreign matter including filth or any physical material, a toxic substance, pests; or
- b) the introduction and/or multiplication of disease-causing microorganisms or parasites; or
- c) the introduction or production of toxins. (*contamination*)

"danger zone" means, for potentially hazardous foods such as meat, poultry, fish and shellfish, the temperature zone between 4°C - 60°C (40°F - 140°F), where pathogens can thrive and multiply rapidly and cause foodborne illness. (*zone de danger*)

"equipment" means items that are used in the operation of a food premises. This includes, but is not limited to: dispensing units, stoves, ovens, deep fryers, ventilation systems, slicers, grinders, mixers, scales, cutting surfaces, tables, shelving, refrigerators, freezers, sinks, ice makers, trolleys, vending machines, dish washing machines and lighting systems. (*équipement*)

"first-in-first-out" means rotation of stock such that stock received first is used first. (*premier arrive, premier parti*)

"food" means any raw, cooked, processed edible substance, water, ice, beverage or ingredients used or intended for use, in whole or in part, for human consumption. (*aliment ou nourriture*)

"food allergen" means a component of food, most often a protein, that the immune system treats as being dangerous to the individual and causes the body to have an allergic reaction. (*allergènes alimentaires*)

"foodborne illness" means sickness caused by the ingestion of food containing microbiological or chemical hazards. (*maladie d'origine alimentaire*)

"food contact surface" means the surface of counters, equipment or utensils with which food may normally come into contact. (*surface alimentaire*)

"food grade" means any material that does not yield any substance that may be injurious to the health of a consumer of the food. (*qualité alimentaire*)

"food handler" means an individual working with food, food equipment, utensils and/or food contact surfaces. (*manipulateur d'aliments*)

"food handling area" has the same meaning as in the regulations. (*aire de manipulation des aliments*)

"food premises" has the same meaning as in the regulations. (*local pour services alimentaires*)

"health hazard" has the same meaning as in the *Public Health Act*. (*danger pour la santé*)

"hermetically sealed container" means a rigid, semi-rigid or flexible container designed and intended to be secure against the entry of microorganisms including spores. (*réceptif hermétiquement fermé*)

"mobile food premises" means a trailer, cart or vehicle-mounted food premises capable of being readily moved. (*local pour services alimentaires mobile*)

"operator" has the same meaning as in the regulations. (*exploitant*)

"pathogen" means a disease-causing organism. (*pathogène*)

"pest" has the same meaning as the regulations. (*ravageurs*)

"pH" is a measure of the degree of acidity or alkalinity. Values between 0 and 7 indicate acidity and values between 7 and 14 indicate alkalinity. The value for pure distilled water is 7, which is considered neutral. (See Appendix A for additional information) (*pH*)

"potable water" means water safe for human consumption. Also referred to as "drinking water". (*eau potable*):

"potentially hazardous food" is described in Appendix A. (*aliment potentiellement dangereux*)

"poultry" means any domesticated bird including chickens, turkeys, ducks, geese or guineas. (*volaille*)

"preparation" means the act of making ready or assembling food for eating. (*préparation*)

"processing" means transforming a food into other forms by actions including, but not limited to: washing, rinsing, thawing, heating, cutting, cooking, smoking, salting, canning, freezing, or pasteurizing. (*transformation*):

"raw ingredient" means any food that enters into the composition of a mixture in a natural, crude or uncooked state. (*ingrédient cru*):

"ready-to-eat foods" means foods that do not require any further preparation before being consumed, except perhaps washing, thawing or moderate reheating if the food in question is customarily eaten hot. (*aliments prêts-à-manger*)

"refrigeration" means exposure to a temperature of 4°C or less but does not mean frozen. (*réfrigération*)

"refuse" means solid waste not carried by water through the sewage system. (*résidus*)

"regulations" means the *Food Safety Regulations*. (*règlement*)

"retail" means the sale of food directly to the public. (*vente au détail*)

"sanitary" has the same meaning as in the regulations. (*salubre ou hygiénique*)

"sanitize" has the same meaning as in the regulations. (*assainir ou désinfecter*)

"seafood" means freshwater or saltwater finfish, molluscan and crustacean shellfish. (*fruits de mer*)

"single-service article" means an item that is designed and constructed for one-time, one person use, after which it is intended to be discarded (e.g. tableware, carry-out utensils, stirrers, straws). (*article à usage individuel unique*)

"single-use article" means an item that is designed and constructed for one-time use, after which it is intended to be discarded (e.g. wax paper, butcher paper, plastic wrap, jars, plastic cups, buckets, bread wrappers). (*article à usage unique*)

"tableware" means utensils for eating, drinking and serving for table use, such as cutlery including forks, knives and spoons, and hollowware including bowls, cups, serving dishes, tumblers and plates. (*vaisselle*)

"toxic substances" means substances that are not intended for ingestion and are hazardous to health if consumed, such as cleaners, sanitizers, pesticides, insecticides, paint and petroleum. (*substances toxiques*)

"utensil" includes kitchenware, tableware, glasses, cutlery or other similar items used in the handling, preparing, processing, packaging, displaying, serving, dispensing, storing, containing or consuming of food. (*ustensile*)

"vending machine" means a self-service device that dispenses servings of food in bulk or in packages without the need to be replenished after each serving. (*distributrice automatique*)

"water activity", abbreviated as " a_w ", is a measure of the relative availability of water in food that could support the growth of microorganisms or their production of toxins. It is measured on a scale of 0 to 1. (See Appendix A for additional information) (*activité de l'eau*)

PART 2 CONSTRUCTION, DESIGN AND FACILITIES

2.1 Site and Location

Sites chosen for food premises must be free from conditions that might interfere with their sanitary operation, including:

- a) No land use conflicts or potential conflicts with adjacent sites.
- b) Set reasonably apart from waste disposal facilities and incompatible processing facilities or trades. Generally a minimum set back of 30 metres is recommended from potential sources of contamination. However, a greater or lesser distance could be accepted depending on specific site conditions.

2.2 General Premises Design and Construction Specifications

- a) Food premises are designed such that food flow is in one direction (receiving, storage, preparation, and packaging/serving).
- b) Incompatible areas or processes, particularly clean-up and chemical storage areas, must be reasonably separated from food preparation/processing areas.

2.3 Exterior Openings

- a) Exterior openings must be protected against the entry of contaminants or pests by:
 - i) filling or closing holes and other gaps along floors, walls and ceilings;
 - ii) using solid, self-closing, tight-fitting doors; and
 - iii) screen doors (a screen size of 16 mesh to 25 mm (1 in.) is generally recommended) that open outward and are self-closing.
- b) If windows or doors are kept open for ventilation or other purposes, the exterior openings must be protected against the entry of pests by:
 - i) screens (a screen size of 16 mesh to 25 mm (1 in.) is generally recommended); or
 - ii) properly designed and installed air curtains to prevent the entry of flying insects and birds.

2.4 Walls and Ceilings

- a) Walls and ceilings in food preparation, processing and storage areas must be:
 - i) smooth, non-absorbent, easily cleanable and light coloured;
 - ii) kept in good repair with no evidence of degradation; and
 - iii) kept in a clean and sanitary condition.

2.5 Floors

2.5.1 Floors

- a) All floors must be kept clean and in good repair.
- b) In food preparation, processing and storage areas, and in washrooms, the floor must be:
 - i) smooth, durable, easily cleanable and non-slip;
 - ii) constructed of impervious material, such as tile or epoxy resin, that is able to withstand regular wet washing;
 - iii) where required, coved at the wall to floor joints, and sealed. Generally a gap of no larger than 1 mm is recommended; and
 - iv) sufficiently sloped for liquids to drain to adequately sized and constructed floor drains (See section 2.6). Generally, a minimum slope of 2% or more is recommended.
- c) Rubber or plastic mats or other smooth, durable floor coverings applied to the floor must be designed for easy removal, cleaning and sanitizing, and made of a non-absorbent material.

2.5.2 Floor Coverings

Carpeting or similar material must not be installed as a floor covering in food preparation, processing and storage areas, walk-in coolers/freezers, janitorial/waste rooms, washrooms, change rooms, or other areas subject to moisture or wet cleaning. Where carpet is used, it must be restricted to the dining areas.

2.5.3 Floor Coverings for Temporary Food Services

A sufficiently sloped floor may be concrete or machine-laid asphalt. It could be grass, dirt or gravel, if it is covered with mats, removeable platforms, duckboards, or other suitable materials to control dust and mud.

2.6 Floor Drains

- a) Floor drains must meet all requirements of the National Plumbing Code of Canada as adopted and modified under the *Building Code Act*, and must:
 - i) effectively prevent accumulation of liquids;
 - ii) be cleaned out on a regular basis;
 - iii) be located so that they are easily accessible, and equipped with removable covers that are flush to the floor; and
 - iv) be equipped with backflow preventers.
- b) Drain lines must be sloped, individually trapped, and properly vented.
- c) The drainage system must be constructed such that there is no cross-connection between the drains or drain lines, and:
 - i) the water supply; or
 - ii) the food product lines or equipment.

2.7 Stairs, Catwalks and Mezzanines

- a) Stairs, catwalks and mezzanines must not be located over work areas or exposed food as they can be a source of contamination.
- b) Stairways must be:
 - i) located so as to minimize the risk of food contamination; and
 - ii) constructed of materials that are impervious and easily cleanable.
- c) Catwalks or mezzanines must:
 - i) not be located over food preparation and processing areas, or where splashing or dripping could pose a contamination risk;
 - ii) be constructed of solid masonry or metal construction; and
 - iii) be equipped, where appropriate, with raised edges of a height sufficient to prevent contaminants from falling onto surfaces below.

2.8 Lighting

- a) Lighting and lighting fixtures must be designed to prevent accumulation of dirt, be easily cleanable, and be designed to prevent the contamination of food.
- b) The minimum lighting intensities must be:
 - i) 110 lux (at a distance of 89 cm (3 ft.) above the floor) in walk-in coolers, dry food storage areas, and in all other areas and rooms during periods of cleaning;
 - ii) 220 lux (at a distance of 89 cm (3 ft.) above the floor) in areas where fresh produce or packaged foods are sold or offered for consumption; areas used for hand washing, ware-washing, and equipment and utensil storage; and in toilet rooms; and
 - iii) 540 lux at the surface where a food handler is working with unpackaged potentially hazardous food or with food utensils and equipment such as knives, slicers, grinders or saws where employee/worker safety is a factor.
- c) All lighting fixtures must be shatterproof or shielded with shatterproof coverings. Infrared or other heat lamps must be protected against breakage by a shield surrounding and extending beyond the bulb so that only the face of the bulb is exposed.

2.9 Ventilation

The air supplied to the food premises must be of sufficient quality so as not to contaminate the equipment or the food.

- a) Food premises must be provided with adequate natural or mechanical ventilation to keep rooms free of excessive heat, steam, condensation, vapours, odours, smoke and fumes.
- b) Where mechanical ventilation systems are used, they must be designed and installed such that:
 - i) they are sufficient in number and capacity to prevent grease or condensation from collecting on the walls and ceiling;
 - ii) the filters or other grease extracting equipment are easily removable for cleaning and replacement if not designed to be cleaned in place;
 - iii) the exhaust ventilation hood systems is designed to prevent grease or condensation from draining or dripping onto food, food contact equipment or surfaces, utensils and linens, or single-service articles; and
 - iv) they are equipped with make-up air systems, installed in accordance with the National Building Code of Canada as adopted and modified under the *Building Code Act*.
- c) Mechanical ventilation systems must be cleaned in accordance with frequencies stipulated in
 - i) the National Fire Code of Canada adopted under the *Fire Safety Act*; and
 - ii) the National Building Code of Canada as adopted and modified under the *Building Code Act*.

2.10 Storage Areas

Stored items must be protected from contamination such as water leakage, pest infestation or any other unsanitary condition.

- a) Food premises require adequate storage facilities for the operation. Foods are to be stored in an area separate from all other items.
- b) Storage areas:
 - i) must have adequate shelving such that all materials, including food and food items, are maintained at a minimum of 15 cm (6 in.) off the floor on racks, shelves or pallets. Shelving must be at least 5 cm (2 in.) from the walls to allow for visual inspection;
 - ii) must be located in a clean, dry, pest-free location; and

- iii) must be constructed of materials which are durable, non-absorbent and easily cleaned. Unsealed wood is not an acceptable finish for shelves, floors, ceilings or walls.

Note: Section 2.10(b) does not apply to storage of foods in chest type freezers or upright refrigerators and coolers where it is impractical to provide a vertical space from the floor to the chest freezer or cooler. Likewise, pressurized beverage containers, cased food in waterproof containers such as bottles or cans, and milk containers in plastic crates may be stored on a floor that is clean and not expose to floor moisture.

- c) The facilities used for the storage of food, food ingredients and non-food materials such as equipment, utensils, kitchen and table linens, single-service utensils, and packaging must be designed and constructed so that they:
 - i) are located in a clean and dry location;
 - ii) are cleanable;
 - iii) restrict pest access and harbourage;
 - iv) provide an environment which minimizes the deterioration of stored materials; and
 - v) protect food from contamination during storage.
- d) These facilities must not be located:
 - i) in areas used for the storage of soiled linens;
 - ii) in locker rooms;
 - iii) in toilet rooms;
 - iv) in refuse storage rooms;
 - v) in mechanical rooms;
 - vi) under sewer lines that are not shielded to intercept potential drips; or
 - vii) in the same room/vicinity as chemicals or pesticides.
- e) Non-food chemicals such as cleaners, sanitizers, detergents and pesticides must be stored in a manner that prevents contamination of food, food contact surfaces and non-food materials such as utensils, linens, single-service utensils, and packaging materials.
- f) Recyclables, such as bottles and cans, must be stored in a sanitary manner that prevents the attraction and harbourage of pests.
- g) Items not essential to food operation activities must be stored in a separate, designated area that prevents contamination. This includes landscaping tools, broken equipment, marketing materials (signs, posters, etc.) and personal belongings of employees.

2.11 Water and Steam Supply

2.11.1 Water and Steam Supply

- a) Water supplies must be from sources such as:
 - i) a public drinking or potable water system; or
 - ii) a private potable water system that is constructed, maintained, and operated in accordance with the *Public Health Act* and its regulations.
- b) Hot and cold water, under adequate pressure and in sufficient quantities, must be provided to meet the peak demands throughout the food premises. Hot water must be of sufficient temperature to effectively clean and sanitize. (See section 4.2)
- c) Premises that are equipped with their own private water supply must have a written potable water management plan (including treatment of water where required). Samples of the water from the private water supply must be tested in the same manner and at the same frequency as is required for public water supplies under the *Public Water Supply Regulations*. Test results for drinking water from the private water supply must meet or exceed the requirements for public water supplies under the *Public Water Supply Regulations*.
- d) The use of non-potable water in food premises is prohibited.

2.11.1 Water Advisories

Despite any other provision of this Code, water supplied by a municipal water supply system that is subject to a drinking water advisory may be used in accordance with the instructions provided in the advisory.

2.12 Sewage and Refuse Disposal

- a) Sewage disposal systems must meet the requirements of the *General Sanitation Regulations* and the *Public Sewerage Regulations*.
- b) Disposal of sewage and refuse must be done in a sanitary manner which does not expose the food premises or food products to contamination.
- c) Refuse containers within the premises must be:
 - i) sufficient in number, accessible and located in areas that are away or separate from food or food contact surfaces;
 - ii) designed to minimize both the attraction of pests, and the potential for airborne contamination;
 - iii) identified as to their contents; and
 - iv) emptied when full or at least daily.
- d) Refuse and compost storage rooms and containers must be emptied, cleaned and sanitized as often as necessary.
- e) Refuse containers located outside the premises must be:
 - i) equipped with covers and closed when not in use;
 - ii) maintained in a manner that does not attract pests; and
 - iii) cleaned regularly and emptied when full or at least two times per week.

2.13 Plumbing System

All plumbing must meet the applicable provisions of the National Plumbing Code of Canada as adopted and modified under the *Building Code Act*.

- a) Water conditioning devices, such as water filters or screens, must be designed and installed according to the manufacturer's instructions. They must permit easy disassembly to facilitate periodic servicing and cleaning.
- b) Backflow prevention devices (e.g. air gaps, vacuum breakers) must be installed wherever required.

2.14 Overhead Utility Lines

- a) Utility lines such as gas, electrical, sewage and water lines, as well as drain lines and heating ducts, must be located sufficiently distant from food and food contact surfaces to prevent contamination.
- b) Lines must be:
 - i) insulated, where appropriate, to prevent condensation;
 - ii) constructed and covered with a suitable material to minimize build-up of dirt;
 - iii) free of flaking rust or paint;
 - iv) easily cleanable; and
 - v) labelled or colour-coded and accompanied with flow direction indicators.

2.15 Hand Wash Stations

- a) At least one hand wash station must be provided in each food preparation and processing area. It must comply with the provisions of the National Building Code of Canada as adopted and modified under the *Building Code Act*.
- b) Hand wash facilities must:

- i) be located to allow convenient use by employees in food preparation, food dispensing and utensil washing areas, and constructed in such a way that avoids splashing of water into food or food contact surfaces;
- ii) be accessible for the use by employees at all times;
- iii) not be used for purposes other than hand washing;
- iv) be provided with soap dispensers (e.g., liquid soap) and sufficient single-service towels in a dispenser, or other drying apparatus;
- v) be equipped to provide hot and cold, or pre-mixed warm, running water set at a temperature of at least 38°C through a mixing valve or combination faucet;
- vi) provide an adequate flow of water. If a self-closing faucet is installed, it must flow for at least 20 seconds without the need to reactivate the faucet;
- vii) be equipped with a sign which explains proper hand washing procedures; and
- viii) be easily cleanable and maintained in a clean and sanitary condition.

2.16 Toilet Facilities and Dressing Areas

- a) At least one toilet, and more as required under the *Occupational Health and Safety Regulations* under the *Safety Act*, must be provided for use by workers in each food premises. The facilities must comply with the provisions of the National Building Code of Canada as adopted and modified under the *Building Code Act*.
- b) Toilet rooms must be:
 - i) completely enclosed and provided with a tight-fitting and self-closing door;
 - ii) equipped with a hand wash station;
 - iii) conveniently located and accessible to workers during all hours of operation;
 - iv) provided with hooks outside the facility to hang aprons, white coats, etc.; and
 - v) easily cleanable, well ventilated, and well lit.
- c) Toilet rooms must not open directly into a food preparation, processing or storage area.
- d) Where toilet facilities are provided for the public, access must not be through the food handling or storage areas.
- e) Dressing areas must be provided if workers routinely change their clothes in the food premises. Dressing areas must be:
 - i) easily cleanable;
 - ii) well ventilated and well lit;
 - iii) provided with suitable facilities for the storage of workers' possessions; and
 - iv) completely enclosed.

2.17 Janitorial Facilities

- a) Every food premises must be equipped with cleaning materials, equipment and facilities that are located away from food handling areas.
- b) The service sink or curbed cleaning facility, equipped with a floor drain, must be conveniently located for the cleaning of mops or similar cleaning tools, and for the disposal of mop water and similar liquid waste.
- c) Adequate storage facilities must be provided for brooms, mops, pails, and cleaning compounds when not in use.

2.18 Private Homes, Living or Sleeping Quarters

- a) A private kitchen or living quarters is not suitable for use as a commercial food premises.
- b) Living or sleeping quarters located adjacent to a food premises must be separated from rooms and areas used for food preparation or storage by complete partitioning and solid self-closing doors.

2.19 Temporary Food Premises and Mobile Food Premises

2.19.1 Temporary Food Services and Farmers' Markets

Temporary food services are those types of food services with a time-limited life (e.g., special events, concessions at fairs and festivals) of less than 14 days in duration per year. Farmers' markets may be time-limited or permanent concessions. The following conditions must be met for both:

- a) Food must be protected from contamination at all times.
- b) Employees engaged in food operations who come directly in contact with food must be trained in or at least have knowledge of food hygiene to a level appropriate to the operations they are to perform .
- c) Facilities which accommodate temporary concessions must be constructed with a suitable floor (refer to section 2.5) and roof to preclude environmental contamination of the food via windblown dust and debris, rain, birds, etc.
- d) Mechanical refrigeration of adequate size for the storage of potentially hazardous foods must be provided and be capable of maintaining the potentially hazardous foods at, 4°C (40°F) or less and in the case of frozen food at 0°C (32°F) or less. Potentially hazardous foods intended to be sold in their frozen state (e.g., hard ice cream and novelties) may be exempted from the requirement for mechanical refrigeration with temperatures maintained with dry ice.
- e) Where potentially hazardous foods are intended to be held hot, the hot holding equipment must be sufficient in number and capacity to maintain the potentially hazardous foods at 60°C (140°F) or higher.
- f) A two compartment sink with potable water must be supplied. Each compartment must be large enough to immerse the largest piece of equipment or utensil to facilitate washing and sanitizing.
- g) A separate hand wash sink must be supplied and equipped with hot and cold running potable water, soap in a dispenser, and single-service hand towels.
- h) Hot and cold potable water must be supplied on a continuous flow basis. Water under pressure, including by gravity flow, is required. Hot water must be supplied at a minimum of 38°C (100.4°F) .
- i) Suitable thermometers must be provided to measure temperatures during food preparation and food storage.
- j) A covered refuse receptacle of sufficient size must be provided.
- k) Where mobile self-contained water supplies are used, the following requirements must be met:
 - i) the potable water tanks must only be used for storing potable water;
 - ii) the potable water tanks must be sufficiently sized to ensure an adequate supply of water for hand washing, cleaning of equipment, and similar operations;
 - iii) the waste water holding tanks must be sized sufficiently larger than the volume of the potable water supply;
 - iv) an approved site for disposal of the waste water must be specified; and
 - v) the potable water tank must be designed to facilitate cleaning and sanitizing as well as sanitary filling and emptying. Generally, design criteria must include the following:
 - the tank is sloped to an outlet that allows for complete drainage,
 - the tank is enclosed from the filling inlet to the discharge outlet,
 - if the tank has an access port, the port cover must be provided with a gasket and device for securing the cover in place. The cover must be flanged to overlap the opening and sloped to drain,
 - if the tank has a vent, it must terminate in a downward direction and be covered with a screen or filter,
 - the tank inlet must be positioned so that it is protected from outside contaminants,
 - when compressed air is used to pressurize the potable water tank, a filter that does not pass oil or oil vapours must be installed in the air supply line between the compressor and the potable water system, and

- if a hose is used on the tank outlet, the hose must be cleanable and must not be used for any other purpose.

2.19.2 Mobile Food Premises

Mobile food premises where potentially hazardous food is prepared on-site (e.g., hotdog carts, food trucks), must comply with those provisions outlined in Section 2.19.1 (a to k, except d, where mechanical refrigeration is required), in addition to the provisions outlined below.

- a) The waste water holding tanks must be incorporated into the design of the cart or vehicle.
- b) The potable water tank must have sufficient capacity to meet the needs of the operation.
- c) Enclosed mobile food premises must be adequately ventilated to prevent the accumulation of smoke, condensation and odours.
- d) Vending carts and the portion of the food truck where the food is stored and served must be constructed of durable materials, and be designed with smooth impervious surfaces for easy cleaning.

2.19.3 Food Trucks Without Preparation On-site

Food trucks which serve only pre-packaged foods (whether or not the foods are potentially hazardous) must meet the provisions outlined below.

- a) Food must be protected from contamination at all times.
- b) Where potentially hazardous foods are served, food trucks must be equipped with mechanical refrigeration to ensure the potentially hazardous foods are maintained at 4°C (40°F) or less.
- c) Where potentially hazardous foods are intended to be held hot, the hot holding equipment must be sufficient in number and capacity to maintain the potentially hazardous foods at 60°C (140°F) or higher.
- d) If potable or waste water tanks are provided, they must meet the standards outlined in section 2.19.1(k).
- e) That portion of the food truck where the food is stored and served must be constructed of durable materials, and be designed with smooth, impervious surfaces for easy cleaning.

2.20 Vending Machines

2.20.1 Liquid Foods and Ice

In equipment that dispenses liquid food or ice in unpackaged form, the delivery tube, chute and orifice must be designed such that:

- a) Splashes and drips (including drips from condensation) are diverted away from the container receiving the food (e.g., barriers, baffles or drip aprons).
- b) Tubes, chutes and orifices are protected from manual contact (e.g. recessed).
- c) Where the item is dispensed, the equipment is provided with means to prevent back siphonage.
- d) Delivery tubes, chutes and orifices are protected from dust, insects, rodents and other contamination.
- e) Vending machines designed to store beverages must be equipped with diversion devices and retention pans or drains for container leakage.

2.20.2 Self-Service Beverages

- a) Self-service beverage dispensing equipment is designed to prevent contact between the lip-contact surface of glasses or cups that are refilled and:
 - i) the dispensing equipment actuating lever or mechanism; and
 - ii) the filling device.

- b) Beverage equipment that utilizes carbonation equipment (CO₂) must incorporate a back-flow, back-siphonage prevention device (check valves) to prevent contamination of water supply lines.

2.20.3 Low-Risk Foods

Vending machines that dispense pre-packaged foods that are not potentially hazardous (e.g., chips, pretzels) must be equipped with a self-closing door.

2.20.4 Potentially Hazardous Foods

A machine vending potentially hazardous food must have an automatic control that prevents the machine from vending food if there is a power failure, mechanical failure or other condition that results in an internal temperature that cannot maintain the food temperature required in section 3.3.

The automatic control must prevent the machine from dispensing food until it is restocked and can maintain food at required temperatures.

2.20.5 Can Openers/ Stirring Mechanisms

Cutting and stirring mechanisms on vending machines must be protected from manual contact, dust, pests and other contamination. Both openers and stirring mechanisms must be cleaned on a regular schedule.

PART 3 CONTROL OF FOOD HAZARDS

3.1 Incoming Material

3.1.1 Approved Sources

All food received at a food premises must be obtained from sources that are listed in subsection 22(1) of the regulations.

3.1.2 Receiving

- a) Food products received at a food premises must be:
 - i) from an approved source;
 - ii) of acceptable temperature;
 - iii) inspected for appearance, odour, colour and condition of the packaging;
 - iv) in the case of canned foods, closely inspected for imperfections or damage, such as punctures, bulging seam defects or stained labels; and
 - v) in the case of potentially hazardous foods, monitored and documented for its temperature.
- b) Food products that are deemed acceptable must be quickly moved into appropriate storage.

3.1.3 Package Identification

- a) All food products received at a food premises must be:
 - i) properly packaged and labelled, according to requirements outlined in the *Food and Drugs Act* (Canada), the *Consumer Packaging and Labelling Act* (Canada) and their regulations.
 - ii) labelled with the common name, net quantity, name and address of the responsible party, list of ingredients, and any additional information (e.g. food allergens).
- b) Records
 - i) Invoices, receipts, and lot coding information must be retained, to allow tracking of unlabelled products (such as carcasses, produce or bakery products) or split lots.

- ii) Seafood tags and freezing process records for finfish must be retained for a minimum of one year after use.

3.1.4 Disposition

Food that has been inspected and is found, or suspected, to be unclean, temperature abused, contaminated (e.g. signs of pest or rodent infestation), damaged (e.g. shell eggs that are cracked, dented canned foods, leaking or broken product containers, or food containers with torn or removed tamper evident seals) or in any way unsafe must be rejected or segregated and deemed to be unfit for human consumption.

3.2 Temperature Control

All temperatures are internal product temperatures, as measured by an appropriate food temperature measuring device (as defined in section 4.1.11(d)), unless the product is frozen.

3.2.1 Frozen Foods

Frozen foods must be maintained at a temperature of 0°C (32°F) or less. To maintain their quality, a temperature of -18°C (0°F) or less is required.

3.2.2 Thawing

- a) Potentially hazardous foods must be thawed in a manner that will prevent the rapid growth of foodborne pathogens.
- b) Food may be thawed:
 - i) under refrigeration at 4°C (40°F) or less;
 - ii) completely submerged with its original sealed packaging or in a hermetically sealed container in cold potable water which must be changed every 30 minutes, or under running cold potable tap water;
 - iii) as part of the cooking process (but only when thawing is taken into consideration in determining cooking time); or
 - iv) by microwaving and immediately transferring to conventional cooking equipment with no interruption in the process.
- c) When thawing foods using methods where the thawed portions of the potentially hazardous foods are above 4°C (40°F), as it may be the case under section 3.2.2(b)(ii), the time period above 4°C (40°F), including the time for cooking preparation or the time required to cool the potentially hazardous foods to less than 4°C (40°F), must not exceed 4 hours.
- d) The only exception to the above procedures and temperature requirement is the thawing of frozen ready-to-eat seafood, which must be maintained at 3.3°C (38°F) or less during thawing.

3.2.3 Refrigerated Storage

All potentially hazardous food must be stored at a temperature of 4°C (40°F) or less. This includes foods that have been prepared and cooled to be served cold.

3.2.4 Cooking Raw Foods of Animal Origin

- a) Raw foods of animal origin and food mixtures containing raw foods of animal origin must be cooked to heat all parts of the food to the minimum temperatures and for the minimum times outlined for different foods in Appendix B.
- b) The following raw foods of animal origin may be served at a food premises:
 - i) country food as defined in the regulations;
 - ii) fish;
 - iii) oysters;
 - iv) raw molluscan shellfish;
 - v) steak tartare;

- vi) carpaccio;
- vii) salad dressings or shakes containing raw egg.
- c) The operator of a food premises that serves raw foods of animal origin must include on the menu or prominently display in the food premises:
 - i) an indication of which items contain raw foods of animal origin; and
 - ii) a notice that raw foods of animal origin may be a health hazard.

3.2.5 Hot Holding

Potentially hazardous foods that have been prepared, cooked, and are to be served hot, must be held at a temperature of at least 60°C (140°F).

3.2.6 Cooling after Cooking

Potentially hazardous foods that have been cooked and are intended to be kept under refrigerated storage prior to serving, are to be cooled from 60°C (140°F) to 20°C (68°F) or less within two hours and then from 20°C (68°F) to 4°C (40°F) or less within 4 hours as outlined in Appendix B.

3.2.7 Cooling from Room Temperature

Potentially hazardous foods prepared at room temperature and intended to be kept under refrigerated storage prior to serving, must be cooled from 20°C (68°F) to 4°C (40°F) or less within 4 hours as outlined in Appendix B. This includes those foods whose ingredients were canned or made from reconstituted foods.

3.2.8 Room Temperature Holding

- a) Potentially hazardous foods that are intended for immediate consumption may be displayed or held for service above 4°C and below 60°C, for no more than 2 hours, before which time, they must be used, refrigerated or frozen.
- b) Potentially hazardous foods intended for immediate consumption and displayed or held for service at room temperature for more than 2 hours, must be consumed within 4 hours from the time they were removed from temperature control or discarded.
- c) Potentially hazardous foods that are intended for immediate consumption may be displayed or held for service above 4°C and below 60°C for no more than 4 hours, after which they must be discarded.
- d) The foods referred to in sections (a) and (b) must be marked with the time at which they were removed from temperature control.
- e) Section (b) does not apply to food that are processed to be consumed raw such as raw beef intended for steak tartare, raw fish and shellfish intended for sushi and raw eggs or raw eggs preparations such as dressings.

3.2.9 Reheating Potentially Hazardous Foods for Hot Holding

Potentially hazardous foods that have been cooked then cooled to 4°C (40°F) must, if intended for hot holding, be reheated to 74°C (165°F) or higher with the total time between 4°C and 74°C (40°F and 165°F) not to exceed 2 hours.

3.2.10 Reheating Potentially Hazardous Food for Immediate Service

- a) Potentially hazardous foods that have been cooked, and then cooled to 4°C (40°F) once, can, if for immediate service, be served at any temperature, provided the time the food spends between 4°C and 60°C (40°F and 140°F) does not exceed 4 hours, after which time it must be discarded.
- b) Potentially hazardous foods that have been cooked, cooled to 4°C (40°F), reheated and then re-cooled to 4°C (40°F) must, if for immediate service, be served after being reheated to 74°C

(165°F) or higher to destroy any pathogenic microorganisms. Liquids such as soup or gravy must be brought to a rolling boil.

3.2.11 Use of Microwave for Cooking or Reheating

Potentially hazardous foods that are cooked or reheated in the microwave must be rotated or stirred throughout or midway during cooking to compensate for uneven distribution of heat, so that all parts of the food reach a temperature of at least 74°C (165°F). The food must be allowed to stand covered for a minimum of 2 minutes after cooking to obtain temperature equilibrium.

3.2.12 Freezing for Parasite Destruction

- a) Fish that is intended to be consumed raw, raw-marinated, partially cooked and marinated-partially cooked, must either be:
 - i) frozen by the supplier in the manner described below, and obtained from the supplier in a frozen state; or
 - ii) frozen within the food premises, as described below.
- b) The fish described in section a) must be frozen either:
 - i) to a temperature of -20°C (-4°F) or colder for 7 days; or
 - ii) to a temperature of -35°C (-31°F) or colder for 15 hours in a blast freezer.
- c) Section b) does not apply to
 - i) Yellowfin tuna, Bluefin tuna and Bigeye tuna;
 - ii) farm-raised fish, including salmon, that are
 - raised in net-pens or land-based operations such as ponds or tanks, and
 - fed formulated feed that does not contain live parasites.

3.3 Water

3.3.1 Water in Contact with Food and Food Contact Surfaces

Only potable water, in the form of liquid, steam or ice, may come in direct or indirect contact with food or food contact surfaces during food handling, preparing, processing, and cleaning.

3.3.2 Steam

Non-potable water used for the production of steam must not come in contact with food or food contact surfaces.

3.3.3 Ice as an Ingredient

Ice added as an ingredient to any food must be made from potable water. Ice used for cooling exterior surfaces of food containers must not be used as a food.

3.4 Preventing Contamination

The operator of a food premises must ensure that food is stored, displayed, processed, prepared and served in a manner that prevents the food from becoming contaminated.

3.4.1 Microbial Contamination

- a) Access to food preparation areas must be restricted, as much as practically possible, to designated food handlers.
- b) Where the public has access to food other than raw, unprocessed fruit and vegetables, or food specifically served to a customer by a worker of the food premises, the food must be protected from public handling and contamination by the use of packaging, display cases, or salad bar sneeze guards (food guards), and be provided with suitable utensils designed in such a way

- that the handle does not come into direct contact with the food, or other effective dispensing methods.
- c) Food handlers must avoid contacting exposed ready-to-eat foods with their bare hands and use, as much as practically possible, clean and sanitized utensils such as tongs, spatulas, disposable gloves or other food dispensing apparatus.
 - d) Food must be protected from cross contamination by separating raw foods during storage, processing, preparation, holding and display from ready-to-eat foods.
 - i) Ready-to-eat foods and raw fruits and vegetables under refrigerated storage must not be stored below raw meat, poultry and fish products.
 - ii) Raw or unprocessed food must be prepared in a way that does not promote contamination of ready-to-eat foods. This could include using colour-coded cutting surfaces or cleaning and sanitizing surfaces before reuse.
 - e) Raw fruits and vegetables must be thoroughly washed in running potable water to remove soil and other contaminants before being cut, combined with other ingredients, cooked, served, or offered for human consumption in ready-to-eat form. This does not apply to whole raw fruits and vegetables that are intended for washing by the consumer following point of sale. If whole raw fruits and vegetables offered for sale in retail displays are sprayed, potable water must be used.
 - f) Cleaning and sanitizing of food contact surfaces must be carried out as described in section 4.2.
 - g) Food must not come into contact with surfaces of utensils and equipment that have not been cleaned and sanitized in accordance with procedures described in section 4.2.
 - h) When food handlers taste test food, only cleaned and sanitized utensils may be used, and the utensils must be cleaned and sanitized before reusing.
 - i) Foods that have been previously purchased and returned to the food premises may not be re-offered for sale to another consumer, unless those foods are low risk (refer to Appendix A) and are in their unopened original package (e.g., creamers, crackers, condiments).

3.4.2 Physical and Chemical Contamination

- a) Non-food items must be stored in designated areas away from any food, food equipment or food contact surfaces.
- b) Foods must not contain unapproved food additives or food additives in excess of the amounts listed in the *Food and Drugs Act* (Canada) and its regulations.

3.5 Packaging

3.5.1 Protection of Food Content

Food packages must be in good condition and protect the integrity of the contents so that the food within is not exposed to damage or contamination.

3.5.2 Food Grade Packaging

Packaging materials or atmospheric packaging gases, where used, must not pose a threat to the safety and suitability of food under the specified conditions of storage and use.

3.5.3 Food Containers

- a) The operator of a food premises must ensure that only food grade containers are used.
- b) High-acid foods (pH below 4.6) must not be stored or cooked in containers coated with, made of, or containing:
 - i) lead or lead-based products, including lead-glazed ceramics, china, crystal or pewter;
 - ii) zinc, such as galvanized containers;
 - iii) enamelware, which may chip and expose the underlying metal;

- iv) copper and copper alloys such as brass; or
- v) cast iron.
- c) Cast iron may be used only under the following conditions:
 - i) as a surface for cooking;
 - ii) in utensils for serving food, if the utensils are used only as part of an un-interrupted process from cooking through service.

3.5.4 Reusable Packaging

Reusable packaging must be food grade, durable, clean, and if required, able to withstand sanitizing.

3.5.5 Storage of Packaging Supplies

Packaging supplies must be stored in a sanitary location and away from hazardous materials.

3.5.6 Returnable Packaging

- a) Except as specified in section (b), returned empty containers intended for cleaning and refilling with food, must be cleaned, sanitized and refilled only in a regulated food processing plant.
- b) Food specific containers for beverages only may be refilled in a food premises if:
 - i) the beverage is not a potentially hazardous food;
 - ii) the design of the container, the rinsing described in section (iii), and the nature of the beverage, when considered together, allow for effective cleaning at home or in the food premises;
 - iii) facilities for rinsing the containers with un-recirculated hot water under pressure are part of the dispensing system; and
 - iv) the consumer-owned container returned to the food premises for refilling is refilled only for the same consumer.

3.6 Transportation, Storage and Distribution of Food Products

During all phases of transportation, storage and distribution, food products must be maintained in a sanitary condition.

3.6.1 Verification

Foods must be routinely monitored during transportation, storage and distribution to verify that foods are protected from:

- a) all possible forms of contamination;
- b) all types of damage that may render the food unfit for human consumption; and
- c) temperature abuse.

3.6.2 Food Transportation, Storage and Distribution Units

Food transportation, storage and distribution units include, but are not limited to, vehicles, containers, boxes, bulk tanks and trailers used to transport food.

- a) Food transportation, storage and distribution units must be:
 - i) designed, constructed, maintained and used in a manner that protects food from being contaminated; and
 - ii) inspected to ensure that they are free of contaminants, and suitable for the purposes intended.
- b) Food transportation, storage and distribution units must be constructed with non-toxic materials, which are easy to maintain and clean (See section 4). Examples include stainless steel and food-grade plastic.

- c) Where both food and non-food products are transported, stored and distributed together, procedures must be in place to ensure that food products are not exposed to contamination from non-food products.

3.6.3 Handling and Transfer of Foods

- a) Food must be handled or transferred in a way that does not cause damage, contamination or adulteration of the food.
- b) A visual inspection of food, including packaging materials, is necessary to ensure that food is free from contamination and deterioration. If the food is contaminated or deteriorated, it must be discarded or effectively segregated until it is returned to the supplier.
- c) Temperatures of potentially hazardous foods must be monitored during transportation, storage and distribution. They must be checked upon receipt and documented.
- d) Potentially hazardous foods must be quickly transferred into temperature controlled storage, to minimize the time in which they are in the “danger zone”.

3.6.4 Storage Procedures

Upon receipt of food products, foods that require refrigeration must be stored first, frozen products second, and dry goods last.

- a) Refrigerated ready-to-eat potentially hazardous foods, prepared and held for more than 24 hours, must be marked with the date of preparation and the durable life of the food, as prescribed in paragraph B.01.007(1.1)(c) of the *Food and Drugs Regulations* (Canada). In general, refrigerated ready-to-eat potentially hazardous foods must be discarded if not consumed within 7 days from the date of preparation.
- b) Rotation and use of food stocks in storage areas must follow the "first-in-first-out" rule.
- c) Foods must be stored off the floor and away from walls.

3.6.5 Temperature Controls

- a) All potentially hazardous foods requiring temperature controlled environments must be transported, stored or distributed in equipment units that consistently maintain those temperature controls.
- b) Equipment units for cold and/or hot holding of potentially hazardous foods must have suitable, accurate and reliable temperature control and monitoring devices. All such equipment units and devices must be functioning properly and must be calibrated and verified for accuracy according to section 4.1.11d).
- c) Equipment units must be maintained to achieve and maintain temperatures that are consistent with those specified in section 3.2.

PART 4 MAINTENANCE AND SANITATION

A food premises must have effective systems in place to:

- a) ensure adequate and appropriate maintenance and cleaning of the facilities and equipment;
- b) control pests;
- c) remove wastes; and
- d) monitor and record the effectiveness of maintenance and sanitation procedures.

4.1 Equipment

Equipment used in a food premises must be kept in a clean and sanitary condition to minimize the risk of contamination of food.

4.1.1 Location

- a) Equipment used in a food premises must be located so that it:
 - i) is not exposed to any sources of contamination unrelated to the normal operations of the food premises;
 - ii) may be maintained, cleaned and sanitized;
 - iii) may be inspected;
 - iv) may be properly vented when required; and
 - v) functions in accordance with its intended use.
- b) Equipment used in processing, handling and storage of foods (including single-service and single-use articles) must not be located in any area where the equipment may become contaminated, such as staff locker rooms, toilet rooms, refuse storage rooms, mechanical rooms, under sewer or water lines not shielded to intercept leakage/condensate, or under open stairwells.

4.1.2 Fixed Equipment

Equipment that is fixed must be either:

- a) sealed to adjoining walls, floors and other equipment; or
- b) placed in such a manner to allow for cleaning under and around equipment.

4.1.3 Design and Construction

- a) Equipment and utensils must be designed and constructed to be durable and to retain their characteristic qualities under normal use and conditions.
- b) Food service equipment and utensils must comply with international food service equipment standards such as those administered by third parties such as the Canadian Standards Association (CSA), American National Standards Institute (ANSI), NSF International (NSFI) and Underwriters' Laboratories of Canada (ULC).

4.1.4 Food Contact Surfaces

All food contact surfaces must be:

- a) made of materials that are corrosion resistant;
- b) made of materials that do not impart colour, odour or taste to food and do not allow leaching of unsafe substances into food;
- c) smooth and non-absorbent;
- d) free from breaks, cracks, open seams, chips, pits and similar imperfections;
- e) free from sharp internal angles, corners and crevices;
- f) finished to have smooth welds and joints; and
- g) accessible for cleaning and inspection (e.g., by disassembly).

4.1.5 Use of Wooden Food Contact Surfaces

- a) Only hard maple or any equivalently hard, close-grained wood, may be used as a suitable material for:
 - i) cutting boards; cutting blocks; bakers' tables;
 - ii) utensils such as rolling pins, doughnut dowels, salad bowls, and chopsticks; and
 - iii) wooden paddles, which are used in confectionery operations for pressure scraping kettles when manually preparing confections at a temperature of 110°C (230°F) or above.
- b) Only food grade sealants must be used as a preservative for wooden food contact surfaces.
- c) Whole, uncut, raw fruit and vegetables and nuts in the shell may be kept in the wooden shipping containers in which they were received until these foods are used.

4.1.6 Non-Food Contact Surfaces

In order to minimize the likelihood of food contamination, non-food contact surfaces must be:

- a) free from unnecessary ledges, projections and crevices; and
- b) designed and constructed to allow easy cleaning and to facilitate maintenance.

4.1.7 Cleaned-in-Place Equipment (CIP)

Equipment that is intended to be "Cleaned-in-Place (CIP)" is designed and constructed so that:

- a) cleaning and sanitizing solutions circulate through a fixed system and contact all interior food contact surfaces;
- b) the system is self-draining or capable of being completely drained of cleaning and sanitizing solutions; and
- c) there are inspection access points to ensure all interior food contact surfaces throughout the fixed system are being effectively cleaned.

4.1.8 Filters and Grease Extraction Equipment

- a) Filters or other grease extracting equipment must be:
 - i) designed to be readily removable for cleaning and replacement if not designed to be cleaned in place; and
 - ii) cleaned regularly.
- b) Exhaust ventilation hood systems in food preparation areas and utensil and equipment washing areas, including components such as hoods, fans, guards, and ducting, must be designed to prevent grease or condensation from draining or dripping onto food, food contact surfaces, equipment, utensils, linens, and single-service and single-use articles.
- c) Ventilation hood systems and devices must be sufficient in number and capacity to prevent grease or condensation from collecting on walls and ceilings.

4.1.9 Maintenance

Equipment must be maintained in good repair, so that it functions in accordance with its intended use.

4.1.10 Maintenance of Cutting Surfaces

Surfaces such as cutting blocks and boards that are subject to scratching and scoring must be resurfaced if they can no longer be effectively cleaned and sanitized, or discarded if they are not capable of being resurfaced.

4.1.11 Heating and Cooling Equipment

- a) Equipment used to cook, heat, cool, store or freeze potentially hazardous food must be designed and operated to achieve and maintain the required food temperatures as described in section 3.2.
- b) Equipment in the food premises must be sufficient in capacity to maintain all potentially hazardous food at the temperatures specified in section 3.2.
- c) Equipment used to heat or cool foods must have devices to measure and control temperatures.
- d) Temperature measuring devices must be easily readable and accurate to +/- 1.0°C (+/- 2.0°F) in the operating range, and calibrated on a regular basis to ensure correct functioning. Calibration logs must be maintained for each piece of equipment, as well as records of corrective action taken as required.

4.1.12 Food Temperature Monitoring Equipment

Food temperature measuring devices must be suitable for their intended purpose and for the food being monitored. They must not have sensors or stems constructed of glass unless they are encased in a shatterproof sleeve.

Temperature measuring devices must be easily readable and accurate to +/- 1.0°C (+/- 2.0°F) in the operating range, and calibrated on a regular basis to ensure correct functioning.

4.1.13 Containers for Refuse, By-products, Recyclables and Inedible Substances

Containers for refuse, by-products, recyclables and inedible substances must be:

- a) specifically and properly identified;
- b) leak-proof;
- c) constructed of an impervious material which is easy to clean or disposable;
- d) covered; and
- e) securely closable, if appropriate.

4.2 Cleaning and Sanitation

4.2.1 Written Sanitation Program

Food premises must have a written sanitation program in place to monitor and control all elements in section 4.0, which generally must:

- a) outline the parameters to be controlled in the food premises to ensure safety of the food product.
- b) include sanitation procedures for equipment, utensils or refrigeration units that have an impact on food safety. Procedures must specify:
 - i) areas, equipment and utensils to be cleaned;
 - ii) the designated food handlers responsible for the cleaning and sanitizing;
 - iii) the chemicals and/or cleaning products (including concentrations and contact times) and process to be used;
 - iv) the processes to be used;
 - v) the frequency of cleaning and sanitizing; and
 - vi) inspection and monitoring records.
- c) document that the sanitation program is monitored and its effectiveness verified.

4.2.2 Cleaning Frequency: Non-Food Contact Surfaces

Non-food contact surfaces must be cleaned at a frequency that prevents the accumulation of dust, dirt, food residue and other debris.

4.2.3 Cleaning Frequency: Food Contact Surfaces

- a) Food contact surfaces must be maintained, cleaned and sanitized (see sections 4.2.4 and 4.2.5) at a frequency that prevents contamination of food.
- b) Equipment that is used continuously at room temperature for the handling of potentially hazardous foods (e.g., deli meat slicers) must be cleaned and sanitized at least every four hours and at the end of the operation.

4.2.4 Cleaning of Food Contact Surfaces

Cleaning processes for all food contact surfaces must effectively remove food residues and debris.

Cleaning must involve:

- a) removing gross debris from surfaces;
- b) applying a detergent solution to loosen soil and hold it in solution and suspension;
- c) rinsing with clean potable water to remove loosened soil and residues of detergent; and
- d) sanitizing (see section 4.2.5).

4.2.5 Sanitizing of Food Contact Surfaces

- a) Food contact surfaces must be sanitized by heat or chemical means.
 - i) Sanitizing requires a standard 5 log reduction of disease-causing microorganisms.
 - ii) Alternate sanitizing methods will need to be evaluated against achievement of this standard.
- b) Food contact surfaces must be air-dried after sanitizing.
- c) If applicable, food contact surfaces must be handled and stored in a place and manner that prevents contamination.
- d) Wiping cloths used for cleaning up food spills on food contact surfaces must be routinely cleaned. When not in use, wiping cloths must be kept in a separate sanitizing solution which is maintained at an adequate concentration and free of debris, cloudiness and other matter that may interfere with the effectiveness of the sanitizer.

4.2.6 Mechanical Dishwashing: Chemical Sanitizing Methods

Mechanical dishwashing machines employing chemical agents to sanitize utensils and equipment must be designed to apply the sanitizing solution as specified below:

- a) A chlorine solution must have a minimum temperature based on the concentration and pH of the solution as listed in Table 1.

Table 1

Allowable minimum chlorine concentrations and temperature combinations for mechanical and manual dishwashing

Minimum Concentration mg/l (ppm)	Minimum Temperature pH 8 to 10	Minimum Temperature pH 8 or below
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) Unless the manufacturer's specifications state otherwise, an iodine solution used as a sanitizing agent must have:
 - i) a minimum temperature of 20°C (68°F);
 - ii) a pH of 5.0 or below; and
 - iii) a concentration between 12.5 mg/L and 25 mg/L.
- c) A quaternary ammonium compound solution used as a sanitizing agent must:
 - i) have a minimum temperature of 24°C (75°F);
 - ii) have a concentration of 200 mg/L or as indicated in the manufacturer's specifications; and
 - iii) be used only in water with a hardness concentration of less than 500 mg/L.
- d) The operator must ensure that the temperature of the water and sanitizer concentration are checked to ensure that effective results are occurring. Test kits/strips that accurately measure the concentration of sanitizing solutions must be available.
- e) Operators must keep records of sanitizer concentrations and temperatures.

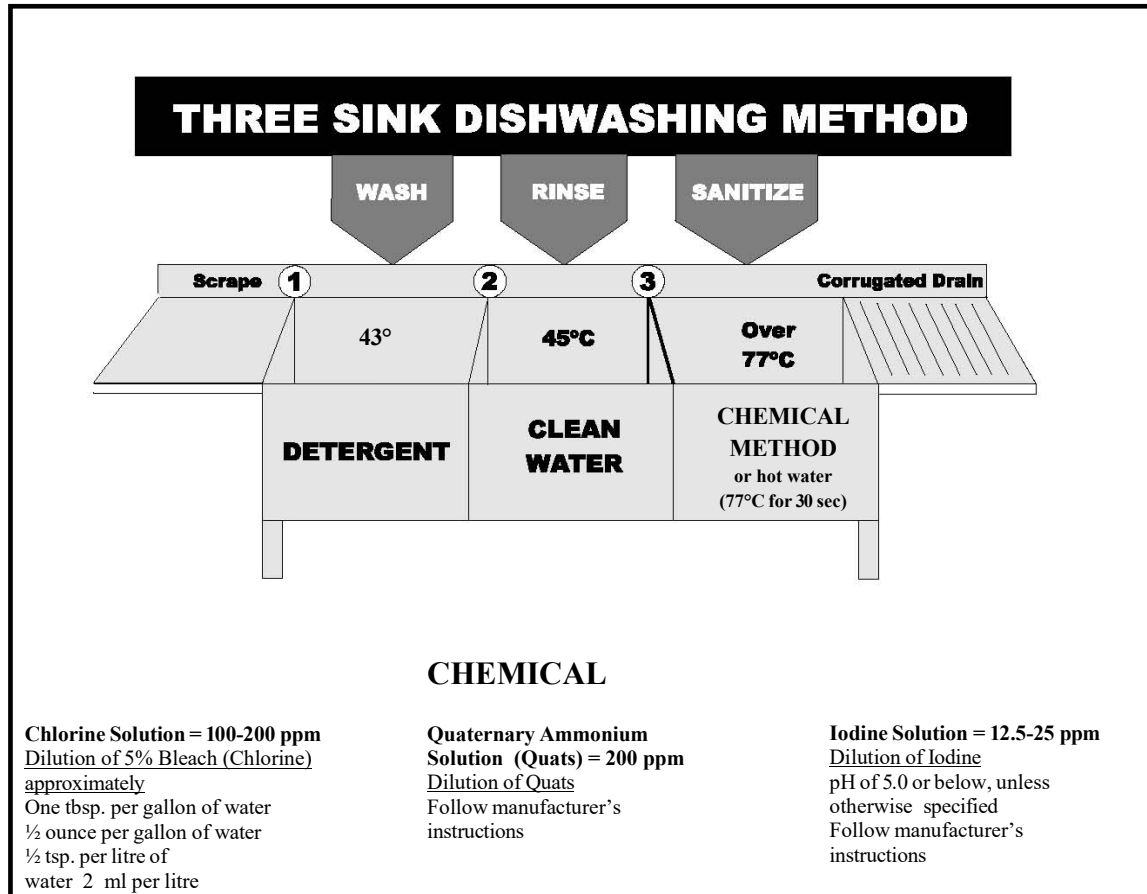
4.2.7 Mechanical Dishwashing: Hot Water Sanitizing Methods

- a) The temperature of the wash solution in spray type ware washers that use hot water to sanitize may not be less than:
 - i) for a stationary rack, single temperature machine, 74°C (165°F);
 - ii) for a stationary rack, dual temperature machine, 66°C (151°F);
 - iii) for a single tank, conveyor, dual temperature machine, 71°C (160°F);
 - iv) for a multi-tank, conveyor, multi-temperature machine, 66° C (151°F).

- b) Mechanical dishwashing machines employing water temperature as a means of sanitizing utensils and equipment must ensure that dishware is exposed to clean rinse water for at least 10 seconds, at a temperature (measured at the manifold or other suitable area) of:
 - i) 74°C (165°F) for single tank, stationary rack, single temperature machines; or
 - ii) 82°C (179°F) for all other machines.

4.2.8 Manual Dishwashing

- a) When relying on the manual method for washing and sanitizing, the manual dishwashing equipment must include:
 - i) a three compartment sink of non-corrodible metal of sufficient size to permit complete immersion of the utensils to be sanitized;
 - ii) draining boards (if they are to be provided) of non-corrodible and non-absorbent material;
 - iii) a thermometer capable of measuring temperatures between 0°C and 100°C (32° F and 212° F); and
 - iv) testing equipment to determine the strength of any chemical used as the sanitizing agent.
- b) When relying on the manual method for washing and sanitizing, the operator must ensure the use a three compartment sink and the following procedure:
 - i) scrape clean any gross debris and food residue;
 - ii) wash in the first compartment sink in detergent solution capable of removing grease and food particles and that is maintained at a temperature of not less than 43°C (110°F), or as specified on the cleaning agent manufacturer's label instructions;
 - iii) rinse in the second compartment sink in clean potable water maintained at a temperature of not less than 45°C (113°F); and
 - iv) sanitize in the third compartment sink by immersion, in one of the following methods:
 - for at least 30 seconds in water at a temperature of at least 77°C (171°F);
 - for at least 7 seconds in an allowable minimum chlorine concentration of 50 mg/L, and at least 10 seconds for other allowable minimum chlorine concentrations as listed in section 4.2.6, Table 1;
 - for at least 30 seconds (or as recommended by the manufacturer) in a solution containing a quaternary ammonium compound having a strength of not higher than 200 mg/L consistent with efficacy at a temperature of not less than 45°C (113°F);
 - for at least 30 seconds in an iodine solution having a concentration of between 12.5 to 25 mg/L iodine at a temperature of not less than 45°C (113°F); or
 - in accordance with any other method that has been scientifically proven to produce results equivalent to those achieved by use of any of the methods in this section. NOTE: The solutions used for the methods outlined in this section must be completely changed often enough to prevent utensils from becoming soiled and to maintain the bactericidal effect of the solution.
 - v) air-dry.
- c) The operator must ensure that the temperature of the water and the sanitizer concentration are tested frequently to ensure that effective sanitizing is occurring.



4.2.9 Manual Dishwashing – Exception

Despite section 4.2.8, an operator may use a two-compartment sink, or two separate sinks, for the manual washing and sanitizing of utensils used for handling food if:

- a) washing and rinsing can effectively be done in the first compartment or sink;
- b) sanitizing can effectively be done in the compartment or sink; and
- c) it is not used for utensils used in consuming of food.

4.3 Pest Management

Pests may carry pathogenic organisms that can contaminate food and food contact surfaces. In establishing integrated pest management, contamination from pests can be significantly reduced in a food premises.

4.3.1 Pest Management Requirements

Every operator of a food premises must ensure that the premises is:

- a) free of pests;
- b) free of conditions that lead to the harbouring or breeding of pests; and
- c) protected against the entrance of pests.

4.3.2 Controlling Pests

The presence of pests must be controlled by:

- a) routinely inspecting incoming shipments of food and supplies;
- b) routinely inspecting the premises and its surroundings for evidence of pests;

- c) treatment with chemical, physical or biological agents undertaken by a qualified pest control operator or under direct supervision of personnel who have thorough understanding of the potential hazards to health; and
- d) eliminating harborage conditions.

4.3.3 Immediate Corrective Action

Inspection must be followed by:

- a) eliminating pest access points;
- b) removing dirt, soil or filth if present;
- c) verifying cleaning procedures;
- d) cleaning and sanitizing surfaces contaminated by pests;
- e) destroying and sealing off nests and breeding places; and
- f) protecting the food premises against the entrance of pests.

4.3.4 Documentation

- a) To verify that appropriate pest control measures have been undertaken, all aspects of pest control operations must be documented and monitored.
- b) Documentation must include:
 - i) the name of the pest control firm responsible;
 - ii) the chemicals used for pest control (with the concentrations applied);
 - iii) the procedures and methods used;
 - iv) the frequency of application; and
 - v) records of inspection and monitoring.

4.4 Use of Chemicals and Toxic Substances

- a) Chemicals, cleaning and disinfecting compounds and other toxic substances kept in a food premises must be:
 - i) used in compliance with the manufacturer's labelling, directions or specifications; and
 - ii) used only in such a manner and under such conditions that they do not contaminate food, food equipment or food contact surfaces, or cause a health hazard.
- b) The chemicals, cleaning and disinfecting compounds and other toxic substances must be stored:
 - i) in a compartment separate from food, food contact surfaces and utensils; and
 - ii) in clearly labelled, non-food containers, which, where appropriate, would fit in a lockable compartment.

4.5 Waste Management

4.5.1 Waste, Refuse and Recyclable Materials

Waste, refuse and recyclable materials must be removed from the food premises at a frequency that will minimize the development of objectionable odours and other conditions that attract or harbour insects, rodents or other pests. Generally, these materials must be removed daily.

4.5.2 Sewage and Other Liquid Waste

Sewage waste systems and other non-sewage liquid conveyance and disposal systems must be maintained in good working order and flushed clean on a periodic basis.

4.6 General Maintenance Schedules

Surfaces, such as floors, walls and ceilings, must be cleaned at a frequency that will prevent the accumulation of dust, dirt, food residue and other debris.

APPENDIX A

Potentially Hazardous Foods

While many foods can be hazardous under specific circumstances, this review is provided to supply background information about the factors involved in dealing with those foods which have the greatest potential to be hazardous by supporting microbial growth.

Potentially hazardous foods are generally defined as foods in a form or state that is capable of supporting the rapid and progressive growth of infectious and/or toxigenic microorganisms. Such foods include, but are not limited to, milk or dairy products, eggs, meat, poultry, fish, shellfish (edible Mollusca and crustaceans), tofu products and sprouts.

Other foods that fall into the "potentially hazardous" category include certain baked goods (e.g., those with cream filling) and some types of vegetables. Not included are foods which have a pH level of 4.6 or below and foods which have a water activity of 0.85 or below.

1. What are potentially hazardous foods?

The term "potentially hazardous" is used in a microbiological, not a chemical, or toxicological sense.

It is understood that the term "potentially hazardous" refers largely to foods that are prone to temperature abuse (that is, they may be kept in the "danger zone" at temperatures greater than 4°C (40°F) when they are supposed to be refrigerated, or kept at temperatures below 60°C (140°F) when they are supposed to be kept hot).

Exposure to temperature-abuse could occur due to inadvertent delays during preparation, transportation, marketing or handling along the food continuum.

2. What is pH and water activity?

The pH of a food product is a scale by which the acidity and/or alkalinity of a product is measured. By definition, it denotes the hydrogen ion concentration or, more simply, the acidity level of the product. The lower the pH number, the more acid is in the product. pH values range from 0 to 14. Potentially hazardous foods have a pH greater than 4.6 which favours growth of pathogenic organisms.

The term water activity, denoted by the symbol " a_w ", refers to the amount of water in the food product that is available to the growing microorganism.

Water activity has been defined as the ratio of the water vapour pressure of the food and the vapour pressure of pure water at the same temperature. For this reason, water activity values range from 0 to 1 but never exceed 1. Potentially hazardous foods have water activity values favouring growth of disease-causing organisms (i.e. greater than 0.85).

3. What are the general characteristics of these potentially hazardous food products?

Potentially hazardous foods are low-acid (pH >4.6) and high water activity (a_w >0.85) foods, and include those products marketed as ready-to-eat refrigerated foods. Such products generally do not receive sufficient heat to kill spore-forming microorganisms (e.g., *Clostridium botulinum* and others) which may be present in the raw ingredients.

Typical packaging may include loose wrapping on supporting paperboard or Styrofoam trays, hermetically sealed containers such as glass jars, metal cans, plastic containers, plastic pouches or paperboard containers. The shelf-life of some of these products may have been extended under specific conditions or treatment such as vacuum or modified atmosphere-packaging. Typically, these products are retailed in the refrigerated dairy, meat or delicatessen sections of food stores.

4. Are all raw foods potentially hazardous?

No. Raw foods are considered potentially hazardous if they support the growth of food-poisoning organisms.

Raw meats, raw fish, raw eggs, and unpasteurized milk must be cooked, pasteurized or otherwise prepared in order to kill any food-poisoning and spoilage bacteria they may carry.

5. What kinds of foods are excluded from the potentially hazardous foods category?

Foods which do not fall into the potentially hazardous category are:

- (a) Frozen foods which remain frozen up to the time of cooking.
- (b) Commercially canned, shelf stable foods which are safely stored in their original intact containers at normal room temperatures; (for example, canned pâté, canned corned beef or canned vegetables). Once the container has been opened, these foods are potentially hazardous because all contaminating bacteria can grow rapidly in the absence of competing micro flora.
- (c) Acidified foods ($\text{pH} \leq 4.6$) such as sauerkraut, pickles, etc., and/or low-moisture ($a_w < 0.85$) foods such as peanuts and cereals.

6. Why are sprouts and raw mushrooms considered potentially hazardous?

On several occasions, sprouts have been responsible for food poisoning, probably as a result of contamination with and subsequent growth of *Salmonella*, *Bacillus cereus* or *Klebsiella*.

Clostridium botulinum spores occur frequently in cultivated mushrooms. In laboratory experiments, it has been shown that *Clostridium botulinum*, if present, will grow and produce toxin in raw mushrooms which have been tightly wrapped and stored at room temperatures. It has therefore been recommended that raw mushrooms be refrigerated, and that packaging allow free exchange of air.

7. What are the concerns about extending the shelf-life of modified atmosphere-packaged or vacuum-packaged and sous-vide type foods?

The concerns are that pathogens such as *Clostridium botulinum* and *Listeria monocytogenes*, if present, may grow during the unduly extended shelf-life of these refrigerated products. These and other microorganisms are capable of growth and/or toxin production under the conditions created by the new technologies without any obvious signs of spoilage in the food itself

8. What factors in general control the growth of food poisoning organisms in food?

Factors controlling the growth of disease-causing microorganisms include: water activity (a_w), acidity (pH), temperature and time, the surrounding atmosphere, the inherent resistance of the food itself and other factors. An understanding of these factors is important in food processing as this knowledge can be used to assure food safety.

Potentially hazardous foods require careful monitoring of temperatures. In many cases, adherence to proper temperature control — either refrigeration at 4°C (40°F) or less, or hot holding above 60°C (140°F) — is the sole means of preventing, or at least limiting, the growth of food poisoning microorganisms.

9. Why is the water activity of a food product so important?

Water activity is important in foods because it is a major factor in determining whether a microorganism will or will not grow. Different microorganisms have characteristic minimum, optimum, and maximum water activity values permitting growth. One can prevent growth of pathogens by adjusting the water activity of a given food to a value below the minimum water activity permitting growth.

Risk levels

High-risk foods are non-acidic or slightly acidic, moist, and protein foods. These food products require a number of complex control steps to ensure product safety (i.e., proper temperature requirements at various stages of preparation). These foods include meat and meat products, milk and milk products, eggs, poultry, fish and shellfish, tofu products, and sprouts, as well as gravies, puddings, custards, cream-filled baked goods, potato and other mayonnaise-based salads, cream-based soups and sauces, and unpasteurized products, such as juice, cider and cheeses.

Medium-risk foods are food products which require a certain step to minimize potential health risk (i.e., proper cold holding techniques). These foods include packaged vegetables, cooked cereals, soft cheeses, fresh, uncooked meat and meat sandwich spreads.

Low-risk foods are food products which do not pose significant health hazards by themselves. These products include ready to eat foods, peanut butter, bread, crackers, butter, dry cereals, and all foods in cans and flexible pouches until the cans or pouches are opened.

APPENDIX B
Time/Temperature Control - Raw Animal Foods

Pathogen reduction involves a time-temperature relationship. The following minimum requirements must be adhered to. Other time-temperature regimens might be suitable, if it can be demonstrated, with scientific data, that the regimen results in a safe food.

NOTE: To kill microorganisms, food must be held at a sufficient temperature for a sufficient time. Cooking is a scheduled process in which each of a series of continuous temperature combinations can be equally effective. For example, in cooking a beef roast, the microbial lethality achieved at an internal temperature of 54°C (130°F) for 121 minutes is the same lethality attained as if it was cooked to an internal temperature of 63°C (145°F) for 3 minutes.

Critical Step	Temperature Requirement
Refrigeration	4°C (40°F) or less
Freezing:	minus 18°C (0°F) or less
Parasite Reduction: Raw Fish	minus 20°C (minus 4°F) for 7 days or, minus 35°C (minus 31°F) in a blast freezer for 15 hours
Cooking (for instant kill step, or for specified time period):	
Meat, poultry, eggs and fish	
<i>Beef, veal and lamb (pieces and whole cuts)</i>	
Medium-rare	63°C (145°F)
Medium	71°C (160°F)
Well done	77°C (170°F)
Pork (for example, ham, pork loin, ribs) (pieces and whole cuts)	71°C (160°F)
<i>Ground meat and meat mixtures (includes chopped, ground, flaked or minced beef, pork, or fish for example, burgers, sausages, meatballs, meatloaf, casseroles and mechanically tenderized beef)</i>	
Mechanically tenderized beef (Turn steak over at least twice during cooking)	63°C (145°F)
Ground Beef, veal, lamb and pork	71°C (160°F)
Ground Poultry (for example, chicken, turkey)	74°C (165°F)
<i>Poultry (for example, chicken, turkey, duck)</i>	
Pieces	74°C (165°F)
Whole	82°C (180°F)
<i>Egg (note: Customers requesting a runny yolk egg must recognize that pathogens are not destroyed until yolk has completely coagulated)</i>	

Egg dishes	74°C (165°F)
<i>Seafood (note: Customers consuming raw marinated fish and raw molluscan shell fish must be notified that it represents a health hazard. Cooking is recommended to assure safety)</i>	
Fish	70°C (158°F)
Shellfish (for example, shrimp, lobster, crab, scallops, clams, mussels and oysters) (<i>Since it is difficult to use a food thermometer to check the temperature of shellfish, discard any that do not open when cooked</i>)	74°C (165°F)
<i>Others</i>	
Others (for example, hot dogs, stuffing, leftovers)	74°C (165°F)
Game Meat	
<i>Chops, steaks and roasts (deer, elk, moose, caribou/reindeer, antelope and pronghorn)</i>	
Well done	74°C (165°F)
<i>Ground meat</i>	
Ground meat and meat mixtures	74°C (165°F)
Ground venison and sausage	74°C (165°F)
<i>Large game</i>	
Bear, bison, musk-ox, walrus, etc.	74°C (165°F)
<i>Small game</i>	
Rabbit, muskrat, beaver, etc.	74°C (165°F)
<i>Game birds/waterfowl (for example, wild turkey, duck, goose, partridge and pheasant)</i>	
Whole	82°C (180°F)
Breasts and roasts	74°C (165°F)
Thighs, wings	74°C (165°F)
Stuffing (cooked alone or in bird)	74°C (165°F)
Reheating	74°C (165°F)
Holding Hot Foods	60°C (140°F)
Cooling	60°C (140°F) to 20°C (68°F) within 2 hours, and 20°C (68°F) to 4°C (40°F) within 4 hours

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 épiceries 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*,
 - (vi) 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 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).

Approbatons 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 approbatons 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 (CO₂) 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 tranches 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

Concentration minimale mg/l (ppm)	Température minimale pH de 8 à 10	Température minimale pH de 8 ou au-dessous
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.

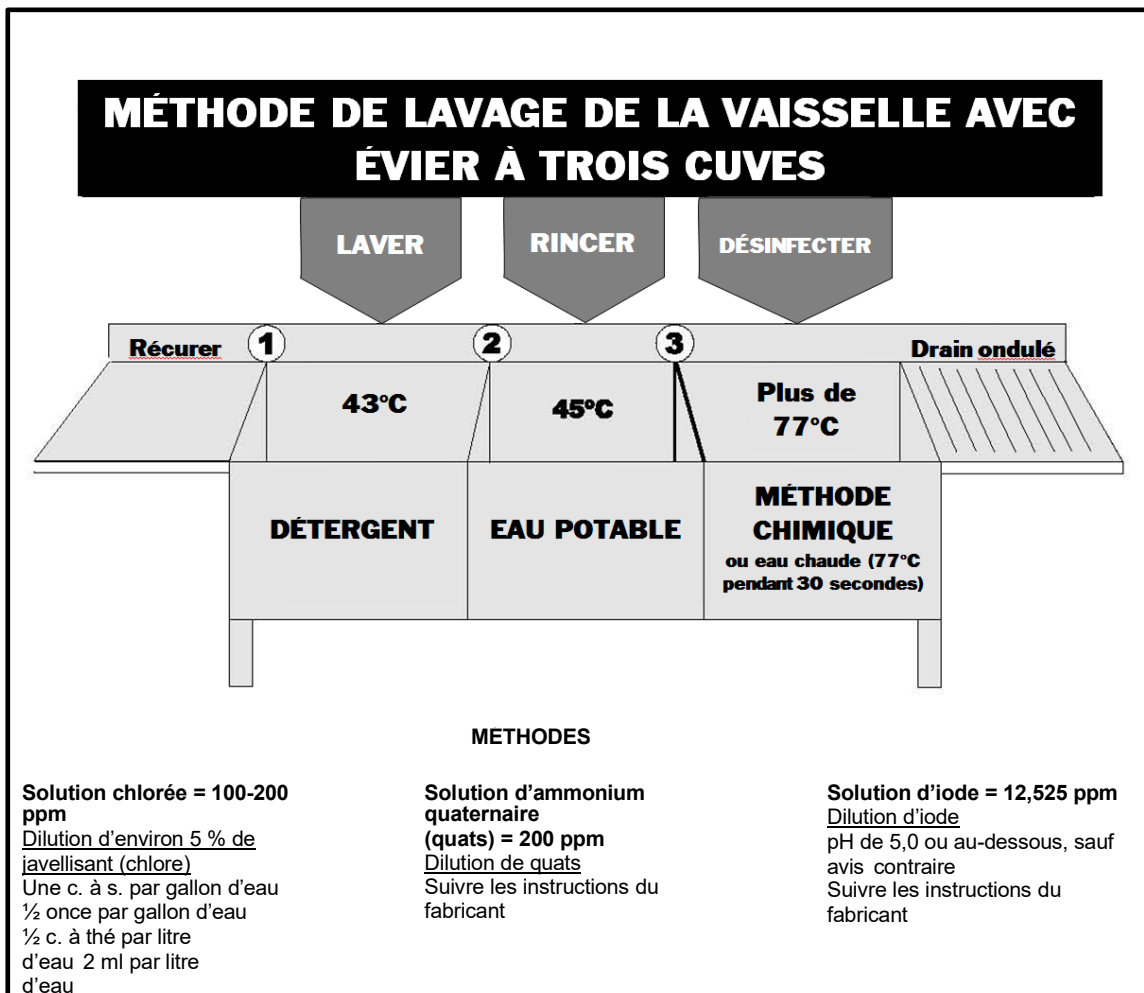
4.2.7 Lavage de vaisselle mécanique : méthodes d'assainissement à l'eau chaude

- 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 fabricant) 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 détritiques.

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 (pH >4,6) et ayant une activité de l'eau élevé ($a_w >0,85$), 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 épiceries.

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 (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).

Étape critique	Température requise
Réfrigération	4 °C (40 °F) ou moins
Congélation	-18 °C (0 °F) ou moins
Réduction des parasites Poisson cru	-20 °C (-4 °F) pendant 7 jours, ou -35 °C (-31 °F) dans un congélateur à courant d'air pendant 15 heures
Cuisson (pour l'étape de mort instantanée, ou pour la période spécifiée)	
Viande, volaille, œufs et poisson	
<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)
Autres	
Autres (p. ex., hot dog, farce, restes)	74 °C (165 °F)
Viande de gibier	
<i>Longes, steaks ou rôtis (chevreuil, élan, orignal, caribou/renne, antilope et antilocapre)</i>	
Bien cuit	74 °C (165 °F)
Viande hachée	
Viande hachée et mélange de viande	74 °C (165 °F)
Venaison hachée et saucisse de venaison	74 °C (165 °F)
Gros gibier	
Ours, bison, bœuf musqué, morse, etc.	74 °C (165 °F)
Petit gibier	
Lapin, rat musqué, castor, etc.	74 °C (165 °F)
Gibier à plumes/oiseau aquatique (p. ex., dinde sauvage, canard, oie, perdrix et faisan)	
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)
Réchauffage	74 °C (165 °F)
Conservation des aliments chauds	60 °C (140 °F)
Refroidissement	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

MENTAL HEALTH ACT, coming into force

R-033-2023

Registered with the Chief Legislative Counsel

2023-10-24

The Commissioner in Executive Council, under section 96 of the *Mental Health Act*, S.Nu. 2021,c.19, and every enabling power, orders that the following provisions of the Act come into force:

- (a) section 1;
- (b) subsection 2(1);
- (c) sections 64 and 65;
- (d) subsections 78(2), (3), and (4);
- (e) section 82;
- (f) section 89.

LOI SUR LA SANTÉ MENTALE—Entrée en vigueur

R-033-2023

Enregistré auprès du premier conseiller législatif

2023-10-24

En vertu de l'article 96 de la *Loi sur la santé mentale*, L.Nun. 2021, ch. 19, et de tout pouvoir habilitant, la commissaire en Conseil exécutif décrète que les dispositions suivantes entrent en vigueur :

- a) l'article 1;
- b) le paragraphe 2(1);
- c) les articles 64 et 65;
- d) les paragraphes 78(2), (3) et (4);
- e) l'article 82;
- f) l'article 89.