
Ice Regulation

Regulation 324/88 R
Registered August 29, 1988

Definitions

1 In this regulation,

"**block ice**" means ice that is cut or manufactured in a size larger than .028 m² (one cubic foot); (« glace en blocs »)

"**health officer**", "**medical officer of health**", "**medical health officer**" or "**medical officer**" means the person who, under *The Public Health Act* or *The Health Services Act* is, or is appointed as, a medical officer of health or medical director of a local health unit; (« hygiéniste », « médecin hygiéniste », « agent sanitaire » ou « médecin »)

"**ice**" means ice that is intended or may be made available

(a) for use by the public as food, or to cool or refrigerate food in a manner whereby the ice comes or may come into contact with the food, or

(b) for use to cool or refrigerate food intended for public consumption, in a manner whereby the ice comes or may come into contact with the food; (« glace »)

Règlement sur l'utilisation de la glace

Règlement 324/88 R
Date d'enregistrement : le 29 août 1988

Définitions

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

« **glace** » Glace offerte ou pouvant être offerte :

a) pour fin d'utilisation par le public comme aliment ou comme moyen de refroidir ou réfrigérer des aliments, de façon telle qu'elle vient ou peut venir en contact avec ceux-ci;

b) comme moyen de refroidir ou de réfrigérer des aliments destinés au public, de façon telle qu'elle vient ou peut venir en contact avec ceux-ci. ("ice")

« **glace en blocs** » Glace taillée ou fabriquée selon des dimensions excédant 0,028 m² (un pied cube). ("block ice")

« **hygiéniste** », « **médecin hygiéniste** », « **agent sanitaire** » ou « **médecin** » Personne qui, en vertu de la *Loi sur la santé publique* ou de la *Loi sur les services de santé*, est médecin hygiéniste ou directeur d'une unité sanitaire locale, ou est nommée à ce titre. ("health officer", "medical officer of health", "medical health officer" or "medical officer")

"**inspector**", "**sanitary inspector**", or "**public health inspector**" means a public health inspector appointed under *The Public Health Act* or *The Department of Health Act*. (« inspecteur », « inspecteur sanitaire » ou « inspecteur d'hygiène publique »)

Permits

2(1) No person shall cut or manufacture block ice unless he or she holds a valid and subsisting permit authorizing him or her to do so.

2(2) An application for a permit to cut or manufacture block ice shall be made in writing to the district public health inspector or, where the block ice is to be cut or manufactured in the City of Winnipeg, to the Medical Health Officer of the City of Winnipeg, and shall state

- (a) the name and address of the applicant;
- (b) the proposed source of the block ice and its location or, in the case of manufactured block ice, the proposed source of the water to be used; and
- (c) the method of handling and storing the block ice and the location of all storage buildings to be used.

2(3) Every permit to cut or manufacture block ice expires on October 31 next following its date of issue.

Standards

3(1) Ice-making machines used for dispensing ice cubes to the public shall be manufactured and installed in accordance with standard number 12, for automatic ice-making equipment, of the National Sanitation Foundation, Ann Arbor, Michigan.

3(2) All water used in ice plants shall be sanitary and safe for human consumption and shall be obtained from public or private water supply systems that are constructed, protected, operated and maintained in compliance with all applicable regulations.

« **inspecteur** », « **inspecteur sanitaire** » ou « **inspecteur d'hygiène publique** » Inspecteur d'hygiène publique nommé en vertu de la *Loi sur la santé publique* ou de la *Loi sur le ministère de la Santé*. ("inspector", "sanitary inspector" or "public health inspector")

Permis

2(1) Seules les personnes qui sont titulaires d'un permis valide et en vigueur à cette fin peuvent tailler ou fabriquer de la glace en blocs.

2(2) Les demandes de permis de taille ou de fabrication de glace en blocs doivent être présentées par écrit à l'inspecteur d'hygiène publique du district ou, si la glace doit être taillée ou fabriquée dans la Ville de Winnipeg, au médecin hygiéniste de la Ville de Winnipeg. Les demandes doivent faire état des renseignements suivants :

- a) le nom et l'adresse du requérant;
- b) la source prévue de la glace en blocs et son emplacement, ou, dans le cas de glace en blocs fabriquée, la source prévue de l'eau qui doit être utilisée;
- c) la méthode de manutention et d'entreposage de la glace en blocs ainsi que l'emplacement des entrepôts devant être utilisés.

2(3) Les permis de taille ou de fabrication de glace en blocs expirent le 31 octobre qui suit la date de leur délivrance.

Normes

3(1) Les machines qui fabriquent et distribuent de la glace au public doivent être fabriquées et installées conformément à la norme n° 12 relative au matériel de fabrication automatique de glace de la « National Sanitation Foundation », Ann Arbor, Michigan.

3(2) L'eau utilisée dans les fabriques de glace doit être salubre, propre à la consommation humaine et provenir d'un réseau public ou privé d'approvisionnement en eau construit, protégé, exploité et entretenu conformément aux règlements applicables.

3(3) No pond or artificial reservoir shall be used or constructed for the purpose of cutting or removing ice therefrom unless written approval to do so is first obtained from the medical officer of health.

3(4) All ice shall comply with the standard as to total coliform organisms for drinking water, enumerated by the Most Probable Number multiple tube fermentation method, specified in the latest edition of the Guidelines for Canadian Drinking Water Quality publication of Health and Welfare Canada.

Sanitation

4(1) All ice shall be cut or manufactured, as the case may be, and processed, handled, packaged and stored in a clean and sanitary manner.

4(2) Human hands shall not come into direct contact with ice in the course of processing or packaging, where other methods of handling are available.

4(3) All manufacturing, processing, packaging and storing of ice shall be conducted in buildings or structures that are enclosed and maintained in a sanitary condition, sufficient to protect the ice and the equipment and utensils used in connection therewith from dust, dirt, rodents, insects and other contaminating sources, and no ice shall be processed or packaged on open platforms or on or in trucks or other vehicles used for delivery.

4(4) The floor, walls and ceiling of any room in which ice is manufactured, processed, packaged or stored shall be of such material and so constructed as to be capable of being maintained in a clean and sanitary condition.

4(5) All surfaces that come in contact with ice, such as loading platforms, conveyers and chutes, shall be constructed and maintained so as to be easily cleanable and shall be kept clean and in good repair and, except where maintained at or below freezing temperature, shall be washed as often as necessary to keep them in a clean and sanitary condition.

3(3) Il est interdit d'utiliser un étang ou un réservoir artificiel afin d'y tailler ou d'en extraire de la glace, à moins d'avoir obtenu au préalable l'autorisation écrite du médecin hygiéniste à cet effet.

3(4) La glace doit être conforme, en ce qui a trait au nombre total d'organismes coliformes dans l'eau potable déterminé selon la méthode de fermentation en tube multiple du nombre le plus probable, précisée dans la dernière édition de la publication intitulée « Guidelines for Canadian Drinking Water Quality » du ministère de la Santé et du Bien-être social du Canada.

Salubrité

4(1) La glace doit être taillée ou fabriquée, selon le cas, et traitée, manipulée, emballée ou entreposée, d'une manière propre et salubre.

4(2) Dans la mesure où d'autres méthodes de manipulation sont disponibles, personne ne doit toucher à la glace avec ses mains pendant la préparation ou l'emballage.

4(3) La fabrication, la préparation, l'emballage et l'entreposage de la glace doivent être effectués dans des bâtiments ou des constructions suffisamment fermés et salubres pour protéger la glace, le matériel et les ustensiles utilisés à ces fins contre la poussière, la saleté, les rongeurs, les insectes et autres sources de contamination. Il est interdit de préparer ou d'emballer de la glace sur des plate-formes ouvertes ou encore sur ou dans des camions ou autres véhicules servant à sa livraison.

4(4) Les planchers, les murs et le plafond des pièces dans lesquelles la glace est fabriquée, préparée, emballée ou entreposée doivent être faits à l'aide de matériaux et construits d'une façon qui permette de les maintenir dans un état propre et salubre.

4(5) Les surfaces qui viennent en contact avec la glace, tels les plate-formes de chargement, les convoyeurs et les chutes, doivent être construites et maintenues de façon à permettre un nettoyage facile et elles doivent être gardées propres et en bon état. De plus, sauf dans les cas où elles sont maintenues à une température égale ou inférieure au point de congélation, elles doivent être nettoyées aussi souvent que nécessaire pour les garder dans un état propre et salubre.

Insect and rodent control

5(1) All parts of every ice plant and any appurtenant buildings or areas shall be free of insect pests and rodents and shall be kept clean and free of litter and debris.

5(2) Insecticides or rodenticides shall not be used in any manner whereby they may contaminate ice or any surface that comes in contact with ice or constitute other hazards to workers or customers.

Lighting

6 At least 108 lx (10 foot-candles) of light are required

(a) on all working surfaces in every room or area where ice is manufactured, processed or packaged; and

(b) in every utensil washing area, toilet room and hand washing area of every place where ice is manufactured, processed or packaged;

and at least 54 lx (five foot candles) of light as measured at a height of 760 mm (30 inches) from the floor are required in every room or area where ice is stored.

Equipment, utensils and containers

7(1) All equipment and utensils used in ice plants shall be non-corrodible and constructed so as to be easily cleanable, and shall be kept clean and in good repair and handled and stored in a sanitary manner.

7(2) All materials used for surfaces of equipment and utensils that come in contact with ice shall, under use conditions, be smooth, non-toxic and non-absorbent.

7(3) All ice tanks and ice cans in every ice plant shall be maintained in leakproof condition and free of corrosion.

7(4) All single-service disposal ice containers shall be stored, dispensed and handled in a clean and sanitary manner, and shall be used only once.

Lutte contre les insectes et les rongeurs

5(1) Les diverses parties des fabriques de glace ainsi que les bâtiments et aires connexes doivent être exempts d'insectes nuisibles et de rongeurs, et ils doivent être gardés propres et libres de tous déchets et débris.

5(2) Il est interdit d'utiliser des produits de lutte contre les insectes ou les rongeurs d'une manière susceptible de contaminer la glace ou quelque surface venant en contact avec la glace, ou de constituer un danger pour les travailleurs et les clients.

Éclairage

6 Un éclairage d'au moins 108 lx (10 pieds-bougie) est requis :

a) sur toutes les surfaces de travail situées dans les pièces ou aires où la glace est fabriquée, préparée ou emballée;

b) dans les aires de nettoyage des ustensiles, ainsi que dans les salles de toilette et les lavabos des lieux où la glace est fabriquée, préparée ou emballée.

De plus, un éclairage d'au moins 54 lx (cinq pieds-bougie), mesuré à une hauteur de 760 mm (30 pouces) à partir du sol, est requis dans les pièces ou aires où la glace est entreposée.

Équipement, ustensiles et contenants

7(1) L'équipement et les ustensiles utilisés dans les fabriques de glace doivent être faits de matériaux non corrodants et fabriqués de façon à en permettre un nettoyage facile. Ils doivent être gardés propres et en bon état, et ils doivent être manipulés et entreposés de façon hygiénique.

7(2) Les matériaux recouvrant la surface de l'équipement et des ustensiles qui entrent en contact avec la glace doivent être lisses, non toxiques et non absorbants.

7(3) Les réservoirs et seaux à glace utilisés dans les fabriques de glace ne doivent pas laisser voir de fuites et doivent être libres de toute corrosion.

7(4) Les contenants à glace jetables doivent être manipulés, distribués et entreposés d'une manière propre et hygiénique, et n'être utilisés qu'une seule fois.

7(5) All single-service disposable containers used for packaging ice shall be sealed at their filling locations, and any sealed container that has a break or opening or a seal that is not intact shall be discarded together with its contents.

7(6) All scoops, ice buckets and containers that are provided to the public for the handling or storing of ice cubes dispensed from ice-making machines

(a) shall be of a smooth, impervious material designed to facilitate cleaning, except where the scoops, ice buckets or containers are of the single-service disposable type; and

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

Use of air in ice production

8(1) All air used for water agitation in the manufacture of ice shall be filtered or otherwise treated to render it free of dust, dirt, insects and extraneous material, and the filters shall be located upstream from the compressor and shall be easily removable for cleaning or replacement.

8(2) Air pipes and coring or sucking devices shall be used as needed in the manufacture of ice to produce a product free of rust or other foreign material.

Delivery

9(1) All ice shall be protected from dust, dirt, or any other source of contamination while being transported or delivered.

9(2) The ice compartment of any vehicle used in transporting or delivering ice shall be of cleanable construction and shall be kept clean and sanitary and in good repair.

Personal health and cleanliness

10(1) No person who is suffering from or is a carrier of a communicable disease shall work in any area of an ice plant or in any capacity in the cutting, manufacturing, processing, packaging, storing, transporting or delivering of ice.

7(5) Les contenants jetables servant à l'emballage de la glace doivent être scellés à l'endroit où ils sont remplis. De plus, les contenants scellés qui sont brisés, ouverts ou dont le sceau est abîmé doivent être jetés avec leur contenu.

7(6) Les cuillères, seaux à glace et contenants à la disposition du public aux fins de la manipulation et de la conservation des cubes de glace fournis par les machines à fabriquer de la glace doivent satisfaire aux exigences suivantes :

a) être faits d'un matériau lisse, imperméable et facile à nettoyer, sauf dans le cas des cuillères, seaux à glace ou contenants jetables;

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

Utilisation de l'air dans la fabrication de la glace

8(1) L'air utilisé pour agiter l'eau lors de la fabrication de la glace doit être filtré ou traité de quelque autre manière de sorte qu'il ne contienne pas de poussière, de saleté, d'insectes ou autres matières étrangères. Les filtres doivent être situés en amont du compresseur et être installés de façon à pouvoir s'enlever facilement aux fins du nettoyage ou du remplacement.

8(2) Des conduites d'air ainsi que des dispositifs de démoulage ou de succion doivent être utilisés, au besoin, dans la fabrication de la glace afin d'éviter que la glace produite ne soit souillée de rouille ou d'autres matières étrangères.

Livraison

9(1) La glace doit être protégée de la poussière, de la saleté, ou de toute autre source de contamination durant le transport ou la livraison.

9(2) Le compartiment à glace des véhicules servant au transport ou à la livraison de la glace doit être construit de façon à permettre son nettoyage et être gardé propre, salubre et en bon état.

Santé et propreté des personnes

10(1) Il est interdit aux personnes qui souffrent ou sont porteuses d'une maladie contagieuse de travailler dans quelque secteur d'une fabrique de glace ou de remplir quelque fonction reliée à la coupe, à la fabrication, à la préparation, à l'emballage, à l'entreposage, au transport ou à la livraison de la glace.

10(2) Every person engaged or employed in any area of an ice plant or in any capacity in the cutting, manufacturing, processing, packaging, storing, transporting or delivering of ice

(a) shall wear clean outer garments, maintain a high degree of personal cleanliness and conform to good hygienic practices while on duty;

(b) shall wash his or her hands thoroughly with soap and warm water before starting work and as often as may be necessary thereafter to keep the hands in clean condition;

(c) shall not resume work after visiting the toilet room without first washing his or her hands; and

(d) shall not use tobacco in any form while performing work that may bring him or her into contact with unpackaged ice.

10(2) Les personnes qui travaillent dans un secteur d'une fabrique de glace ou remplissent quelque fonction reliée à la coupe, à la fabrication, à la préparation, à l'emballage, à l'entreposage, au transport ou à la livraison de la glace sont tenues de se conformer aux exigences suivantes :

a) porter des vêtements de dessus propres, être extrêmement propres et respecter des pratiques sanitaires appropriées dans l'exercice de leurs fonctions;

b) se laver les mains à fond à l'eau chaude et au savon avant de commencer à travailler et répéter l'opération aussi souvent que nécessaire afin de les garder propres;

c) après être allées aux toilettes, se laver les mains avant de reprendre le travail;

d) ne pas faire usage de tabac sous quelque forme que ce soit pendant qu'elles accomplissent un travail susceptible de les mettre en contact avec la glace non emballée.