

As of 29 May 2024, this is the most current version available. It is current for the period set out in the footer below.

Last amendment included: M.R. 67/2021

Le texte figurant ci-dessous constitue la codification la plus récente en date du 29 mai 2024. Son contenu était à jour pendant la période indiquée en bas de page.

Dernière modification intégrée : R.M. 67/2021

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

**Food and Food Handling Establishments
Regulation**

Regulation 339/88 R
Registered August 29, 1988

TABLE OF CONTENTS

Section

- 1 Definitions
- 1.1 The term "public health inspector" includes "health officer"
- PART I
GENERAL**
- 2 Registration
- 3 Permits
- 3.1 Temporary establishments
- 4 Suspension, etc.
- 5 Food sanitation and source
- 5.1 Certificate of seizure and disposal
- 6 Food storage and display
- 7 Pests
- 8 Refuse and garbage
- 9 Animals
- 10 Change rooms and locker rooms
- 11 General sanitation
- 12 Personnel
- 13 Temperature control
- 14 Equipment
- 15 Cleaning and sanitizing
- 16 Lighting
- 17 Milk
- 18 Ventilation
- 19 Abattoirs — ante-mortem inspections
- 19.1 Abattoirs — post-mortem inspections

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

Règlement sur les denrées alimentaires

Règlement 339/88 R
Date d'enregistrement : le 29 août 1988

TABLE DES MATIÈRES

Article

- 1 Définitions
- 1.1 Inspecteur de la santé publique
- PARTIE I
DISPOSITIONS GÉNÉRALES**
- 2 Enregistrement
- 3 Permis
- 3.1 Établissements temporaires
- 4 Suspension
- 5 Innocuité et provenance des aliments
- 5.1 Certificat de saisie et d'élimination
- 6 Entreposage et étalage des aliments
- 7 Animaux nuisibles
- 8 Ordures et déchets
- 9 Animaux
- 10 Vestiaires
- 11 Salubrité générale
- 12 Personnel
- 13 Contrôle de la température
- 14 Matériel
- 15 Nettoyage et aseptisation
- 16 Éclairage
- 17 Lait
- 18 Ventilation
- 19 Abattoirs — inspections ante-mortem
- 19.1 Abattoirs — inspections post-mortem

- 19.2 Sources for food safety and animal welfare
- 19.3 Exemption for personal use
 - 20 Meat from an approved facility
 - 21 Meat from game animals or game birds
 - 22 Storage of uninspected meat
 - 23 Processing of uninspected meat
 - 24 Refusing or suspending operating permit
 - 25 Other requirements for uninspected meat
 - 26 Sale of uninspected poultry
 - 27 Peddling and hawking
- 27.1 Manufacturing of ice
- 27.2 Dispensing of ice
- 28 Transportation
- 29 Hazardous products
- 30 Salvage

PART II

FOOD PROCESSING AND FOOD SERVICE ESTABLISHMENTS

- 31 Application
- 32 Requirements
- 33 Sanitary facilities
- 34 Food preparation and display
- 35 Food hygiene
- 36 Dishwashers and glasswashers
- 37 Temporary food service establishments
- 38 Mobile food units

SCHEDULE A Repealed

SCHEDULE B Uninspected Meat Processing Plants Operating Conditions

Definitions

1 In this regulation,

"**abattoir**" means a premises, structure or vehicle used for the killing or eviscerating or both of cattle, sheep, swine, horses, poultry or other animals other than fish for subsequent use as human food but does not include premises used for the custom killing of uninspected poultry; (« abattoir »)

"**abattoir operator**" means a person who operates a food handling establishment that is an abattoir; (« exploitant d'abattoir »)

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

- 19.2 Ressources en matière de salubrité des aliments et de bien-être des animaux
- 19.3 Exception — consommation personnelle
 - 20 Viande provenant d'un établissement approuvé
 - 21 Viande de gibier à poil ou à plume
 - 22 Entreposage de viande non inspectée
 - 23 Transformation de viande non inspectée
 - 24 Permis d'exploitation — refus de délivrance ou suspension
 - 25 Autres exigences applicables à la viande non inspectée
 - 26 Vente de la volaille non inspectée
 - 27 Colportage et vente à la criée
- 27.1 Fabrication de la glace
- 27.2 Distribution de la glace
- 28 Transport
- 29 Produits dangereux
- 30 Récupération

PARTIE II

ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION OU DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

- 31 Application
- 32 Conditions
- 33 Installations sanitaires
- 34 Préparation et étalage des aliments
- 35 Hygiène alimentaire
- 36 Lave-vaisselle et lave-verres
- 37 Établissements de restauration temporaires
- 38 Cantines ambulantes

ANNEXE A Abrogée

ANNEXE B Conditions d'exploitation d'une usine de viande non inspectée

Définitions

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

« **abattoir** » Lieux, constructions ou véhicules où sont abattus ou éviscérés, ou les deux, des bovins, des ovins, des porcins, des chevaux, de la volaille ou d'autres animaux, à l'exclusion du poisson, pour la consommation humaine ultérieure. Sont toutefois exclus les locaux servant à l'abattage sur demande de volaille non inspectée. ("abattoir")

« **aliments** » Substances destinées à la consommation humaine, y compris la glace, l'eau et les autres liquides. ("food")

"**accurate thermometer**" means a thermometer that is accurate to within $\pm 1^\circ\text{C}$; (« thermomètre précis »)

"**corrosion-resistant material**" means a material that retains those surface characteristics which permit it to be readily cleaned and sanitized even after repeated or prolonged exposure to food and cleaning and sanitizing compounds; (« matériau résistant à la corrosion »)

"**easily cleanable surface**" means a surface that is readily accessible and of such material and finish and so fabricated that food residue or other matter foreign to the surface may be effectively removed by normal cleaning methods; (« surface facile à nettoyer »)

"**equipment**" means any item other than utensils or tableware used in the preparation, manufacture, processing, packaging and storage of food in a food handling establishment; (« matériel »)

"**event**" means an organized activity or celebration not exceeding 14 days duration; (« événement »)

"**food**" means any substance intended for human consumption and includes ice, water or other liquids; (« aliments »)

"**food contact surface**" means those surfaces of equipment and utensils with which food normally comes in contact, and those surfaces from which food may drain, drip or splash back onto surfaces normally in contact with food; (« surface en contact avec les aliments »)

"**food handling establishment**" includes an abattoir, food processing plant, food service establishment, meat processing plant, retail food store, temporary food service establishment, warehouse or any place, premises, structure or vehicle in which food is

(a) manufactured, processed, prepared, packaged, stored or handled, or

(b) sold or offered for sale, but does not include a private dwelling in which food is prepared or served for consumption by the occupant or his or her family, staff or guests, or any vehicle used exclusively for transport; (« établissement de manutention des aliments »)

« **aliments potentiellement dangereux** » Aliments constitués en tout ou en partie de lait ou de produits laitiers, d'œufs, de viande, de volaille, de poisson, de coquillages, de crustacés comestibles ou d'autres ingrédients, y compris des ingrédients synthétiques, sous une forme capable de favoriser la croissance rapide et progressive de micro-organismes infectieux ou toxiques. Ne sont toutefois pas visés les aliments qui ont un niveau de pH égal ou inférieur à 4,6 ou une valeur d'activité de l'eau de 0,85 ou moins. ("potentially hazardous food")

« **aseptiser** » Fait de traiter des surfaces propres au moyen de la chaleur ou de produits chimiques à des températures et pendant des laps de temps suffisants pour éliminer les organismes générateurs de maladies. ("sanitize")

« **cantine ambulante** » Établissement de restauration monté sur un véhicule, qui peut être déplacé facilement et qui retourne à un magasin central ou autre établissement fixe de restauration au terme de chaque journée d'exploitation. ("mobile food unit")

« **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")

« **contenant scellé hermétiquement** » Contenant conçu de manière à empêcher l'entrée de micro-organismes et à assurer la stérilité de son contenu après la transformation commerciale. ("hermetically sealed container")

« **établissement de manutention des aliments** » Sont compris parmi les établissements de manutention des aliments les abattoirs, les usines de transformation de la viande, les usines de transformation des aliments, les entrepôts, les magasins d'alimentation au détail, les établissements de restauration, les établissements temporaires de restauration ou les endroits, lieux, constructions ou véhicules où des aliments sont, selon le cas :

"**food processing plant**" means a commercial establishment in which food is manufactured, processed or packaged for human consumption; (« usine de transformation des aliments »)

"**food service establishment**" means any place where food is prepared or provided for consumption in individual portions but does not include a food processing plant or retail food store; (« établissement de restauration »)

"**hermetically sealed container**" means a container designed and intended to be secure against entry of microorganisms and to maintain the sterility of its contents after commercial processing; (« contenant scellé hermétiquement »)

"**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 »)

"**meat**" means all parts, including viscera, of slaughtered cattle, sheep, swine, horses, poultry or other animals not including fish, that are intended for use as human food; (« viande »)

"**meat processing plant**" means any commercial establishment all or part of whose business is the cutting, processing, wrapping or storage of meat and meat products; (« usine de transformation de la viande »)

"**meat products**" means any food for human consumption of which one of the constituents of that food is meat; (« produits à base de viande »)

"**mobile food unit**" means a vehicle-mounted food service establishment capable of being readily moved, and which returns to a central commissary or other fixed food service establishment after each day's operation; (« cantine ambulante »)

(a) fabriqués, transformés, préparés, emballés, entreposés ou manutentionnés;

(b) vendus ou offerts en vente.

Sont toutefois exclus les logements privés où des aliments sont préparés ou consommés par l'occupant, sa famille, ses employés ou ses invités, ou les véhicules servant exclusivement au transport. ("food handling establishment")

« **établissement de restauration** » Endroits où des aliments sont préparés ou servis à des fins de consommation en portions individuelles. Sont toutefois exclus les usines de transformation des aliments et les magasins d'alimentation au détail. ("food service establishment")

« **établissement temporaire de restauration** » Établissement de restauration exploité à un endroit fixe dans le cadre d'un événement particulier. ("temporary food service establishment")

« **exploitant** » Personne désignée à titre de gérant, ou la personne qui possède un établissement de manutention des aliments ou en a la responsabilité. ("operator")

« **exploitant d'abattoir** » Personne qui exploite un établissement de manutention des aliments qui est un abattoir. ("abattoir operator")

« **événement** » Activité organisée ou célébration d'une durée maximale de 14 jours. ("event")

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

« **magasin d'alimentation au détail** » Établissements ou partie d'établissement où des aliments sont étalés pour être achetés par le consommateur final et être consommés ailleurs que dans ces lieux. Sont toutefois exclus les établissements de restauration et les machines distributrices d'aliments. ("retail food store")

« **matériau résistant à la corrosion** » Matériau dont la surface conserve les propriétés qui lui permettent d'être facilement nettoyée et aseptisée, même après une exposition répétée ou prolongée aux aliments et aux produits de nettoyage et d'aseptisation. ("corrosion-resistant material")

"**operator**" means the designated manager or the person in possession of or in charge of any food handling establishment; (« exploitant »)

"**potentially hazardous food**" means any food that consists in whole or in part of milk or milk products, eggs, meat, poultry, fish, shellfish, edible crustacea, or other ingredients, including synthetic ingredients, in a form capable of supporting rapid and progressive growth of infectious or toxigenic microorganisms, but does not include foods which have a pH level of 4.6 or below or a water activity value of 0.85 or less; (« aliments potentiellement dangereux »)

"**poultry**" means any domesticated fowl used for their meat or eggs or both; (« volaille »)

"**retail food store**" means any establishment or part of an establishment where food is displayed for purchase for the ultimate consumer and intended for off premises consumption but does not include food service establishments or food vending machines; (« magasin d'alimentation au détail »)

"**sanitize**" means to treat clean surfaces by heat or chemicals with such temperature and sufficient time to eliminate disease producing organisms; (« aseptiser »)

"**single-service utensil**" means a utensil designed to be used only once and then discarded; (« ustensile jetable »)

"**tableware**" means multi-use utensils used for eating and drinking; (« vaisselle »)

"**temporary food service establishment**" means a food service establishment operating at a fixed location in conjunction with an event; (« établissement temporaire de restauration »)

"**uninspected meat**" means meat that has not been inspected and approved in an establishment under the *Safe Foods for Canadians Act* (Canada) or an abattoir operated under a permit issued under this regulation; (« viande non inspectée »)

« **matériel** » Les articles, autres que les ustensiles ou la vaisselle, qui servent à la préparation, la fabrication, la transformation, l'emballage et l'entreposage des aliments dans un établissement de manutention des aliments. ("equipment")

« **produits à base de viande** » Aliments destinés à la consommation humaine dont l'un des composants est de la viande. ("meat products")

« **surface en contact avec les aliments** » Les surfaces du matériel et des ustensiles avec lesquelles les aliments entrent normalement en contact, ainsi que les surfaces à partir desquelles les aliments peuvent s'écouler, dégoutter ou se renverser sur les surfaces normalement en contact avec les aliments. ("food contact surface")

« **surface facile à nettoyer** » Surface facile d'accès et fabriquée, à l'aide d'un matériau et d'un fini, de telle façon que les résidus des aliments ou autre matière étrangère à la surface peuvent être enlevés efficacement au moyen des méthodes de nettoyage normales. ("easily cleanable surface")

« **thermomètre précis** » Thermomètre n'ayant qu'une marge d'erreur de ± 1 °C. ("accurate thermometer")

« **usine de transformation de la viande** » Établissement commercial dont les activités consistent, en tout ou en partie, à couper, transformer, emballer ou entreposer de la viande et des produits à base de viande. ("meat processing plant")

« **usine de transformation des aliments** » Établissement commercial où des aliments sont fabriqués, transformés ou emballés pour fins de consommation par les humains. ("food processing plant")

« **ustensile** » Instruments portatifs, y compris la vaisselle, servant à la fabrication, l'entreposage, la préparation, le transport et le service des aliments. ("utensil")

« **ustensile jetable** » Ustensiles conçus pour être utilisés une seule fois puis jetés. ("single-service utensil")

« **vaisselle** » Ustensiles à usage multiples utilisés pour manger et boire. ("tableware")

"**utensil**" means any portable implement used in the manufacture, storage, preparation, transportation or service of food, and includes tableware. (« ustensile »)

M.R. 32/2009; 42/2013; 67/2021

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.

M.R. 32/2009

« **viande** » Toutes les parties, y compris les viscères, des bovins, ovins, porcins, chevaux, volailles et autres animaux d'abattage, à l'exclusion du poisson, qui sont destinées à la consommation humaine. ("meat")

« **viande non inspectée** » Viande qui n'a pas été inspectée et approuvée dans un établissement au sens de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) ou dans un abattoir exploité en conformité avec un permis délivré en vertu du présent règlement. ("uninspected meat")

« **volaille** » Poules domestiques dont la viande ou les œufs sont consommés. ("poultry")

R.M. 32/2009; 42/2013; 67/2021

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.

R.M. 32/2009

PART I

GENERAL

Registration

2 No person shall construct, extensively remodel or operate a food handling establishment or other building intended to be used as a food handling establishment without first registering the food handling establishment by completing and filing a registration form in a form approved by the minister.

M.R. 32/2009

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.

PARTIE I

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Enregistrement

2 Il est interdit de construire ou d'exploiter un établissement de manutention des aliments ou un bâtiment destiné à un tel usage, ou encore effectuer des travaux de réfection important sur un tel établissement ou bâtiment sans avoir au préalable enregistré cet établissement en remplissant et en déposant une formule d'enregistrement approuvée par le ministre.

R.M. 32/2009

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.

3(3) Permits are not transferable between persons or establishments.

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.

3(6) A permit issued under this section shall be posted by the operator in a conspicuous location within the food handling establishment.

M.R. 32/2009; 67/2021

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.

M.R. 32/2009

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.

3(3) Les permis sont incessibles entre personnes ou établissements.

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.

3(6) Les permis délivrés en application du présent article doivent être affichés par l'exploitant à un endroit bien en vue à l'intérieur de l'établissement de manutention des aliments.

R.M. 32/2009; 67/2021

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.

R.M. 32/2009

Suspension, etc.

4(1) The director or a public health inspector may withhold issuance of the permit if the food handling establishment is not in compliance with the provisions of this regulation.

4(2) The director or a public health inspector may suspend the permit of a food handling establishment where any provision of the regulation is found to have been violated.

4(3) Where a temporary food service establishment is found to be in non-compliance with the requirements of this regulation, the permit may be cancelled or suspended by the director or a public health inspector.

M.R. 32/2009

Food sanitation and source

5(1) No person shall sell or display for purchase or serve an article of food that

- (a) has in or upon it any poisonous substance;
- (b) is unfit for human consumption;
- (c) consists in whole or in part of any filthy, putrid, disgusting, rotten, decomposed or diseased animal or vegetable substance;
- (d) has been exposed to a contaminant or other substance, organism or matter that could render the article unfit for human consumption; or
- (e) was manufactured, prepared, preserved, packaged, stored or transported under insanitary conditions.

5(2) No person shall manufacture, process, prepare, preserve, package, transport, store, sell, offer for sale, deposit for sale, or prepare for sale any food under insanitary conditions.

5(3) A public health inspector may, upon written notice to the operator of a food handling establishment, place a hold on any food which the inspector believes is in violation of this regulation.

5(4) [Repealed] M.R. 32/2009

Suspension

4(1) Le directeur ou un inspecteur de la santé publique peut refuser la délivrance du permis si l'établissement de manutention des aliments ne respecte pas les dispositions du présent règlement.

4(2) Le directeur ou un inspecteur de la santé publique peut suspendre le permis d'un établissement de manutention des aliments en cas de violation d'une disposition du présent règlement.

4(3) Le directeur ou un inspecteur de la santé publique peut annuler ou suspendre le permis d'un établissement temporaire de restauration en cas d'inobservance des exigences du présent règlement.

R.M. 32/2009

Innocuité et provenance des aliments

5(1) Il est interdit de vendre, d'étaler pour fins de vente ou de servir des aliments qui :

- a) renferment une substance toxique à l'intérieur ou en surface;
- b) sont inaptes à la consommation humaine;
- c) sont constitués, en tout ou en partie, d'une substance animale ou végétale sale, putride, dégoûtante, pourrie, décomposée ou malade;
- d) ont été exposés à un contaminant ou à tout autre substance, organisme ou matière qui pourrait les rendre inaptes à la consommation humaine;
- e) ont été fabriqués, préparés, mis en conserve, emballés, entreposés ou transportés dans des conditions insalubres.

5(2) Il est interdit de fabriquer, transformer, préparer, mettre en conserve, emballer, transporter, entreposer, vendre, offrir en vente, déposer ou préparer aux fins de vendre des aliments dans des conditions insalubres.

5(3) 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, contreviennent au présent règlement.

5(4) [Abrogé] R.M. 32/2009

5(5) Subject to section 21, the operator of a food handling establishment shall ensure that all potentially hazardous foods in the establishment originate from a government inspected food processing plant or other approved source.

5(6) No person shall use food from hermetically sealed containers if that food was not prepared in a government inspected food processing plant.

M.R. 32/2009; 67/2021

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.

M.R. 32/2009

Food storage and display

6 The operator of a food handling establishment shall ensure that

(a) food is protected from exposure to a contaminant or other substance, organism or matter that could render the food unfit for human consumption, at all times while being stored, prepared, displayed, served or transported;

(b) food on display, other than whole unprocessed raw fruits and unprocessed raw vegetables, is protected from exposure to a contaminant or other substance, organism or matter that could render the food unfit for human consumption, by being packaged, by display cases, closed containers, food shields or other effective means;

(c) suitable food dispensing utensils are used by employees and are provided for consumers who serve themselves;

(d) food dispensing utensils are

(i) stored in the food with the dispensing utensil handle extending out of the food,

5(5) Sous réserve de l'article 21, l'exploitant d'un établissement de manutention des aliments s'assure que les aliments potentiellement dangereux qui se trouvent dans son établissement proviennent d'une usine de transformation des aliments inspectée par le gouvernement ou d'une autre source d'approvisionnement approuvée.

5(6) Il est interdit d'utiliser des aliments provenant de contenants scellés hermétiquement si ces aliments n'ont pas été préparés dans une usine de transformation des aliments inspectée par le gouvernement.

R.M. 32/2009

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.

R.M. 32/2009

Entreposage et étalage des aliments

6 Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent :

a) qu'en tout temps pendant l'entreposage, la préparation, l'étalage, le service et le transport, les aliments sont protégés contre l'exposition à un contaminant ou à tout autre substance, organisme ou matière qui pourrait les rendre inaptes à la consommation humaine;

b) que les aliments étalés, à l'exception des fruits frais entiers non transformés et des légumes entiers frais non transformés, sont protégés contre l'exposition à un contaminant ou à tout autre substance, organisme ou matière qui pourrait les rendre inaptes à la consommation humaine;

c) que les ustensiles de service appropriés sont utilisés par les employés et sont mis à la disposition des consommateurs qui se servent eux-mêmes;

d) que les ustensiles de service, selon le cas :

(i) sont plongés dans l'aliment en laissant leur manche dépasser à l'extérieur,

(ii) stored clean and dry, or

(iii) stored in running potable water;

(e) food and food containers are stored at a minimum of 15 cm above the floor on permanent storage shelves or stored on easily movable dollies, racks or pallets; and

(f) food and food containers are not stored under exposed or unprotected building drains or waterlines, except for automatic fire protection sprinkler systems.

M.R. 32/2009

Pests

7 The operator of a food handling establishment shall ensure that effective measures are taken to prevent the entry and presence of insects, rodents, birds and vermin in the establishment.

Refuse and garbage

8(1) The operator of a food handling establishment shall ensure that garbage and refuse inside the establishment are kept in durable, easily cleanable and rodent proof containers, that do not leak and do not absorb liquids, but plastic or non-absorbent paper bags may be used to line these containers.

8(2) The operator of a food handling establishment shall ensure that

(a) garbage containers in food preparation and utensil washing areas are kept covered at all times when not in continuous use;

(b) there is a sufficient number of containers to hold all garbage and refuse between collections or removal;

(c) garbage containers are frequently cleaned; and

(d) used grease is stored in impervious containers with tight fitting lids and secured in such a manner as to prevent spillage.

(ii) gardés propres et secs,

(iii) reposent dans de l'eau courante potable;

e) que les aliments et leurs contenants sont entreposés à une hauteur minimale de 15 cm au-dessus du sol sur des étagères de rangement permanentes ou sur des plate-formes à roues, des casiers ou des palettes facilement déplaçables;

f) que les aliments et leurs contenants ne sont pas entreposés sous les conduites d'eau ou égouts non protégés desservant le bâtiment, à l'exception des systèmes de gicleurs automatiques contre les incendies.

R.M. 32/2009

Animaux nuisibles

7 Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que des mesures efficaces sont prises pour prévenir l'entrée et la présence d'insectes, de rongeurs, d'oiseaux et de parasites dans leur établissement.

Ordures et déchets

8(1) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les déchets et les ordures à l'intérieur de l'établissement sont gardés dans des contenants durables, faciles à nettoyer et à l'épreuve des rongeurs, et que ces contenants ne coulent pas et n'absorbent pas les liquides. Des sacs de plastique ou de papier non-absorbant peuvent cependant être utilisés à l'intérieur de ces contenants.

8(2) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent :

a) que les poubelles situées dans les zones de préparation des aliments et de lavage des ustensiles sont couvertes en tout temps lorsqu'elles ne sont pas utilisées de manière continue;

b) qu'il y a suffisamment de poubelles pour entreposer les déchets et les ordures qui s'accumulent entre les collectes ou l'enlèvement;

c) que les poubelles sont nettoyées fréquemment;

d) que les graisses usées sont entreposées dans des contenants imperméables munis de couvercles étanches et fermés de manière à prévenir tout renversement.

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.

M.R. 32/2009

Animals

9 No person in charge of a food handling establishment shall allow any live animals to enter or remain in the establishment with the exception of

- (a) a dog that serves as a guide or leader for a blind or deaf person;
- (b) edible fish, crustacea, shellfish or fish in aquariums; or
- (c) an animal in the custody of an abattoir operator for the purpose of slaughter.

M.R. 67/2021

Change rooms and locker rooms

10 The owner of a food handling establishment shall provide adequate facilities for the storage of the personal wearing apparel of the staff.

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.

R.M. 32/2009

Animaux

9 Il est interdit aux personnes responsables d'un établissement de manutention des aliments de permettre à un animal vivant d'entrer ou de demeurer dans l'établissement, à l'exception :

- a) des chiens servant de guides aux personnes aveugles ou sourdes;
- b) des poissons comestibles, des crustacés ou des coquillages comestibles ou de poissons dans des aquariums;
- c) des animaux gardés par un exploitant d'abattoir en vue de leur abattage.

R.M. 67/2021

Vestiaires

10 Les propriétaires d'établissements de manutention des aliments mettent à la disposition de leurs employés des installations adéquates pour ranger leurs vêtements.

General sanitation

11(1) The operator of a food handling establishment shall ensure that

- (a) the establishment is maintained in good repair and kept clean;
- (b) toilet and handwashing facilities for the use of the staff are provided in a convenient, accessible location and are kept clean, sanitary and in good repair;
- (c) an adequate supply of hot and cold potable water is provided; and
- (d) an adequate supply of water at a temperature of not less than 50°C is provided for cleaning purposes.

11(2) The operator of a food handling establishment shall ensure that sawdust, wood shavings and similar materials are not allowed on the floors of the food handling establishment.

11(3) The operator of a food handling establishment shall ensure that

- (a) floors that are water-flushed or receive discharge of water or other fluid waste are graded and provided with a drain;
- (b) mats or duckboards are designed to permit easy removal and cleaning; and
- (c) wall and floor junctions are coved and sealed.

Personnel

12(1) Every person working in a food handling establishment shall

- (a) maintain a high degree of personal cleanliness and conform to good hygienic practice during work periods;
- (b) wear clean outer garments and footwear;

Salubrité générale

11(1) L'exploitant d'un établissement de manutention des aliments doit s'assurer que les conditions suivantes sont respectées :

- a) l'établissement est maintenu propre et en bon état;
- b) des cabinets de toilette et des lavabos situés dans un endroit accessible et gardés propres, salubres et en bon état sont mis à la disposition des employés;
- c) un approvisionnement suffisant d'eau potable chaude et froide est fourni;
- d) assurer un approvisionnement suffisant d'eau à une température d'au moins 50 °C aux fins du nettoyage est fourni.

11(2) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent qu'il n'y a pas de copeaux ou de sciure de bois, ou d'autres matériaux analogues sur les planchers de l'établissement.

11(3) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent :

- a) que les planchers qui sont nettoyés à grande eau ou qui reçoivent des décharges d'eau ou d'autres déchets liquides sont en pente et munis d'un drain;
- b) que les carpettes et les caillebotis sont conçus de façon à faciliter leur enlèvement et leur nettoyage;
- c) les jonctions des murs et du plancher sont concaves et scellées.

Personnel

12(1) Les personnes qui travaillent dans les établissements de manutention des aliments sont tenues :

- a) de maintenir un haut degré de propreté personnelle et de se conformer aux bonnes pratiques hygiéniques durant les postes de travail;
- b) de porter des vêtements de dessus et des chaussures propres;

(c) not use tobacco in any form when engaged in food preparation or service, or while in equipment storage and utensil washing areas;

(d) thoroughly wash his or her hands and exposed portions of the arms before work and as often as necessary to keep them clean;

(e) consume food only in the designated areas where contamination of food, equipment or utensils is not likely;

(f) while infected with a communicable disease or while carrying organisms that cause such a disease, not work in a food handling establishment in any capacity in which there is likelihood of contamination of food or food contact surfaces; and

(g) while preparing food or washing utensils, wear a suitable hair covering or restraint to prevent direct or indirect contact of the hair with food, equipment or utensils.

c) de ne pas consommer de tabac, sous aucune forme, lorsqu'ils préparent ou servent des aliments, ou lorsqu'ils sont dans les zones d'entreposage du matériel ou de lavage des ustensiles;

d) de se laver à fond les mains et la partie exposée de leurs bras avant de travailler, et aussi souvent que cela s'avère nécessaire par la suite pour assurer leur propreté;

e) de ne consommer des aliments que dans les zones désignées à cet effet, où la contamination des aliments, du matériel ou des ustensiles est peu probable;

f) si elles sont atteintes d'une maladie contagieuse ou porteuses des organismes qui causent une telle maladie, de ne pas s'adonner, dans un établissement de manutention des aliments, à quelque fonction où il y a possibilité de contamination des aliments ou des surfaces en contact avec les aliments;

g) de porter, lorsqu'elles préparent la nourriture ou lavent les ustensiles, un bonnet ou autre vêtement approprié visant à empêcher les cheveux d'entrer directement ou indirectement en contact avec les aliments, le matériel ou les ustensiles.

12(2) [Repealed] M.R. 32/2009

M.R. 32/2009

Temperature control

13(1) Subject to subsection 34(2), and unless otherwise permitted by a public health inspector, the operator of a food handling establishment shall ensure that all potentially hazardous foods are maintained at an internal temperature not higher than 5°C or not lower than 60°C except during necessary periods of preparation.

13(2) The operator of a food handling establishment shall ensure that all potentially hazardous frozen foods are kept frozen.

13(3) The operator of a food handling establishment shall ensure that potentially hazardous foods are thawed

12(2) [Abrogé] R.M. 32/2009

R.M. 32/2009

Contrôle de la température

13(1) Sous réserve du paragraphe 34(2) et sauf autorisation d'un inspecteur de la santé publique, les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les aliments potentiellement dangereux sont maintenus à une température interne d'au plus 5 °C ou d'au moins 60 °C sauf pendant les périodes nécessaires à la préparation.

13(2) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les aliments congelés potentiellement dangereux sont gardés congelés.

13(3) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les aliments potentiellement dangereux sont dégelés de l'une ou l'autre des façons suivantes :

(a) in refrigerated units at a temperature not to exceed 5°C;

(b) under potable running water at a temperature of 21°C or lower with sufficient water velocity to agitate and float off loose food particles;

(c) in a microwave oven only when the food will be immediately subjected to a cooking process; or

(d) as part of the cooking process.

a) dans des réfrigérateurs à une température ne dépassant pas 5 °C;

b) sous de l'eau courante potable, à une température de 21 °C ou moins, et à l'aide d'un jet suffisamment fort pour agiter et faire remonter à la surface les particules d'aliment qui se détachent;

c) dans un four à micro-ondes, mais seulement si l'aliment est immédiatement soumis à un processus de cuisson;

d) durant le processus de cuisson.

13(4) The operator of a food handling establishment shall ensure that each refrigerated room or space within the establishment is equipped with an accurate thermometer.

13(5) The operator of a food handling establishment shall ensure that each hot and cold food storage facility within the establishment is provided with an accurate thermometer.

13(6) The operator of a food handling establishment shall provide a thermometer for the measurement of temperatures in food and the cooking media.

13(7) A thermometer used for immersion into food or cooking media shall be an indicating metal stem type, numerically scaled accurate thermometer.

M.R. 153/2013

Equipment

14(1) The operator of a food handling establishment shall ensure that all equipment and utensils which come into direct contact with food are made of safe, corrosion-resistant, non-absorbent, smooth, easily cleanable material

(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.

13(4) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les chambres ou espaces réfrigérés qui se trouvent à l'intérieur de l'établissement sont munis d'un thermomètre précis.

13(5) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les installations d'entreposage d'aliments chauds ou froids à l'intérieur de l'établissement sont munis d'un thermomètre précis.

13(6) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments fournissent un thermomètre pour mesurer les températures à l'intérieur des aliments et des bouillons de cuisson.

13(7) Les thermomètres utilisés pour immersion à l'intérieur des aliments ou des bouillons de cuisson sont des thermomètres précis à tige indicatrice en métal, gradués numériquement.

R.M. 153/2013

Matériel

14(1) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que le matériel et les ustensiles qui entrent directement en contact avec les aliments sont faits d'un matériau sûr, résistant à la corrosion, non-absorbant, lisse, 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(2) The operator of a food handling establishment shall ensure that

- (a) cutting blocks, cutting boards, salad bowls and baker's tables are made of hard maple or an equivalent non-absorbent material; and
- (b) potentially hazardous foods are not served on wooden boards or dishes.

14(3) The operator of a food handling establishment shall ensure that

- (a) unless designed for in-place cleaning, food contact surfaces shall be accessible for cleaning and inspection without being disassembled or by being easily disassembled;
- (b) floor-mounted equipment, unless readily movable, is sealed to the floor or installed in such a manner as to facilitate easy cleaning of the equipment and the floor, but in no case where the equipment is not sealed to the floor shall the clearance from the floor be less than 15 cm;
- (c) equipment containing bearings and gears requiring other than a food grade lubricant are designed and constructed so that the lubricant being used cannot come into contact with food or food contact surfaces;
- (d) aisles and working spaces between units of equipment and walls are unobstructed and of sufficient width to permit employees to perform their duties without contamination of food or food contact surfaces by clothing or personal contact; and
- (e) surfaces of equipment not intended for contact with food, but which are exposed to splash or food debris or otherwise require frequent cleaning are designed and fabricated to be smooth and easily cleanable and are kept clean and in good repair.

14(2) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent :

- a) que les blocs à découper, les planches à découper, les bols à salade et les tables de boulanger sont faits d'érable dur ou d'un matériau non-absorbant équivalent;
- b) que les aliments potentiellement dangereux ne sont pas servis sur des planches ou de la vaisselle de bois.

14(3) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent :

- a) qu'à moins d'être conçues pour être nettoyées sur place, les surfaces en contact avec les aliments sont accessibles pour fins de nettoyage et d'inspection, soit sans devoir être démontées, soit en étant facilement démontables;
- b) que le matériel monté sur le plancher, à moins d'être facilement déplaçable, est scellé au plancher ou installé de façon à faciliter le nettoyage du matériel et du plancher, mais si le matériel n'est pas scellé au plancher, il ne peut en aucun cas être installé à moins de 15 cm du sol;
- c) que le matériel doté de coussinets et d'engrenages exigeant un lubrifiant autre qu'un lubrifiant de catégorie des aliments est conçu et construit de manière à prévenir tout contact entre le lubrifiant et les aliments ou avec les surfaces en contact avec les aliments;
- d) que les allées et les aires de travail entre les unités de matériel et les murs sont dégagées et de largeur suffisante pour permettre aux employés d'accomplir leurs tâches sans que les aliments ne soient contaminés par les employés eux-mêmes ou par leurs vêtements;
- e) que les surfaces de matériel qui ne sont pas destinées à entrer en contact avec les aliments, mais qui sont susceptibles d'être éclaboussées, de recevoir des débris des aliments ou qui requièrent des nettoyages fréquents pour quelque autre raison sont conçues et fabriquées de façon à être lisses et facilement nettoyables, et sont gardées propres et en bon état.

14(4) The operator of a food handling establishment shall ensure that food contact surfaces of equipment and utensils are thoroughly cleaned and sanitized after each usage or at suitable intervals.

14(5) Articles and operations not related to the operation of the food handling establishment or the storage and preparation of food are not permitted in a food handling establishment.

M.R. 32/2009

Cleaning and sanitizing

15(1) The operator of a food handling establishment shall ensure that utensils after being cleaned are sanitized by one of the following methods:

(a) immersion for the stated period in a sanitizing solution containing

(i) at least 50 ppm of available chlorine at a temperature not less than 24°C for at least one minute, or

(ii) at least 12.5 ppm of available iodine in a solution having a pH range which the manufacturer has demonstrated to be effective at a temperature of at least 24°C for at least one minute, or

(iii) water at a temperature of at least 77°C for at least 30 seconds; or

(b) treatment with any other chemical or physical method acceptable to the director and under such terms and conditions as specified by the director.

15(2) All cleaned and sanitized utensils and equipment shall be air-dried and stored in a sanitary manner.

15(3) The operator of a food handling establishment shall ensure that single service articles are used where facilities for washing and sanitizing are not provided.

14(4) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les surfaces du matériel et des ustensiles qui entrent en contact avec les aliments sont lavées à fond et assainies après chaque usage ou à intervalles appropriés.

14(5) Les articles et les activités qui n'ont pas de rapport avec l'exploitation d'un établissement de manutention des aliments ou avec l'entreposage et la préparation des aliments sont interdits dans un établissement de manutention des aliments.

R.M. 32/2009

Nettoyage et aseptisation

15(1) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les ustensiles, une fois nettoyés, sont aseptisés au moyen de l'une des méthodes suivantes :

a) l'immersion, pendant la période indiquée, dans une des solutions aseptisantes suivantes :

(i) une solution contenant au moins 50 ppm de chlore actif, à une température d'au moins 24 °C, pendant au moins une minute,

(ii) au moins 12,5 ppm d'iode actif dans une solution ayant un niveau de pH dont le fabricant a démontré l'efficacité à une température d'au moins 24 °C, pendant au moins une minute,

(iii) de l'eau à une température d'au moins 77 °C, pendant au moins 30 secondes;

b) le traitement à l'aide de tout autre produit chimique ou méthode jugé acceptable par le directeur et, selon les modalités et les conditions fixées par ce dernier.

15(2) Une fois nettoyés et aseptisés, les ustensiles et le matériel sont séchés à l'air libre et entreposés de manière salubre.

15(3) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que des articles jetables sont utilisés en l'absence d'installations de lavage et d'aseptisation.

15(4) Unless otherwise approved by the director or a public health inspector, the operator of a food handling establishment shall provide a non-corrodible three-compartment sink of sufficient size to accommodate each utensil and it shall be used where the cleaning and sanitizing of the utensils is conducted manually.

15(5) The operator of a food handling establishment shall ensure that drain boards or easily movable utensil tables of adequate size are provided for proper storage and handling of soiled and cleaned utensils.

15(6) The operator of a food handling establishment shall ensure that

(a) dish tables or drainboards are non-corrodible and of sufficient size for the handling of soiled and cleaned utensils;

(b) sinks and drainboards are self-draining; and

(c) where a three-compartment sink is used for washing and sanitizing of utensils, the utensils are

(i) washed in the first compartment of the sink, which shall contain a clean, hot detergent solution,

(ii) rinsed in the second compartment of the sink, which shall contain clean, warm water, and

(iii) sanitized in the third compartment of the sink.

15(7) The operator of a food handling establishment shall ensure that

(a) cloths used for wiping food contact surfaces shall be used for no other purpose and shall be clean and stored in a sanitizing solution;

(b) food contact surfaces of cleaned and sanitized equipment and utensils shall be handled in such a manner so as to be protected from contamination; and

15(4) Sauf autorisation contraire du directeur ou d'un inspecteur de la santé publique, l'exploitant ou d'un établissement de manutention des aliments installe un évier à l'épreuve de la corrosion à trois compartiments, de taille suffisante pour y déposer chaque ustensile. Cet évier doit être utilisé pour le nettoyage et l'aseptisation à la main des ustensiles.

15(5) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que des égouttoirs ou des tables à ustensiles facilement déplaçables et de dimensions suffisantes sont installés en vue du rangement et de la manutention des ustensiles, tant propres que sales.

15(6) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent :

a) que les tables à vaisselle et les égouttoirs sont faits d'un matériau non-corrosif et de dimensions suffisantes pour la manutention des ustensiles, tant propres que sales;

b) que les éviers et les égouttoirs s'égouttent d'eux-mêmes;

c) dans les cas où un évier à trois compartiments est utilisé pour le lavage et l'aseptisation des ustensiles, que ceux-ci :

(i) sont lavés dans le premier compartiment de l'évier, qui contient une solution détersive chaude et propre,

(ii) sont rincés dans le second compartiment, rempli d'eau tiède propre,

(iii) sont aseptisés dans le troisième compartiment de l'évier.

15(7) Les exploitants d'établissement de manutention des aliments s'assurent :

a) que les linges utilisés pour essuyer les surfaces en contact avec les aliments ne servent qu'à cette fin et sont nettoyés et rangés dans une solution aseptisante;

b) que les surfaces en contact avec les aliments du matériel et des ustensiles qui ont été nettoyés et aseptisés sont manipulées de façon à prévenir toute contamination;

(c) single-service utensils and cleaned and sanitized portable equipment shall be stored above the floor in a clean, dry location, so that food contact surfaces are protected from contamination.

M.R. 32/2009

Lighting

16 The operator of a food handling establishment shall ensure that

(a) a permanently fixed artificial light source is installed to provide at least 215 lx of light on all food preparation surfaces, equipment or utensil washing work areas;

(b) a permanently fixed artificial light source is installed to provide, at a distance of 76 cm from the floor, a minimum of 215 lx of light in utensil and equipment storage areas, lavatory and toilet areas, dry food storage areas, and dining areas during cleaning operations;

(c) a permanently fixed artificial light source is installed to provide, at a distance of 76 cm from the floor, a minimum of 108 lx of light in walk-in refrigerator and freezer units;

(d) lights are shielded to protect food from broken glass in all food preparation areas; and

(e) lights are shielded to protect food from broken glass where lights are located over unprotected food or food processing, packaging, or serving lines or where any other hazard might exist.

Milk

17 No person shall utilize, in any way for food, in a food handling establishment, milk or milk products unless the milk or milk products have been pasteurized.

Ventilation

18(1) The operator of a food handling establishment shall ensure that all rooms have sufficient ventilation to keep them free of excessive heat, steam, condensation, vapours, obnoxious odours, smoke and fumes.

c) que les ustensiles jetables et le matériel portatif nettoyé et aseptisé sont rangés au-dessus du sol, à un endroit propre et sec, de manière à éviter toute contamination des surfaces en contact avec les aliments.

R.M. 32/2009

Éclairage

16 Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que sont installés :

a) une source d'éclairage artificiel fixée à demeure, fournissant au moins 215 lx de lumière à toutes les aires de préparation d'aliments, au matériel et aux aires de lavage des ustensiles;

b) une source d'éclairage artificiel fixée à demeure, fournissant, à 76 cm au-dessus du plancher au moins 215 lx de lumière dans les aires de rangement des ustensiles et du matériel, dans les lavabos et les salles de toilette, dans les aires d'entreposage des aliments secs et dans les salles à manger, pendant les périodes de nettoyage;

c) une source d'éclairage artificiel fixée à demeure, fournissant, à 76 cm du plancher, au moins 108 lx de lumière dans les chambres froides et les congélateurs;

d) des dispositifs aux lumières afin de protéger la nourriture contre les éclats de verre brisé aux endroits où sont préparés les aliments;

e) des dispositifs aux lumières afin de protéger la nourriture contre les éclats de verre brisé aux endroits où des lumières sont situées au-dessus d'aliments non protégés ou de lignes de transformation, d'emballage ou de service d'aliments ou aux endroits susceptibles de présenter d'autres dangers.

Lait

17 Il est interdit d'utiliser comme aliment dans un établissement de manutention des aliments du lait ou des produits laitiers qui n'ont pas été pasteurisés.

Ventilation

18(1) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que toutes les pièces sont suffisamment aérées pour éviter la chaleur excessive, la buée, la condensation, les vapeurs, les odeurs nauséabondes, la fumée et les émanations.

18(2) The operator of a food handling establishment shall ensure that the establishment is provided with ventilation in conformance with the *Manitoba Building Code*, as amended from time to time.

18(3) Where grease laden vapours are produced, the operator of the food handling establishment shall ensure that the installation of ventilation exhaust equipment fully complies with the National Fire Protection Association Publication 96 (latest edition) as required in the *Manitoba Building Code* and the *Manitoba Fire Code*, as amended from time to time.

18(4) The operator of a food handling establishment shall ensure that hoods, canopies, filters and like devices are designed, installed and maintained so as to prevent grease or condensation from collecting on walls and ceilings and from dripping into food or onto food contact surfaces and are kept clean.

Abattoirs — ante-mortem inspections

19(1) An abattoir operator must not slaughter an animal unless

(a) in the 24-hour period before the slaughter, a health officer has approved the slaughter after conducting an inspection of the abattoir and the animal; and

(b) the abattoir operator complies with any requirements the officer considers necessary for the purposes of food safety or animal welfare.

19(2) A health officer who does not approve of a slaughter under subsection (1) may condemn the animal or require the abattoir operator to hold the animal for further inspection.

19(3) A health officer who condemns an animal under subsection (2) may direct the abattoir operator to euthanize the animal and dispose of its carcass, and the abattoir operator must comply with any requirements considered necessary by the officer.

18(2) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que l'établissement est doté d'un système de ventilation conforme au *Code du bâtiment du Manitoba*.

18(3) S'il y a production de vapeurs graisseuses, les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que l'installation du matériel d'évacuation du système de ventilation est conforme à l'édition la plus récente du document intitulé « National Fire Protection Association Publication 96 », comme l'exige le *Code du bâtiment du Manitoba* et le *Code de prévention des incendies du Manitoba*.

18(4) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les hottes, les filtres et autres dispositifs du même genre sont gardés propres et conçus, installés et entretenus de façon à empêcher la graisse ou la condensation de s'accumuler sur les murs et les plafonds et de dégoutter sur les aliments ou les surfaces en contact avec les aliments.

Abattoirs — inspections ante-mortem

19(1) L'exploitant d'abattoir ne peut abattre un animal que si les conditions suivantes sont réunies :

a) dans les 24 heures précédant l'abattage, un agent hygiéniste a approuvé l'abattage de l'animal après avoir inspecté l'abattoir et l'animal;

b) il se conforme à toutes les exigences visant la salubrité des aliments ou le bien-être des animaux que l'agent hygiéniste juge nécessaires.

19(2) L'agent hygiéniste qui n'approuve pas l'abattage d'un animal conformément au paragraphe (1) peut condamner l'animal ou exiger que l'exploitant d'abattoir garde l'animal en vue d'une inspection plus poussée.

19(3) L'agent hygiéniste qui condamne un animal en vertu du paragraphe (2) peut ordonner à l'exploitant d'abattoir d'euthanasier l'animal et d'éliminer sa carcasse; l'exploitant est tenu de se conformer aux directives que l'agent juge nécessaires.

19(4) A health officer who conducts a further inspection under subsection (2) may

(a) approve of the slaughter of the animal, in which case subsection (1) applies, with necessary changes; or

(b) condemn the animal, in which case subsection (3) applies, with necessary changes.

M.R. 42/2013; 67/2021

Abattoirs — post-mortem inspections

19.1(1) After slaughtering an animal under section 19, an abattoir operator must not use the animal's carcass (or allow it to be used) as meat or to produce a meat product unless a health officer has first approved the carcass for such use after completing a post-mortem inspection of the carcass and viscera.

19.1(2) A health officer may impose any conditions on an approval under subsection (1) that they consider necessary.

19.1(3) A health officer who approves a carcass under subsection (1) may tag, label or stamp the carcass or its packaging as being or containing an inspected carcass, or require the abattoir operator to tag, label or stamp the carcass or its packaging as being or containing an inspected carcass.

19.1(4) A health officer who does not approve a carcass under subsection (1) may

(a) condemn the carcass, in which case the abattoir operator must dispose of the carcass as directed by the health officer; or

(b) conduct a further inspection of the carcass.

19.1(5) A health officer who conducts a further inspection under clause (4)(b) may

(a) approve the carcass, in which case subsections (2) and (3) apply, with necessary changes; or

19(4) L'agent hygiéniste qui effectue une inspection plus poussée en vertu du paragraphe (2) peut :

a) soit approuver l'abattage de l'animal, auquel cas le paragraphe (1) s'applique avec les adaptations nécessaires;

b) soit condamner l'animal, auquel cas le paragraphe (3) s'applique avec les adaptations nécessaires.

R.M. 42/2013; 67/2021

Abattoirs — inspections post-mortem

19.1(1) Après avoir abattu un animal conformément à l'article 19, l'exploitant d'abattoir ne peut utiliser (ou permettre que soit utilisée) la carcasse de l'animal en tant que viande ou pour la production de produits à base de viande que si un agent hygiéniste a préalablement approuvé la carcasse en vue d'une telle utilisation après avoir effectué une inspection post-mortem de la carcasse et des viscères.

19.1(2) Un agent hygiéniste peut imposer toutes les conditions qu'il juge nécessaires aux fins de l'approbation prévue au paragraphe (1).

19.1(3) L'agent hygiéniste qui approuve la carcasse conformément au paragraphe (1) peut apposer une carte, une étiquette ou une estampille sur la carcasse ou son emballage indiquant que la carcasse a été inspectée ou exiger que l'exploitant d'abattoir en appose une.

19.1(4) L'agent hygiéniste qui n'approuve pas la carcasse conformément au paragraphe (1) peut :

a) soit condamner la carcasse, auquel cas l'exploitant d'abattoir l'élimine conformément aux directives qu'il reçoit de l'agent;

b) soit en effectuer une inspection plus poussée.

19.1(5) L'agent hygiéniste qui effectue une inspection plus poussée de la carcasse en vertu de l'alinéa (4)b) peut :

a) soit approuver la carcasse, auquel cas les paragraphes (2) et (3) s'appliquent avec les adaptations nécessaires;

(b) condemn the carcass, in which case clause (4)(a) applies, with necessary changes.

M.R. 67/2021

Sources for food safety and animal welfare

19.2(1) When inspecting an animal for slaughter or giving directions to an abattoir operator under sections 19 and 19.1, a health officer may take into account

(a) any principles, standards or processes set out in a current or former policy of the Canadian Food Inspection Agency for food safety and animal welfare; and

(b) the religious beliefs or cultural practices of the abattoir operator or their intended customers in relation to the slaughter.

19.2(2) For certainty, subsection (1) does not limit the discretion of a health officer in undertaking an inspection or making an approval.

M.R. 67/2021

Exemption for personal use

19.3 Despite sections 19 and 19.1, a person may slaughter and eviscerate an animal for personal consumption without inspection if the slaughter and evisceration take place on the person's property.

M.R. 67/2021

Meat from an approved facility

20(1) No person shall sell, attempt to sell, advertise for sale, or display for sale any meat or meat products unless the meat has been inspected and approved in an establishment operated in accordance with the *Safe Foods for Canadians Act* (Canada) or an abattoir operated under a permit issued under this regulation.

b) soit condamner la carcasse, auquel cas l'alinéa (4)a) s'applique avec les adaptations nécessaires.

R.M. 67/2021

Ressources en matière de salubrité des aliments et de bien-être des animaux

19.2(1) Lorsqu'il inspecte un animal destiné à l'abattage ou qu'il donne des directives à un exploitant d'abattoir en vertu des articles 19 et 19.1, l'agent hygiéniste peut tenir compte :

a) des principes, des normes ou des processus visés par une version actuelle ou antérieure d'une politique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments en matière de salubrité des aliments et de bien-être des animaux;

b) des croyances religieuses ou des pratiques culturelles de l'exploitant d'abattoir ou des clients visés relativement à l'abattage.

19.2(2) Il demeure entendu que le paragraphe (1) ne porte pas atteinte au pouvoir discrétionnaire de l'agent hygiéniste lorsqu'il effectue une inspection ou accorde une approbation.

R.M. 67/2021

Exception — consommation personnelle

19.3 Pour des fins de consommation personnelle et par dérogation aux articles 19 et 19.1, une personne peut abattre et éviscérer un animal n'ayant pas fait l'objet d'une inspection si l'abattage et l'éviscération ont lieu sur sa propriété.

R.M. 67/2021

Viande provenant d'un établissement approuvé

20(1) Il est interdit de vendre, tenter de vendre, ou encore d'annoncer ou d'étaler pour fins de vente des viandes ou des produits à base de viande si la viande n'a pas été inspectée et approuvée dans un établissement exploité conformément à la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) ou dans un abattoir exploité en conformité avec un permis délivré en vertu du présent règlement.

20(2) Subject to sections 21, 22 and 23, the owner, proprietor or person in charge of a food handling establishment must not allow meat or a meat product to be brought into or to remain within the food handling establishment unless the meat or meat product has been inspected and approved in an establishment operated in accordance with the *Safe Foods for Canadians Act* (Canada) or an abattoir operated under a permit issued under this regulation.

20(3) No person shall utilize, in any way for food, in a food handling establishment, meat or meat products, unless the meat has been inspected and approved in an establishment operated in accordance with the *Safe Foods for Canadians Act* (Canada) or an abattoir operated under a permit issued under this regulation.

M.R. 42/2013; 67/2021

Meat from game animals or game birds

21(1) The director may grant permission for food handling establishments to handle and serve meat from game animals or game birds for special occasions or under special circumstances subject to such terms and conditions as the director may prescribe.

21(2) Despite section 23, the meat from game animals or game birds may be present in a meat processing plant if

- (a) the meat is received directly from the owner for processing;
- (b) the meat or meat products are returned only to the owner;
- (c) the meat is stored and processed entirely separate from all other meat or meat products; and
- (d) the meat or meat products are clearly labelled denoting the species and the name of the owner.

M.R. 32/2009; 67/2021

20(2) Sous réserve des articles 21, 22 et 23, le propriétaire ou la personne responsable d'un établissement de manutention des aliments peut permettre qu'y soient apportés ou gardés uniquement de la viande ou des produits à base de viande qui ont été inspectés et approuvés dans un établissement exploité conformément à la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) ou dans un abattoir exploité en conformité avec un permis délivré en vertu du présent règlement.

20(3) Nul ne peut, dans un établissement de manutention des aliments, utiliser de quelque façon que ce soit comme aliment, de la viande ou des produits à base de viande, si la viande n'a pas été inspectée et approuvée dans un établissement exploité conformément à la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada* (Canada) ou dans un abattoir exploité en conformité avec un permis délivré en vertu du présent règlement.

R.M. 42/2013; 67/2021

Viande de gibier à poil ou à plume

21(1) Le directeur peut autoriser les établissements de manutention des aliments à manipuler et à servir de la viande de gibier à poil ou à plume pour des occasions spéciales ou dans des circonstances particulières, sous réserve des modalités et des conditions qu'il prescrit.

21(2) Sous réserve de l'article 23, de la viande de gibier à poil ou à plume peut se trouver dans une usine de transformation de la viande dans les cas suivants :

- a) la viande est reçue directement du propriétaire pour fins de transformation;
- b) la viande ou les produits à base de viande ne sont retournés qu'au propriétaire;
- c) la viande est entreposée et transformée de façon complètement distincte des autres viandes et produits à base de viande;
- d) la viande et les produits portent une étiquette indiquant l'espèce de l'animal ainsi que le nom du propriétaire.

R.M. 32/2009

Storage of uninspected meat

22 No person shall store, in a food handling establishment, meat or meat products not inspected pursuant to the *Safe Foods for Canadians Act* (Canada) or this regulation, unless

(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

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

M.R. 32/2009; 67/2021

Processing of uninspected meat

23(1) No person shall operate a meat processing plant which processes uninspected meat unless

(a) the person is in possession of a valid and subsisting permit issued by the director;

(b) the meat is received directly from the owner for processing;

(c) the meat or meat products are returned directly to the owner;

(d) the meat or meat products are stored and processed separately from all inspected meat and meat products;

(e) the meat or meat products are clearly labelled "uninspected" with the name and address of the owner; and

(f) such other conditions as are set out by the director on the permit to ensure the intent of clauses (a) to (e), are met.

23(2) The director, upon receipt of an application for a permit to operate an uninspected meat processing plant, may require the applicant to provide such plans, equipment lists, specifications and operating procedures as the director considers necessary.

M.R. 67/2021

Entreposage de viande non inspectée

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 la salubrité des aliments au Canada* (Canada), à moins que :

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

R.M. 32/2009; 67/2021

Transformation de viande non inspectée

23(1) Nul ne peut exploiter une usine de transformation de la viande où de la viande non inspectée est transformée à moins de satisfaire aux conditions suivantes :

a) posséder un permis valide et en vigueur délivré par le directeur;

b) recevoir la viande directement du propriétaire pour fins de transformation;

c) retourner la viande ou les produits à base de viande directement à leur propriétaire;

d) entreposer et transformer la viande et les produits à base de viande séparément des autres viandes et produits à base de viande qui ont été inspectés;

e) apposer en évidence sur la viande et les produits à base de viande une étiquette portant la mention « non inspectée », et indiquant le nom et l'adresse du propriétaire;

f) les autres conditions énoncées par le directeur sur le permis en vue d'assurer la réalisation du but visé aux alinéas a) à e).

23(2) Sur réception d'une demande de permis pour l'exploitation d'une usine de transformation de la viande, le directeur peut exiger du requérant qu'il lui fournisse les plans, les listes de matériel, les spécifications et les méthodes d'exploitation qu'il juge nécessaires de demander.

R.M. 67/2021

Refusing or suspending operating permit

24 The director may refuse to issue an operating permit or may suspend an operating permit if the uninspected meat processing plant is not in compliance with the provisions of this regulation.

M.R. 67/2021

Other requirements for uninspected meat

25 No person shall operate a meat processing plant which processes uninspected meat and does not comply with Schedule B.

M.R. 67/2021

26(1) Notwithstanding sections 19 and 20, a producer may sell directly to a consumer, poultry including eviscerated poultry that has been produced on the producer's premises, provided such sale is either

- (a) conducted on the producer's premises; or
- (b) the sale is made on the producer's premises with provision for delivery to the consumer at some future time.

26(2) Each individual bird sold by a producer under subsection (1) shall bear a label which clearly states that the poultry being sold is "Not Government Inspected", and the name and address of the producer.

26(3) Any advertisement or public notice concerning poultry to be sold under subsection (1) shall clearly state, in letters of a size and prominence that are easily readable, that the poultry being offered for sale is "Not Government Inspected".

Peddling and hawking

27(1) No person shall peddle or hawk meat, fish or other potentially hazardous foods without first obtaining a permit from the director or a public health inspector or without having that permit in his or her possession.

27(2) No person shall peddle or hawk uninspected meat.

M.R. 32/2009; 67/2021

Permis d'exploitation — refus de délivrance ou suspension

24 Le directeur peut refuser de délivrer un permis d'exploitation, ou suspendre un permis déjà délivré si l'usine de transformation de la viande non inspectée ne se conforme pas aux dispositions du présent règlement.

R.M. 67/2021

Autres exigences applicables à la viande non inspectée

25 Nul ne peut exploiter une usine de transformation de la viande qui transforme de la viande non inspectée, à moins de se conformer à l'annexe B.

R.M. 67/2021

26(1) Par dérogation aux articles 19 et 20, un producteur peut vendre directement à un consommateur de la volaille, y compris de la volaille éviscérée, qu'il a produite dans ses propres locaux, à condition que cette vente ait lieu :

- a) soit dans les locaux du producteur;
- b) soit dans les locaux du producteur sous réserve de livraison au consommateur à une date ultérieure.

26(2) Chaque oiseau vendu par un producteur conformément au paragraphe (1) doit porter une étiquette indiquant clairement le nom et l'adresse du producteur ainsi que le fait que la volaille vendue est « Non inspectée par le gouvernement ».

26(3) Les annonces ou avis publics visant de la volaille qui doit être vendue conformément au paragraphe (1) doivent indiquer en caractères apparents et faciles à lire que la volaille offerte en vente est « Non inspectée par le gouvernement ».

Colportage et vente à la criée

27(1) Nul ne peut colporter ou vendre à la criée de la viande, du poisson ou d'autres aliments potentiellement dangereux sans avoir au préalable obtenu un permis du directeur ou d'un inspecteur de la santé publique et sans avoir ce permis en sa possession.

27(2) Nul ne peut colporter ou vendre à la criée de la viande non inspectée.

R.M. 32/2009; 67/2021

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*.

M.R. 32/2009

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.

M.R. 32/2009

Transportation

28(1) Every person transporting food to or from food handling establishments for commercial purposes shall ensure that the food is protected from contamination.

28(2) Every person transporting potentially hazardous foods for commercial purposes shall ensure that the food is kept at a temperature not higher than 5°C or not lower than 60°C.

28(3) Every person transporting potentially hazardous frozen foods for commercial purposes shall ensure that the food is kept frozen.

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.

R.M. 32/2009

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.

R.M. 32/2009

Transport

28(1) Les personnes qui transportent, à des fins commerciales, des aliments à destination d'un établissement de manutention des aliments ou à partir d'un tel établissement s'assurent que les aliments sont protégés contre la contamination.

28(2) Les personnes qui transportent, à des fins commerciales, des aliments potentiellement dangereux s'assurent que les aliments sont conservés à une température d'au plus 5 °C ou d'au moins 60 °C.

28(3) Les personnes qui transportent, à des fins commerciales, des aliments congelés potentiellement dangereux s'assurent que les aliments sont gardés congelés.

28(4) No person shall transport domestic class pesticides with food products unless the pesticides and food are effectively separated and there is no likelihood of contamination.

28(5) No person shall transport commercial, agricultural or restricted class pesticides or other hazardous materials with food.

Hazardous products

29(1) No person shall store poisonous or toxic materials in a food handling establishment except where those products are used to maintain the establishment in a sanitary condition or for the sanitization of equipment and utensils or where the product is intended for retail sale.

29(2) The operator of a food handling establishment shall ensure that those toxic and poisonous materials in his or her establishment are distinctly labelled or marked for easy identification.

29(3) The operator of a food handling establishment shall ensure that poisonous and toxic materials not intended for retail sale are not stored in food storage, preparation and display areas and rooms where cleaned equipment and utensils are kept.

29(4) The operator of a food handling establishment shall ensure that sanitizing agents and cleaning compounds not intended for retail sale are not stored in the same cabinet or area of the room with pesticides or other poisonous materials.

29(5) The operator of a food handling establishment shall ensure that poisonous and toxic materials are not used in any manner which may contaminate food equipment or utensils or constitute a hazard to employees or consumers.

29(6) No person shall store personal medications in a food preparation, food storage or food service area.

28(4) Nul ne peut transporter des produits antiparasitaires de classe domestique avec des produits des aliments à moins que les deux ne soient isolés efficacement l'un de l'autre et qu'il n'y ait aucun risque de contamination.

28(5) Il est interdit de transporter des aliments avec des produits antiparasitaires appartenant aux classes commerciale, agricole ou restreinte ou d'autres substances dangereuses.

Produits dangereux

29(1) Nul ne peut entreposer dans un établissement de manutention des aliments des poisons ou des substances toxiques sauf si ces produits sont utilisés pour assurer la salubrité de l'établissement, ou pour aseptiser du matériel et des ustensiles, ou sont destinés à la vente au détail.

29(2) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les substances toxiques et les poisons qui se trouvent dans leur établissement sont étiquetés ou marqués d'une manière distincte, permettant de les reconnaître facilement.

29(3) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les poisons et les substances toxiques qui ne sont pas destinées à la vente au détail ne sont pas entreposés dans les aires d'entreposage, de préparation ou d'étalage des aliments ni dans les pièces où sont gardés le matériel et les ustensiles nettoyés.

29(4) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les produits d'aseptisation et de nettoyage qui ne sont pas destinés à la vente au détail ne sont pas entreposés dans la même armoire ou la même aire d'une pièce que les produits antiparasitaires ou autres poisons.

29(5) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les poisons et les substances toxiques ne sont pas utilisés d'une manière susceptibles de contaminer le matériel des aliments ou les ustensiles ou de constituer un danger pour les employés ou les consommateurs.

29(6) Il est interdit d'entreposer des médicaments personnels dans une aire de préparation, d'entreposage ou de service des aliments.

Salvage

30 No person shall remove, sell or otherwise dispose of any food that has been salvaged from fires, floods, or any other disaster without first obtaining the permission of the director, a public health inspector or another authorized representative of the minister.

Récupération

30 Il est interdit d'enlever, de vendre ou d'aliéner de quelque autre manière des aliments récupérés à la suite d'incendies, d'inondations ou d'autres désastres sans obtenir au préalable la permission du directeur, d'un inspecteur de la santé publique ou d'un autre représentant autorisé du ministre.

R.M. 32/2009

PART II

FOOD PROCESSING AND
FOOD SERVICE ESTABLISHMENTS**Application**

31 This Part applies to all food processing and food service establishments, in addition to Part I.

Requirements

32(1) The operator of a food service or food processing establishment shall ensure that the floors of all food preparation, food storage, utensil washing rooms and areas, walk-in refrigerators, locker rooms, and toilet rooms are constructed of impervious, durable materials and are kept in good repair and kept clean.

32(2) Close-woven carpeting is permitted in food service establishments, except in food preparation, food storage and equipment and utensil washing areas.

32(3) The operator of a food service establishment or food processing establishment shall ensure that dustless methods of cleaning are used except in emergency situations and that any cleaning is done when the least amount of food is exposed.

PARTIE II

ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION OU
DE TRANSFORMATION DES ALIMENTS**Application**

31 En plus de la partie I, la présente partie s'applique aux établissements de restauration ou de transformation des aliments.

Conditions

32(1) Les exploitants d'établissements de restauration ou de transformation des aliments s'assurent que les planchers de toutes les pièces et aires affectées à la préparation ou à l'entreposage des aliments, ou au lavage des ustensiles, de même que les chambres froides, les vestiaires et les salles de toilette sont construits à l'aide de matériaux imperméables et durables, et sont maintenus propres et en bon état.

32(2) Des tapis de texture serrée peuvent être installés dans les établissements de restauration, sauf dans les aires affectées à la préparation ou à l'entreposage des aliments et au lavage du matériel et des ustensiles.

32(3) Les exploitants d'établissements de restauration ou de transformation des aliments veillent à ce que soient utilisées des méthodes de nettoyage ne soulevant pas de poussières, sauf dans les cas d'urgence, et à ce que le nettoyage s'effectue lorsqu'il y a le moins d'aliments possible à découvert.

32(4) The operator of a food service establishment or food processing establishment shall ensure that

(a) walls, partitions and ceilings in all food preparation and utensil washing areas are smooth, non-absorbent, and easily cleanable, and are kept clean and in good repair;

(b) studs, joists and rafters are not exposed in walk-in refrigeration units, food preparation areas, equipment washing and utensil washing areas; and

(c) equipment and materials attached to walls or ceiling are clean and kept in good repair.

32(5) Where a food service establishment or food processing establishment is part of a private dwelling, or is an extension of a private dwelling

(a) the establishment shall be separated from the private residence by a solid wall and a full self-closing door; and

(b) unless otherwise approved by a public health inspector, the food, storage, processing and cooking facilities for the food establishment shall be separate from those for the private dwelling.

32(6) No person shall have sleeping facilities in a room in which food is prepared, processed, cooked, packaged, served or stored, but serving of individual portions of food in rooms in a hotel, motel or like establishment is permitted.

32(7) The operator of a food processing establishment or food service establishment shall ensure that no unauthorized persons are allowed in food preparation areas.

32(4) Les exploitants d'établissements de restauration ou de transformation des aliments s'assurent :

a) que les murs, les cloisons et les plafonds des aires affectées à la préparation des aliments ou au lavage des ustensiles sont lisses, non-absorbants et facilement lavables, et qu'ils sont maintenus propres et en bon état;

b) que les poteaux, les solives et les chevrons ne sont pas à découvert dans les chambres froides, ainsi que les aires affectées à la préparation des aliments ou de lavage du matériel et des ustensiles;

c) que le matériel et les articles accrochés aux murs ou au plafond sont propres et tenus en bon état.

32(5) Si un établissement de restauration ou de transformation des aliments fait partie d'un logement privé ou en constitue un agrandissement, les conditions suivantes doivent être respectées :

a) l'établissement doit être isolé du logement privé par un mur solide et une porte battante complète;

b) sauf approbation à l'effet contraire d'un inspecteur de la santé publique, les installations d'entreposage, de transformation ou de cuisson des aliments de l'établissement en question doivent être distinctes de celles du logement privé.

32(6) Il est interdit de garder des installations permettant de dormir dans une pièce où des aliments sont préparés, transformés, cuits, emballés, servis ou entreposés. Cependant il est permis de servir des portions individuelles d'aliments dans les chambres d'hôtels, de motels ou d'établissements semblables.

32(7) Les exploitants d'établissements de restauration ou de transformation des aliments s'assurent que seules les personnes autorisées ont accès aux aires de préparation des aliments.

R.M. 32/2009

Sanitary facilities

33(1) The operator of a food service establishment or food processing establishment shall ensure that

- (a) in new or re-constructed establishments, toilet facilities for patrons are provided in compliance with the *Manitoba Building Code*, as amended from time to time;
- (b) separate handwashing facilities conveniently located in the food preparation area are provided for employees;
- (c) sink compartments used for food preparation are not used for handwashing;
- (d) each handwashing facility is provided with hot and cold water under pressure and tempered by a mixing valve or combination faucet;
- (e) self-closing, slow-closing or metering faucets are provided to supply a flow of water for at least 15 seconds without reactivation; and
- (f) a supply of hand-cleaning soap or detergent is provided at each lavatory and a supply of sanitary towels or a hand-drying device providing heated air is also provided and located near each facility.

33(2) Notwithstanding subsection (1), requirements for sewer and water and lavatory facilities in remote areas shall be at the discretion of the public health inspector.

33(3) The operator of a food service establishment or food processing establishment shall ensure that common towels are not used in the establishment.

33(4) Where disposable towels are used, the operator of the food service establishment or food processing establishment shall provide easily cleanable, conveniently located waste receptacles.

Installations sanitaires

33(1) Les exploitants d'établissements de restauration ou de transformation des aliments s'assurent :

- a) que dans les établissements neufs ou reconstruits, les salles de toilette mises à la disposition des clients sont conformes au *Code du bâtiment du Manitoba*;
- b) que des lavabos à l'intention des employés sont situés à des endroits appropriés dans l'aire de préparation des aliments;
- c) que personne ne se lave les mains dans les évier à compartiments servant à la préparation des aliments;
- d) que les lavabos sont approvisionnés en eau chaude et eau froide sous pression, tempérée par une soupape de mélange ou un robinet combiné;
- e) que les robinets à fermeture automatique, à fermeture lente ou à compteur sont conçus de manière à assurer un jet d'eau pendant au moins 15 secondes sans qu'il soit nécessaire de les faire fonctionner à nouveau;
- f) que chaque lavabo dispose d'un approvisionnement de savon à main ou de détergent, de même qu'un approvisionnement de serviettes à usage unique ou un séchoir à mains à air chaud.

33(2) Par dérogation au paragraphe (1), les exigences relatives aux installations d'égoûts, d'eau et de lavabos dans les régions éloignées sont à la discrétion de l'inspecteur de la santé publique.

33(3) Les exploitants d'établissement de restauration ou de transformation des aliments s'assurent qu'on n'utilise pas des serviettes ordinaires dans l'établissement.

33(4) Si des serviettes jetables sont utilisées, les exploitants d'établissements de restauration ou de transformation des aliments installent, à des endroits appropriés, des poubelles faciles à nettoyer.

R.M. 32/2009

Food preparation and display

34(1) The operator of a food processing establishment or food service establishment shall ensure that

(a) raw fruits and vegetables are thoroughly washed before being cooked or served;

(b) unless otherwise approved by a public health inspector,

(i) eggs, meat, whole poultry, poultry products, ground poultry, food mixtures containing poultry, and potentially hazardous foods are cooked throughout to reach a minimum internal temperature of 82°C for at least 15 seconds, with no interruption of the initial cooking process,

(ii) all pre-cooked, refrigerated or frozen potentially hazardous food to be reheated is rapidly heated to reach a minimum internal temperature of 74°C for at least 15 seconds before placement in a hot food storage facility,

(iii) ground red meats, including sausages made with red meat, and mechanically tenderized beef, are cooked to reach a minimum internal temperature of 71°C for at least 15 seconds, with no interruption of the initial cooking process,

(iv) whole cuts of red meat that have not been mechanically tenderized are cooked to reach a minimum internal temperature of 63°C for at least 3 minutes, with no interruption of the initial cooking process, and

(v) fish is cooked to reach a minimum internal temperature of 70°C for at least 15 seconds with no interruption of the initial cooking process, unless it is fish that is intended to be consumed raw, including raw-marinated and partially cooked fish; and

(c) bulk food, not stored in the container or package in which it was obtained, is stored in a container identifying the food by its common name.

Préparation et étalage des aliments

34(1) Les exploitants d'établissement de restauration ou de transformation des aliments s'assurent :

a) que les fruits et les légumes crus sont lavés à fond avant d'être cuits ou servis;

b) sauf approbation contraire d'un inspecteur de la santé publique :

(i) que les œufs, les viandes, les volailles entières, les produits de la volaille, la volaille hachée, les préparations alimentaires à base de poulet et les aliments potentiellement dangereux sont cuits en entier jusqu'à une température interne minimale de 82 °C pendant au moins 15 secondes sans interruption du processus initial de cuisson,

(ii) que les aliments potentiellement dangereux qui sont pré-cuits, réfrigérés ou congelés et qui doivent être réchauffés sont chauffés rapidement jusqu'à une température interne minimale de 74 °C pendant au moins 15 secondes avant d'être placés dans un lieu d'entreposage d'aliments chauds,

(iii) que les viandes rouges hachées, notamment les saucisses à base de viande rouge, et les produits de bœuf attendris mécaniquement sont cuits jusqu'à une température interne minimale de 71 °C pendant au moins 15 secondes sans interruption du processus initial de cuisson,

(iv) que les coupes de viande rouge qui n'ont pas été attendries mécaniquement sont cuites jusqu'à une température interne minimale de 63 °C pendant au moins 3 minutes sans interruption du processus initial de cuisson,

(v) que les poissons sont cuits jusqu'à une température interne minimale de 70 °C pendant au moins 15 secondes sans interruption du processus initial de cuisson, à moins qu'ils soient destinés à être consommés crus, notamment quand ils sont crus et marinés ou partiellement cuits;

c) que les aliments en vrac qui ne sont pas entreposés dans le contenant ou l'emballage dans lequel ils ont été acquis sont entreposés dans des contenants portant une mention de leur nom habituel.

34(2) Rare beef may be cooked and stored at a minimum internal temperature of 55°C.

M.R. 147/2016

Food hygiene

35(1) The operator of a food service or food processing establishment shall ensure that

(a) subject to clause (b), food once served to a consumer is not served again; and

(b) wrapped food which is still wholesome and has not been unwrapped, other than potentially hazardous food, may be re-served.

35(2) The operator of a food service or food processing establishment shall ensure that

(a) single-service articles are used only once and then discarded; and

(b) single-service articles are handled and dispensed in a manner that prevents contamination of surfaces which may come in contact with food or with the mouth of the user.

M.R. 67/2021

Dishwashers and glasswashers

36(1) The operator of a food service establishment shall ensure that all tableware is cleaned and sanitized after each use.

36(2) Unless otherwise approved by a public health inspector, all dishwashers and glasswashers used in a food handling establishment shall bear a National Sanitation Foundation certification.

36(3) Where mechanical dishwashers or glasswashers are used, the operator of the food handling establishment shall ensure that the machine is capable of

(a) physically cleaning all utensils and tableware to the satisfaction of the public health inspector;

34(2) Le bœuf saignant peut être cuit et gardé à une température interne minimale de 55 °C.

R.M. 147/2016

Hygiène alimentaire

35(1) Les exploitants d'établissements de restauration ou de transformation des aliments s'assurent :

a) que, sous réserve de l'alinéa b), les aliments servis à un client ne sont pas servis à nouveau;

b) que les aliments enveloppés qui sont encore sains et n'ont pas été développés peuvent être servis à nouveau, à l'exception des aliments potentiellement dangereux.

35(2) Les exploitants d'établissements de restauration ou de transformation des aliments s'assurent :

a) que les articles jetables ne sont utilisés qu'une fois, puis sont ensuite jetés;

b) que les articles jetables sont manipulés et distribués d'une manière propre à prévenir la contamination des surfaces susceptibles d'entrer en contact avec les aliments ou avec la bouche de l'utilisateur.

R.M. 67/2021

Lave-vaisselle et lave-verres

36(1) Les exploitants d'établissements de restauration s'assure que la vaisselle est lavée et aseptisée après chaque usage.

36(2) Sauf approbation à l'effet contraire d'un inspecteur de la santé publique, les lave-vaisselle et les lave-verres utilisés dans un établissement de manutention des aliments portent la marque de certification de l'organisation appelée « National Sanitation Foundation ».

36(3) Les exploitants d'établissements de manutention des aliments s'assurent que les lave-vaisselle automatiques et les lave-verres sont capables :

a) de nettoyer les ustensiles et la vaisselle à la satisfaction de l'inspecteur de la santé publique;

(b) sanitizing all utensils and tableware by

(i) rinsing the clean utensils or tableware with a solution of at least 50 ppm of available chlorine at a temperature of at least 24°C for sufficient time to provide effective sanitation but not less than 20 seconds,

(ii) rinsing the clean utensils or tableware with a solution containing at least 12.5 ppm of available iodine and having a pH range which the manufacturer has demonstrated to be effective at a temperature of at least 24°C for sufficient time to provide effective sanitation, but not less than 20 seconds,

(iii) raising the surface temperature of the utensils or tableware to a temperature of 71°C for at least 10 seconds, or

(iv) treatment with any other chemical or physical method acceptable to the director and under such terms and conditions as specified by the director; and

(c) automatically dispensing all chemicals utilized for sanitation purposes.

b) d'aseptiser les ustensiles et la vaisselle de l'une ou l'autre des manières suivantes :

(i) rincer les ustensiles ou la vaisselle propres à l'aide d'une solution contenant au moins 50 ppm de chlore actif, à une température d'au moins 24 °C, pendant une période suffisante pour effectuer un aseptisation efficace, période qui ne peut toutefois être inférieure à 20 secondes,

(ii) rincer les ustensiles et la vaisselle propres à l'aide d'une solution contenant au moins 12,5 ppm d'iode actif et ayant un niveau de ph dont le fabricant a démontré l'efficacité à une température d'au moins 24 °C, pendant une période suffisante pour effectuer un aseptisation efficace, période qui ne peut être inférieure à 20 secondes,

(iii) faire grimper à 71 °C, pendant au moins 10 secondes, la température de la surface des ustensiles ou de la vaisselle,

(iv) traiter les ustensiles et la vaisselle par une méthode chimique ou physique jugée acceptable par le directeur, selon les modalités et conditions que celui-ci détermine;

c) assurer la distribution automatique des produits chimiques utilisés à des fins d'aseptisation.

36(4) Every dishwashing or glasswashing machine shall be thoroughly cleaned at the end of each day's operation or as often as necessary to maintain it in a satisfactory condition.

36(4) Les lave-vaisselle et les lave-verres doivent être nettoyés à fond au terme de chaque jour d'exploitation ou aussi souvent que cela s'avère nécessaire pour les maintenir dans un état satisfaisant.

R.M. 32/2009

Temporary food service establishments

37 Notwithstanding any other requirement of this regulation, the operator of a temporary food service establishment shall comply with the following requirements:

(a) the processing of potentially hazardous food on the premises is prohibited;

Établissements de restauration temporaires

37 Par dérogation aux autres exigences du présent règlement, les exploitants d'établissements de restauration temporaires doivent se conformer aux exigences suivantes :

a) la transformation sur place d'aliments potentiellement dangereux est interdite;

(b) potentially hazardous food shall be maintained at temperatures of 5°C or lower, or 60°C or higher;

(c) subject to clause (d), wet storage of packaged food and beverages is prohibited;

(d) wet storage of pressurized beverage containers is permitted when

(i) the water contains a minimum chlorine residual of 50 ppm, and

(ii) the ice water is changed frequently enough to keep both the water and the container clean;

(e) only single-service eating and drinking utensils shall be used;

(f) food contact surfaces of food preparation equipment shall be protected from contamination;

(g) adequate and properly constructed equipment shall be installed in such a manner that the facilities can be kept clean and food will not become contaminated;

(h) an adequate supply of potable water shall be provided for drinking, food preparation, cleaning and handwashing;

(i) liquid waste shall be disposed of in such a manner as not to create a health hazard; and

(j) garbage and rubbish shall be stored in tightly covered, water-tight washable containers or other water-tight receptacles.

M.R. 32/2009

b) les aliments potentiellement dangereux doivent être maintenus à des températures de 5 °C ou moins, ou de 60 °C ou plus;

c) sous réserve de l'alinéa d), l'entreposage dans l'eau des aliments emballés ou des breuvages est interdit;

d) l'entreposage dans l'eau des contenants de boissons sous pression est permis aux conditions suivantes :

(i) l'eau contient une concentration minimale de chlore résiduel de 50 ppm,

(ii) l'eau glacée est changée à des intervalles suffisamment fréquents pour assurer sa propreté et celle des contenants;

e) seuls des ustensiles jetables peuvent être utilisés pour manger et pour boire;

f) les surfaces du matériel de préparation des aliments qui entrent en contact avec les aliments doivent être protégées contre la contamination;

g) du matériel approprié, bien fabriqué, doit être installé de façon à assurer la propreté des installations et à prévenir la contamination des aliments;

h) assurer un approvisionnement adéquat en eau potable pour fins de consommation, de préparation des aliments, de nettoyage et de lavage des mains;

i) les déchets liquides doivent être éliminés de manière à ne pas créer un risque sanitaire;

j) les déchets et les détritiques doivent être déposés dans des contenants lavables, étanches et bien couverts ou dans d'autres récipients étanches.

R.M. 32/2009

Mobile food units

38 The operator of a mobile food unit shall comply with the following requirements:

- (a) mobile food units serving only food prepared and packaged in individual servings and transported and stored under conditions meeting the requirements of this regulation, or beverages that are dispensed from covered containers or other protected equipment, need not comply with the requirements of this regulation pertaining to the necessity of water and sewage systems, nor to those requirements pertaining to the cleaning and sanitization of equipment and utensils if the required equipment for cleaning and sanitizing exists at the commissary;
- (b) mobile food units shall provide only single-service utensils for use by the customer;
- (c) a mobile food unit requiring a water system shall comply with all applicable requirements of this regulation;
- (d) liquid wastes resulting from the operation of a mobile food unit shall be stored in a permanently installed retention tank with a capacity at least 15% larger than the water supply tank;
- (e) liquid waste shall not be discharged from the retention tank when the mobile food unit is in motion;
- (f) all connections on the vehicle for servicing mobile food unit waste disposal facilities shall be of a different size than those used for supplying potable water to the mobile food unit; and
- (g) the waste connection on mobile food units shall be located lower than the water inlet connection to preclude contamination of the potable water system.

Cantines ambulantes

38 Les exploitants de cantines ambulantes doivent se conformer aux exigences suivantes :

- a) les cantines ambulantes qui ne servent que des aliments préparés et emballés en portions individuelles, transportés et entreposés dans des conditions conformes aux exigences du présent règlement, ou des boissons distribuées à partir de contenants couverts ou autre matériel protecteur, n'ont pas à se conformer aux exigences du présent règlement quant aux canalisations d'eau et d'égoût, ni aux exigences relatives au nettoyage et à l'aseptisation du matériel et des ustensiles si le matériel requis pour le nettoyage et l'aseptisation se trouve au magasin central;
- b) les cantines ambulantes ne doivent mettre à la disposition des consommateurs que des ustensiles jetables;
- c) les cantines ambulantes qui exigent des canalisations d'eau doivent se conformer aux exigences pertinentes du présent règlement;
- d) les déchets liquides découlant de l'exploitation d'une cantine ambulante doivent être entreposés dans un réservoir de retenue fixe possédant une capacité d'au moins 15 % supérieure à celle du réservoir d'approvisionnement en eau;
- e) les déchets liquides ne peuvent être évacués pendant que la cantine ambulante est en mouvement;
- f) les raccords installés sur le véhicule pour les fins des installations d'évacuation des déchets de la cantine ambulante doivent être de taille différente de ceux servant à l'approvisionnement en eau potable de la cantine ambulante;
- g) les raccords du système d'évacuation des déchets de la cantine ambulante doivent être installés plus bas que ceux du système d'approvisionnement en eau afin de prévenir toute contamination de l'eau potable.

SCHEDULE B

UNINSPECTED MEAT PROCESSING PLANTS OPERATING CONDITIONS

1. Conditions set forth in this regulation shall be used as the basis for approval of the building construction and finishing, equipment used and in the operation of an uninspected meat processing plant.
2. A written record of uninspected animals or portions thereof which are received for processing shall be maintained in an accurate, current and continuing manner, including the date of receipt and return to the owner. This record shall be available for examination by officials authorized by the minister.
3. A legible and readily visible tag, label or stamp shall be affixed to each carcass, portion thereof, and packaged product identifying it as "Uninspected", and providing the name and address of the owner of the meat.
4. A separate section of the refrigerated holding facilities shall be used for the exclusive storage of uninspected product prior to and after processing. The designation and identification of these areas shall be clearly established with signs or in some other manner acceptable to the authorized departmental representative. Adequate storage areas for both inspected and uninspected product shall be provided.
5. A clearly defined and exclusive period for the processing of uninspected meat shall be set aside during which period only uninspected product will be present in the processing area.
6. All utensils and equipment, including work surfaces, used in the processing of uninspected meat or meat products shall be thoroughly cleaned and sanitized at the completion of the processing of uninspected meat or meat products.

ANNEXE B

CONDITIONS D'EXPLOITATION D'UNE USINE DE
TRANSFORMATION DE LA VIANDE NON INSPECTÉE

1. Les conditions énoncées au présent règlement doivent être respectées et le guide connexe concernant les usines de transformation de la viande doit être utilisé comme élément de base aux fins de l'approbation de la construction et de la finition du bâtiment, du matériel utilisé et de son fonctionnement.
2. Un registre précis et à jour, doit être tenu relativement aux animaux ou parties d'animaux non inspectés reçus pour fins de transformation, et faire état notamment des dates de réception et de renvoi aux propriétaires. Ce registre doit être mis à la disposition des représentants autorisés du ministre pour fins d'examen.
3. Une carte, étiquette ou estampille lisible et bien en évidence doit être apposée sur chaque carcasse, partie de carcasse ou produit emballé, porter la mention « Non inspecté » et indiquer le nom et l'adresse du propriétaire de la viande.
4. Une partie distincte des installations d'entreposage réfrigéré doit être réservée exclusivement aux fins de l'entreposage des produits non inspectés avant et après leur transformation. Ces aires doivent être clairement désignées et identifiées à l'aide de signes ou de quelque autre moyen jugé acceptable par le représentant autorisé du ministre. L'usine doit disposer d'aires d'entreposage adéquates tant pour les produits inspectés que pour les produits non inspectés.
5. Une période clairement déterminée doit être réservée exclusivement pour la transformation des viandes non inspectées. Durant cette période, seuls des produits non inspectés doivent se trouver dans l'aire de transformation.
6. Les ustensiles et le matériel, y compris les surfaces de travail, servant à la transformation des viandes ou produits à base de viande non inspectés doivent être nettoyés à fond et aseptisés au terme de la transformation des viandes et des produits à base de viande non inspectés.