



Guide de l'inspecteur de la santé publique sur l'inspection des locaux destinés aux aliments

Nouveau-Brunswick

Ministère de la santé

mars 2019

TABLE DES MATIÈRES

Section	Page
1.0 <u>ALIMENT</u>	4
1.1 <u>Sources approuvées</u>	4
1.2 <u>Achats et réception</u>	5
1.3 <u>Étiquetage et contenants acceptables</u>	5
2.0 <u>ENTREPOSAGE DES ALIMENTS</u>	6
2.1 <u>Entreposage des aliments potentiellement dangereux</u>	6
2.2 <u>Chambre de produits congelés</u>	6
2.3 <u>Température d'entreposage frigorifique</u>	6
2.4 <u>Méthodes d'entreposage frigorifique</u>	7
2.5 <u>Aire d'entreposage frigorifique</u>	7
2.6 <u>Entreposage à sec</u>	8
2.7 <u>L'entreposage des aliments pour les employés</u>	8
3.0 <u>PRÉPARATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS</u>	8
3.1 <u>Méthodes de décongélation</u>	8
3.2 <u>Méthodes de cuisson</u>	9
3.3 <u>Méthodes de conservation</u>	10
3.4 <u>Méthodes de refroidissement</u>	10
3.5 <u>Méthodes de réchauffage</u>	11
3.6 <u>Méthodes de manipulation</u>	11
4.0 <u>PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS</u>	12
4.1 <u>Méthodes de présentation</u>	12
4.2 <u>Préparation à l'avance</u>	13
5.0 <u>TENUE DE DOSSIERS ET RAPPELS</u>	13
5.1 <u>Tenue de dossiers</u>	13
5.2 <u>Rappel d'aliment</u>	13
6.0 <u>PERSONNEL</u>	14
6.1 <u>Connaissances établies</u>	14
6.2 <u>Santé des employés</u>	15
6.3 <u>Pratiques d'hygiène personnelle</u>	15
7.0 <u>USTENSILES ET ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRES</u>	16
7.1 <u>Équipement alimentaire</u> (conception, élaboration, installation et entretien).....	16
7.2 <u>Surfaces de contact des aliments</u> (conception, fabrication, installation et entretien).....	17
7.3 <u>Lavage de la vaisselle à la machine</u>	17
7.4 <u>Lavage manuel de la vaisselle</u>	18

7.5	Ustensiles de table et vaisselle	19
8.0	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	19
8.1	Nettoyage et désinfection	19
8.2	Utilisation et entreposage des détergents et des produits chimiques	20
9.0	INSTALLATIONS SANITAIRES	21
9.1	Salle(s) de toilette	21
9.2	Poste de lavage des mains	22
10.0	PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS	22
10.1	Planchers (construction et entretien)	22
10.2	Murs (construction et entretien)	22
10.3	Plafonds (construction et entretien)	23
11.0	APPROVISIONNEMENT EN EAU – ÉLIMINATION DES DÉCHETS	23
11.1	Eau (qualité et quantité)	23
11.2	Évacuation et épuration des eaux usées	24
11.3	Manutention des déchets solides	24
12.0	ÉCLAIRAGE ET VENTILATION	24
12.1	Éclairage	24
12.2	Ventilation	25
13.0	GÉNÉRALITÉS	25
13.1	Licence	25
13.2	Contrôle des insectes et des rongeurs	25
13.3	Autres infractions/risques	26

1.0 ALIMENTS

1.1 SOURCES APPROUVÉES

Tous les aliments préparés et servis dans les locaux destinés aux aliments doivent être de qualité sûre et provenir de sources approuvées seulement.

Critères d'évaluation

A. Les aliments doivent être achetés auprès de sources approuvées ou réglementées, à l'exception du poisson, des fruits et des légumes frais achetés directement d'un producteur primaire, ou approuvés selon le processus d'approvisionnement approuvé du médecin-hygiéniste.	Mi, Ma, Cr	23(1)(2)
B. Seul le lait pasteurisé peut être utilisé.	Cr	17(1) Loi
C. L'utilisation de conserves ou de bouteilles maison des aliments hypoacides est interdite.	Mi, Ma, Cr	23(1)
D. Toute viande doit provenir d'un abattoir détenteur d'une licence.	Ma, Cr	18 Loi 19 Loi
E. Les œufs doivent provenir d'une source approuvée	Ma	23(1)
F. Les crustacés et mollusques écaillés doivent être conservés dans des contenants approuvés.	Ma, Cr	24
G. Tous les produits laitiers doivent être pasteurisés sauf pour le fromage de lait cru qui est gardé à une température de plus de 2 °C pour une période de plus de 60 jours à compter de la date de début	Ma, Cr	3 (règlements laitiers)
H. Les aliments destinés à la consommation personnelle qui se trouvent dans les locaux sont clairement identifiés comme n'étant pas destinés à la vente ou à la distribution, ce qui comprend les repas des employés qui sont entreposés sur le lieu de travail.	Mi, Ma	25(2)
I. Lorsqu'un local destiné aux aliments avec licence fait partie d'une habitation privée, comme une auberge ou un marchand de poisson ambulant de classe 3, où les aliments sont entreposés dans la maison des exploitants, le titulaire de licence doit s'assurer que les aliments entreposés pour son usage personnel sont étiquetés ou entreposés dans une unité distincte des aliments utilisés dans les locaux destinés aux aliments avec licence.	Ma, Cr	25(3)
J. Les marchands d'aliments dans un marché public titulaires d'une licence doivent utiliser des aliments provenant d'une source alimentaire approuvée. Si l'un des aliments est préparé dans une cuisine domiciliaire privée, la cuisine (source) doit être approuvée par un médecin hygiéniste. Seuls les aliments énumérés dans le « Formulaire d'information pour les locaux destinés	Ma	23(1)b)

aux aliments dans un marché public » peuvent être vendus au marché.		
---	--	--

1.2 ACHATS ET RÉCEPTION

Tous les aliments achetés par un établissement et reçus par eux doivent être sécuritaires. Il faut procéder à des examens pertinents des aliments avant d'en accepter la livraison.

Critères d'évaluation

Parmi les examens pertinents des achats et des livraisons alimentaires, on retrouve :

A. Vérification de la température des aliments.	Ma	27(1)b)
B. Signes d'emballages endommagés.	Mi, Ma, Cr	26(a)
C. Signes de contamination ou de détérioration.	Mi, Ma, Cr	16 Loi
D. Signes d'infestation d'animaux nuisibles ou de rongeurs.	Ma, Cr	16 Loi 26(a)
E. Conserves sérieusement cabossées.	Mi, Ma	PE
F. Les contenants de produits fuient ou sont brisés.	Mi, Ma	26(a)
G. Les sceaux inviolables des contenants alimentaires sont déchirés ou enlevés.	Mi, Ma	26(a)

1.3 ÉTIQUETAGE ET CONTENANTS ACCEPTABLES

Tous les aliments doivent être conservés dans des contenants acceptables et étiquetés correctement.

Critères d'évaluation

A. Les aliments doivent être étiquetés correctement avec le nom de l'article.	Mi, Ma, Cr	25(1)
B. Lorsqu'ils sont prêts à consommer, les aliments potentiellement dangereux préparés et emballés doivent être pourvus d'une étiquette comportant la date de préparation.	Mi, Ma	25(4)
C. Lorsqu'un produit alimentaire est ouvert, divisé et remballé, les nouvelles portions doivent être étiquetées avec l'étiquette « empaqueté le » indiquant la date à laquelle le paquet entier du produit a été ouvert.	Mi, Ma	PE
D. Les contenants réutilisables doivent faire partie d'une catégorie alimentaire qui peut être lavée, rincée et assainie.	Mi, Ma	31(a)
E. Les contenants brisés ou fissurés ne doivent pas servir à entreposer les aliments.	Mi, Ma	31(b)(c)
F. Les aliments qui ne sont pas destinés à la vente doivent être clairement identifiés comme n'étant pas à vendre ou à distribuer et de façon à ce que ce soit facilement compris.	Mi, Ma, Cr	25(2)

G. Lorsque les crustacés et les mollusques écaillés sont emballés pour la vente en gros, ils doivent être emballés exclusivement dans un contenant qui est un sac uniservice inviolable ou dans un seau ou une boîte qui ne peut être ouverte sans briser la languette de rupture du fabricant. (Établissements de classe 2 et 5 uniquement.)	Ma, Cr	24
---	--------	----

2.0 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS

Les installations servant à l'entreposage des aliments et des ingrédients alimentaires doivent être conçues et construites de manière à conserver la salubrité des aliments.

2.1 ENTREPOSAGE DES ALIMENTS POTENTIELLEMENT DANGEREUX

Critères d'évaluation

A. Tous les aliments potentiellement dangereux doivent être conservés à une température égale/inférieure à 4 °C ou égale/supérieure à 60 °C.	Ma, Cr	27(1)b)(i)(ii)
B. Les poissons utilisés pour les sushis et les sashimis doivent être congelés à -20 °C pendant 7 jours ou à -35 °C pendant 15 heures.	Ma, Cr	27(1)a)

2.2 CHAMBRE DE PRODUITS CONGELÉS

(Lorsqu'un congélateur ne fonctionne pas et n'est pas utilisé, et que des aliments peuvent être entreposés ailleurs de façon sécuritaire, aucune infraction ne sera notée.)

Critères d'évaluation

A. Les congélateurs doivent être maintenus à -18 °C ou moins (sauf la crème glacée)	Mi	27(1)b)(iii)
B. Les congélateurs doivent être tenus en bon état de réparation et de propreté et dégivrés régulièrement.	Mi, Ma	31(a)(b) 33(1)(2)
C. Les aliments doivent être entreposés de façon à éviter la contamination croisée (p. ex. pas de viande crue superposée à la viande cuite, pas de nourriture directement sur le plancher).	Mi, Ma, Cr	26(a)(b)

2.3 TEMPÉRATURE D'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

Il faut prévoir des installations adéquates de réfrigération qui permettent le refroidissement uniforme et l'entreposage de tous les aliments devant être réfrigérés.

Critères d'évaluation

A. Les unités de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les aliments à une température de 4 °C (40 °F) ou moins.	Ma, Cr	27(1)b)(i) 32(1)b)
B. Toutes les chambres réfrigérées doivent être dotées d'un thermomètre.	Ma	32(2)a)
C. Les températures doivent être consignées au moins deux fois par jour à un intervalle acceptable pendant les heures d'opérations, et les inspecteurs doivent pouvoir accéder facilement aux registres afin de les examiner.	Mi, Ma	32(2)b)
D. Des registres des températures doivent être conservés pendant un mois.	Mi	20(a) Classe 5 PE Classes 3 et 4

2.4 MÉTHODES D'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

Les aliments doivent être entreposés de sorte que leur température soit adéquate et qu'ils soient exempts de tout contaminant. (Lorsqu'un réfrigérateur ne fonctionne pas et n'est pas utilisé dans le cadre des activités quotidiennes essentielles, et que des aliments peuvent être entreposés ailleurs de façon sécuritaire, aucune infraction ne sera notée. Par exemple, si la table de préparation frigorifique dans des locaux de préparation de sandwiches ne fonctionnait pas, ce qui serait considéré comme essentiel aux activités quotidiennes, une infraction serait notée, même s'il existe des solutions de rechange temporaires. L'infraction serait notée comme majeure.)

Critères d'évaluation

A. Les aliments doivent être entreposés de façon à éviter la contamination croisée (p. ex. pas de viande crue superposée à la viande cuite, pas d'aliments directement sur le plancher).	Mi, Ma, Cr	26(a)(b)
B. Les aliments dans les réfrigérateurs doivent être couverts afin d'éviter la contamination.	Mi, Ma, Cr	26(a)
C. Les réfrigérateurs doivent être imperméables, solides, salubres et tenus en bon état de réparation.	Mi, Ma, Cr	31(a)(b)

2.5 AIRE D'ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

Un espace de réfrigération approprié doit être prévu pour les aliments devant être réfrigérés. Cette exigence vise à garantir le maintien de températures adéquates et à réduire le risque de contamination croisée.

Critères d'évaluation

A. Les aliments et leurs contenants ne doivent pas être trop comprimés afin de permettre une bonne circulation d'air et éviter une contamination croisée.	Mi	31(c)
---	----	-------

B. Les réfrigérateurs (incluant les surfaces, les treillis, les plateaux, les conduits d'aération, les étagères, etc.) doivent être entretenus de manière à convenir à l'utilisation prévue et être nettoyés et assainis aisément.	Mi, Ma	33(2)
C. Les réfrigérateurs doivent être de type et de capacité capables de répondre aux besoins de l'établissement de services alimentaires.	Mi, Ma	32(1)a)

2.6 ENTREPOSAGE À SEC

Il faut prévoir une aire d'entreposage à sec adéquate. Les aliments doivent être entreposés de façon à éviter leur contamination.

Critères d'évaluation

A. Les aliments doivent être entreposés de façon à éviter la contamination croisée (ils doivent être entreposés dans des contenants imperméables une fois ouverts, les cuillères doivent être laissées à l'extérieur des contenants, etc.).	Mi, Ma	26(a)(b)
B. Les aliments en entreposage à sec doivent être couverts.	Mi, Ma	26(a)
C. Les étagères/placards doivent être conçus pour faciliter le nettoyage et l'assainissement et doivent être bien construits et en bon état.	Mi	17(a)(b)

2.7 L'ENTREPOSAGE DES ALIMENTS POUR LES EMPLOYÉS

Les aliments pour la consommation personnelle des employés doivent être conservés dans un endroit séparé de tous les autres aliments.

Critères d'évaluation

A. Les aliments destinés au personnel de gestion ou aux employés pour leur propre consommation doivent être gardés séparément de tous les autres aliments dans l'établissement.	Mi, Ma, Cr	25(3)
---	------------	-------

3.0 PRÉPARATION ET MANIPULATION DES ALIMENTS

Les méthodes de décongélation, de cuisson, de conservation, de refroidissement, de réchauffage et de manipulation doivent être conformes aux critères d'évaluation.

3.1 MÉTHODES DE DÉCONGÉLATION

Il faut utiliser des méthodes de décongélation adéquates afin de prévenir la croissance bactérienne et de réduire la possibilité que les bactéries survivantes croissent au point de devenir nuisibles et produisent des toxines.

Critères d'évaluation

A. Les aliments congelés doivent être décongelés convenablement, c'est-à-dire sous l'eau froide courante, au réfrigérateur à une température de 4 °C (40 °F) ou moins, au four à micro-ondes comme étape de cuisson	Ma, Cr	27(1)d)(i,ii,ii i)
---	--------	--------------------

3.2 MÉTHODES DE CUISSON

Pour s'assurer que les aliments sont à l'abri des agents pathogènes, cuire les aliments jusqu'à ce que la température interne atteigne la température requise indiquée à l'annexe A. Une fois que l'aliment a atteint la température interne requise, la pratique exemplaire est de continuer à le cuire pour au moins 15 secondes.

Critères d'évaluation

A. Les aliments potentiellement dangereux doivent atteindre une température interne tel qu'il est indiqué dans l'annexe A du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i>	Mi, Ma, Cr	27(1)(f)
B. Il doit y avoir des moyens pour s'assurer que les températures de cuisson sont adéquates pour détruire les agents pathogènes contenus dans la viande hachée, la volaille et autres aliments potentiellement dangereux, tel qu'un thermomètre ou une autre forme de procédé de contrôle	Mi, Ma, Cr	27(1)(a) 27(1)(f)

Annexe A

Nourriture	Température minimale
Tranches et rôtis de bœuf et de veau.	63 °C (145 °F) mi-saignant; 71 °C (160 °F) à point; 77 °C (170 °F) bien cuit.
Côtelettes, côtes et rôtis de porc; bœuf, porc et veau hachés, y compris les saucisses faites de ces viandes.	71 °C (160 °F)
Farces et plats en cocotte, saucisses fumées, restes, plats à base d'œufs; dinde et poulet hachés, y compris les saucisses faites de ces viandes.	74 °C (165 °F)
Poitrines, pilons, cuisses et ailes de poulet et de dindon.	74 °C (165 °F)
Poulets et dindes entiers.	82 °C (180 °F).

Remarque 1 : En vertu du *Règlement sur les aliments et drogues*, tout emballage de bœuf attendri mécaniquement doit être étiqueté à cet égard et comporter des directives de cuisson.

Remarque 2 : Les directives de cuisson sécuritaire de Santé Canada stipulent que les coupes de bœuf attendri mécaniquement doivent être cuites à une température interne minimale de **63 °C (145 °F)**. Dans le cas du steak, il faut **le retourner au moins deux fois** pendant la cuisson pour assurer une température uniforme.

3.3 MÉTHODES DE CONSERVATION

Les aliments chauds ou froids qui sont disposés sur un présentoir ou sur des tables de préparation, mais qui ne font pas partie d'un buffet, doivent être évalués en vertu des critères y afférents (pour les buffets, voir la [section 4.1 méthodes de présentation](#)).

Critères d'évaluation

A. La température des aliments potentiellement dangereux doit être égale/inférieure à 4 °C ou égale/supérieure à 60 °C jusqu'à ce qu'ils soient servis.	Ma, Cr	27(1)(b)(i,ii)
B. Les aliments doivent être couverts lorsqu'ils ne sont pas utilisés ou lorsqu'ils sont manipulés.	Mi, Ma	26(a)
C. Les températures des aliments gardés au chaud doivent être vérifiées régulièrement et consignées une fois toutes les quatre heures de fonctionnement des appareils de conservation (une fois que les aliments y ont été placés), et les registres doivent être disponibles aux fins d'examen par l'inspecteur.	Mi, Ma	32(3)
D. Les températures des aliments gardés au froid doivent être vérifiées régulièrement et consignées au moins deux fois par jour, et les registres doivent être disponibles aux fins d'examen par l'inspecteur.	Mi, Ma	32(2)(b)
E. Les présentoirs et les tables de préparation doivent être remplis de manière à respecter les niveaux de capacité prévus et la capacité de charge limitée, y compris les limites de volume, la circulation d'air, les écarts relatifs à la plage des températures, etc., afin de maintenir les températures minimales et maximales requises des produits placés à l'intérieur de celles-ci.	Mi, Ma, Cr	27(1)(b)(i,ii,iii) 31(1)c 32(1)a)(b)
F. Tous les restes non servis provenant de la préparation des aliments doivent être retournés rapidement à l'entrepôt de manière à prévenir tout abus de température.	Mi, Ma, Cr	27(1)(b)(i,ii,iii)

3.4 MÉTHODES DE REFROIDISSEMENT

La vitesse de refroidissement doit être réduite au minimum et suivie d'une réfrigération adéquate.

Critères d'évaluation

A. Les aliments doivent être refroidis rapidement à l'aide de méthodes de refroidissement rapides, comme les casseroles peu profondes, les appareils de type « Ice Wand », les bains de glace, les réfrigérateurs, etc.	Ma	27(1)a 27(1)c)(i,ii)
B. Si refroidis d'une température de plus de 60 °C, les aliments doivent atteindre 20 °C en deçà de deux heures et 4 °C en deçà de quatre heures (6 heures de temps de refroidissement au total).	Cr	27(1)c)(i,ii)
C. Lorsque des aliments potentiellement dangereux sont préparés à la température ambiante et doivent être conservés dans des chambres réfrigérées avant d'être servis, leur température doit passer de 20 °C à 4 °C ou moins en deçà de quatre heures.	Ma, Cr	27(1)a 27(1)c)(i,ii)

3.5 MÉTHODES DE RÉCHAUFFAGE

Le réchauffage adéquat des aliments garantit presque assurément l'élimination des agents pathogènes.

Critères d'évaluation

A. Les aliments potentiellement dangereux qui ont été cuits et qui ont été refroidis jusqu'à 4 °C doivent être réchauffés en moins de 2 heures jusqu'à 74 °C pour 15 secondes.	Ma, Cr	27(1)(e)
B. Il faut utiliser l'équipement approprié pour le réchauffage des aliments.	Mi, Ma	27(1)(e) 31(c)
C. Des thermomètres adéquats doivent être disponibles et utilisés pour garantir l'atteinte de la bonne température.	Mi, Ma, Cr	27(1)(e)

3.6 MÉTHODES DE MANIPULATION

L'exploitant d'un local destiné aux aliments doit s'assurer que les aliments sont entreposés, présentés, préparés et servis de manière à éviter toute contamination.

Critères d'évaluation

A. Tout aliment potentiellement contaminé après réception doit être détruit.	Ma, Cr	7(1) Loi 7(7) Loi 16 Loi
B. Lorsque les travailleurs doivent goûter les aliments, ils doivent utiliser que des ustensiles propres et assainis, et les ustensiles doivent être nettoyés et assainis immédiatement après la dégustation et avant qu'ils goûtent le même aliment ou un autre aliment.	Ma	37(1)(e) 37(2)(b) 37(3)
C. Les aliments ne doivent pas être manipulés ni transférés d'une façon qui peut entraîner leur contamination ou altération.	Ma, Cr	26(a)
D. Dans la mesure du possible, les employés doivent éviter tout contact inutile avec la nourriture et les aliments prêts-	Mi, Ma, Cr	37(1)(e) 37(2)(b) 37(3)

à-manger; ils doivent nettoyer et assainir les ustensiles, comme les pinces, les spatules ou autre appareil de distribution des aliments, y compris les gants.		
E. Un espace adéquat dans la cuisine est nécessaire pour qu'il y ait une séparation nette entre la zone de préparation des aliments crus et celle des aliments prêts-à-manger.	Mi, Ma	17(c)
F. Pour enlever la terre et d'autres contaminants, il faut laver soigneusement les fines herbes, les légumes et les fruits crus avant de les couper, de les incorporer à d'autres ingrédients, de les faire cuire, de les servir ou de les offrir à la consommation humaine sous forme d'aliments prêts-à-manger.	Mi, Ma, Cr	27(1)(a)
G. Les aliments doivent être transportés en respectant des conditions garantissant la prévention de toute forme de contamination chimique, microbienne ou physique.	Mi, Ma, Cr	28
H. Les aliments déjà servis à un client ne doivent pas être servis à nouveau, à moins qu'ils soient servis de manière à prévenir la contamination et à assurer un contrôle adéquat de la température.	Cr	29(1)(2)(3) 27(b)(i,ii,iii)
I. S'il y a découpage de viande crue, elle doit être découpée dans une pièce où la température est de 10 °C ou moins ou, si la température est supérieure à 10 °C, la viande ne doit pas rester dans cette pièce plus de 2 heures consécutives.	Ma, Cr	27(2)(a)(b)
J. Des ustensiles distincts doivent être utilisés pour les aliments crus et les aliments cuits.	Ma, Cr	27(1)(a)

4.0 PRÉSENTATION ET SERVICE DES ALIMENTS

Les aliments doivent être présentés de manière à maintenir leur caractère sain et leur intégrité.

4.1 MÉTHODES DE PRÉSENTATION

Les aliments doivent être présentés de manière à éviter leur contamination et à les conserver à des températures adéquates; les aliments servis dans des buffets doivent être évalués en fonction de ces critères. (Exemption : aliments préparés par un traiteur à des fins privées.)

Critères d'évaluation

A. Les contenants alimentaires, comme les plateaux demi-portion, ne doivent pas être surchargés.	Mi, Ma	27(1)(a) 31(c) 32(1)(a)(b)
B. Les contenants alimentaires doivent être complètement vidés et correctement lavés avant qu'ils soient remplis de nouveau.	Mi, Ma, Cr	33(1)
C. Les aliments doivent être à l'abri de la manipulation, de la toux ou des éternuements des clients.	Ma	26(a) 29(3)

D. Les aliments doivent être à l'abri des ordures, de la poussière, des saletés, des insectes, de la vermine, des rongeurs et de tout autre agent de contamination ou substance étrangère.	Mi, Ma, Cr	26(a)(b)
E. Les aliments potentiellement dangereux doivent être présentés de manière à permettre que leur température soit supérieure/égale à 60 °C ou inférieure/égale à 4 °C.	Ma, Cr	27(1)b)(i,ii)

4.2 PRÉPARATION À L'AVANCE

Les aliments doivent être préparés de manière à éviter leur contamination et à les maintenir à des températures adéquates.

Critères d'évaluation

A. Il faut réduire les préparations à l'avance au minimum.	Mi, Ma	27(1)(a)(b)
--	--------	-------------

5.0 TENUE DE DOSSIERS ET RAPPELS

Un exploitant d'établissement de services alimentaires qui détient une licence de classe 5 doit conserver des dossiers appropriés et doit aviser immédiatement le ministre de tout rappel.

REMARQUE : [Section 5.1 \(D\)](#) s'applique à toutes les classes d'établissements de services alimentaires.

5.1 TENUE DE DOSSIERS

L'exploitant doit tenir des dossiers relatifs à la préparation, à la transformation et au contrôle des procédés et ces dossiers doivent être conservés sur place dans l'établissement.

Critères d'évaluation

A. Nécessité de conserver des dossiers en ce qui a trait à la préparation, à la transformation et au contrôle de procédés durant un an après la mise en vente de chaque lot.	Ma, Cr	20(a)
B. Nécessité de conserver des dossiers qui permettent l'identification et le rappel efficace de tout lot d'aliments dont la distribution a été faite à partir de l'établissement.	Ma, Cr	20(b)
C. Les dossiers doivent être conservés sur place dans l'établissement qui détient une licence.	Mi, Ma	21
D. Les dossiers/étiquettes de zone coquillière doivent être conservés pendant au moins 90 jours.	Ma, Cr	PE

5.2 RAPPEL D'ALIMENTS

Un exploitant qui détient une licence de classe 5 doit avertir immédiatement le ministre d'un rappel.

Critères d'évaluation

A. Le ministre doit être averti immédiatement d'un rappel d'aliments préparés ou transformés dans l'établissement.	Ma, Cr	22
B. Le ministre doit obtenir par écrit les renseignements mentionnés aux alinéas 22 a) à e) du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> dans les 48 heures suivant l'avertissement initial.	Mi, Ma, Cr	22(a) à (e)

6.0 PERSONNEL

Le personnel doit avoir connaissance des pratiques de manipulation sécuritaire des aliments et des politiques relatives à la santé des employés et à l'hygiène personnelle.

6.1 CONNAISSANCES ÉTABLIES

Le personnel doit avoir conscience des problèmes de salubrité alimentaire relatifs à leurs responsabilités.

Critères d'évaluation

A. Pour la classe 4, au moins une personne détenant un certificat confirmant qu'elle a réussi le programme de formation sur la manipulation des aliments tel qu'il est décrit à l'article 39(1) du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> devra être présente en tout temps dans la zone du local destiné aux aliments où et quand les aliments sont préparés.	Ma	39(1)
B. Pour la classe 4, au moins une personne ayant suivi un programme de formation sur la manipulation des aliments, mais qui n'a pas encore subi son examen ni obtenu son résultat (dans un mois).	Ma (exception pour le délai)	39(1)
C. Pour la classe 4, le gérant d'un établissement de services alimentaires devra détenir un certificat confirmant qu'il a réussi le programme de formation sur la manipulation des aliments tel qu'il est décrit à l'article 39 (2) du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> .	Ma	39(2)
D. Le titulaire d'une licence exploitant une installation de placement communautaire de type résidentiel à but non lucratif doit s'assurer qu'au moins une personne employée de l'établissement détient un certificat confirmant qu'elle a réussi le programme de formation	Ma	39(3)

sur la manipulation des aliments, tel qu'il est décrit à l'article 39(3) du Règlement sur les locaux destinés aux aliments, et que toutes les personnes qui préparent des aliments dans l'établissement sont titulaires d'un tel certificat ou ont reçu la formation adéquate en manipulation des aliments d'une personne qui détient un tel certificat.		
E. Les employés doivent être <i>familiers</i> avec le protocole de manipulation des aliments potentiellement dangereux.	Ma, Cr	30(a)
F. Les employés doivent <i>observer</i> le protocole de manipulation des aliments potentiellement dangereux.	Ma, Cr	30(b)
G. Les employés doivent être formés conformément à ce qui a été indiqué en réponse à ce qui a été demandé à l'alinéa 6(1) n) du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> (inclus avec la demande de licence), ou tel que modifié	Ma	30(c)

6.2 SANTÉ DES EMPLOYÉS

Tous les employés en contact avec la nourriture ne doivent présenter aucun symptôme de pathologies ou de maladies infectieuses transmissibles par la nourriture.

Critères d'évaluation

A. Au moment de leur retour au travail après une exclusion, les employés doivent avoir les autorisations prescrites dans le guide « Maladies et événements à déclaration obligatoire au Nouveau-Brunswick »	Ma, Cr	38(2)
B. Un titulaire de licence qui a des raisons de croire qu'un employé souffre d'une condition ou d'une maladie qui est transmissible par les aliments doit le signaler immédiatement au médecin-hygiéniste régional et doit empêcher l'employé de manipuler, de préparer et de transformer des aliments.	Cr	38(2)
C. Un employé qui croit être atteint d'une condition ou d'une maladie qui est transmissible par les aliments doit immédiatement aviser le titulaire et ne doit pas manipuler, préparer ou transformer des aliments.	Cr	38(1)

6.3 PRATIQUES D'HYGIÈNE PERSONNELLE

Les pratiques d'hygiène personnelle doivent permettre d'éviter la contamination des aliments et la transmission des maladies aux consommateurs.

Critères d'évaluation

A. Les employés doivent prendre des mesures pour ne pas contaminer les aliments avec leurs cheveux.	Mi	37(1)(c) 37(2)(b) 37(3)
B. Les employés doivent éviter tout comportement susceptible d'entraîner la contamination des aliments	Mi, Ma	37(1)(e) 37(2)(b)

(entreposage inadéquat des objets personnels, mangé tout en préparant des aliments).		37(3)
C. Les employés doivent se laver les mains aussi souvent que nécessaire pour éviter la contamination des aliments.	Ma, Cr	37(1)(d) 37(2)(b) 37(3)
D La procédure soumise sous l’alinéa 6(1)o) du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> ayant trait au lavage des mains doit être respectée.	Ma, Cr	37(1)(d) 37(2)(b) 37(3)
E. Les travailleurs doivent porter des vêtements et des chaussures propres.	Mi, Ma	37(1)(a) 37(2)(b) 37(3)
F. Les employés doivent avoir une apparence propre et une bonne hygiène personnelle.	Mi, Ma	37(1)(b) 37(2)(b) 37(3)
G. Une copie des procédures d’hygiène figurant à l’alinéa 6(1) o) du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> doit être affichée dans l’établissement pour qu’elles puissent être facilement consultées.	Mi, Ma	37(2)(a)

7.0 USTENSILES ET ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRES

L’équipement et les ustensiles doivent être tous conçus, élaborés et installés de manière à permettre un nettoyage et un assainissement efficaces et à éviter la contamination. L’équipement doit être maintenu en bon état de réparation de sorte qu’il fonctionne conformément à l’utilisation envisagée.

7.1 ÉQUIPEMENT ALIMENTAIRE (CONCEPTION, ÉLABORATION, INSTALLATION ET ENTRETIEN)

Les surfaces de contact non alimentaires de l’équipement doivent être nettoyées à une fréquence suffisante pour empêcher l’accumulation de la poussière, de la saleté, des résidus d’aliments et d’autres débris.

Critères d’évaluation

A. Les équipements dont la surface n’entre pas en contact avec les aliments doivent être fabriqués de matériaux appropriés à leur usage prévu, durables, faciles à nettoyer et libres de toutes substances indésirables.	Mi, Ma, Cr	31(a)
B. Les équipements dont la surface n’entre pas en contact avec les aliments doivent être en bon état de fonctionnement. Dans le cas d’un local destiné aux aliments dont le lave-vaisselle mécanique est cassé et qui choisit d’utiliser la méthode manuelle en trois étapes, le local destiné aux aliments ne se conformerait pas à la section 7.1 B s’il n’est pas en mesure d’effectuer un nettoyage et une désinfection appropriés au moyen de la méthode manuelle ou ne peut le faire.	Mi, Ma, Cr	31(b)
C. Les équipements dont la surface n’entre pas en contact avec les aliments doivent être situés et entretenus de manière appropriée à leur usage prévu et doivent être faciles à nettoyer et désinfectés.	Mi, Ma	33(2)

7.2 SURFACE DE CONTACT DES ALIMENTS (CONCEPTION, FABRICATION, INSTALLATION ET ENTRETIEN)

Les surfaces de contact des aliments doivent être nettoyées et désinfectées à une fréquence suffisante pour empêcher l'accumulation de dépôts de graisse et d'autres résidus.

Critères d'évaluation

A. Les surfaces des équipements et ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être fabriqués de matériaux appropriés à leur usage prévu, durables, faciles à nettoyer et libres de toutes substances indésirables.	Mi, Ma	31(a)
B. Les surfaces des équipements et ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être entretenues de manière appropriée à leur usage prévu et doivent être faciles à nettoyer et désinfecter (par ex. : les planches à découper et les ustensiles égratignés et rayés).	Mi, Ma	33(2)
C. Les surfaces des équipements et ustensiles qui entrent en contact avec les aliments doivent être utilisées de façon à garantir une manipulation sécuritaire et sanitaire des aliments (par ex. : le démontage du hachoir à viande pour le nettoyer).	Ma, Cr	31(c)
D. Les surfaces de contact des aliments doivent être manipulées d'une façon sanitaire à la suite de leur assainissement et de leur séchage à l'air.	Mi, Ma, Cr	33(1)

7.3 LAVAGE DE LA VAISSELLE À LA MACHINE

Toute la vaisselle et tous les ustensiles doivent être lavés, rincés et désinfectés après chaque usage. Le dispositif mécanique doit être conçu et utilisé de façon à assurer le nettoyage et l'assainissement convenables de tous les ustensiles. Des options mineures pour A et B seront seulement utilisées lorsque des options de rechange sont disponibles et lorsqu'elles conviennent à l'envergure de l'exploitation des locaux destinés aux aliments.

Critères d'évaluation

A. Si un lave-vaisselle à température élevée est utilisé, la température de l'eau doit atteindre 82 °C (180 °F).	Ma, Cr	31(b) 31(c) 33(1)
B. Si un lave-vaisselle avec un injecteur chimique est utilisé, un désinfectant (alimentaire) approprié doit être disponible et utilisé selon la concentration recommandée.	Ma, Cr	31(c) 33(4) 35
C. La température de l'eau et/ou la concentration du désinfectant doivent être vérifiées quotidiennement pour garantir un assainissement efficace.	Mi, Ma, Cr	PE

D. Les équipements/les ustensiles doivent être séchés à l'air dans un endroit et de façon à éviter la contamination des équipements/des ustensiles propres.	Mi, Ma	33(1) 35
E. Lorsque nécessaire, un endroit approprié doit être disponible pour le prérinçage et le frottage et situé de façon à éviter la contamination des équipements/des ustensiles propres.	Mi, Ma	17(b) 17(c) 33(3)
F. Si un lave-vaisselle avec un injecteur chimique est utilisé, des bandes d'analyse doivent être disponibles pour vérifier la concentration du désinfectant.	Mi, Ma	33(3) 33(4)
G. Si un lave-vaisselle à température élevée est utilisé, il doit être muni d'un thermostat afin de mesurer la température de rinçage.	Ma	31(b) 33(3)
H. Le dispositif de lavage de la vaisselle mécanique doit être adapté à l'exploitation des locaux.	Ma	17(b) 33(3)
I. Le dispositif de lavage de la vaisselle mécanique doit être alimenté avec un détergent approprié.	Ma	33(1) 33(3) 35

7.4 LAVAGE MANUEL DE LA VAISSELLE

Toute la vaisselle et tous les ustensiles doivent être lavés, rincés et désinfectés après chaque usage ou sur une base régulière afin de réduire les risques de contamination des aliments.

Critères d'évaluation

A. L'établissement doit être muni d'une quantité suffisante d'éviers pour assurer le nettoyage et l'assainissement appropriés de l'équipement et des ustensiles.	Mi, Ma	17(b) 33(3)
B. Un produit approprié pour l'assainissement doit être disponible et utilisé selon la concentration recommandée.	Ma, Cr	33(1) 33(4) 35
C. La concentration de l'assainisseur doit être vérifiée quotidiennement pour garantir un assainissement approprié.	Mi, Ma, Cr	PE
D. La vaisselle doit être lavée, rincée, assainie, puis séchée à l'air.	Mi, Ma, Cr	33(1) 35
E. Les éviers doivent être construits d'un matériau approprié qui est durable et peut être facilement nettoyé.	Mi, Ma	31(a)
F. Lorsque nécessaire, un endroit approprié doit être disponible pour le prérinçage et le frottage et situé de façon à éviter la contamination des équipements/des ustensiles propres.	Mi, Ma	17(b) 17(c) 33(3)
G. Des bandes d'analyse doivent être disponibles pour vérifier la concentration de l'assainisseur.	Mi, Ma	33(3) 33(4)
H. Les équipements/les ustensiles doivent être séchés à l'air dans un endroit et de façon à éviter la contamination des équipements/des ustensiles propres.	Mi, Ma	33(1) 35

7.5 USTENSILES DE TABLE ET VAISSELLE

La vaisselle et les ustensiles doivent être lavés, rincés et assainis entre les utilisations.

Critères d'évaluation

A. Les ustensiles, contenants et matériels non réutilisables doivent être jetés après usage.	Mi, Ma	34
B. Les ustensiles et la vaisselle doivent être rangés de façon à les aseptiques.	Mi, Ma, Cr	33(1)
C. Les tasses, verres ou pièces de vaisselle ne doivent pas être ébréchés ou craquelés.	Mi, Ma	31(a)(b)(c)
D. Les cuillères, spatules, cuillères à pots, cuillères à glace et autres ustensiles servant à distribuer la crème glacée ou les desserts surgelés doivent être conservés, lorsqu'ils ne sont pas utilisés, de façon à assurer une manipulation sécuritaire et aseptisée des aliments.	Mi	31(c)

8.0 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Les établissements doivent avoir un calendrier de nettoyage écrit et le respecter. Les produits utilisés pour assainir doivent convenir à cet usage.

8.1 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Les locaux destinés aux aliments, les ustensiles et les surfaces de contact qui y sont utilisés doivent être gardés propres et salubres.

Critères d'évaluation

A. Les équipements dont la surface n'entre pas en contact avec les aliments doivent être gardés propres et salubres.	Mi, Ma, Cr	33(1) 35
B. Les surfaces de contact des aliments, les équipements et les ustensiles doivent être gardés propres et salubres.	Ma, Cr	33(1) 35
C. Les planchers, les murs et les plafonds doivent être gardés propres et salubres.	Mi, Ma	33(1) 35
D. Les étagères doivent être gardées propres et salubres.	Mi, Ma	33(1) 35
E. Les salles des employés doivent être gardées propres et salubres.	Mi	33(1) 35
F. Les salles de toilette doivent être gardées propres et salubres.	Mi, Ma, Cr	18(1)
G. Les procédures de nettoyage et d'assainissement soumises selon l'alinéa 6(1)q) du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i> doivent être affichées et facilement obtenues à la demande d'un inspecteur lors d'une inspection.	Mi	PE
H. Les installations et équipements nécessaires pour un	Mi, Ma	33(3)

nettoyage et un assainissement appropriés doivent être fournis ou être accessibles.		
I. Les chiffons utilisés pour éponger les éclaboussures sur les surfaces de contact des aliments ne doivent pas servir à d'autres fins, par exemple être en contact avec des produits d'origine animale crus. Ils doivent être lavés systématiquement et entreposés dans une solution assainissante distincte, dont la concentration est adéquate.	Mi, Ma, Cr	PE
J. Les employés doivent recevoir la formation établie et suivre les procédures de nettoyage et d'assainissement établies selon l'alinéa 6(1)q) du <i>Règlement sur les locaux destinés aux aliments</i>	Mi, Ma, Cr	35
K. Le lavage doit se faire au moyen d'un détergent approprié.	Ma	33(3) 35

8.2 UTILISATION ET ENTREPOSAGE DE DÉTERGENTS ET DE PRODUITS CHIMIQUES

L'ACIA ne préapprouve plus les produits chimiques non alimentaires (ainsi que les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les habits de travail). La liste de référence reste disponible sur le site Web de l'ACIA, mais à titre de référence seulement.
<http://active.inspection.gc.ca/scripts/fssa/reference/catlist.asp?lang=f>

Les assainissants et désinfectants étaient auparavant réglementés par différents groupes relevant de Santé Canada. Les assainissants à contact alimentaire approuvés ne nécessitaient pas un DIN; cependant, les désinfectants approuvés (dont les désinfectants à contact alimentaire) devaient en avoir un. Logiquement, un assainissant à contact alimentaire avait un DIN s'il s'agissait également d'un désinfectant autorisé au Canada. Ces produits étaient connus comme des désinfectants-assainissants.

Bien que l'usage d'un assainissant ou d'un désinfectant-assainissant était acceptable, l'usage d'un désinfectant-assainissant était recommandé. Les désinfectants-assainissants (munis d'un DIN) pouvaient atteindre un niveau plus élevé de désinfection que les assainissants sans allégations de désinfection (non munis d'un DIN). Un assainissant à contact alimentaire acceptable était soit inscrit dans cette base de données, soit visé par une attestation de non-objection établie par l'ACIA.

En raison des modifications ci-dessus, les assainissants et autres produits chimiques utilisés dans les locaux destinés aux aliments autorisés devront être évalués au cas par cas s'ils n'étaient pas soumis à ce processus.

Quelle que soit la solution de désinfection choisie, elle doit avoir été approuvée **et être utilisée de façon strictement conforme** aux instructions figurant sur l'étiquette du fabricant. En plus du nom du produit, du nom du

fabricant et des ingrédients actifs, l'étiquette doit clairement indiquer l'utilisation qui doit être faite de ce produit.

Critères d'évaluation

A. Seules les solutions d'assainissement appropriées pour les surfaces de contact avec les aliments doivent être utilisées sur ces surfaces.	Cr	33(4)
B. Seuls les assainissants autorisés doivent être utilisés (à l'exception d'un javellisant domestique non parfumé normal)	Ma, Cr	33(4)
C. Les solutions d'assainissement doivent être utilisées conformément aux instructions sur l'étiquette du fabricant (concentration et temps de contact recommandés)	Ma, Cr	33(4)
D. Le personnel doit être en mesure de démontrer sa capacité à utiliser correctement les assainisseurs et la méthode de vérification de la solution.	Ma, Cr	33(4) 35
E. Les produits chimiques doivent être rangés à l'écart des aliments et des articles en contact avec les aliments.	Ma, Cr	26(b)
F. Les bouteilles d'assainissant doivent être étiquetées de façon appropriée et disponibles en quantité suffisante pour encourager un usage adéquat et régulier.	Mi, Ma	33(1), 33(3)
G. Un désinfectant (alimentaire) approprié doit être disponible et utilisé selon la concentration recommandée.	Ma, Cr	33(4)

9.0 INSTALLATIONS SANITAIRES

Les toilettes, lavabos, évier et salles de toilette du personnel doivent être tenus en bon état de propreté et de réparation afin de minimiser les risques de propagation de la contamination.

9.1 SALLE(S) DE TOILETTE

Les installations sanitaires doivent être tenues dans un bon état de salubrité.

Critères d'évaluation

A. Les établissements doivent disposer de salles de toilette à l'usage des employés, sur place ou dans un endroit facilement accessible.	Ma, Cr	17(h)
B. Un poste de lavage des mains doit être disponible et fournir de l'eau potable chaude et froide.	Cr	18(1)
C. Les salles de toilette doivent être munies de savon liquide ou en poudre, de papier hygiénique ou d'un séchoir agréé.	Ma, Cr	18(1)
D. Les dispensateurs d'essuie-mains individuels doivent être disponibles.	Mi	18(1)
E. Un dispensateur de papier de toilette doit être disponible.	Mi	PE
F. Il ne doit pas y avoir d'aliments ou d'articles en contact avec les aliments dans les salles de toilette du personnel.	Mi, Ma	PE
G. Des récipients pour les déchets sont nécessaires.	Mi	18(1)
H. Les salles de toilette ne doivent pas ouvrir aux endroits où	Mi	18(1)

il y a préparation, entreposage ou transformation des aliments.		
I. Un panneau doit être affiché en tout temps dans les salles de toilette des employés leur rappelant qu'ils doivent se laver les mains chaque fois qu'ils se rendent aux toilettes.	Mi	18(2)

9.2 POSTE DE LAVAGE DES MAINS

Des lavabos doivent être disponibles et convenablement équipés.

Critères d'évaluation

A. Des panneaux pour le lavage des mains doivent être affichés.	Mi	PE
B. Une méthode de séchage des mains qui utilise des serviettes de papier ou un séchoir à air soufflé doit être disponible.	Mi, Ma	17(i)
C. Les serviettes en papier doivent être placées dans un distributeur	Mi	17(1)
D. Tous les postes de lavage des mains doivent disposer d'un distributeur de savon (liquide ou en poudre).	Ma, Cr	17(i)
E. Les postes de lavage des mains doivent être facilement accessibles et tenus propres en tout temps.	Ma	19
F. Les postes de lavage des mains ne doivent pas être utilisés à d'autres fins.	Ma	19
G. Les postes de lavage des mains doivent être en nombre suffisant et placés de façon à en faciliter l'accès pour les employés.	Cr	17(i)
H. Tous les postes de lavage des mains doivent fournir de l'eau potable chaude et froide. Des exceptions peuvent s'appliquer aux marchés publics et aux événements temporaires selon les lignes directrices.	Cr	17(i)

10.0 PLANCHERS, MURS ET PLAFONDS

Les planchers, murs et plafonds de chaque pièce où s'effectue la préparation ou le service des aliments doivent être maintenus en bon état de réparation, de propreté et de salubrité.

10.1 PLANCHERS (CONSTRUCTION ET ENTRETIEN)

Critères d'évaluation

A. Les planchers doivent être bien construits et en bon état.	Mi, Ma	17(a)
B. Les planchers doivent être conçus de façon à faciliter le nettoyage.	Mi	17(b)

10.2 MURS (CONSTRUCTION ET ENTRETIEN)

Critères d'évaluation

A. Les murs doivent être bien construits et en bon état.	Mi, Ma	17(a)
B. Les murs doivent être conçus de façon à faciliter le nettoyage.	Mi	17(b)

10.3 PLAFONDS (CONSTRUCTION ET ENTRETIEN)

Critères d'évaluation

A. Les plafonds doivent être bien construits et en bon état.	Mi, Ma	17(a)
B. Les plafonds doivent être conçus de façon à faciliter le nettoyage.	Mi	17(b)

11.0 APPROVISIONNEMENT EN EAU ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

Chaque établissement doit disposer d'un approvisionnement en eau potable. Les eaux usées doivent être éliminées conformément au *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*. Les déchets solides doivent être gérés de manière à éviter des risques sanitaires.

11.1 EAU (QUALITÉ ET QUANTITÉ)

La quantité d'approvisionnement d'eau potable chaude et froide courante, de même que la pression doivent être suffisantes pour répondre aux besoins de l'exploitation et de tous les appareils sanitaires.

Critères d'évaluation

A. Chaque établissement doit disposer d'eau courante chaude et froide (pour les établissements fixes, cela entend que l'eau soit sous pression).	Cr	17(d)
B. Seule l'eau potable doit être utilisée dans les pièces où s'effectue la préparation, le service ou l'entreposage des aliments et dans tous les postes de lavage des mains.	Cr	17(d)
C. Les locaux approvisionnés en eau par une source privée doivent appliquer un plan d'échantillonnage d'eau afin de démontrer la potabilité de cette dernière, conformément à l'annexe I, Qualité de l'eau des PON relatives aux locaux destinés aux aliments.	Ma	17(d) 13(2)(b) Loi
D. L'établissement doit être conçu et maintenu sans jonction fautive pour ne pas que des eaux usées se mêlent à l'eau potable. Les sources d'eau non potable comprennent, sans toutefois s'y limiter, le réseau d'évacuation et d'épuration des eaux usées, les distributeurs de savon et de désinfectant et les tuyaux flexibles raccordés à un robinet non pourvu d'une coupure anti-retour.	Ma, Cr	17(j)
E. S'il existe un dispositif de traitement de l'eau sur place, il doit être en bon état de fonctionnement et entretenu selon les caractéristiques techniques du fabricant.	Ma, Cr	31(b)(c) 33(2)
F. La glace doit être fabriquée à partir d'une source d'eau potable approuvée (location répertoriée par l'ACIA).	Ma, Cr	23(1)

11.2 ÉVACUATION ET ÉPURATION DES EAUX USÉES

Les eaux usées industrielles et domestiques doivent être déversées dans un réseau communautaire ou dans un réseau autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées.

Critères d'évaluation

A. Si l'établissement est relié à un réseau autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées qui est privé, il doit comporter un séparateur de graisse. Le séparateur doit être d'une capacité adéquate et maintenu selon les instructions du fabricant.	Mi	17(e)
B. Un réseau autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées ne doit pas engendrer un danger pour la santé.	Ma, Cr	6 Loi
C. Un établissement de services alimentaires doit être relié ou avoir accès à un réseau autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées reconnu et celui-ci doit être construit de façon à traiter adéquatement les eaux usées (à être agrandi si des sièges sont ajoutés).	Mi, Ma, Cr	17(e)

11.3 MANIPULATION DES DÉCHETS SOLIDES

Les déchets solides doivent être manipulés et éliminés de manière à ne pas créer de nuisances ni de risques pour la santé.

Critères d'évaluation

A. Les récipients à déchets et les contenants recyclables doivent être étanches et non absorbants.	Mi, Ma	31(a)
B. Les contenants ou récipients doivent être nettoyés lorsque cela s'avère nécessaire.	Mi, Ma	31(a) 33(1)
C. Les récipients à déchets doivent être entretenus de façon à exclure les insectes, les rongeurs et la vermine.	Ma, Cr	36(a)
D. Les autres matières usées, comme la graisse, doivent être entreposées d'une manière acceptable, qui exclut les insectes, les rongeurs et la vermine.	Mi, Ma, Cr	36(a)
E. L'enlèvement des déchets hors de l'établissement doit être effectué suffisamment fréquemment.	Mi, Ma	35
F. Des récipients adéquats doivent être prévus pour sortir les déchets, et les rebuts doivent être ramassés à l'établissement de services alimentaires.	Mi, Ma	33(3) 35

12.0 ÉCLAIRAGE ET VENTILATION

12.1 ÉCLAIRAGE

L'éclairage fourni de manière naturelle ou artificielle doit assurer une illumination appropriée pour les activités et fonctions entreprises.

Critères d'évaluation

A. Les dispositifs d'éclairage dans les endroits où la nourriture peut être contaminée doivent être correctement couverts ou incassables.	Mi, Ma	26(a)
B. Un éclairage doit être fourni dans toutes les zones de l'établissement et doit avoir une intensité suffisante pour répondre aux besoins des opérations.	Mi, Ma	17(f)
C. Les dispositifs d'éclairage et les ventilateurs de plafond doivent être conçus afin d'empêcher l'accumulation de la poussière et être facilement nettoyables.	Mi	31(a) 33(1)(2)

12.2 VENTILATION

La ventilation doit permettre de maintenir l'air à un niveau de confort approprié et empêcher l'accumulation de substances indésirables.

Critères d'évaluation

A. La ventilation doit être adéquate dans les zones de l'établissement qui génèrent une accumulation d'odeurs, d'émanations, de vapeur d'eau, d'autres types de vapeur, de fumée et de chaleur abondante.	Mi	17(g)
---	----	-------

13.0 GÉNÉRALITÉS

13.1 LICENCE

Critères d'évaluation

A. Une licence valide d'exploitant des locaux destinés aux aliments doit être affichée à la vue du public en général.	Mi	16
B. Les renseignements indiqués sur la licence doivent être exacts.	Mi	PE
C. Le dernier rapport d'inspection doit être affiché de façon à ce que les clients puissent facilement le lire.	Mi	40

13.2 CONTRÔLE DES INSECTES ET DES RONGEURS

Aucune zone ne doit avoir d'insectes ni de rongeurs.

Critères d'évaluation

A. Il ne doit y avoir aucun signe de la présence d'insectes ni de rongeurs.	Ma, Cr	36(a)
B. Les ouvertures donnant à l'extérieur doivent être munies de moustiquaires.	Mi, Ma	36(a)
C. Les pesticides utilisés sur les lieux ne doivent pas être	Ma, Cr	26(b)

utilisés pendant la préparation ou le service des aliments.		36(c)
D. Seuls les insecticides approuvés par un inspecteur peuvent être utilisés dans les établissements de services alimentaires où sont préparés, servis ou entreposés des aliments.	Ma, Cr	36(c)
E. Tout dispositif de contrôle des insectes doit être installé afin de prévenir la contamination des aliments.	Ma, Cr	26(a)
F. Tout piège empêchant la fuite d'un rongeur doit être vidé et nettoyé régulièrement.	Mi, Ma	PE
G. Les aliments qui ont pu être infestés doivent être mis au rebut.	Ma, Cr	16 <i>Loi</i>
H. Toute surface contaminée doit être nettoyée et assainie.	Ma, Cr	31(c) 33(1)
I. À la suite de l'application des pesticides et de l'arrosage des insecticides, toute surface de contact des aliments doit être lavée avant de procéder à la préparation des aliments.	Mi, Ma	31(c) 33(1)
J. Les entreprises spécialisées dans la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles doivent être consultées pour éliminer toute infestation problématique.	Ma	PE
K. Des registres des mesures de prévention prises et les interventions contre les animaux nuisibles doivent être conservés dans l'établissement et ceux-ci doivent être disponibles aux fins d'examen des inspecteurs.	Mi, Ma	36(b)

13.3 AUTRES INFRACTIONS/RISQUES

Critères d'évaluation

A. La Loi sur les endroits sans fumée doit être suivie : i. avis indiquant l'interdiction de fumer; ii. aucun cendrier ou récipient similaire; iii. personne ne fume.	N/D	<i>Loi sur les endroits sans fumée</i>
B. Aucune partie d'une unité d'habitation familiale ne doit servir à la préparation ou à l'entreposage des aliments, à l'exception des marchands au marché public avec licence dont la cuisine a été approuvée par un médecin hygiéniste, et des locaux destinés aux aliments de classe 3 comme les marchands ambulants qui entreposent la viande et le poisson dans un réfrigérateur ou congélateur séparé dans leur domicile.	Ma	3
C. Aucun animal vivant ni aucun oiseau vivant ne doivent se trouver sur les lieux d'un local destiné aux aliments, à l'exception des animaux de service entraînés pour porter assistance à des personnes handicapées ou des poissons vivants dans un aquarium (ne s'applique pas aux abattoirs, aux exploitants de produits laitiers et aux aires extérieures des établissements de services alimentaires).	Ma	41(1)(a)(b) 41(2)(a)(b) (c)
D. Tout aliment impropre à la consommation humaine pour raison de maladie, frelatage, impureté ou pour toutes	Ma, Cr	16 <i>Loi</i>

autres causes ne doit pas être offert à la vente.		
E. Autres conditions qui doivent être prises en compte (p. ex. désordre, équipement non utilisé, etc.)	Mi	BP