



**NEW BRUNSWICK
REGULATION 2009-138**

under the

**PUBLIC HEALTH ACT
(O.C. 2009-457)**

Filed November 20, 2009

Regulation Outline

CITATION

Citation.1

DEFINITIONS

Definitions.2

abattoir — abattoir
Act — Loi
container — contenant
contamination — contamination
equipment — équipement
fish — poisson
food contact surface — surface de contact des aliments
hand washing station — poste de lavage de mains
licence — licence
licensee — titulaire
pest — animal nuisible
potentially hazardous — potentiellement dangereux
process — transformation
public market — marché public
sanitize — assainir
temporary food premises — locaux temporairement destinés aux
aliments
utensils — ustensiles

EXEMPTIONS

Exemptions.3

CLASSES OF FOOD PREMISES

Classes of food premises.4

Abattoir deemed to be Class 5 food premises.5

LICENCES

Application for licence.6

Application fee.7

Additional documentation.8

Issuance of licence.9

Renewal of licence.10

Updating of information.11

Duration of licence.12

Terms and conditions of licence.13

**RÈGLEMENT DU
NOUVEAU-BRUNSWICK 2009-138**

pris en vertu de la

**LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE
(D.C. 2009-457)**

Déposé le 20 novembre 2009

Sommaire

TITRE

Titre1

DÉFINITIONS

Définitions.2

abattoir — abattoir
animal nuisible — pest
assainir — sanitize
contamination — contamination
contenant — container
équipement — equipment
licence — licence
locaux temporairement destinés aux aliments — temporary food
premises
Loi — Act
marché public — public market
poisson — fish
poste de lavage de mains — hand washing station
potentiellement dangereux — potentially hazardous
surface de contact des aliments — food contact surface
titulaire — licensee
transformation — process
ustensiles — utensils

EXEMPTIONS

Exemptions.3

CLASSES DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Classes de locaux destinés aux aliments.4

Un abattoir est réputé appartenir à la classe 5.5

LICENCES

Demande de licence.6

Droits à payer7

Autres documents.8

Délivrance de la licence.9

Renouvellement des licences.10

Mise à jour des renseignements.11

Durée de validité de la licence.12

Modalités et conditions des licences13

Licence not transferable.	14
Suspension or revocation of licence.	15
Display of licence.	16
STANDARDS FOR FOOD PREMISES	
Standards for food premises.	17
Washrooms.	18
Hand washing stations.	19
CONTROL OF FOOD HAZARDS	
Record keeping.	20
Location of records.	21
Recall of food.	22
Food from approved sources.	23
Shellfish containers.	24
Product identification.	25
Protection of food from contamination.	26
Handling of potentially hazardous food.	27
Transportation of food.	28
Previously served food.	29
Food handling procedures.	30
MAINTENANCE AND SANITATION	
Equipment, utensils and food contact surfaces.	31
Cold and hot holding equipment.	32
Sanitation.	33
Single service utensils and containers.	34
Cleaning and sanitation procedures	35
Pest control.	36
HYGIENE AND DISEASES	
Employee hygiene.	37
Diseases.	38
TRAINING	
Training	39
MISCELLANEOUS	
Display of food inspection report.	40
Animals.	41
Preliminary to construction of abattoir or dairy plant.	42
COMMENCEMENT	
Commencement.	43
SCHEDULE A	

Inaccessibilité de la licence.	14
Suspension ou révocation de la licence.	15
Mise en évidence de la licence.	16
NORMES APPLICABLES AUX LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS	
Normes.	17
Toilettes.	18
Poste de lavage de mains.	19
CONTRÔLE DES RISQUES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS	
Tenue de dossiers.	20
Où trouver les documents	21
Rappel d'aliments.	22
Aliments proviennent de sources approuvées.	23
Emballages à mollusques et crustacés	24
Identification des produits.	25
Préservation des aliments.	26
Manipulation sanitaire des aliments potentiellement dangereux.	27
Transport des aliments.	28
Aliments déjà servis.	29
Protocole de manipulation des aliments.	30
ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT	
Équipement, ustensiles et surfaces de contact des aliments	31
Appareils permettant de garder les aliments au chaud ou au froid.	32
Assainissement	33
Matériel non réutilisable.	34
Protocole de nettoyage et d'assainissement.	35
Mesures de prévention contre les animaux nuisibles.	36
MESURES D'HYGIÈNE ET MALADIES	
Hygiène des employés	37
Maladies.	38
FORMATION	
Formation	39
GÉNÉRALITÉS	
Mise en évidence du rapport d'inspection.	40
Animaux.	41
Formalités préalables à la construction d'un abattoir ou d'une laiterie	42
ENTRÉE EN VIGUEUR	
Entrée en vigueur	43
ANNEXE A	

Under section 68 of the *Public Health Act*, the Lieutenant-Governor in Council makes the following Regulation:

CITATION

Citation

1 This Regulation may be cited as the *Food Premises Regulation - Public Health Act*.

DEFINITIONS

Definitions

2 The following definitions apply in this Regulation.

“abattoir” includes slaughterhouses and any place where cattle, sheep, swine, poultry or other animals are killed for use as food. (*abattoir*)

“Act” means the *Public Health Act*. (*Loi*)

“container” means a receptacle or covering used to package, wrap, contain or cover food. (*contenant*)

“contamination”, with respect to food, means conditions that permit

- (a) the introduction of foreign matter,
- (b) the introduction or multiplication of disease-causing microorganisms or parasites, or
- (c) the introduction or production of toxins. (*contamination*)

“equipment” means any appliance, apparatus or device that is used in the operation of a food premises, but does not include utensils. (*équipement*)

“fish” means any fish, including molluscs, crustaceans and echinoderms, and any of their parts, products or by-products. (*poisson*)

“food contact surface” means the surface of equipment or utensils with which food normally comes into contact, and includes counter surfaces. (*surface de contact des aliments*)

“hand washing station” means a handbasin that is provided with hot and cold running potable water and that has in its immediate vicinity a dispenser for the provision of liquid or powder soap and a method of hand dry-

En vertu de l’article 68 de la *Loi sur la santé publique*, le lieutenant-gouverneur en conseil prend le règlement suivant :

TITRE

Titre

1 *Règlement sur les locaux destinés aux aliments - Loi sur la santé publique.*

DÉFINITIONS

Définitions

2 Les définitions qui suivent s’appliquent au présent règlement.

« abattoir » S’entend d’un lieu où des animaux des espèces bovines, ovines, porcines ou autres ou encore de la volaille sont abattus pour fins de consommation. (*abattoir*)

« animal nuisible » Un animal ou un arthropode qui peut contaminer les aliments ou les surfaces de contact et s’entend également des rats, des souris, des coquerelles et des mouches. (*pest*)

« assainir » Traiter au moyen de procédés qui détruisent la plupart des microorganismes, y compris les pathogènes. (*sanitize*)

« contamination » En ce qui a trait aux aliments, conditions qui permettent

- a) l’introduction d’une matière étrangère;
- b) l’introduction ou la multiplication des microorganismes ou de parasites qui provoquent des maladies;
- c) l’introduction ou la production de toxines. (*contamination*)

« contenant » Récipient ou emballage utilisé pour emballer, emballer, contenir ou couvrir les aliments. (*container*)

« équipement » Appareil, dispositif, batterie ou instrument qui est ou peut être utilisé lors des opérations effectuées dans un local destiné aux aliments ou pour son entretien sauf les ustensiles. (*equipment*)

« licence » Licence qui permet d’exploiter un local destiné aux aliments. (*licence*)

ing that uses paper towels in a dispenser or that uses forced air. (*poste de lavage de mains*)

“licence” means a licence to operate a food premises. (*licence*)

“licensee” means a person to whom a licence has been issued to operate a food premises. (*titulaire*)

“pest” means any animal or arthropod that may contaminate food or food contact surfaces, and includes rats, mice, cockroaches and flies. (*animal nuisible*)

“potentially hazardous”, with respect to food, means a form or state that is capable of supporting the growth of pathogenic microorganisms or the production of toxins. (*potentiellement dangereux*)

“process” includes killing, eviscerating, thermal processing, smoking, salting, pickling, pasteurizing and processing of previously processed food. (*transformation*)

“public market” means a venue where a vendor sets up or a group of vendors set up, on a regular basis in a common location to sell food products, and includes a farmers’ market, a roadside stand, a produce stand and a flea market. (*marché public*)

“sanitize” means to treat by a process that destroys most microorganisms, including all pathogens. (*assainir*)

“temporary food premises” means a food premises that operates for a period of no more than 14 consecutive days in conjunction with a single event or celebration. (*locaux temporairement destinés aux aliments*)

“utensils” includes kitchenware, tableware, glasses, cutlery or other similar items used in the handling, preparation, processing, displaying, serving, dispensing, storing, containing or consuming of food. (*ustensiles*)

« locaux temporairement destinés aux aliments » Locaux destinés aux aliments en exploitation pour une période d’au plus quatorze jours consécutifs relativement à un seul événement ou une seule célébration. (*temporary food premises*)

« Loi » La *Loi sur la santé publique*. (*Act*)

« marché public » Endroit où des marchands se rassemblent pour vendre des produits alimentaires, et s’entend des marchés de producteurs, des étals le long des routes, des comptoirs de produits maraîchers et des marchés aux puces. (*public market*)

« poisson » Poissons, mollusques et crustacés et des échinodermes ou toutes parties de ceux-ci ainsi que les produits et les sous-produits qu’on en tire. (*fish*)

« poste de lavage de mains » Lavabo alimenté en eau courante potable aussi bien froide que chaude et tout près duquel se trouve un distributeur de savon liquide ou en poudre et de quoi se sécher les mains : soit des serviettes en papier dans un distributeur soit un séchoir à air forcé. (*hand washing station*)

« potentiellement dangereux » En ce qui a trait aux aliments, signifie une forme ou un état qui favorise la croissance de microorganismes pathogènes ou la production de toxines. (*potentially hazardous*)

« surface de contact des aliments » Surface de l’équipement ou des ustensiles avec laquelle les aliments entrent en contact. (*food contact surface*)

« titulaire » Personne à qui une licence a été délivrée et qui l’autorise à exploiter un local destiné aux aliments. (*licensee*)

« transformation » S’entend notamment d’abattre, d’éviscérer, de procéder à un traitement thermique, de fumer, de saler, de mariner, de pasteuriser et de transformer de nouveau des aliments déjà transformés. (*process*)

« ustensiles » Ustensiles de cuisine, articles de table, verres, coutellerie et autres choses semblables qui servent à la manipulation, à la préparation, à la transformation, à la mise en montre, à la présentation, au service, à la distribution, à l’entreposage et à contenir les aliments ou à leur consommation. (*utensils*)

EXEMPTIONS**Exemptions**

3(1) This Regulation does not apply to

- (a) a kitchen in a private home where meals are prepared for family members, non-paying guests or boarders under private arrangement,
- (b) a private home operated as a bed and breakfast that serves only breakfasts,
- (c) an inn or a similar establishment that serves only breakfasts that require no preparation of potentially hazardous food,
- (d) a private home that receives catered or home-delivered foods,
- (e) a produce stand that offers only whole, uncut fresh fruits or vegetables,
- (f) a premises where only non-potentially hazardous food is stored, displayed, distributed, transported, sold or offered for sale, without any preparation, manufacturing or processing of food on the premises,
- (g) a food vending machine that vends only bottled beverages, candies, nuts or similar non-potentially hazardous food,
- (h) a premises that is registered with and subject to inspection by the Canadian Food Inspection Agency, or
- (i) a premises that is a farm in respect of the slaughter of animals on the farm for the farmer's personal use exclusively.

3(2) Subject to subsections (3) and (4), a person who operates a food premises and who would otherwise be required to obtain a licence to operate Class 1, Class 2 or Class 3 food premises is exempt from the application of section 12 of the Act and this Regulation until April 1, 2010.

EXEMPTIONS**Exemptions**

3(1) Le présent règlement ne s'applique pas à ce qui suit :

- a) à une cuisine dans une résidence privée où des repas sont préparés pour les membres de la famille, des invités ou des pensionnaires en vertu d'un arrangement privé;
- b) une résidence privée qui est exploitée comme gîte touristique et où on ne sert que des petits déjeuners;
- c) une auberge ou autre établissement semblable qui ne sert que des petits déjeuners ne demandant aucune préparation d'aliments potentiellement dangereux;
- d) une résidence privée où sont reçus des aliments ou mets préparés par un traiteur ou des aliments ou des mets livrés à domicile;
- e) un kiosque de produits maraîchers qui n'offre que des fruits et légumes entiers non coupés;
- f) un endroit où seulement des aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux sont entreposés, mis en montre, présentés, distribués, transportés, vendus ou offerts à la vente, alors qu'ils n'y ont pas été préparés, fabriqués ou transformés;
- g) une distributrice qui ne contient que des breuvages embouteillés, des bonbons, des noix ou autres aliments semblables qui ne sont pas potentiellement dangereux;
- h) un établissement qui est agréé auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments assujéti à son inspection;
- i) l'endroit où sur une ferme on abat des animaux de boucherie pour l'usage exclusif de l'agriculteur.

3(2) Sous réserve des paragraphes (3) ou (4), la personne qui exploite des locaux destinés aux aliments et qui par ailleurs, serait tenue d'obtenir une licence de la classe 1, de la classe 2 ou de la classe 3 pour les locaux qu'elle exploite est exemptée de l'application de l'article 12 de la Loi et de l'application du présent règlement jusqu'au 1^{er} avril 2010.

3(3) A person who, immediately before the commencement of this Regulation, holds a fish buyer's licence under the *Fish Inspection Act* that expires between November 15, 2009, and March 31, 2010, inclusive, is not exempt from the application of section 12 of the Act and this Regulation.

3(4) A person who did not hold a fish buyer's licence immediately before the commencement of this Act but who, if the *Fish Inspection Act* had not been repealed, would have been required to obtain a fish buyer's licence under that Act is not exempt from the application of section 12 of the Act and this Regulation.

CLASSES OF FOOD PREMISES

Classes of food premises

4 The classes of food premises are as follows:

(a) Class 1 food premises - a food premises operated by

(i) a not-for-profit organization that

(A) hosts events on the premises to which members of the public are invited to dine,

(B) provides a food for an event on the premises by arrangement with a private party, or

(C) prepares food on the premises for a catered event held off the premises, or

(ii) an individual who prepares or processes non-potentially hazardous food in a private residence for sale only at a public market;

(b) Class 2 food premises - a food premises located in a kitchen in a private residence where potentially hazardous food

(i) is prepared or processed without any killing or pasteurizing, or if meat or fish is being prepared or processed, without any thermal processing, and

3(3) La personne qui, immédiatement avant l'entrée en vigueur du présent règlement, est titulaire d'un permis qui l'autorise à acheter du poisson délivré en application de la *Loi sur l'inspection du poisson* lequel permis expire entre le 14 novembre 2009 et le 1^{er} avril 2010 est néanmoins tenue de respecter l'article 12 de la Loi et le présent règlement.

3(4) La personne qui, immédiatement avant l'entrée en vigueur du présent règlement, n'est pas titulaire d'un permis qui l'autorise à acheter du poisson délivré en application de la *Loi sur l'inspection du poisson*, mais qui n'eût été de l'abrogation de cette dernière aurait été tenue d'obtenir un tel permis est tenue de respecter l'article 12 de la Loi et le présent règlement.

CLASSES DE LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Classes de locaux destinés aux aliments

4 Les classes des locaux destinés aux aliments sont :

a) Classe 1- Locaux destinés aux aliments :

(i) les locaux sont exploités par un organisme à but non lucratif,

(A) qui y tient des activités auxquelles le public est invité à se restaurer,

(B) qui sert des aliments lors d'une activité tenue sur les lieux à laquelle le public n'est pas admis,

(C) qui y prépare des aliments pour une activité tenue hors des lieux,

(ii) les locaux sont exploités par un particulier dans une résidence privée qui y prépare ou y transforme des aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux en vue uniquement de les vendre au marché public;

b) Classe 2 - Locaux destinés aux aliments — les locaux d'une résidence privée dans lesquels des aliments potentiellement dangereux sont préparés ou transformés,

(i) sans qu'il y ait d'abattage ou de pasteurisation ou si on y apprête ou transforme de la viande ou du poisson, ils ne font pas l'objet d'un traitement thermique,

- (ii) is sold at retail only at a public market;
- (c) Class 3 food premises - a food premises where potentially hazardous food is stored, handled, displayed, distributed, sold or offered for sale of food without any processing or preparing on the premises;
- (d) Class 4 food premises - a food premises where food
- (i) is prepared or processed without killing or pasteurizing or, if meat or fish is being prepared or processed, without thermal processing, and
- (ii) is for sale and is consumed on or off the premises, but is not distributed wholesale;
- (e) Class 5 food premises - a food premises where food is processed for direct sale or wholesale or where food is prepared for wholesale distribution.

Abattoir deemed to be Class 5 food premises

5 An abattoir shall be deemed to be a Class 5 food premises.

LICENCES

Application for licence

6(1) An application for a licence to operate a food premises shall provide the following information:

- (a) the name of the food premises to be operated;
- (b) the mailing address of the food premises;
- (c) the location address of the food premises;
- (d) the Service New Brunswick property identification number on which the food premises is located;
- (e) the phone number of the food premises;
- (f) the name of the applicant and any authorized representative;

(ii) en vue uniquement de les vendre au détail au marché public;

c) Classe 3 - Locaux destinés aux aliments — les locaux dans lesquels des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, mis en montre, présentés, distribués, vendus ou offerts à la vente sans qu'il y ait de transformation ou de préparation sur place;

d) Classe 4 - Locaux destinés aux aliments et dans lesquels,

(i) des aliments sont préparés ou transformés, sans qu'il y ait d'abattage ou de pasteurisation ou si on y apprête ou transforme de la viande ou du poisson, ils ne font pas l'objet d'un traitement thermique,

(ii) en vue de les vendre ou pour être consommés sur place ou non, mais pas pour une distribution en gros;

e) Classe 5 - Locaux destinés aux aliments — les locaux dans lesquels des aliments sont transformés en vue de les vendre directement au consommateur ou préparés pour une distribution en gros.

Un abattoir est réputé appartenir à la classe 5

5 Un abattoir est réputé être un local destiné aux aliments qui appartient à la classe 5.

LICENCES

Demande de licence

6(1) La demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments doit fournir ce qui suit :

- a) le nom des locaux à exploiter;
- b) l'adresse postale des locaux;
- c) l'adresse civique des locaux;
- d) le numéro d'identification de la parcelle qui lui a été attribué par Services Nouveau-Brunswick;
- e) le numéro de la ligne téléphonique qui dessert les locaux;
- f) le nom du demandeur et de l'agent ou du représentant autorisé;

- (g) the address of the applicant and any authorized representative;
- (h) the phone number of the applicant and any authorized representative;
- (i) the class of food premises to be operated;
- (j) dates and times of intended operation;
- (k) copies of menus to be used, if any;
- (l) if applying for a licence to operate a Class 1 food premises and if a non-profit organization, a description of and the number of food service events anticipated to be hosted, provided or for which food is prepared by the organization in the coming year;
- (m) a statement indicating the applicant's experience in operating a food premises or other documentation indicating that the applicant has sufficient knowledge, experience and training to operate the food premises in a safe manner;
- (n) details of staff training that has been or will be provided, indicating that the staff has or will have sufficient knowledge, experience and training to operate the food premises in a safe manner;
- (o) details of hygienic practices and procedures to be followed by persons working in the food premises and a copy of the applicant's health policy for staff;
- (p) a floor plan of the food premises showing the location of equipment and process flow patterns, if applicable;
- (q) documentation detailing how the premises, equipment and utensils will be kept clean and sanitary, including details on disposal of all waste products;
- g) l'adresse du demandeur et de l'agent ou du représentant autorisé;
- h) le numéro de téléphone du demandeur et de l'agent ou du représentant autorisé;
- i) la classe des locaux à exploiter;
- j) les dates et les heures auxquelles ou pendant lesquelles les locaux seront en exploitation;
- k) des copies des menus qui seront utilisés, le cas échéant;
- l) si la classe de licence demandée est la classe 1 et si le demandeur est un organisme à but non lucratif, une description des activités au cours desquelles des aliments seront servis et le nombre de fois où l'organisme prévoit y tenir de telles activités dans l'année à suivre;
- m) une déclaration du demandeur quant à son expérience relative à l'exploitation de locaux destinés aux aliments ou tout autre document qui indique qu'il a une formation, des connaissances et une expérience suffisantes pour exploiter des locaux destinés aux aliments de manière sécuritaire;
- n) des renseignements précis quant à la formation, aux connaissances qui ont été ou seront données ou transmises au personnel et qui se doivent d'être suffisantes et le niveau d'expérience des employés ou comment on compte lui faire acquérir suffisamment d'expérience pour exploiter les locaux destinés aux aliments de manière sécuritaire;
- o) des renseignements précis quant aux pratiques d'hygiène et quant à la procédure à suivre par les personnes qui travaillent dans les locaux destinés aux aliments ainsi qu'une copie du protocole d'hygiène du personnel;
- p) un plan d'étage qui indique l'emplacement de l'équipement et le schéma des opérations s'il y a lieu;
- q) des documents qui expliquent de façon détaillée le protocole de nettoyage et d'assainissement des locaux, et comment l'équipement et les ustensiles seront gardés dans un bon état de propreté et salubres, et notamment la façon dont on se débarrassera des déchets;

(r) the type of water supply and, if privately supplied, evidence that it is potable;

(s) the type of sewage disposal system and if the premises is served by a private sewage disposal system, the total number of seats in the food premises and the total number of staff working on each shift;

(t) if a non-profit organization, evidence to support that status; and

(u) any other information the Minister requires to assess the application.

6(2) The Minister shall not issue a licence to an applicant unless he or she has a copy of an inspection report by a public health inspector, made not more than 3 weeks before the date of issuance of the licence, indicating that the food premises meets the standards set out in section 17.

6(3) Subsection (2) does not apply in the case of a renewal of a licence.

6(4) Paragraphs (1)(j), (m) to (q) and (s) do not apply to an application for a licence to operate a Class 1 food premises.

Application fee

7(1) The application fee for a licence to operate a food premises is as follows:

- (a) Class 1 food premises - no fee;
- (b) Class 2 food premises - \$25;
- (c) Class 3 food premises - \$50;
- (d) Class 4 food premises - \$225; and
- (e) Class 5 food premises - \$450.

r) par quoi l'approvisionnement en eau est assuré et une preuve de la potabilité de l'eau si elle ne provient pas des services publics;

s) le dispositif prévu pour se débarrasser des eaux usées et s'il s'agit d'un système autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées, le nombre de places assises dans les locaux ainsi que le nombre d'employés qui y travailleront pendant chaque quart de travail;

t) s'il s'agit d'un organisme à but non lucratif, des documents qui viennent appuyer le fait qu'il se réclame de ce statut;

u) tout autre renseignement que le Ministre peut exiger pour évaluer la demande.

6(2) Le Ministre ne peut délivrer au demandeur la licence demandée à moins d'avoir une copie du rapport de l'inspecteur de la santé publique préparé dans les dernières trois semaines, qui lui indique que les locaux destinés aux aliments sont conformes aux normes énoncées à l'article 17.

6(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas au renouvellement d'une licence.

6(4) Les alinéas (1)j), m) à q), et s) ne s'appliquent pas à la demande de licence de la classe 1.

Droits à payer

7(1) Les droits à payer pour la demande de licence sont les suivants :

- a) Licence de classe 1 - Locaux destinés aux aliments - gratuit;
- b) Licence de classe 2 - Locaux destinés aux aliments - 25 \$;
- c) Licence de classe 3 - Locaux destinés aux aliments - 50 \$;
- d) Licence de classe 4 - Locaux destinés aux aliments - 225 \$;
- e) Licence de classe 5 - Locaux destinés aux aliments - 450 \$.

7(2) Notwithstanding subsection (1), the fee for

- (a) a licence to operate a Class 3 or Class 4 food premises that is a temporary food premises is \$50;
- (b) a licence to operate a Class 2, Class 3 or Class 4 food premises operated by a non-profit organization is \$1; and
- (c) a licence to operate a Class 5 food premises for the purposes of producing only maple syrup products is \$50.

7(3) If a food premises is operated by a person as part of a day care center or community placement residential facility approved by the Minister of Social Development under the regulations made under the *Family Services Act*, the person is exempt from paying the fee under paragraph (1)(d).

Additional documentation

8(1) On and after April 1, 2011, an applicant for a licence to operate a Class 2, Class 4 or Class 5 food premises shall supply documentation with his or her application on the food handling procedures used by the applicant for potentially hazardous food.

8(2) On the request of the Minister, an applicant to operate a Class 1 food premises shall provide documentation on the food handling procedures used by the applicant for potentially hazardous food with his or her application.

Issuance of licence

9 The Minister, if satisfied that an applicant has fulfilled all the requirements of the Act and the regulations in relation to an application for a licence, shall issue to the applicant a licence to operate the food premises.

Renewal of licence

10 A licensee who applies to renew a licence shall at the time of application pay the fee required under section 7 and verify that all information provided in the initial application and any supporting documentation, or as updated, is accurate.

7(2) Nonobstant le paragraphe (1), les droits suivants sont à verser dans les cas suivants :

- a) pour obtenir une licence de locaux temporairement destinés aux aliments de classe 3 ou 4, les droits s'élèvent à 50 \$;
- b) pour obtenir une licence de locaux destinés aux aliments de classe 2, de la classe 3 ou de la classe 4 exploités par un organisme à but non lucratif, les droits s'élèvent à 1 \$;
- c) pour obtenir une licence de locaux destinés aux aliments de la classe 5 dans le but uniquement d'y produire des produits acéricoles, les droits s'élèvent à 50 \$.

7(3) Dans le cas où les locaux destinés aux aliments sont exploités en tant que partie intégrante d'une garderie ou d'installations de placement communautaire de type résidentiel qui ont reçu l'agrément du ministre des services communautaires prévu par les règlements pris en vertu de la *Loi sur les services à la famille*, la personne qui les exploite n'a pas à verser les droits prévus au paragraphe (1)(d).

Autres documents

8(1) À partir du 1^{er} avril 2011, la personne qui demande une licence de la classe 2, de la classe 4 ou de la classe 5 doit joindre à sa demande les documents relatifs à son protocole de manipulation des aliments potentiellement dangereux.

8(2) La personne qui fait la demande d'une licence de la classe 1 doit, à la demande du Ministre, lui fournir les documents relatifs à son protocole de manipulation des aliments potentiellement dangereux.

Délivrance de la licence

9 Le Ministre, convaincu que le demandeur a rempli les exigences de la Loi et des règlements relatives à la demande de licence, lui délivre la licence.

Renouvellement des licences

10 Le titulaire qui désire le renouvellement de sa licence, doit au moment où il en fait la demande, verser les droits prévus à l'article 7 et s'assurer que les renseignements et les documents qu'il a fournis à l'appui de sa

Updating of information

11 If any information provided in the initial application or any of the supporting documentation changes, the applicant or licensee, as the case may be, shall update the information with the Minister no later than 5 business days before the change.

Duration of licence

12(1) Subject to subsections (2) and (3), a licence expires on March 31 of each year, unless it is suspended or revoked.

12(2) A licence for the operation of a Class 3 or Class 4 food premises that is a temporary food premises is valid only for the period specified in the licence.

12(3) The initial licence issued under this Regulation to a person who, immediately before the commencement of this Regulation, held a fish buyer's licence under the *Fish Inspection Act* that expires between November 15, 2009, and March 31, 2010, is valid until March 31, 2011.

Terms and conditions of licence

13(1) It is a term and condition of every licence that the licensee shall not alter or extend the food premises in respect of which the licence has been issued without first notifying the Minister and obtaining an approval for such alteration or extension.

13(2) The following terms and conditions apply to a licence issued to a not-for-profit organization to operate a Class 1 food premises:

- (a) the licensee shall not conduct more than an aggregate of 12 events per year in respect of those events referred to in clauses 4(a)(i)(A), (B) and (C), and
- (b) no such event shall exceed 24 hours' duration.

Licence not transferable

14 A license to operate a food premises is not transferable.

demande de licence initiale ou qu'il a mis à jour sont exacts.

Mise à jour des renseignements

11 Le demandeur ou le titulaire, selon le cas, doit signaler tout changement afférent aux renseignements ou aux documents qu'il a fournis au Ministre lors de sa demande initiale, au moins cinq jours avant le changement.

Durée de validité de la licence

12(1) Sous réserve des paragraphes (2) et (3), une licence expire le 31 mars chaque année à moins qu'elle n'ait été révoquée ou suspendue entre-temps.

12(2) La licence de la classe 3 ou de classe 4 pour exploiter des locaux temporairement destinés aux aliments n'est valide que pour la période indiquée au permis.

12(3) C'est le 31 mars 2011 qu'expire la licence initiale délivrée sous le régime du présent règlement à une personne qui, immédiatement avant l'entrée en vigueur de présent règlement, est titulaire d'un permis qui l'autorise à acheter du poisson délivré en application de la *Loi sur l'inspection du poisson* et lequel permis expire entre le 14 novembre 2009 et le 1^{er} avril 2010.

Modalités et conditions des licences

13(1) Chaque licence est assortie de la condition voulant que le titulaire ne puisse modifier ou agrandir les locaux destinés aux aliments pour lesquels sa licence a été délivrée sans en avoir au préalable avisé le Ministre et sans en avoir obtenu l'autorisation de ce dernier.

13(2) La licence de la classe 1 délivrée à un organisme à but non lucratif est assortie des modalités suivantes :

- a) son titulaire ne peut tenir dans les locaux destinés aux aliments plus de douze activités décrites aux divisions 4a)(i)(A), (B) et (C);
- b) aucune de ces activités ne peut durer plus de 24 heures.

Incessibilité de la licence

14 La licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments est incessible.

Suspension or revocation of licence

15 The Minister may suspend or revoke a licence if the Minister is satisfied that the licensee has violated or failed to comply with any provision of the Act, this Regulation, the *Dairy Plant and Transportation of Milk Regulation - Public Health Act* or the *Abattoir Regulation - Public Health Act*.

Display of licence

16 A licensee shall display the licence to operate a food premises in or on the premises so that customers can easily see the licence.

STANDARDS FOR FOOD PREMISES

Standards for food premises

17 A licensee shall ensure that a food premises operated by the licensee

- (a) is of sound construction and in good repair,
- (b) is designed to facilitate effective cleaning and sanitation,
- (c) is designed to ensure the safe and sanitary handling of food,
- (d) is attached to, equipped with or has access to, a supply of hot and cold potable water in quantities sufficient to meet the needs of the operation,
- (e) is connected to or will have access to an approved wastewater disposal system, if wastewater is generated, and that the wastewater system is so constructed so as to properly handle the disposal of wastewater,
- (f) is provided with lighting that is located throughout all areas of the premises and of sufficient intensity to meet the needs of the operation,
- (g) is equipped with a means of providing effective ventilation to areas of the premises that are subject to the generation or accumulation of odours, fumes, steam, vapors, smoke or excessive heat,

Suspension ou révocation de la licence

15 Le Ministre peut suspendre ou révoquer la licence s'il est convaincu que le titulaire a contrevenu ou a omis de se conformer aux dispositions de la Loi ou du présent règlement ou aux dispositions du *Règlement sur les laiteries et le transport du lait - Loi sur la santé publique* ou du *Règlement sur les abattoirs - Loi sur la santé publique* dans le cas où le titulaire est assujéti à l'un ou l'autre de ces règlements.

Mise en évidence de la licence

16 Le titulaire affiche dans les locaux la licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments de façon à ce que, pour les clients, elle soit bien en évidence.

NORMES APPLICABLES AUX LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

Normes

17 Le titulaire voit à ce que les locaux destinés aux aliments qu'il exploite répondent à ce qui suit :

- a) ils sont de construction solide et en bon état de réparation;
- b) ils sont conçus de façon à en faciliter le nettoyage et l'assainissement efficaces;
- c) ils sont conçus de façon à assurer une manipulation sécuritaire et hygiénique des aliments;
- d) ils sont approvisionnés en eau potable, aussi bien froide que chaude et en quantité suffisante, pour satisfaire aux besoins du local destiné aux aliments ou le local est adjacent à une telle source d'approvisionnement ou on peut y avoir accès à partir du local;
- e) ils sont raccordés à un réseau d'évacuation des eaux usées approuvé si des eaux usées y sont générées ou on peut y avoir accès à partir du local et il est aménagé de façon à qu'on puisse en gérer les eaux usées comme il se doit;
- f) ils sont pourvus d'un éclairage qui diffuse la lumière partout dans le local et d'une intensité suffisante pour effectuer les opérations;
- g) ils sont dotés d'un équipement assurant une ventilation efficace dans les espaces où il pourrait y avoir des odeurs ou d'où parviennent des émanations, des odeurs, des vapeurs, de la fumée ou une chaleur ex-

(h) is equipped with or has access to a washroom for the use of staff that is located on the premises or is located in an area that can be conveniently accessed by staff,

(i) is equipped with hand washing stations in adequate number and located to facilitate convenient access by staff, and

(j) is designed and maintained in such a way as to prevent cross-connections between non-potable water and the potable water supply.

Washrooms

18(1) A licensee shall ensure that all washrooms on the food premises are kept clean and sanitary, have a hand washing station, toilet paper and a garbage receptacle and that the washrooms do not open directly into an area where food is prepared, stored or processed.

18(2) A licensee shall ensure that in a washroom for the use of staff there is a sign posted at all times reminding staff that they must wash their hands each time they use the washroom.

Hand washing stations

19 A licensee shall ensure that a hand washing station is not used for any other purpose and that it is kept clear and is easily accessible to staff.

CONTROL OF FOOD HAZARDS

Record keeping

20 A licensee who holds a Class 2 or Class 5 food premises licence shall

(a) maintain records of preparation and processing and process control for a period of at least one year after each lot of food is released for sale, and

(b) maintain such records so as to enable any lot of food distributed from the premises to be effectively identified and recalled.

cessive ou pour éviter qu'il n'y ait une accumulation désagréable de celles-ci;

h) ils sont pourvus de toilettes à l'usage des employés ou ils ont accès à des toilettes soit sur les lieux soit dans un endroit où ils peuvent se rendre sans inconvénient;

i) il s'y trouve suffisamment de postes de lavage de mains vu le nombre d'employés et que les employés peuvent y avoir accès sans inconvénient;

j) ils sont conçus et maintenus sans jonction fautive pour ne pas que des eaux usées se mêlent à l'eau potable.

Toilettes

18(1) Le titulaire doit s'assurer que toutes les toilettes des locaux destinés aux aliments sont gardées propres et salubres, qu'elles soient pourvues d'un poste de lavage de mains et qu'on y trouve du papier hygiénique ainsi qu'une poubelle. De plus, les toilettes ne peuvent donner directement sur une aire où des aliments sont préparés, entreposés ou transformés.

18(2) Le titulaire doit s'assurer qu'une affiche soit placardée en tout temps dans les toilettes à l'usage du personnel lui rappelant de se laver les mains à chaque visite.

Poste de lavage de mains

19 Le titulaire doit s'assurer qu'un poste de lavage de mains ne soit pas utilisé pour autre chose et qu'il soit dégagé et d'accès facile pour les employés.

CONTRÔLE DES RISQUES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS

Tenue de dossiers

20 Le titulaire d'une licence de locaux destinés aux aliments de la classe 2 ou de la classe 5 fait ce qui suit :

a) il tient des dossiers relatifs à la préparation et à la transformation et au contrôle des procédés et les conserve pour un an au moins après la mise sur le marché d'un lot particulier d'aliments;

b) il tient des dossiers qui permet l'identification et le rappel efficace de tout lot d'aliments dont la distribution a été faite à partir des locaux.

Location of records

21 A licensee shall keep the records referred to in section 20 on the premises in respect of which the licence is issued.

Recall of food

22 A licensee who holds a Class 2 or Class 5 food premises licence shall notify the Minister immediately of a recall of food prepared or processed on the food premises and shall provide the following information in writing within 48 hours after the notification:

- (a) the name, code marks and lot numbers, if any, of the recalled food;
- (b) the total quantity of the recalled food originally in the licensee's possession;
- (c) the total quantity of the recalled food that has been distributed up to the time of the recall;
- (d) the area of distribution of the recalled food; and
- (e) the reason for initiating the recall.

Food from approved sources

23(1) A licensee shall ensure that all food used in a food premises operated by the licensee is obtained from a source that is subject to inspection by the Government of Canada or a provincial or territorial government or an agency of those governments under whose authority food safety standards are established and enforced.

23(2) Notwithstanding subsection (1), a licensee may buy fresh fish, fruits and vegetables directly from a primary producer for use in the food premises operated by the licensee.

Shellfish containers

24 A licensee who operates a Class 2 or Class 5 food premises where shellfish is shucked and packed into a container shall ensure that the shellfish is packed only into a container that is a tamper-proof single service bag, carton or pail that cannot be opened without breaking a visible manufacturer's seal or breakaway tab.

Où trouver les documents

21 Le titulaire garde dans les locaux les documents visés à l'article 20 et qui leur sont afférents.

Rappel d'aliments

22 Le titulaire d'une licence de locaux destinés aux aliments de la classe 2 ou de la classe 5 doit immédiatement aviser le Ministre d'un rappel d'aliments qui ont été préparés ou transformés dans les locaux et doit dans les 48 heures de l'avis lui fournir les renseignements suivants :

- a) le nom, les numéros de code et les numéros de lots des aliments qui font l'objet du rappel;
- b) la quantité totale des aliments qui font l'objet du rappel qui étaient en sa possession au départ;
- c) la quantité totale des aliments qui font l'objet du rappel déjà distribués au moment du rappel;
- d) la région dans laquelle les aliments qui font l'objet du rappel ont été distribués;
- e) la raison du rappel.

Aliments proviennent de sources approuvées

23(1) Le titulaire doit veiller à ce que tous les aliments utilisés dans les locaux qu'il exploite proviennent d'une source assujettis à l'inspection fédérale, ou assujettis à l'inspection d'une province ou d'un territoire ou de l'un de leurs organismes ou agences ayant l'autorité de pouvoir établir des normes d'innocuité alimentaire et que ces normes soient respectées.

23(2) Nonobstant le paragraphe (1), un titulaire peut acheter au producteur primaire du poisson frais, des fruits et des légumes frais pour les utiliser dans les locaux qu'il exploite.

Emballages à mollusques et crustacés

24 Le titulaire qui exploite des locaux destinés aux aliments de classe 2 ou de classe 5 où des crustacés et des mollusques sont écaillés et emballés doit s'assurer que les contenants ne puissent être violés qu'il s'agisse d'un sac non réutilisable, d'un carton ou d'un seau non réutilisable qui ne peut être ouvert sans briser le sceau ou détacher la languette du manufacturier.

Product identification

25(1) A licensee shall ensure that all food on the food premises, if removed from its original container, is clearly and properly identified with the common name of the food.

25(2) A licensee shall ensure that food present in a food premises that is not for sale is clearly identified as being not for sale or distribution in a manner that is clearly understood by all employees and inspection authorities.

25(3) A licensee shall ensure that food for the personal use of management staff and employees is kept separate and apart from all other food in the premises.

25(4) A licensee shall ensure that any potentially hazardous foods wrapped in packages or stored in containers are labelled with the date of preparation.

Protection of food from contamination

26 A licensee shall ensure that

(a) all cooked food and food that cannot be washed or that will not be further washed before eating is protected from customer handling, coughing or sneezing and from filth, dust, insects, rodents and any other contaminating substance, and

(b) all pesticides, chemicals and cleaning equipment and supplies are kept separate from food preparation and storage areas.

Handling of potentially hazardous food

27(1) A licensee who handles potentially hazardous food shall ensure that the food

(a) is handled and processed in a manner that renders it safe to eat,

Identification des produits

25(1) L'exploitant veille à ce que tous les aliments qui se trouvent dans les locaux soient identifiés clairement et correctement par leurs noms usuels s'ils ne sont pas dans leurs contenants originaux.

25(2) L'exploitant veille à ce que les aliments qui se trouvent dans les locaux qui, pour quelque raison que ce soit, ne sont pas destinés à la vente, soient clairement identifiés comme n'étant pas destinés à la vente ou ne pouvant faire l'objet d'une distribution d'une façon à ce que cela soit bien compris par les employés et par les autorités chargées de l'inspection.

25(3) Le titulaire veille à ce que les aliments destinés au personnel de gestion ou aux employés pour leur propre consommation, soient gardés séparément de tous les autres aliments.

25(4) Le titulaire doit s'assurer que les emballages ou les contenants qui contiennent des aliments potentiellement dangereux portent une étiquette qui indiquent la date de leur préparation.

Préservation des aliments

26 Il incombe au titulaire de faire ce qui suit :

a) de veiller à ce que tous les aliments cuits ou ceux qui ne peuvent être lavés ou qui ne seront pas lavés de nouveau avant d'être mangés soient protégés de façon à ce qu'ils ne puissent être manipulés par les clients ou exposés à leurs postillons et autres substances qui peuvent être expulsées lors de leurs toux ou de leurs éternuements et de façon à ce qu'il soient protégés des impuretés, de la saleté, de la poussière, des animaux nuisibles et autre agents contaminateurs;

b) de veiller à ce que tous les pesticides, les produits chimiques ainsi que l'équipement et les produits de nettoyage sont rangés à l'écart des aires servant à la préparation et à l'entreposage des aliments.

Manipulation sanitaire des aliments potentiellement dangereux

27(1) Le titulaire qui manipule des aliments potentiellement dangereux veille à ce que les aliments

a) soient manipulés et transformés de manière à être propres à la consommation

(b) is held, stored, displayed and transported at a temperature that is

- (i) less than or equal to 4 °Celsius,
- (ii) greater than or equal to 60 °Celsius, or
- (iii) in the case of frozen food, less than or equal to -18 °Celsius, except for ice cream that is being held for service;

(c) if being cooled from a holding, stored, displayed or transported temperature of 60 °Celsius or greater, reaches

- (i) 20 °Celsius within 2 hours, and
- (ii) 4 °Celsius within 6 hours;

(d) if being thawed, is thawed

- (i) under cold running water,
- (ii) in a refrigerator at a temperature of 4 °Celsius or less, or
- (iii) in a microwave as part of the cooking process;

(e) if being reheated, is reheated within 2 hours to at least 74 °Celsius for 15 seconds, and

(f) if meat that is being cooked, is cooked until the internal temperature of the food reaches the minimum temperature prescribed in Schedule A.

27(2) If raw meat is being cut up, a licensee shall ensure that

- (a) it is cut up in a room with a temperature of 10 °Celsius or less, or
- (b) if it is being cut up in a room with a temperature greater than 10 °Celsius, it does not remain in that room for more than 2 consecutive hours.

Transportation of food

28 A licensee who transports food shall take reasonable steps to ensure the food is transported under condi-

b) ils soient gardés, entreposés, mis en montre, présentés et transportés à une température qui est

- (i) égale ou inférieure à 4 °Celsius,
- (ii) égale ou supérieure à 60 °Celsius,
- (iii) dans le cas d'aliments congelés, égale ou inférieure à -18 °Celsius, sauf pour la crème glacée qu'on s'apprête à servir;

c) si on les refroidit alors qu'ils étaient gardés, entreposés, mis en montre, présentés ou transportés à une température de 60 °Celsius ou plus

- (i) ils atteignent une température de 20 °Celsius, dans un délai de deux heures,
- (ii) ils atteignent une température de 4 °Celsius, dans un délai de six heures;

d) si on les dégèle, ils le sont

- (i) sous l'eau courante froide,
- (ii) au réfrigérateur à une température de 4 °Celsius ou moins,
- (iii) au four micro-ondes comme étape de cuisson;

e) si on les réchauffe, ils le sont dans un délai de deux heures à au moins 74 °Celsius et ce, pour quinze secondes.

f) si on cuit de la viande, elle atteint la température à coeur minimale prescrite par l'annexe A.

27(2) Le titulaire s'assure que là ou l'on coupe de la viande crue,

- a) la température de la pièce est de 10 °Celsius ou moins;
- b) si la température de la pièce est supérieure à 10 °Celsius, la viande ne doit pas y être plus de deux heures consécutives.

Transport des aliments

28 Le titulaire qui transporte des aliments prend les mesures raisonnables pour s'assurer que les aliments

tions that prevent any form of chemical, microbial or physical contamination of the food.

Previously served food

29(1) A licensee shall ensure that food that has been previously served to any customer is not re-served.

29(2) Notwithstanding subsection (1), food may be re-served if the food was previously served in a manner that prevented contamination.

29(3) Notwithstanding subsection (1), food that has been on a buffet table with adequate protection from customer handling, coughing or sneezing and temperature control may be stored and served for future use.

Food handling procedures

30 A licensee shall ensure that staff

- (a) are knowledgeable about the food handling procedures used by the licensee for potentially hazardous food,
- (b) comply with the food handling procedures referred to in paragraph (a), and
- (c) are trained in accordance with the information submitted under paragraph 6(1)(n), as updated.

MAINTENANCE AND SANITATION

Equipment, utensils and food contact surfaces

31 A licensee shall ensure that all equipment, utensils and food contact surfaces used on the food premises are

- (a) constructed from materials that are suitable for their intended purpose and are durable, easily cleaned and free from any undesirable substance,
- (b) in proper working order, and
- (c) operated in a manner that ensures the safe and sanitary handling of food.

transportés le sont dans des conditions qui empêchent toute forme de contamination chimique, microbienne ou physique.

Aliments déjà servis

29(1) Le titulaire de licence veille à ce que les aliments qui ont déjà été servis à un client ne soient pas servis de nouveau.

29(2) Nonobstant le paragraphe (1), les aliments peuvent être servis de nouveau si auparavant ils ont été servis de façon à ne pas être contaminés.

29(3) Nonobstant le paragraphe (1), les aliments d'un buffet qui sont protégés d'une façon adéquate pour éviter que les clients ne les contaminent en les manipulant ou en toussant ou en éternuant et dont on contrôle correctement la température peuvent être entreposés et servis plus tard.

Protocole de manipulation des aliments

30 Il incombe au titulaire de s'assurer de ce qui suit :

- a) le protocole de manipulation des aliments potentiellement dangereux est familier au personnel;
- b) le personnel observe le protocole de manipulation des aliments visé à l'alinéa a);
- c) le personnel est formé conformément à ce qui a été indiqué en réponse à ce qui a été demandé à l'alinéa 6(1)n) ou conformément à sa mise jour.

ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

Équipement, ustensiles et surfaces de contact des aliments

31 Il incombe au titulaire de s'assurer que l'équipement, les ustensiles et les surfaces de contact utilisés dans les locaux destinés aux aliments répondent à ce qui suit :

- a) ils sont faits de matériaux qui conviennent à l'utilisation qu'on entend en faire, ils se nettoient facilement et sont exempts de toute substance indésirable;
- b) ils sont en bon état de fonctionnement;
- c) ils sont utilisés d'une façon sécuritaire et hygiénique.

Cold and hot holding equipment

32(1) A licensee shall ensure that all cold and hot holding equipment

(a) is of a type and capacity that is adequate to meet the needs of the food premises, and

(b) is capable of maintaining the temperatures required by section 27.

32(2) A licensee shall ensure that cold holding equipment

(a) is equipped with a temperature-measuring device that is accurate and is in good repair, and

(b) has its temperature taken and recorded at least twice daily.

32(3) A licensee shall ensure that the temperature of food in hot holding equipment is taken and recorded at least once every 4 hours after the food is placed in the hot holding equipment.

Sanitation

33(1) A licensee shall ensure that a food premises and the equipment, utensils and food contact surfaces used in the premises are maintained in a sanitary condition.

33(2) A licensee shall ensure that equipment used in the food premises is located and maintained such that it functions in the manner intended and can be easily cleaned and sanitized.

33(3) A licensee shall provide or have access to the facilities and equipment necessary to carry out an effective cleaning and sanitizing of the food premises, including ventilation systems, and the equipment, utensils and food contact surfaces used in the premises.

33(4) A licensee shall ensure that any product used to sanitize equipment, utensils and food contact surfaces is suitable for such purposes.

Appareils permettant de garder les aliments au chaud ou au froid

32(1) Il incombe au titulaire de s'assurer que tout appareil permettant de garder les aliments au chaud ou au froid

a) soit d'un type adéquat et d'une capacité suffisante pour répondre aux besoins des locaux destinés aux aliments;

b) puisse maintenir les températures requises par l'article 27.

32(2) Il incombe au titulaire de s'assurer que chacun des appareils pour garder les aliments au froid

a) soit pourvu d'un instrument qui permet de mesurer la température de façon précise et qu'il soit en bon état de fonctionnement;

b) que la température soit prise et notée au moins deux fois par jour.

32(3) Il incombe au titulaire de s'assurer que la température des aliments gardés au chaud soit prise et notée toutes les quatre heures après que des aliments y soient placés.

Assainissement

33(1) Il incombe au titulaire de s'assurer que les locaux destinés aux aliments, les ustensiles et les surfaces de contact qui y sont utilisés soient salubres.

33(2) Il incombe au titulaire de s'assurer que l'équipement utilisé dans les locaux destinés aux aliments est placé et entretenu de manière à convenir à l'utilisation prévue et à ce qu'il puisse être nettoyé et assaini aisément.

33(3) Le titulaire donne accès ou fait en sorte que l'on puisse avoir accès aux installations et à l'équipement, notamment aux systèmes de ventilation, aux appareils, aux ustensiles ainsi qu'aux surfaces de contact des aliments pour les nettoyer et les assainir de façon efficace.

33(4) Le titulaire s'assure que les produits utilisés pour assainir l'équipement, les ustensiles et les surfaces de contact conviennent à cet usage.

Single service utensils and containers

34 A licensee shall discard, after use, all utensils, containers or materials that are designed to be used only once in the service or sale of food.

Cleaning and sanitation procedures

35 A licensee shall ensure that staff working in the food premises are trained in and comply with the cleaning and sanitation procedures referred to in paragraph 6(1)(q), as updated.

Pest control

36 A licensee shall

- (a) maintain the food premises so that it is free of pests,
- (b) maintain a written record of all pest control measures used in the food premises, and
- (c) ensure that any products used for pest control are of such a type and are used in such a manner so as not to affect the safety of food in the premises.

HYGIENE AND DISEASES**Employee hygiene**

37(1) A licensee shall ensure that all employees who handle food, and any persons engaged in any operation of a food premises that brings them in contact with food,

- (a) wear clean clothing and footwear,
- (b) exhibit cleanliness and good personal hygiene,
- (c) take adequate measures to ensure that food is not contaminated by hair,
- (d) wash their hands as often as necessary to prevent the contamination of food, and
- (e) refrain from any behavior or practices that may result in the contamination of food.

Matériel non réutilisable

34 Le titulaire doit jeter après usage tous les ustensiles, tous les contenants et tout le matériel non réutilisables.

Protocole de nettoyage et d'assainissement

35 Il incombe au titulaire de d'assurer que les employés qui travaillent dans les locaux destinés aux aliments aient reçu une formation sur le contenu du protocole de nettoyage et d'assainissement qui a été présenté comme le prévoit l'alinéa 6(1)(q) mis à jour et qu'ils l'observent.

Mesures de prévention contre les animaux nuisibles

36 Il incombe au titulaire

- a) d'entretenir les locaux destinés aux aliments de façon à ce qu'il n'y ait pas d'animaux nuisibles;
- b) de conserver des documents qui indiquent toutes les mesures de prévention prises et les interventions contre les animaux nuisibles dans les locaux destinés aux aliments;
- c) de s'assurer que tous les produits contre les animaux nuisibles et la manière de s'en servir n'affectent pas la salubrité des aliments.

MESURES D'HYGIÈNE ET MALADIES**Hygiène des employés**

37(1) Le titulaire doit veiller à ce que tous les employés qui manipulent des aliments ainsi que toute personne qui participe aux opérations qui se déroulent dans le local destiné aux aliments et qui les amènent à toucher aliments fassent ce qui suit :

- a) ils portent des vêtements et des chaussures propres;
- b) ils font montre d'une bonne hygiène personnelle;
- c) ils prennent des précautions pour que les aliments ne soient pas contaminés par des cheveux;
- d) ils se lavent les mains aussi souvent que cela est nécessaire pour prévenir la contamination des aliments;
- e) ils s'abstiennent de poser des gestes ou d'avoir des pratiques qui pourraient entraîner la contamination des aliments.

37(2) A licensee shall ensure that a copy of the hygienic practices and procedures referred to in paragraph 6(o), as updated,

(a) are posted in the premises so that they may be easily consulted, and

(b) are followed by the persons working in the food premises.

37(3) An employee who handles food and any person engaged in the operation of a food premises that brings them into contact with food shall comply with the requirements of paragraphs (1)(a) to (e) and the hygienic practices and procedures referred to in subsection (2).

Diseases

38(1) An employee who believes that he or she may be suffering from a condition or disease that is transmissible through food shall immediately report this to the licensee and shall not handle, prepare or process any food.

38(2) A licensee who has reason to believe an employee is suffering from a condition or disease that is transmissible through food shall immediately report this to a medical officer of health and shall ensure that the employee does not handle, prepare or process any food.

TRAINING

Training

39(1) On and after April 1, 2012, a licensee who operates a Class 2 or Class 4 food premises shall ensure that there is at least one person present at all times in the area of a food premises where food is being prepared who holds a certificate confirming his or her successful completion of a food handling program offered by a community college or industry association or that has been determined by the Minister to be equivalent in content to that set out in the *National Guidelines for Food Safety Programs in the Food Retail and Food Service Sectors* as endorsed by the Federal/Provincial/Territorial Committee on Food Safety Policy, and dated May 9, 2006.

39(2) On and after April 1, 2012, a licensee who operates a Class 2 or Class 4 food premises shall ensure that the manager of the food premises holds a certificate confirming his or her successful completion of a food han-

37(2) Il incombe au titulaire de veiller à ce que la version actualisée des pratiques d'hygiène et de la procédure à suivre visées à l'alinéa 6o)

a) soit affichée sur les lieux pour être facilement consultée;

b) soit observée par les personnes qui travaillent dans les locaux destinés aux aliments.

37(3) L'employé qui manipule des aliments ainsi que toute personne qui participe aux opérations qui se déroulent dans un local destiné aux aliments et qui les amènent à toucher des aliments doit respecter les exigences des alinéas (1)a) à e) ainsi que les pratiques d'hygiène et la procédure à suivre dont il est question au paragraphe (2).

Maladies

38(1) L'employé qui croit souffrir d'une condition ou d'une maladie qui se transmet par les aliments doit le signaler sur-le-champ au titulaire et ne peut manipuler, préparer ni transformer des aliments.

38(2) Le titulaire qui a des raisons de croire qu'un employé souffre d'une condition ou d'une maladie qui est transmissible par les aliments doit le signaler sur-le-champ à un médecin-hygiéniste et doit s'assurer que l'employé ne participe pas à la manipulation, à la préparation ni à la transformation des aliments.

FORMATION

Formation

39(1) À partir du 1^{er} avril 2012, le titulaire qui exploite des locaux destinés aux aliments de la classe 2 ou de la classe 4 doit veiller à ce qu'en tout temps alors que des aliments y sont préparés, il y ait sur place au moins une personne qui détient un certificat attestant qu'elle a réussi le programme de formation en manipulation par un collège communautaire ou une association de l'industrie agro-alimentaire ou une formation que le Ministre juge équivalente à ce que prévoit le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* approuvé par le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments, le 9 mai 2006.

39(2) À partir du 1^{er} juillet 2012, le titulaire de la classe 2 ou de la classe 4 doit s'assurer que le gérant des locaux destinés aux aliments détient un certificat attestant qu'il a réussi le programme de formation de mani-

dling program offered by a community college or industry association or that has been determined by the Minister to be equivalent in content to that set out in the *National Guidelines for Food Safety Programs in the Food Retail and Food Service Sectors* as endorsed by the Federal/Provincial/Territorial Committee on Food Safety Policy, and dated May 9, 2006.

MISCELLANEOUS

Display of food inspection report

40 A licensee shall display the latest copy of the current food inspection report for the food premises prepared by a public health inspector so that customers can easily see the report.

Animals

41(1) A licensee shall not permit live animals in a licensed food premises other than

- (a) service animals specifically trained to provide assistance to persons with disabilities, or
- (b) live fish in an aquarium.

41(2) Subsection (1) does not apply to

- (a) an abattoir,
- (b) production facilities where milk is produced, or
- (c) an outdoor eating area of a food premises.

Preliminary to construction of abattoir or dairy plant

42 A person who intends to construct an abattoir or dairy plant shall notify the Minister of the person's intention to do so at the earliest opportunity and shall provide the Minister with a copy of the plans for the construction as soon as practicable.

COMMENCEMENT

Commencement

43 *This Regulation comes into force on November 20, 2009.*

pulation des aliments offert par un collègue communautaire ou une association de l'industrie agro-alimentaire ou une formation que le Ministre juge équivalente à ce que prévoit le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* approuvé par le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments le 9 mai 2006.

GÉNÉRALITÉS

Mise en évidence du rapport d'inspection

40 Le titulaire affiche dans les locaux destinés aux aliments le dernier rapport d'inspection des locaux de façon à ce que, pour les clients, il soit bien en évidence.

Animaux

41(1) Le titulaire ne peut permettre que des animaux ne se trouvent dans les locaux destinés aux aliments autres les animaux suivants :

- a) un animal entraîné pour prêter assistance aux personnes handicapées;
- b) des poissons ou crustacés vivants dans un aquarium.

41(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à ce qui suit :

- a) un abattoir;
- b) des installations de production laitière;
- c) une aire de restauration située à l'extérieur des locaux mais qui en fait partie.

Formalités préalables à la construction d'un abattoir ou d'une laiterie

42 La personne qui a l'intention de construire un abattoir ou une laiterie doit en donner avis au Ministre dès que l'occasion se présente et il doit aussi lui fournir copie des plans dès qu'il le peut.

ENTRÉE EN VIGUEUR

Entrée en vigueur

43 *Le présent règlement entre en vigueur le 20 novembre 2009.*

SCHEDULE A

Meat being cooked	Minimum temperature
Beef and veal steaks and roasts	63 °C - medium-rare 71 °C - medium 77 °C - well done
Pork chops, ribs, roasts; ground beef, ground pork and ground veal, including sausages made with ground beef, pork or veal	71 °C
Stuffing and casseroles, hot dogs, leftovers, egg dishes; ground chicken and ground turkey, including sausages made with ground chicken or turkey	74 °C
Chicken and turkey breasts, legs, thighs and wings	74 °C
Chicken and turkey, whole bird	82 °C

ANNEXE A

Viande à cuire	Température minimale
Steaks et rôtis de boeuf et de veau	63 °C - mi-saignant 71 °C - à point 77 °C - bien cuit
Côtelettes de porcs, côtes, rôtis, boeuf haché, porc haché, veau haché, ainsi que les saucisses faites de ces viandes hachées	71 °C
Les farces et les plats préparés tout en un (casseroles), les chiens chauds, le restes, les mets ou préparations à base d'oeufs, le poulet haché et la dinde hachée ainsi que les saucisses faites de ces viandes hachées	74 °C
Les poitrines, les cuisses, les pilons et les ailes de poulet et de dinde	74 °C
Le poulet entier ou la dinde entière	82 °C

QUEEN'S PRINTER FOR NEW BRUNSWICK © IMPRIMEUR DE LA REINE POUR LE NOUVEAU-BRUNSWICK

All rights reserved/Tous droits réservés