

Règlement sur la vente au détail des aliments et sur les services alimentaires

approuvé le 12 avril 1999

*Groupe de mise en oeuvre du Systeme
canadaian d'inspections des aliments*

GMOSCIA

INTERPRÉTATION ET APPLICATION

Interprétation

1. Dans le présent règlement,

- *Loi* désigne la loi provinciale sur la santé applicable;
- *contenant* désigne un récipient ou une enveloppe de qualité alimentaire, employé pour emballer, envelopper, contenir ou recouvrir les aliments;
- *contamination* désigne l'exposition des aliments à des conditions permettant ou susceptibles de permettre
 - a) l'introduction de matières étrangères, y compris les impuretés, une substance toxique ou des ravageurs,
 - b) l'introduction ou la multiplication de microorganismes ou de parasites provoquant des maladies,
 - c) l'introduction ou la production de toxines;
- *équipement* désigne les articles utilisés pour exploiter des locaux pour services d'alimentation, notamment cuisinières, fours, friteuses, systèmes de ventilation, trancheuses, broyeurs, malaxeurs, balances, plans de coupe, tables, étagères, réfrigérateurs, congélateurs, éviers, machines à glace, tables roulantes, distributeurs automatiques, lave-vaisselle et systèmes d'éclairage;
- *poisson* désigne les poissons à nageoires, ainsi que les mollusques et crustacés;

- *nourriture* ou aliment désigne toute substance crue, cuite ou transformée et comprend entre autres la glace, les boissons ou les ingrédients utilisés ou destinés en tout ou en partie à la consommation humaine;
- *banque alimentaire* désigne un organisme sans but lucratif qui
 - a) fonctionne dans l'intention exclusive de nourrir les personnes affamées, et
 - b) reçoit, détient, emballe, remballé ou distribue des aliments à consommer en dehors des lieux, mais ne transforme pas d'aliments;
- *surface alimentaire* désigne la surface d'un équipement ou d'ustensiles avec laquelle la nourriture entre normalement en contact;
- *locaux pour services alimentaires* désigne tout lieu où l'on vend, offre en vente, fournit, manipule, prépare, transforme, emballe, étale, sert, distribue, entrepose ou transporte de la nourriture destinée à la consommation publique;
- *installation pour le lavage des mains* désigne un bassin doté
 - a) d'eau courante chaude et froide,
 - b) d'un distributeur de savon et
 - c) d'une méthode de séchage des mains comprenant des produits non réutilisables;
- *danger (risque) pour la santé* désigne toute situation étant ou pouvant être dommageable ou préjudiciable pour la santé publique ou susceptible d'entraver d'une façon quelconque la prévention ou la suppression d'une maladie;
- *exploitant* désigne le détenteur d'un permis, un propriétaire, locataire ou gérant des locaux pour services alimentaires;
- *ravageurs* désigne tous les animaux ou arthropodes (rats, souris, blattes et mouches) nuisant à l'exploitation ou susceptibles de contaminer les aliments ou les surfaces alimentaires d'un établissement de services alimentaires;
- *potable* désigne de l'eau qui est sans danger pour la consommation humaine;
- *aliments potentiellement dangereux* désigne la nourriture sous une forme ou dans un état susceptible de favoriser la croissance de microorganismes pathogènes ou la production de toxines;
- *transformation* signifie modifier des aliments crus pour les rendre prêts à servir, notamment en les lavant, rinçant, décongelant, chauffant, coupant, cuisant, fumant, salant, mettant en conserve, congelant, pasteurisant ou en retransformant des aliments déjà transformés;

- *prêts à servir* désigne les aliments n'ayant pas besoin d'autre préparation avant d'être consommés;
 - *organisme de réglementation* désigne l'organisme d'exécution municipal, provincial, territorial ou fédéral ayant compétence sur les locaux pour services alimentaires aux fins de la Loi et du présent règlement ou toute agence ou tout représentant autorisé relevant de cet organisme;
 - *sain* signifie sans contamination;
 - *assainir* ou *désinfecter* signifie traiter par un procédé qui détruit efficacement les microorganismes, y compris ceux qui sont pathogènes. Assainissement et désinfection ont une signification correspondante;
 - *animal-guide* désigne tout animal dressé pour aider les personnes handicapées aux termes de la législation provinciale ou territoriale visant les animaux-guides;
 - *non réutilisable* signifie qui ne peut être employé qu'une fois et doit ensuite être jeté;
 - *ustensiles* désigne les ustensiles de cuisine, la vaisselle, les verres, la coutellerie ou d'autres articles similaires utilisés pour manipuler, préparer, transformer, emballer, étaler, servir, distribuer, entreposer, contenir ou consommer des aliments;
 - *traiteur bénévole* désigne un membre d'un groupe, d'un organisme ou d'une agence qui se porte volontaire pour préparer des aliments en vue de fonctions ou de rassemblements.
-

Application

2. Le présent règlement s'applique à tous les locaux pour services d'alimentation autres que les suivants :

a) une maison privée

b) une maison privée qui fournit nourriture et logement et qui

i) a au plus quatre chambres à coucher à louer,

ii) offre de services alimentaires aux locataires de ces chambres.

c) des locaux où des aliments sont préparés ou servis par des traiteurs bénévoles pour des fonctions ou rassemblements limités aux membres de leur propre organisme et à des invités.

PARTIE 1

EXPLOITATION DE LOCAUX POUR SERVICES D'ALIMENTATION : APPROBATIONS, PERMIS, PÉNALITÉS

Approbation

3. 1) Aucune personne ne doit exploiter de locaux pour services d'alimentation à moins que

a) les plans et devis pour les locaux n'aient été approuvés par l'organisme de réglementation conformément à l'article 6, et

b) les locaux ne soient construits et entretenus conformément à cette approbation..

Révocation de l'approbation

2) L'organisme de réglementation peut révoquer l'approbation si des locaux pour services d'alimentation ne sont pas construits, exploités ni entretenus de manière à assurer la manipulation sûre et saine des aliments pendant l'exploitation.

Rétablissement de l'approbation

3) Une approbation révoquée en vertu du paragraphe 2) peut être rétablie si l'organisme de réglementation est convaincu que les locaux en question satisfont aux conditions d'approbation en vertu de l'article 6 et sont conformes au paragraphe 2).

Permis d'exploitation

4. 1) Personne ne doit exploiter de locaux pour services d'alimentation à moins de posséder un permis émis en vertu du présent article.

2) Une personne qui souhaite exploiter des locaux pour services d'alimentation doit

a) en faire la demande auprès de l'organisme de réglementation sous la forme et de la manière prescrites, et

b) fournir à l'organisme de réglementation tous les autres renseignements requis.

3) L'organisme de réglementation peut émettre un permis d'exploitation de locaux pour services d'alimentation à une personne qui se conforme à la Loi et au présent règlement.

4) Si, de l'avis de l'organisme de réglementation, une personne quelconque a démontré qu'elle est incapable d'exploiter de tels locaux conformément à la Loi et au présent règlement, l'organisme de réglementation peut refuser d'émettre un permis en vertu du paragraphe 3).

5) Un refus d'émettre un permis en vertu du paragraphe 3) demeure en vigueur jusqu'à ce que l'organisme de réglementation soit convaincu que la personne peut exploiter des locaux pour services d'alimentation conformément à la Loi et au présent règlement.

6) L'organisme de réglementation peut émettre un permis en vertu du paragraphe 3), dans certaines conditions.

7) Un permis émis en vertu du paragraphe 3) n'est pas transférable.

8) Le détenteur d'un permis émis en vertu du paragraphe 3) doit afficher le permis bien en évidence dans les locaux.

9) Un permis d'exploitation émis en vertu du règlement actuel applicable aux locaux pour services d'alimentation, valide et non périmé à la date d'entrée en vigueur du présent règlement, est réputé avoir été émis en vertu du présent article.

Pénalités

5. Si le détenteur d'un permis émis en vertu de l'article 4 contrevient à la Loi ou au présent règlement, l'organisme de réglementation peut

a) imposer des conditions au permis,

b) abroger ou modifier les conditions du permis, ou suspendre ou annuler celui-ci.

PARTIE 2

CONSTRUCTION, CONCEPTION, INSTALLATIONS

Plans et devis à approuver

6. Aux fins de la Loi et du présent règlement, personne ne devra construire ni modifier des locaux pour services d'alimentation, à moins que les plans et devis relatifs à l'emplacement, à la conception et à la construction de l'installation n'aient été soumis à l'organisme de réglementation et approuvés par celui-ci.

Exigences générales de construction

7. 1) Toute personne construisant ou modifiant des locaux pour services d'alimentation doit s'assurer que les locaux sont

- a) bien construits ou réparés,
- b) conçus pour assurer un nettoyage et un assainissement efficaces,
- c) conçus pour assurer la manipulation sûre et saine des aliments pendant l'exploitation des locaux en question.

2) Lorsque l'organisme de réglementation concernée l'exige, chaque exploitant d'un établissement de services d'alimentation doit veiller à ce que cet établissement soit

- a) muni d'un système d'approvisionnement en eau potable chaude et froide en quantité suffisante pour répondre aux besoins ou relié à un tel système;
 - b) raccordé à un système d'évacuation des eaux usées approuvé et en bon fonctionnement;
 - c) pourvu, dans toutes les aires où il y a des aliments, d'installations d'éclairage dont la puissance convient à l'exploitation de l'établissement; et
 - d) doté de systèmes de ventilation dans les aires où des odeurs, des vapeurs, de la condensation, de la fumée ou une chaleur excessive sont susceptibles de se former ou de s'accumuler.
-

Installations pour les toilettes et le lavage de mains

8. 1) En l'absence de codes, lois et règlements municipaux ou provinciaux de construction, les installations de toilettes dans chaque local de services d'alimentation doivent être construites, équipées et conçues conformément à la plus récente version du *Code national du bâtiment*.

2) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit fournir et entretenir des installations de lavage des mains en nombre suffisant et à des endroits propices à en assurer un accès convenable à tous les employés.

Entreposage d'équipement ou de matériel non nécessaire à l'exploitation de l'établissement de services

9. Un exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que les articles, pièces d'équipement ou de matériel non utilisées pour l'exploitation des locaux sont

a) entreposés dans des aires séparées des aires de traitement ou de préparation des aliments;

b) entreposés de manière à ne pas contaminer les produits alimentaires ou les aires de préparation des aliments.

Entreposage des produits chimiques

10. Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que les produits chimiques, détersifs et autres agents similaires sont entreposés

a) dans des contenants pour produits non alimentaires clairement étiquetés quant à leur contenu, et

b) de manière à empêcher la contamination des aliments.

Ravageurs

11. Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que les locaux sont

- a) exempts d'insectes et de l'infestation des ravageurs,
 - b) exempts de conditions propices à l'installation ou à la reproduction des ravageurs, et
 - c) protégés contre l'entrée de ceux-ci à l'aide de moustiquaires ou d'autres moyens.
-

PARTIE 3

CONTRÔLE DES RISQUES DE CONTAMINATION DES ALIMENTS

Aliments provenant de sources approuvées

12. 1) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que tous les aliments présents dans ces locaux proviennent

a) d'une source soumise à l'inspection par le gouvernement du Canada, de la province, de toute autre province ou de tout autre territoire ou d'un représentant d'un organisme de n'importe quel de ces gouvernements sous l'autorité desquels des normes de sécurité des aliments sont établies et appliquées, ou

b) de locaux pour services d'alimentation dont les plans et devis ont été approuvés en vertu de l'article 6.

2) Les aliments dans les locaux des services d'alimentation qui ne sont pas clairement étiquetés comme devant être renvoyés au fournisseur ou jetés sont présumés destinés à être vendus ou offerts à la consommation humaine.

Étiquetage des produits

13. Chaque exploitant d'un établissement de services d'alimentation doit assurer que tous les aliments dans les locaux de son établissement sont étiquetés clairement et adéquatement.

Protection des aliments contre la contamination

14. Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que les aliments

a) sont protégés contre la contamination, et

b) sont manipulés, préparés, transformés, emballés, étalés, servis, distribués et entreposés de manière saine.

Aliments contaminés

15. Un exploitant de locaux pour services d'alimentation ne doit pas vendre, offrir en vente, donner, fournir, préparer, transformer, emballer, étaler, servir, distribuer ou entreposer des aliments contaminés ou de toute façon impropres à la consommation humaine.

Transformation, entreposage, étalage et transport

16. 1) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation qui transforme des aliments potentiellement dangereux doit assurer que ces derniers sont traités de manière à les rendre propres à la consommation.

2) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que les aliments potentiellement dangereux sont entreposés, étalés et transportés à une température inférieure ou égale à 4 C, ou supérieure ou égale à 60 C, ou, dans le cas d'aliments congelés potentiellement dangereux, inférieure ou égale à 0 °C).

Unités de transport, d'entreposage ou de distribution des aliments

17. Chaque exploitant d'une unité de transport, d'entreposage ou de distribution des aliments doit exploiter ces unités dans des conditions prévenant toute forme de contamination chimique, microbienne ou physique des aliments.

Aliments déjà servis

Aliments potentiellement dangereux

18. 1) Les aliments potentiellement dangereux ayant déjà été servis à un client ne peuvent l'être à un autre client.

Aliments non potentiellement dangereux

2) Les aliments non potentiellement dangereux ayant déjà été servis à un client ne peuvent l'être à un autre, à moins d'avoir été précédemment servis dans un contenant et d'une manière prévenant la contamination.

Méthodes de manipulation des aliments

19. Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit avoir rédigé des méthodes de manipulation des aliments potentiellement dangereux, pour empêcher la contamination des aliments pendant l'exploitation des locaux.

PARTIE 4

ENTRETIEN ET ASSAINISSEMENT

Équipement, ustensiles, surfaces alimentaires

20. Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que tout l'équipement, tous les ustensiles et toutes les surfaces alimentaires employés dans les locaux sont

a) construits à partir de matériaux

i) appropriés à l'utilisation prévue et

ii) durables, faciles à nettoyer et libre de toute substance indésirée,

b) en bon état et utilisés de manière à assurer la manipulation sûre et saine des aliments au cours de l'exploitation des locaux.

Équipement de réfrigération et réchauds

21. 1) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que tout l'équipement de réfrigération et tous les réchauds

a) sont d'un type et d'une capacité appropriés aux besoins des locaux et

b) sont capables de maintenir les températures aux termes du paragraphe 16(2).

2) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que tout l'équipement de réfrigération et tous les réchauds sont dotés d'un dispositif de mesure de la température adéquat et en bon état.

Entretien et assainissement

22. 1) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que les locaux, l'équipement et les ustensiles employés dans les locaux sont maintenus dans un état sain.

2) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que l'équipement employé dans les locaux est situé et entretenu de manière à fonctionner de la façon prévue et peut être facilement nettoyé et assaini.

3) Sans limiter le paragraphe 1), chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que les surfaces alimentaires des locaux sont en tout temps en bon état, propres et désinfectées.

4) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit fournir les installations et l'équipement nécessaires pour satisfaire aux exigences du présent article.

Ustensiles et contenants non réutilisables

23. Un exploitant de locaux pour services d'alimentation ne doit pas laisser réutiliser des ustensiles ou contenants conçus pour un seul usage.

Méthodes d'assainissement

24. 1) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit avoir rédigé des méthodes écrites pour assurer le fonctionnement sûr et sain des locaux.

2) Les méthodes écrites conformément au paragraphe 1) doivent inclure

a) les exigences en matière de nettoyage et d'assainissement des locaux ainsi que de tout l'équipement et des ustensiles qui y sont utilisés,

b) l'identification des produits de nettoyage et d'assainissement employés dans les locaux, y compris leurs concentrations et leurs usages respectifs et

c) l'identification de tous les pesticides employés dans les locaux, y compris leurs usages respectifs et les exigences d'entreposage.

Mesures et méthodes de contrôle des ravageurs

25. Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit tenir un registre écrit de toutes les mesures de contrôle des ravageurs prises dans les locaux.

PARTIE 5

HYGIÈNE ET MALADIES TRANSMISSIBLES

Hygiène des employés

26. 1) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit assurer que toute personne engagée dans toute exploitation de locaux pour services d'alimentation amenée à entrer en contact avec des aliments

- a) porte des vêtements et chaussures propres,
- b) fait preuve de propreté et d'une bonne hygiène personnelle,
- c) prend les précautions nécessaires pour que les aliments ne soient pas contaminés par les cheveux,
- d) se lave les mains aussi souvent que nécessaire pour prévenir la contamination des aliments, et
- e) s'abstient de tout comportement ou de toute pratique pouvant causer la contamination des aliments.

2) Tous les employés visés par le paragraphe 1) sont également tenus de se conformer aux dispositions a) à e), et tout exploitant doit fournir des renseignements pour mieux faire respecter ces obligations.

3) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit faire en sorte que personne ne fume dans une aire où les aliments sont préparés, transformés, emballés ou entreposés ou dans une aire de lavage de vaisselle.

Maladies transmissibles

27. 1) Si un(e) employé(e) souffre ou est porteuse présumée d'une maladie transmissible par les aliments, ou est susceptible de contaminer ceux-ci, l'exploitant des locaux pour services d'alimentation doit l'empêcher d'entrer en contact avec tout aliment, équipement, ustensile ou toute surface alimentaire dans les locaux.

2) Tout(e) employé(e) souffrant d'une maladie transmissible par les aliments est tenu(e) de signaler immédiatement ce fait à l'exploitant.

PARTIE 6

ÉDUCATION ET FORMATION

Formation à l'innocuité des aliments

28. 1) Le présent article ne s'applique pas aux locaux pour services d'alimentation où

a) seuls des aliments préemballés non potentiellement dangereux sont servis ou distribués au public, ou

b) des aliments non emballés et non potentiellement dangereux sont servis ou distribués au public si le service ou la distribution ne suscite pas de risque pour la santé.

2) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit posséder un certificat confirmant qu'il a suivi avec succès un programme de formation en manipulation des aliments, reconnu par l'organisme de réglementation.

3) Chaque exploitant de locaux pour services d'alimentation doit faire en sorte que, lorsqu'il est absent des locaux, au moins un des employés présents détient le certificat indiqué au paragraphe 2).

PARTIE 7

DIVERS

Animaux

29. 1) Sous réserve du paragraphe 2), un exploitant ne doit pas permettre la présence d'animaux vivants dans les locaux pour services d'alimentation.

2) Un exploitant de locaux pour services d'alimentation peut permettre la présence des animaux suivants dans les locaux :

a) un animal-guide, mais pas dans une aire des locaux où les aliments sont manipulés, préparés, transformés, emballés ou entreposés,

b) des poissons vivants dans un aquarium, et

c) tout autre animal qui, selon l'organisme de réglementation, ne pose pas de risque pour la santé dans les locaux.
