

PUBLIC HEALTH ACT

**EATING OR DRINKING PLACES
REGULATIONS**

R.R.N.W.T. 1990,c.P-14

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

**RÈGLEMENT SUR LES
ÉTABLISSEMENTS DE
RESTAURATION ET LES DÉBITS
DE BOISSON**

R.R.T.N.-O. 1990, ch. P-14

INCLUDING AMENDMENTS MADE BY

R-094-95

R-011-2004

MODIFIÉ PAR

R-094-95

R-011-2004

This consolidation is not an official statement of the law. It is an office consolidation prepared by Legislation Division, Department of Justice, for convenience of reference only. The authoritative text of regulations can be ascertained from the *Revised Regulations of the Northwest Territories, 1990* and the monthly publication of Part II of the *Northwest Territories Gazette*.

Copies of this consolidation and other Government of the Northwest Territories publications can be obtained at the following address:

Canarctic Graphics
5102-50th Street
P.O. Box 2758
Yellowknife NT X1A 2R1
Telephone: (867) 873-5924
Fax: (867) 920-4371

La présente codification administrative ne constitue pas le texte officiel de la loi; elle n'est établie qu'à titre documentaire par les Affaires législatives du ministère de la Justice. Seuls les règlements contenus dans les *Règlements révisés des Territoires du Nord-Ouest (1990)* et dans les parutions mensuelles de la Partie II de la *Gazette des Territoires du Nord-Ouest* ont force de loi.

On peut également obtenir des copies de la présente codification et d'autres publications du gouvernement des Territoires du Nord-Ouest en communiquant avec :

Canarctic Graphics
5102, 50^e Rue
C.P. 2758
Yellowknife NT X1A 2R1
Téléphone : (867) 873-5924
Télécopieur : (867) 920-4371

**EATING OR DRINKING PLACES
REGULATIONS**

INTERPRETATION

1. In these regulations,

"approved" means approved in writing by a Health Officer; (*approuvé*)

"common use" means the use of an article or thing by more than one person without it being thoroughly cleansed and sterilized after each use; (*usage commun*)

"eating or drinking place" means any place, boat or vehicle where food or drink is prepared, cooked, stored, or served, with or without charge, except a private home; (*établissement de restauration ou débit de boisson*)

"employee" means a person who

- (a) is employed in an eating or drinking place, and
- (b) handles or comes in contact with any utensil or with food during its preparation, service or storage; (*employé*)

"operator" means a person who by himself or herself or an agent owns or operates an eating or drinking place; (*exploitant*)

"single service container" means a container or utensil that is to be used once only and then discarded; (*contenant jetable*)

"vermin" means rats, mice, cockroaches, flies, bedbugs and any other similar animals or insects. (*vermine*)

APPLICATION

2. These regulations apply to all eating or drinking places except an eating or drinking place

**RÈGLEMENT SUR LES
ÉTABLISSEMENTS DE
RESTAURATION ET LES
DÉBITS DE BOISSON**

DÉFINITIONS

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

«approuvé» Approuvé par écrit par un agent de la santé. (*approved*)

«contenant jetable» Contenant ou ustensile qui n'est utilisé qu'une seule fois et qui est ensuite jeté. (*single service container*)

«employé» Personne qui :

- a) est employée dans un établissement de restauration ou un débit de boisson;
- b) manipule ou touche des ustensiles ou des aliments au cours de la préparation, du service ou de l'entreposage de la nourriture. (*employée*)

«établissement de restauration ou débit de boisson» Tout lieu, bateau ou véhicule où des aliments ou des boissons sont préparés, cuits, entreposés ou servis, gratuitement ou contre rétribution, à l'exception d'une résidence privée. (*eating or drinking place*)

«exploitant» Toute personne qui possède ou exploite, elle-même ou par l'intermédiaire d'un agent, un établissement de restauration ou un débit de boisson. (*operator*)

«usage commun» L'usage d'un article ou d'une chose par plusieurs personnes sans que cet article ou cette chose ne soit soigneusement lavé ou stérilisé après chaque usage. (*common use*)

«vermine» Les rats, souris, blattes, mouches, punaises et tout autre insecte ou animal du genre. (*vermin*)

CHAMP D'APPLICATION

2. Ce règlement s'applique à tout établissement de restauration ou débit de boisson, sauf :

- (a) that operates for a period of two weeks or less in any 12-month period in connection with any fair, carnival, circus, sports day, public exhibition or similar gathering, and
 - (i) serves food or drink prepared and served in a manner satisfactory to a Health Officer,
 - (ii) serves beverages in original sealed containers or, except in the case of milk, in single service containers filled from covered containers equipped with a faucet or pouring device satisfactory to a Health Officer,
 - (iii) serves food in single service containers; and
- (b) that operates for a period in excess of two weeks in any 12-month period, if all food or drink is served in original sealed containers.

3. No person shall operate an eating or drinking place except an eating or drinking place referred to in section 2, unless the eating or drinking place meets with the requirements of these regulations.

Inspection

4. (1) A Health Officer may, at any reasonable time, enter any eating or drinking place and examine the premises and anything contained on the premises that is used in connection with the operation of the eating or drinking place.

(2) Where in the opinion of a Health Officer any provision of these regulations is not being observed, he or she may make such recommendations or issue such directions as are necessary in that connection.

(3) Where an operator at the request of a Health Officer fails to bring the operation of his or her place within the provisions of these regulations or otherwise fails to observe any of the requirements of these regulations, a Health Officer shall make or cause to be made a report to the Minister and shall in such case furnish to the operator a copy of the report.

(4) A report by a Health Officer shall specify the

- a) s'il est exploité pendant au plus deux semaines au cours de toute période de 12 mois, à l'occasion d'une foire, d'un carnaval, d'un cirque, d'une journée sportive, d'une démonstration publique ou de tout autre rassemblement analogue :
 - (i) s'il sert des aliments ou des boissons préparés et servis d'une façon que l'agent de la santé juge acceptable,
 - (ii) s'il sert des boissons dans des contenants scellés ou, sauf dans le cas du lait, dans des contenants jetables remplis à partir de contenants fermés munis d'un robinet ou d'un bec verseur que l'agent de la santé juge acceptable,
 - (iii) s'il sert des aliments dans des contenants jetables;
- b) s'il est exploité plus de deux semaines au cours de toute période de 12 mois et que tous les aliments et boissons sont servis dans leur contenant original scellé.

3. Il est interdit d'exploiter un établissement de restauration ou un débit de boisson qui ne satisfait pas aux exigences du présent règlement, sauf s'il s'agit d'un établissement mentionné à l'article 2.

Inspection

4. (1) Un agent de la santé peut, à tout moment jugé raisonnable, entrer dans un établissement de restauration ou un débit de boisson pour y examiner les lieux et tout ce qui est utilisé dans leur exploitation.

(2) Si l'agent de la santé est convaincu que quelque disposition du présent règlement n'est pas observée, il peut faire des recommandations ou donner les instructions qui s'imposent.

(3) Si, malgré la demande de l'agent de la santé, un exploitant néglige de se plier aux exigences du présent règlement, l'agent de la santé doit faire ou faire faire rapport au ministre et remettre une copie de ce rapport à l'exploitant.

(4) Dans son rapport, l'agent de la santé doit

manner by which the regulations have been violated together with a recommendation.

(5) In any eating or drinking place a Health Officer may, for a laboratory examination, as often as he or she considers necessary,

- (a) take a sample of any food or drink;
- (b) swab dishes, glasses, cutlery or utensils;
or
- (c) take samples of wash water.

R-011-2004,s.2(a).

5. At the request of an operator, a Health Officer shall examine an eating or drinking place and everything contained in the place, and if the Health Officer is satisfied that these regulations have been complied with, he or she shall issue to the operator a certificate to that effect.

Closing

6. (1) Notwithstanding section 4, where a local board or a Health Officer finds that any condition exists in any eating or drinking place that is or may become dangerous to health or may hinder in any manner the prevention, mitigation or suppression of disease, the local Board or a Health Officer may order the eating or drinking place to be closed from the date of the order until the condition has been rectified, and the eating or drinking place shall be closed without delay.

(2) As soon as practicable after issuing the order, the local board or a Health Officer shall give written notice of the order to the operator, together with the reasons for the closing.

(3) Where the owner or operator of the eating or drinking place considers the order of closure to be unjustified he or she may, within seven days of receipt of notice of the order, appeal in writing to the Minister.

(4) The Minister, on receipt of the appeal, shall consider it and may make such inspections and hear such representations as he or she considers advisable.

(5) The Minister may, in his or her discretion, affirm, amend or rescind the order of closure and the

préciser quelles sont les infractions et présenter des recommandations.

(5) Dans tout établissement de restauration ou débit de boisson, l'agent de la santé peut, aux fins d'examen en laboratoire et aussi souvent qu'il l'estime nécessaire :

- a) faire des prélèvements d'aliments ou de boissons;
- b) faire des prélèvements par écouvillonnage sur les assiettes, les verres, la coutellerie ou les ustensiles;
- c) faire des prélèvements d'eau de lavage.

R-011-2004, art. 2a).

5. À la demande de l'exploitant d'un établissement de restauration ou un débit de boissons, l'agent de la santé doit examiner l'établissement et tout ce qu'il contient, et si l'agent de la santé est convaincu que l'établissement se conforme au présent règlement, il doit remettre à l'exploitant un certificat qui l'atteste.

Fermeture

6. (1) Par dérogation à l'article 4, lorsqu'une commission locale ou un agent de la santé constate dans un établissement de restauration ou un débit de boisson quelque chose qui est ou peut devenir dangereux pour la santé ou qui peut faire obstacle de quelque manière à la prévention, au contrôle ou à l'enraiment de maladies, il peut ordonner la fermeture immédiate de l'établissement, et l'ordre demeure en vigueur jusqu'à ce que la situation ait été corrigée.

(2) Dès que possible après avoir donné l'ordre, la commission locale ou l'agent de la santé avise l'exploitant par écrit de la fermeture de son établissement et des raisons qui l'ont motivée.

(3) Si le propriétaire ou l'exploitant d'un établissement de restauration ou un débit de boisson considère l'ordre de fermeture injustifié, il peut, dans les sept jours suivant réception de l'avis, interjeter appel par écrit devant le ministre.

(4) Dès réception de l'appel, le ministre doit l'examiner, et il peut faire les inspections et entendre les interventions qu'il estime opportunes.

(5) Le ministre peut, à sa discrétion, confirmer, modifier ou annuler l'ordre de fermeture, et sa décision

decision of the Minister is final. R-011-2004,s.2(b).

est sans appel. R-011-2004, art. 2b).

Construction

7. Every eating or drinking place shall be so constructed and operated that

- (a) it is free from every condition that may
 - (i) be dangerous to health,
 - (ii) injuriously affect the sanitary operation of the place,
 - (iii) injuriously affect the wholesomeness of the food or drink prepared, served or stored in it, or
 - (iv) cause disgust;
- (b) the floors and floor-coverings are tight, smooth and non-absorbent in rooms where
 - (i) food is prepared, served or stored,
 - (ii) utensils are washed, or
 - (iii) washing and toilet fixtures are located;
- (c) the walls and ceilings of the rooms and passageways may be readily cleaned and maintained in good condition;
- (d) all rooms and passageways are well-lighted and ventilated;
- (e) no toilet-room opens directly into any room used for the preparation or storage of food, and the toilet-rooms are fitted with full-length self-closing doors;
- (f) all openings to the outside are screened or fitted with devices to repel or prevent the entrance of vermin; and
- (g) any room where food is cooked is provided with adequate means for the escape to the exterior of the building of smoke, gases and odours.

R-094-95,s.2.

Sanitary Facilities

8. Every eating or drinking place shall, to the satisfaction of a Health Officer, be provided with

- (a) an adequate supply of water;
- (b) an adequate number of toilets and urinals,

Construction

7. Tout établissement de restauration ou débit de boisson doit être construit et exploité de façon :

- a) à ce qu'il ne s'y trouve rien qui puisse :
 - (i) être dangereux pour la santé,
 - (ii) compromettre la salubrité des opérations,
 - (iii) porter atteinte à la salubrité des aliments ou des boissons préparés, servis ou entreposés dans l'établissement,
 - (iv) susciter du dégoût;
- b) à ce que les planchers et les couvre-planchers soient bien ajustés, lisses et non absorbants dans les pièces où :
 - (i) les aliments sont préparés, servis ou entreposés,
 - (ii) les ustensiles sont lavés,
 - (iii) les installations sanitaires sont situées;
- c) à ce que les murs et les plafonds des pièces et des couloirs puissent être facilement nettoyés et tenus en bon état;
- d) à ce que toutes les pièces et les couloirs soient bien éclairés et aérés;
- e) à ce qu'aucune salle de toilette ne communique directement avec une pièce utilisée pour la préparation ou l'entreposage des aliments et à ce que les portes des salles de toilette soient de pleine hauteur et ferment automatiquement;
- f) à ce que toutes les ouvertures donnant sur l'extérieur soient munies de moustiquaires ou d'un autre dispositif permettant de chasser la vermine ou de l'empêcher d'entrer;
- g) à ce que toutes les pièces utilisées pour la cuisson d'aliments soient équipées de bons systèmes qui permettent d'évacuer vers l'extérieur la fumée, les gaz et les odeurs.

R-094-95, art. 2.

Installations sanitaires

8. Tout établissement de restauration ou débit de boisson doit, à la satisfaction d'un agent de la santé, avoir :

- a) un approvisionnement en eau;

or where no pressure water system is available, an adequate number of sanitary privies, chemical closets or other means for the disposal of human excreta for the use of the public, the operator and employees;

- (c) separate hand-washing facilities for the public and the employees;
- (d) notices, posted in each room in which there is a toilet, directing employees to clean their hands thoroughly after using the toilet and before commencing or resuming their work; and
- (e) a sufficient number of garbage or refuse containers of watertight construction made of non-absorbent material and provided with close-fitting covers.

9. Every toilet-room and every place where hand-washing facilities are provided for the operator, employees or the public in any eating or drinking place, shall be

- (a) conveniently located and easily accessible;
- (b) without direct access to any room in which food is prepared or stored;
- (c) equipped with full-length self-closing doors;
- (d) free from any condition which may cause disgust;
- (e) equipped with adequate lighting, either natural or artificial (of a rating of not less than 100 lx); and
- (f) equipped with adequate ventilation and facilities for the removal of odour, to the satisfaction of a Health Officer.

10. Hand-washing facilities provided in any eating or drinking place shall consist of

- (a) a basin;
- (b) an adequate supply of water;
- (c) a constant supply of soap in a suitable container or dispenser; and
- (d) an adequate supply of clean towels for the use of each person using the hand-washing facilities and a suitable receptacle for used towels and waste material.

b) un nombre suffisant de toilettes et d'urinoirs ou, s'il n'existe pas de système de distribution d'eau, un nombre suffisant de cabinets d'aisance, de toilettes chimiques ou tout autre mode d'évacuation des excréments humains, à l'usage du public, de l'exploitant et des employés;

- c) des lavabos distincts pour le public et les employés;
- d) dans chaque pièce équipée d'une toilette, des affiches enjoignant aux employés de se laver les mains soigneusement après s'être servis de la toilette et avant de commencer ou de reprendre leur travail;
- e) un nombre suffisant de poubelles ou de boîtes à ordures étanches faites d'un matériau non absorbant et munies de couvercles qui ferment bien.

9. Dans tout établissement de restauration ou débit de boisson, chaque salle de toilettes ou pièce équipée de lavabos à l'usage de l'exploitant, des employés ou du public doit être :

- a) bien située et facile d'accès;
- b) sans accès direct à une pièce où sont préparés ou entreposés des aliments;
- c) équipée de portes pleine hauteur fermant automatiquement;
- d) exempte de tout ce qui peut susciter le dégoût;
- e) équipée d'un système d'éclairage adéquat, naturel ou artificiel (d'au moins 100 lx);
- f) équipée d'un système d'aération et de désodorisation, à la satisfaction d'un agent de la santé.

10. Dans tout établissement de restauration ou débit de boisson, il faut prévoir pour les lavabos :

- a) une cuvette;
- b) un approvisionnement en eau suffisant;
- c) un approvisionnement constant de savon dans un contenant ou un distributeur approprié;
- d) une quantité d'essuie-mains propres suffisante pour tous les usagers des lavabos et un récipient approprié pour les essuie-mains utilisés et les déchets.

11. No person shall provide a single or roller towel for common use.

12. Notwithstanding paragraph 10(d), any apparatus for drying the hands may be substituted for an adequate supply of clean towels, where the apparatus is approved by a Health Officer.

Equipment

13. Every eating or drinking place shall be provided with

- (a) equipment and facilities for the cleansing and sterilizing of utensils, including an ample supply of hot and cold water, as follows:
 - (i) mechanical equipment so designated and operated that all utensils are adequately cleaned and sterilized, or
 - (ii) manual equipment consisting of at least three sinks or containers of non-corroding metal or porcelain of sufficient size to ensure thorough cleansing and sterilizing, and draining racks of non-corrodible materials;
- (b) suitable racks, cabinets, shelves or drawers for the safe storage of food, placed not less than 250 mm above the floor, for protection against contamination;
- (c) adequate refrigerated space for the safe storage of perishable food or drink, provided with removable racks or trays and maintained at a temperature not higher than 10°C;
- (d) unless electric refrigeration is used, a means to discharge waste water from refrigerated equipment into a properly trapped and sewer connected open sink or drain, except that where sewer connections are not available a clean and adequate watertight drip pan may be used; and
- (e) suitable enclosed racks and shelves or drawers for the storage of crockery, cutlery and other containers or utensils used for the preparation, cooking, serving or storage of food or drink, or used in eating or drinking, and placed not less than 250 mm above the floor for protection

11. Il est interdit de fournir une seule serviette ou une serviette à rouleau pour usage commun.

12. Par dérogation aux dispositions de l'alinéa 10d), tout appareil pour sécher les mains, approuvé par un agent de la santé, peut être substitué à une quantité d'essuie-mains propres suffisante.

Équipement

13. Tout établissement de restauration ou débit de boisson doit avoir :

- a) de l'équipement et des installations pour nettoyer et stériliser les ustensiles, ainsi qu'un bon approvisionnement en eau froide et chaude, soit l'une ou l'autre des deux possibilités suivantes :
 - (i) de l'équipement mécanique dont la conception et l'utilisation assurent une stérilisation et un lavage adéquats des ustensiles,
 - (ii) de l'équipement manuel comprenant au moins trois éviers ou contenants, en métal inoxydable ou en porcelaine, de dimensions suffisantes pour permettre une stérilisation et un lavage complets, ainsi que des égouttoirs faits d'un matériau inoxydable;
- b) des rayons, des placards, des étagères ou des tiroirs pour entreposer les aliments, situés à au moins 250 mm au-dessus du sol pour éviter la contamination;
- c) de l'espace réfrigéré suffisant pour la conservation des aliments ou des boissons périssables, aménagé de grilles ou de tiroirs amovibles et maintenu à une température d'au plus 10 °C;
- d) pour tout système de réfrigération ne fonctionnant pas à l'électricité, un dispositif qui permette d'évacuer l'eau dans un évier ouvert ou un tuyau pourvu d'un siphon adéquat et relié aux égouts, ou, s'il ne peut y avoir raccordement aux égouts, dans un bac étanche, propre et adéquat;
- e) des tablettes et des rayons recouverts ou des tiroirs appropriés pour le rangement de la vaisselle, de la coutellerie et des autres récipients ou ustensiles servant à la préparation, à la cuisson, au service, à

against contamination.

14. Every item of furniture and equipment, and every utensil and apparatus used in the preparation, cooking, storage, serving or consumption of food or drink, shall be

- (a) so designed and constructed as to be easily cleaned;
- (b) of sound and tight construction and in good repair; and
- (c) free of breaks, corrosion, open seams, cracks and chipped places.

15. Where drinking fountains are used in any eating or drinking place they shall be of an approved angle jet type.

16. No cask, water cooler or other receptacle shall be used for storing or supplying drinking water to the public or to the operator or to employees unless

- (a) it is covered and protected so as to prevent persons from dipping the water from it or contaminating the water; or
- (b) it is equipped with a faucet or other suitable device for drawing water.

Maintenance

17. All furniture, equipment and appliances in any room in which food is prepared, served or stored shall be

- (a) so constructed, arranged and maintained as to permit thorough cleansing; and
- (b) maintained in a clean and sanitary condition.

R-094-95,s.3.

18. All wash basins and toilet facilities shall be washed and treated with a suitable disinfecting solution at least once in every 24 hours and more often if necessary and shall be maintained in a sanitary condition.

19. Every room where food is prepared, cooked, served or stored shall be kept free from materials and equipment not regularly used in that room.

l'entreposage ou à la consommation d'aliments ou de boissons et situés à au moins 250 mm au-dessus du sol pour éviter la contamination.

14. Tout le mobilier et l'équipement ainsi que les ustensiles et appareils utilisés pour la préparation, la cuisson, l'entreposage, le service ou la consommation d'aliments ou de boissons doivent être :

- a) conçus et construits de façon à pouvoir être facilement nettoyés;
- b) construits solidement, être bien ajustés et être en bon état;
- c) exempts de cassures, de corrosion, de fentes, de craquelures et d'écornures.

15. Les fontaines d'un établissement de restauration ou d'un débit de boisson doivent être d'un type à jet incliné approuvé.

16. Il est interdit d'utiliser des tonneaux, des distributeurs d'eau ou d'autres récipients pour conserver ou servir de l'eau potable au public, à l'exploitant ou aux employés, sauf :

- a) s'ils sont couverts ou protégés pour empêcher quiconque d'y puiser de l'eau ou de la contaminer;
- b) s'ils sont munis d'un robinet ou d'un autre système adéquat pour en tirer de l'eau.

Entretien

17. Tout le mobilier, l'équipement et les appareils de chaque pièce utilisée pour la préparation, le service ou l'entreposage d'aliments doivent être :

- a) construits, agencés et entretenus de façon à pouvoir être nettoyés à fond;
- b) maintenus dans un état de propreté et de salubrité.

R-094-95, art. 3.

18. Toutes les installations sanitaires doivent être lavées et traitées avec une solution désinfectante adéquate, au moins toutes les 24 heures ou plus souvent s'il le faut, et elles doivent être maintenues dans un état de salubrité.

19. Toute pièce servant à la préparation, à la cuisson, au service ou à l'entreposage d'aliments doit être libérée de tout matériel et équipement qui n'y est pas couramment utilisé.

20. No person shall

- (a) use any room where food is prepared, cooked, served or stored for sleeping purposes; or
- (b) permit any live animal, live bird or live fowl in any room in which food is prepared.

21. In every eating or drinking place,

- (a) all food and drink brought into the premises shall be clean, wholesome and free from spoilage;
- (b) no prepared food shall be stored in direct contact with shelves or walls;
- (c) food or drink which is readily susceptible to spoiling and the action of toxin-producing organisms shall be kept under refrigeration;
- (d) all food and drink shall be so prepared as to be safe for human consumption;
- (e) all food or drink served to any person and not consumed by him or her shall not afterwards be served in any form as human food but shall be discarded;
- (f) fresh milk shall be served in or from
 - (i) the original sealed container, or
 - (ii) the original sealed container equipped with an automatic dispensing device;
- (g) only ice from a source approved by a Health Officer shall be used for any use in an eating or drinking place and the ice shall be handled at all times in a sanitary manner;
- (h) single service containers and utensils, cones and straws shall be covered or kept in such manner and place as to prevent contamination;
- (i) single service containers shall be used only once;
- (j) no drinking glass, cup or other utensil shall be provided for common use by the public;
- (k) table-cloths, napkins and serviettes used shall be clean and in good condition;
- (l) no napkin or serviette shall be used at any time unless it has been laundered before each use;
- (m) cloths and towels used for washing, drying or polishing utensils shall be
 - (i) of suitable material,

20. Nul ne doit :

- a) dormir dans une pièce où des aliments sont préparés, cuits, servis ou entreposés;
- b) tolérer la présence d'animaux, d'oiseaux ou de volailles vivants dans une pièce utilisée pour la préparation d'aliments.

21. Dans tout établissement de restauration ou débit de boisson :

- a) tous les aliments et boissons introduits sur les lieux doivent être propres, sains et exempts de toute trace de détérioration;
- b) les aliments préparés ne doivent pas être entreposés en contact direct avec les étagères ou les murs;
- c) les aliments ou les boissons qui peuvent facilement se gâter ou devenir toxiques, doivent être réfrigérés;
- d) tous les aliments et boissons préparés doivent être propres à la consommation humaine;
- e) les aliments ou boissons servis mais non consommés ne doivent en aucun cas être réservés sous quelque forme à des humains et ils doivent plutôt être détruits;
- f) le lait frais doit être servi dans ou à même :
 - (i) soit le contenant original scellé,
 - (ii) soit le contenant original scellé muni d'un verseur automatique;
- g) seule la glace provenant d'une source approuvée par un hygiéniste peut être utilisée et elle doit toujours être manipulée de façon hygiénique;
- h) les contenants et les ustensiles jetables ainsi que les cornets et les pailles doivent être recouverts et tenus à l'abri de toute contamination;
- i) les contenants jetables ne doivent être utilisés qu'une seule fois;
- j) aucun verre, tasse ou autre ustensile ne doit être mis à un usage commun;
- k) les nappes et serviettes doivent être propres et en bon état;
- l) aucune serviette de table ne doit être réutilisée avant d'avoir été préalablement lavée;
- m) les linges utilisés pour laver, sécher ou polir les ustensiles doivent être
 - (i) d'un tissu approprié,
 - (ii) en bon état,

- (ii) in good condition,
- (iii) clean, and
- (iv) used for no other purpose;
- (n) garbage or waste shall be placed without delay in suitable containers which shall be removed from the premises as often as may be necessary to maintain a sanitary condition;
- (o) garbage containers shall be kept in such a place and manner as to preclude odours; and
- (p) garbage containers shall be washed at intervals frequently enough to prevent any insanitary condition.

Cleansing and Storage of Containers and Utensils

22. Subject to sections 24 and 25, except in the case of a single service container or utensil, every dish, glass or utensil which is used by any person in consuming food or drink, shall after each use be washed, rinsed and sterilized as provided in these regulations and stored in such a manner as will prevent its contamination.

23. Where manual equipment is used for the cleansing and sterilizing of dishes, glasses or utensils, they shall be

- (a) washed in the first sink, containing detergent solution which is
 - (i) capable of removing grease and food particles, and
 - (ii) maintained at a warm temperature (at least 44°C and not more than 60°C);
- (b) rinsed in the second sink in warm clean water; and
- (c) sterilized in the third sink by immersion
 - (i) in boiling water, or
 - (ii) for at least two minutes in a warm chlorine solution of not less than 100 mg/l available chlorine, or
 - (iii) for at least two minutes in a warm solution containing a quaternary ammonium compound having a strength of at least 200 mg/l.

24. (1) Where mechanical equipment is used for the

- (iii) propres,
- (iv) utilisés à cette seule fin;
- n) les déchets ou rebuts doivent être placés sans tarder dans des récipients adéquats qui doivent être sortis aussi souvent qu'il le faut pour maintenir la salubrité des lieux;
- o) les poubelles doivent être tenues d'une manière et à un endroit tels qu'elles ne dégagent pas d'odeurs;
- p) les poubelles doivent être lavées assez souvent pour éviter l'insalubrité.

Lavage et rangement des contenants et ustensiles

22. Sous réserve des articles 24 et 25, sauf s'il s'agit de contenants ou d'ustensiles jetables, tous les verres, assiettes ou ustensiles utilisés pour la consommation d'aliments ou de boissons doivent, après chaque utilisation, être lavés, rincés et stérilisés comme il est décrit ci-après et être rangés de façon à éviter la contamination.

23. Dans les établissements qui font le lavage et la stérilisation à la main, les assiettes, les verres et les ustensiles doivent être :

- a) lavés dans un premier évier contenant une solution détergente qui :
 - (i) peut enlever la graisse et les particules d'aliments,
 - (ii) est maintenue à une température se situant entre 44 °C et 60 °C;
- b) rincés dans un deuxième évier, dans une eau chaude propre;
- c) stérilisés par immersion dans un troisième évier de l'une ou l'autre des façons suivantes :
 - (i) dans de l'eau bouillante,
 - (ii) pendant au moins deux minutes dans une solution chaude contenant un composé de chlore actif, dans une proportion d'au moins 100 mg/l,
 - (iii) pendant au moins deux minutes dans une solution chaude contenant un composé d'ammonium quaternaire, dans une proportion d'au moins 200 mg/l.

24. (1) Dans les établissements qui font le lavage et la

cleansing and sterilizing of dishes, glasses or utensils, they shall be

- (a) washed in a detergent solution which is
 - (i) capable of removing grease and food particles, and
 - (ii) maintained at a warm temperature (at least 44°C and not more than 60°C); and
- (b) rinsed in clean water at a temperature of at least 77°C for at least two minutes, but where the temperature exceeds 77°C the time may be reduced, providing bacterial results comply with the standards referred to in section 25.

(2) Mechanical equipment shall be equipped with thermostatic control of the temperature of the rinse water and thermometers in both the wash and rinse water lines and in such locations as are readily visible.

25. The cleansing and sterilizing of utensils shall meet recognized public health standards, and the plate count shall not exceed 100 bacteria for each utensil when tested in accordance with the standard plate test, utilizing the swab technique.

26. Where any chemical is used in the sterilization of utensils,

- (a) the operator shall use suitable testing equipment and shall make tests often enough to ensure that the correct amount of chemical is in the solution used; and
- (b) the sterilizing solution shall be completely changed often enough to prevent soiling of the utensils.

Health of Employees

27. No operator shall permit an employee to enter his or her eating or drinking place or engage in the preparation, cooking, storage or serving of food or drink during such time as he or she has cause to believe or suspect that such employee has a communicable disease or that such disease exists in the employee's place of residence.

stérilisation à la machine, les assiettes, les verres et les ustensiles doivent être :

- a) lavés dans une solution détergente qui :
 - (i) peut enlever la graisse et les particules d'aliments,
 - (ii) est maintenue à une température se situant entre 44 °C et 60 °C;
- b) rincés dans de l'eau propre à une température d'au moins 77 °C pendant au moins deux minutes; mais si la température est supérieure à 77 °C, le temps d'immersion peut être réduit pourvu que les résultats des tests bactériologiques soient conformes aux normes de l'article 25.

(2) Toute machine doit être munie d'un thermostat contrôlant la température de l'eau de rinçage et de thermomètres indiquant les températures des eaux de lavage et de rinçage, et ces instruments doivent être situés à des endroits où ils sont faciles à voir.

25. Le lavage et la stérilisation des ustensiles doivent être conformes aux normes d'hygiène publique reconnues, et un ustensile ne doit pas compter plus de 100 bactéries au test par écouvillonnage.

26. Si les ustensiles sont stérilisés chimiquement :

- a) l'exploitant doit se servir du matériel d'analyse approprié et effectuer les tests aussi souvent qu'il le doit pour s'assurer que la solution de stérilisation contient la bonne quantité de produits chimiques;
- b) la solution de stérilisation doit être changée complètement aussi souvent qu'il le faut pour éviter les taches sur les ustensiles.

Santé du personnel

27. L'exploitant d'un établissement de restauration ou d'un débit de boisson doit interdire à un employé d'entrer dans son établissement ou de participer à la préparation, à la cuisson, à l'entreposage ou au service d'aliments ou de boissons, s'il a des raisons de croire ou de soupçonner que cet employé est atteint d'une maladie transmissible ou habite avec quelque personne atteinte d'une telle maladie, et ce, pour toute la période où il entretient de tels soupçons.

28. Every employee who believes or suspects that he or she has a communicable disease or that such disease exists in his or her place of residence shall notify a Health Officer of his or her belief or suspicion without delay and shall refrain afterwards from handling or preparing food or drink until a Health Officer is satisfied that the employee is free from any communicable disease.

29. Every operator and every employee of every eating or drinking place shall

- (a) be clean;
- (b) use all reasonable means to avoid contact directly with food or drink;
- (c) wear clean, washable garments and keep his or her hands clean at all times while engaged in handling food, drink, utensils or equipment; and
- (d) submit to such medical examination and tests as a Health Officer may require.

30. No carrier, contact or person infected with a communicable disease or having a disgusting condition shall prepare, serve or handle any food or drink intended for sale.

28. Tout employé qui se croit atteint d'une maladie transmissible ou qui habite avec quelque personne qu'il croit atteinte d'une telle maladie doit en aviser aussitôt un agent de la santé et s'abstenir de manipuler ou de préparer des aliments ou des boissons jusqu'à ce qu'il soit jugé exempt de toute maladie transmissible par l'agent de la santé.

29. Tout exploitant ou tout employé d'un établissement de restauration ou d'un débit de boisson doit :

- a) être propre;
- b) éviter dans toute la mesure du possible les contacts directs avec les aliments ou les boissons;
- c) porter des vêtements propres et lavables, et avoir les mains constamment propres lorsqu'il manipule les aliments, les boissons, les ustensiles ou l'équipement;
- d) se soumettre aux examens médicaux et aux tests que l'agent de la santé peut exiger.

30. Il est interdit à quiconque qui est infecté par une maladie transmissible ou qui est sujet, contact ou porteur d'une maladie transmissible ou dont l'état provoque le dégoût, de préparer, de servir ou de manipuler des aliments ou des boissons destinés à la vente.

Printed by
Territorial Printer, Northwest Territories
Yellowknife, N.W.T./2004©

Imprimé par
l'imprimeur territorial, Territoires du Nord-Ouest
Yellowknife (T. N.-O.)/2004©
