

---

THE PUBLIC HEALTH ACT  
(C.C.S.M. c. P210)

**Food and Food Handling Establishments  
Regulation, amendment**

---

Regulation 32/2009  
Registered February 17, 2009

**Manitoba Regulation 339/88 R amended**

**1** The *Food and Food Handling Establishments Regulation, Manitoba Regulation 339/88 R*, is amended by this regulation.

**2** Section 1 is amended

(a) by adding the following definition:

"Act" means *The Public Health Act*,  
C.C.S.M. c. P210; (« *Loi* »)

(b) by repealing the definitions "director",  
"medical officer of health" and "public health  
inspector";

(c) in the definition "food processing plant" in  
the English version, by striking out  
"comsumption" and substituting "consumption";

(d) in the definition "potentially hazardous  
food", by striking out "clean, whole, uncracked,  
odour-free shell eggs or"; and

---

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE  
(c. P210 de la C.P.L.M.)

**Règlement modifiant le Règlement sur les  
denrées alimentaires**

---

Règlement 32/2009  
Date d'enregistrement : le 17 février 2009

**Modification du R.M. 339/88 R**

**1** Le présent règlement modifie le  
*Règlement sur les denrées alimentaires*,  
R.M. 339/88 R.

**2** L'article 1 est modifié :

a) par adjonction, en ordre alphabétique, de la  
définition suivante :

« *Loi* » La *Loi sur la santé publique*, c. P210  
de la C.P.L.M. ("Act")

b) par suppression des définitions de  
« directeur », d'« inspecteur d'hygiène  
publique » et de « médecin hygiéniste »;

c) dans la définition de « food processing  
plant » figurant dans la version anglaise, par  
substitution, à « comsumption », de  
« consumption »;

d) dans la définition d'« aliments  
potentiellement dangereux », par suppression  
de « , ni les oeufs en coquille propres, entiers,  
non craqués et inodores »;

**(e) by replacing the definition "insanitary condition" with the following:**

"**insanitary conditions**" means the condition of a place or premises, or a circumstance, that

(a) presents or might present a threat to the health of any person,

(b) prevents or hinders, or might prevent or hinder, the suppression of disease, or

(c) has contaminated, tainted or polluted food, or may contaminate, taint or pollute food, in a manner that presents or might present a threat to the health of any person; (« conditions insalubres »)

**3 The following is added after section 1:**

**The term "public health inspector" includes "health officer"**

**1.1** In this regulation, the term "public health inspector" includes a "health officer" described in section 10 of the *Public Health Personnel Regulation*, subject to the limitations set out in section 11 of that regulation.

**4 Section 2 is amended by striking out everything after "filing" and substituting "a registration form in a form approved by the minister."**

**5(1) Subsections 3(1) and (2) are replaced with the following:**

**Permits**

**3(1)** Subject to subsections (4) and (5), and to section 3.1, no person shall operate a food handling establishment unless in possession of a valid and subsisting permit in a form approved by the minister, issued by the director or a public health inspector.

**e) par suppression de la définition d'« état insalubre » et par adjonction, en ordre alphabétique, de la définition suivante :**

« **conditions insalubres** » État d'un lieu ou circonstance qui, selon le cas :

a) présente ou peut présenter un risque pour la santé d'une personne;

b) empêche ou retarde ou peut empêcher ou retarder l'élimination d'une maladie;

c) a entraîné ou peut entraîner la contamination, l'altération ou la pollution d'aliments d'une manière qui présente ou peut présenter un risque pour la santé d'une personne. ("insanitary conditions")

**3 Il est ajouté, après l'article 1, ce qui suit :**

**Inspecteur de la santé publique**

**1.1** Dans le présent règlement, sont assimilés aux inspecteurs de la santé publique les agents hygiénistes visés à l'article 10 du *Règlement sur le personnel en matière de santé publique*, sous réserve des restrictions indiquées à l'article 11 de ce règlement.

**4 L'article 2 est modifié par substitution, au passage qui suit « au préalable », de « enregistré cet établissement en remplissant et en déposant une formule d'enregistrement approuvée par le ministre. ».**

**5(1) Les paragraphes 3(1) et (2) sont remplacés par ce qui suit:**

**Permis**

**3(1)** Sous réserve des paragraphes (4) et (5) et de l'article 3.1, il est interdit d'exploiter un établissement de manutention des aliments sans être titulaire d'un permis valide et en vigueur délivré par le directeur ou un inspecteur de la santé publique et revêtant la forme qu'approuve le ministre.

**3(2)** A permit issued under this section to an operator of a mobile food unit or a food service establishment expires on March 31 of each year.

**5(2) Subsections 3(4) and (5) are replaced with the following:**

**3(4)** A permit is not required for a food handling establishment

(a) where only non-potentially hazardous foods are sold or displayed for purchase; or

(b) where sanitation and food safety are regulated

(i) by the federal government or an agency of the federal government,

(ii) by a municipality, or

(iii) under another Act of the legislature.

**3(5)** Despite subsection (4), the operator of a food handling establishment described in that subsection is not exempt from the requirement to obtain and possess a permit if, in the opinion of the director, the exemption would create, or be likely to create, a risk to public health.

**6 The following is added after section 3:**

#### **Temporary establishments**

**3.1(1)** The operator of a food handling establishment operated on a temporary basis, including but not limited to a temporary food service establishment, is not required to obtain a permit for the establishment if it is operated for a special occasion or special circumstance, and the director has given written approval to the operator to operate it for such a purpose.

**3.1(2)** A director's approval under this section may be subject to such terms and conditions as the director considers necessary, and the operator of the establishment must comply with those terms and conditions.

**3(2)** Les permis délivrés en vertu du présent article aux exploitants de cantines ambulantes ou d'établissements de restauration expirent le 31 mars de chaque année.

**5(2) Les paragraphes 3(4) et (5) sont remplacés par ce qui suit :**

**3(4)** Il n'est pas nécessaire qu'un permis soit délivré à l'égard d'un établissement de manutention des aliments si :

a) seuls des aliments non potentiellement dangereux sont vendus ou étalés pour fins de vente;

b) les conditions sanitaires et la salubrité des aliments sont régies par :

(i) le gouvernement fédéral ou un de ses organismes,

(ii) une municipalité,

(iii) une autre loi de l'Assemblée législative.

**3(5)** Malgré le paragraphe (4), l'exploitant d'un établissement de manutention des aliments n'est pas exempté de l'obligation d'obtenir et d'avoir en sa possession un permis si le directeur estime que l'exemption constituerait ou pourrait constituer un risque pour la santé publique.

**6 Il est ajouté, après l'article 3, ce qui suit :**

#### **Établissements temporaires**

**3.1(1)** Les exploitants d'établissements temporaires de manutention des aliments, y compris les établissements temporaires de restauration, ne sont pas tenus d'obtenir un permis s'ils sont exploités lors d'occasions ou de circonstances spéciales et si le directeur a accordé une autorisation écrite à cette fin.

**3.1(2)** L'autorisation du directeur peut être assortie des conditions qu'il estime nécessaires et les exploitants d'établissements s'y conforment.

**7(1) Subsections 4(1) and (2) are amended by striking out "A" and substituting "The director or a".**

**7(2) Subsection 4(3) is amended by adding "the director or" after "suspended by".**

**8(1) Clause 5(1)(d) is replaced with the following:**

(d) has been exposed to a contaminant or other substance, organism or matter that could render the article unfit for human consumption; or

**8(2) Subsection 5(3) is amended by striking out "or seize any food".**

**8(3) Subsection 5(4) is repealed.**

**9 The following is added after section 5:**

**Certificate of seizure and disposal**

**5.1** A medical officer, director, public health inspector or health officer who seizes food under subsection 32(1) of the Act, and destroys or otherwise disposes of it, must give a certificate of seizure and disposal, in a form approved by the director, to the owner of the food.

**7(1) L'article 4 est modifié :**

**a) dans le paragraphe (1), par substitution, à « L'inspecteur d'hygiène publique », de « Le directeur ou un inspecteur de la santé publique »;**

**b) dans le paragraphe (2), par substitution, à « Les inspecteurs d'hygiène publique peuvent », de « Le directeur ou un inspecteur de la santé publique peut ».**

**7(2) Le paragraphe 4(3) est modifié par substitution, à « Les inspecteurs d'hygiène publique peuvent », de « Le directeur ou un inspecteur de la santé publique peut ».**

**8(1) L'alinéa 5(1)d est remplacé par ce qui suit :**

d) ont été exposés à un contaminant ou à tout autre substance, organisme ou matière qui pourrait les rendre inaptes à la consommation humaine;

**8(2) Le paragraphe 5(3) est modifié par substitution, au passage qui précède « contreviennent », de « Un inspecteur de la santé publique peut, sur remise d'un avis écrit à l'exploitant d'un établissement de manutention des aliments, retenir des aliments qui, à son avis, ».**

**8(3) Le paragraphe 5(4) est abrogé.**

**9 Il est ajouté, après l'article 5, ce qui suit :**

**Certificat de saisie et d'élimination**

**5.1** Le médecin hygiéniste, le directeur, l'inspecteur de la santé publique ou l'agent hygiéniste qui saisit des aliments en vertu du paragraphe 32(1) de la Loi et qui les détruit remet au propriétaire des aliments un certificat de saisie et d'élimination revêtant la forme qu'approuve le directeur.

**10**            **Clauses 6(a) and (b) are amended by striking out "contamination" and substituting "exposure to a contaminant or other substance, organism or matter that could render the food unfit for human consumption,".**

**11**            **Subsections 8(3) and (4) are replaced with the following:**

**8(3)**            The operator of a food handling establishment shall ensure that outside garbage storage containers are

- (a) made of material that is durable, easily cleaned, and rodent and insect proof;
- (b) of a design that is rodent and insect proof;
- (c) kept in good repair; and
- (d) regularly emptied.

**8(4)**            A public health inspector may require the operator of a food handling establishment to provide, for the storage of outside garbage containers, enclosed facilities that are

- (a) rodent and insect proof; and
- (b) resistant to entry by scavenging birds and mammals found in the area.

**12**            **Subsection 12(2) is repealed.**

**13**            **Subsection 14(1) is amended by striking out everything after "cleanable material" and substituting the following:**

- (a) that does not impart to the food, odours, colour, taste, or a contaminant or other substance, organism or matter that could render the food unfit for human consumption; and
- (b) are maintained in a safe condition.

**10**            **Les alinéas 6a) et b) sont modifiés par substitution, à « la contamination », de « l'exposition à un contaminant ou à tout autre substance, organisme ou matière qui pourrait les rendre inaptes à la consommation humaine ».**

**11**            **Les paragraphes 8(3) et (4) sont remplacés par ce qui suit :**

**8(3)**            Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les poubelles extérieures servant à l'entreposage des déchets sont :

- a) fabriquées avec des matériaux durables, faciles à nettoyer et à l'épreuve des rongeurs et des insectes;
- b) conçues à l'épreuve des rongeurs et des insectes;
- c) gardées en bon état;
- d) vidées régulièrement.

**8(4)**            Un inspecteur de la santé publique peut contraindre l'exploitant d'un établissement de manutention des aliments à entreposer ses poubelles extérieures dans des installations fermées qui :

- a) sont à l'épreuve des rongeurs et des insectes;
- b) empêchent l'accès des oiseaux et des mammifères détritivores.

**12**            **Le paragraphe 12(2) est abrogé.**

**13**            **Le paragraphe 14(1) est modifié par substitution, au passage qui suit « lisse », de « , facile à nettoyer et qui ne transmet pas aux aliments des odeurs, une couleur, un goût, un contaminant ou tout autre substance, organisme ou matière qui pourraient les rendre inaptes à la consommation humaine. Le matériel et les ustensiles sont gardés en bon état. ».**

**14 Subsection 15(4) is amended by adding "the director or" after "approved by".**

**14 Le paragraphe 15(4) est modifié par substitution, au passage qui précède « l'exploitant », de « Sauf autorisation contraire du directeur ou d'un inspecteur de la santé publique, ».**

**15 Subsection 21(1) is amended**

**15 Le paragraphe 21(1) est modifié :**

**(a) by adding the section heading "Meat from game animals or game birds"; and**

**a) par adjonction du titre « Viande de gibier à poil ou à plume »;**

**(b) by striking out "service" and substituting "handling".**

**b) par substitution, à « établissements de restauration », de « établissements de manutention des aliments ».**

**16 Section 22 is replaced with the following:**

**16 L'article 22 est remplacé par ce qui suit :**

**Storage of uninspected meat**

**Entreposage de viande non inspectée**

**22** No person shall store, in a food handling establishment, meat or meat products not inspected pursuant to the *Meat Inspection Act* (Canada) or the *Canada/Manitoba Meat Inspection Agreement*, unless

**22** Il est interdit d'entreposer dans un établissement de manutention des aliments de la viande ou des produits à base de viande qui n'ont pas été inspectés conformément à la *Loi sur l'inspection des viandes* (Canada) ou à l'*Entente Canada/Manitoba pour l'inspection des viandes*, à moins que :

(a) the permit for the food handling establishment authorizes the operator to rent a frozen food locker to an individual to store meat or meat products for that individual's personal use; and

a) le permis délivré à l'égard de l'établissement n'autorise l'exploitant à louer un congélateur à un particulier afin qu'il entrepose de la viande ou des produits à base de viande pour sa propre consommation;

(b) the meat or meat products are stored in accordance with the permit.

b) la viande ou les produits à base de viande ne soient entreposés conformément au permis.

**17 Subsection 27(1) is amended by adding "the director or" after "permit from".**

**17 Le paragraphe 27(1) est modifié par substitution, à « d'un inspecteur d'hygiène publique », de « du directeur ou d'un inspecteur de la santé publique ».**

**18 The following is added after section 27:**

**Manufacturing of ice**

**27.1** No person shall manufacture ice for human consumption unless the water used in its manufacture is obtained from a licensed "public water system" or a licensed "semi-public water system", as those terms are defined in *The Drinking Water Safety Act*.

**Dispensing of ice**

**27.2(1)** No person shall operate an ice-making machine for the dispensing of ice cubes to the public unless the machine is manufactured, installed and maintained in accordance with the latest edition of standard number 12, for automatic ice-making equipment, published by the National Sanitation Foundation International.

**27.2(2)** All scoops, ice buckets and containers that are provided to the public for handling or storing ice cubes dispensed from ice-making machines must

(a) be of smooth and impervious material designed to facilitate cleaning, unless they are single-service and disposable; and

(b) be kept clean and stored and handled in a sanitary manner.

**19 The French version is amended by striking out "inspecteur d'hygiène publique" and substituting "inspecteur de la santé publique" in the following provisions:**

(a) section 30;

(b) clause 32(5)(b);

(c) subsection 33(2);

(d) subsection 36(2);

(e) clause 36(3)(a).

**18 Il est ajouté, après l'article 27, ce qui suit :**

**Fabrication de la glace**

**27.1** Il est interdit de fabriquer de la glace pour consommation humaine, à moins que l'eau utilisée dans sa fabrication ne provienne d'un réseau public d'alimentation en eau ou d'un réseau semi-public d'alimentation en eau — au sens que la *Loi sur la qualité de l'eau potable* attribue à ces termes — ayant fait l'objet d'une licence.

**Distribution de la glace**

**27.2(1)** Il est interdit d'exploiter une machine à glace à moins qu'elle ne soit fabriquée, installée et entretenue conformément à la dernière version la plus récente de la norme n° 12 relative au matériel de fabrication automatique de glace, publiée par la National Sanitation Foundation International.

**27.2(2)** Les cuillères, les seaux à glace et les contenants mis à la disposition du public aux fins de la manipulation et de la conservation des cubes de glace fournis par les machines à glace sont :

a) faits d'un matériau lisse, imperméable et facile à nettoyer, sauf s'ils sont jetables;

b) gardés propres et entreposés et manipulés de manière salubre.

**19 Les dispositions qui suivent de la version française sont modifiées par substitution, à « inspecteur d'hygiène publique », de « inspecteur de la santé publique » :**

a) l'article 30;

b) l'alinéa 32(5)b);

c) le paragraphe 33(2);

d) le paragraphe 36(2);

e) l'alinéa 36(3)a).

**20** Clause 37(i) is amended by striking out "an insanitary condition" and substituting "a health hazard".

**21** Schedule A is repealed.

**Repeal**

**22** The *Ice Regulation, Manitoba Regulation 324/88 R*, is repealed.

**Coming into force**

**23** This regulation comes into force on the same day that *The Public Health Act, S.M. 2006, c. 14*, comes into force.

**20** L'alinéa 37i) est modifié par substitution, à « d'état insalubre », de « un risque sanitaire ».

**21** L'annexe A est abrogée.

**Abrogation**

**22** Le *Règlement sur l'utilisation de la glace, R.M. 324/88 R*, est abrogé.

**Entrée en vigueur**

**23** Le présent règlement entre en vigueur en même temps que la *Loi sur la santé publique, c. 14 des L.M. 2006*.