

PUBLIC HEALTH ACT

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

**FOOD ESTABLISHMENT SAFETY
REGULATIONS**

R-097-2009

- In force September 14, 2009
Except sections 7 to 15 and 37
- Sections 8, 9 and 10
In force March 14, 2010
- Sections 7, 11 to 15 and 37
In force September 14, 2010

**RÈGLEMENT SUR LA SÉCURITÉ DANS LES
ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES**

R-097-2009

- En vigueur le 14 septembre 2009
à l'exception des articles 7 à 15 et 37
- Les articles 8, 9 et 10
En vigueur le 14 mars 2010
- Les articles 7, 11 à 15 et 37
En vigueur le 14 septembre 2010

AMENDED BY

R-086-2011

MODIFIÉ PAR

R-086-2011

This consolidation is not an official statement of the law. It is an office consolidation prepared by Legislation Division, Department of Justice, for convenience of reference only. The authoritative text of regulations can be ascertained from the *Revised Regulations of the Northwest Territories, 1990* and the monthly publication of Part II of the *Northwest Territories Gazette*.

This consolidation and other G.N.W.T. legislation can be accessed on-line at

<http://www.justice.gov.nt.ca/Legislation/SearchLeg&Reg.shtml>

La présente codification administrative ne constitue pas le texte officiel de la loi; elle n'est établie qu'à titre documentaire par les Affaires législatives du ministère de la Justice. Seuls les règlements contenus dans les *Règlements révisés des Territoires du Nord-Ouest (1990)* et dans les parutions mensuelles de la Partie II de la *Gazette des Territoires du Nord-Ouest* ont force de loi.

La présente codification administrative et les autres lois et règlements du G.T.N.-O. sont disponibles en direct à l'adresse suivante :

<http://www.justice.gov.nt.ca/Legislation/SearchLeg&RegFR.shtml>

PUBLIC HEALTH ACT

FOOD ESTABLISHMENT SAFETY REGULATIONS

The Commissioner, on the recommendation of the Minister, under section 50 of the *Public Health Act* and every enabling power, makes the *Food Establishment Safety Regulations*.

Interpretation

1. In these regulations,

"contamination" means exposure to conditions that permit or may permit

- (a) the introduction of foreign matter, including filth, a poisonous substance or pests,
- (b) the introduction or multiplication of disease causing micro-organisms or parasites,
- (c) the introduction or production of toxins, or
- (d) the introduction of any other substance that might render food unsafe for human consumption; (*contamination*)

"equipment" means any items other than utensils that are used in the operation of a food establishment, including stoves, ovens, deep fryers, refrigerators, freezers, dishwashing machines, sinks, icemakers, trolleys, scales, slicers, grinders, mixers, cutting surfaces, storage containers, tables, shelving, ventilation systems, lighting systems, dispensing units and vending machines; (*équipement*)

"food contact surface" means a surface in a food establishment with which food comes into contact; (*surface pour contact alimentaire*)

"food establishment permit" means a permit to operate a food establishment issued under section 9 or renewed under section 12; (*permis d'établissement alimentaire*)

"food establishment specifications" means plans and specifications for the construction or alteration of a food establishment; (*cahier des charges de l'établissement alimentaire*)

"food establishment worker" means an employee or other person who works or performs a function in a food establishment; (*travailleur de l'établissement*)

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

RÈGLEMENT SUR LA SÉCURITÉ DANS LES ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES

Le commissaire, sur la recommandation du ministre, en vertu de l'article 50 de la *Loi sur la santé publique* et de tout pouvoir habilitant, prend le *Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires*.

Définitions

1. Les définitions suivantes s'appliquent au présent règlement.

«cahier des charges de l'établissement alimentaire» Les plans et les devis qui régissent la construction ou la modification d'un établissement alimentaire. (*food establishment specifications*)

«contamination» L'exposition aux conditions qui permettent ou qui sont susceptibles de permettre, selon le cas :

- a) l'introduction de matière étrangère telle la souillure, une substance toxique ou des organismes nuisibles;
- b) l'introduction ou la multiplication de micro-organismes ou de parasites causant des maladies;
- c) l'introduction ou la production de toxines;
- d) l'introduction de toute autre substance susceptible de rendre les aliments impropres à la consommation humaine. (*contamination*)

«équipement» Les articles à l'exclusion des ustensiles utilisés dans l'exploitation d'un établissement alimentaire, notamment les cuisinières, fours, friteuses, réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselle, lavabos, machines à glace, chariots, balances, trancheurs, broyeurs, mélangeurs, plans de coupe, contenants d'entreposage, tables, tablettes, systèmes de ventilation, systèmes d'éclairage, éjecteurs et distributeurs automatiques. (*equipment*)

«exploitant» Selon le cas :

- a) la personne qui gère ou dirige la manipulation des aliments dans un établissement alimentaire;
- b) la personne qui détient un permis d'établissement alimentaire;
- c) le propriétaire d'un établissement alimentaire;

alimentaire)

"food safety program" means a training program for operators or food handlers on the safe and sanitary handling of food; (*programme de salubrité des aliments*)

"handle", in relation to food, means the manufacture, processing, preparation, packaging, storing, displaying, transporting, distributing, serving, offering for sale, sale or other handling of food intended for human consumption; (*manipuler*)

"operator" means

- (a) a person who manages or directs the handling of food in a food establishment,
- (b) a person who holds a food establishment permit,
- (c) an owner of a food establishment, or
- (d) any other person who is responsible for the operation of a food establishment; (*exploitant*)

"pests" means rats, mice, cockroaches or flies, and any other animals or arthropods destructive to the safe and sanitary operation of a food establishment; (*organismes nuisibles*)

"potentially hazardous", in relation to food, means a form or state that is capable of supporting the growth of disease causing micro-organisms or the production of toxins; (*potentiellement dangereux*)

"utensils" include kitchenware, tableware, glasses, cutlery and other similar items used in a food establishment in relation to the handling or consuming of food. (*ustensiles*)

d) toute autre personne responsable de l'exploitation d'un établissement alimentaire. (*operator*)

«manipuler» À l'égard des aliments, la fabrication, la transformation, la préparation, l'emballage, l'entreposage, l'étalage, le transport, la distribution, le service, la mise en vente, la vente ou autre manipulation des aliments destinés à la consommation humaine. (*handle*)

«organismes nuisibles» Des rats, souris, blattes ou mouches, et tout autre animal ou arthropode nuisible à la salubrité et à l'hygiène dans l'exploitation d'un établissement alimentaire. (*pests*)

«permis d'établissement alimentaire» Un permis d'exploitation d'un établissement alimentaire délivré en vertu de l'article 9 ou renouvelé en vertu de l'article 12. (*food establishment permit*)

«potentiellement dangereux» À l'égard des aliments, une forme ou un état susceptible de supporter la croissance de micro-organismes causant des maladies ou la production de toxines. (*potentially hazardous*)

«programme de salubrité des aliments» Un programme de formation sur la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments à l'intention des exploitants ou des préposés à la manipulation d'aliments. (*food safety program*)

«surface pour contact alimentaire» Dans un établissement alimentaire, une surface destinée à être mise au contact des aliments. (*food contact surface*)

«travailleur de l'établissement alimentaire» Un employé ou une autre personne qui travaille ou qui accomplit une tâche dans un établissement alimentaire. (*food establishment worker*)

«ustensiles» Notamment les ustensiles de cuisine, la vaissellerie, les verres, la coutellerie et les autres articles utilisés dans un établissement alimentaire relativement à la manipulation ou à la consommation des aliments. (*utensils*)

Application

2. Except as otherwise provided, these regulations apply in respect of any food establishment where food intended for public consumption is handled, including a food establishment in a facility where food services are provided to residents or clients as part of a

Champ d'application

2. Sauf disposition contraire, le présent règlement s'applique à tout établissement alimentaire où les aliments destinés à la consommation publique sont manipulés, y compris un établissement alimentaire situé dans une installation où des services alimentaires sont

government funded, privately funded or charitable program.

3. (1) Subject to subsection (2), these regulations do not apply in respect of a private residence.

(2) If food is handled for a commercial purpose in a private residence, these regulations apply in respect of the premises in the residence where food is handled for that purpose.

(3) Notwithstanding subsection (2), only sections 27, 28 and 30 to 36 apply in respect of a bed and breakfast establishment operated in a private residence that

- (a) has four or less bedrooms for hire; and
- (b) limits food services to guests in those hired bedrooms.

(4) Notwithstanding subsection (2), only sections 27, 28 and 30 to 36 apply in respect of a child day care facility, as defined in and regulated under the *Child Day Care Act*, that is located in a private residence.

4. (1) These regulations do not apply in respect of premises being used by an organization or a family group for a function or gathering limited to members and their invited guests, at which food is prepared or served by volunteers of the organization or group.

(2) These regulations do not apply in respect of premises being used by an organization for the purpose of holding a bake sale to raise funds for the operation of the organization, or for another charitable purpose, except premises where a bake sale is operated as part of a fair, festival, carnival, exhibit or other special event where food is made available to the general public.

(3) These regulations do not apply in respect of premises being used for a traditional community feast.

(4) These regulations do not apply in respect of premises that only serve, offer for sale or sell food that

- (a) is not potentially hazardous;
- (b) had been individually prepackaged in a container that prevents contamination when the person serving, offering for sale or selling the food obtained it; and
- (c) is served, offered for sale or sold in its original unopened container.

offerts aux résidents ou aux clients dans le cadre d'un programme public, privé ou de bienfaisance.

3. (1) Sous réserve du paragraphe (2), le présent règlement ne s'applique pas à une résidence privée.

(2) Lorsque des aliments sont manipulés à des fins d'utilisation commerciale dans une résidence privée, le présent règlement s'applique à l'égard des lieux dans une résidence où les aliments sont ainsi manipulés.

(3) Malgré le paragraphe (2), seuls les articles 27, 28 et 30 à 36 s'appliquent à l'égard d'un gîte touristique exploité dans une résidence privée qui, à la fois :

- a) loue au plus quatre chambres à coucher;
- b) offre des services alimentaires à la clientèle dans ces chambres exclusivement.

(4) Malgré le paragraphe (2), seuls les articles 27, 28 et 30 à 36 s'appliquent à l'égard d'une garderie au sens de la *Loi sur les garderies* et régie par cette loi, qui est située dans une résidence privée.

4. (1) Le présent règlement ne s'applique pas aux lieux qu'utilise une organisation ou un groupe familial pour tenir une réunion ou un rassemblement à l'intention des membres et de leurs invités, où les aliments sont préparés ou servis par des bénévoles de l'organisation ou du groupe.

(2) Le présent règlement ne s'applique pas aux lieux qu'utilise une organisation pour tenir une vente de pâtisseries visant à recueillir des fonds pour l'exploitation de l'organisation, ou une autre fin caritative, à l'exception des lieux où se tient une vente de pâtisseries dans le cadre d'une foire, d'un festival, d'un carnaval, d'une exposition ou d'un autre événement spécial où des aliments sont offerts au public.

(3) Le présent règlement ne s'applique pas aux lieux utilisés pour une fête communautaire traditionnelle.

(4) Le présent règlement ne s'applique pas aux lieux où sont exclusivement servis, mis en vente ou vendus des aliments qui, à la fois :

- a) ne sont pas potentiellement dangereux;
- b) avaient été individuellement préemballés dans un contenant à l'épreuve de la contamination lorsque la personne qui sert, met en vente ou vend les aliments les a obtenus;

- c) sont servis, mis en vente ou vendus dans leur contenant original, non ouvert.

Approval of Plans and Specifications
for Construction or Alteration
of Food Establishments

5. A person shall not construct or make alterations to a food establishment unless the food establishment specifications are submitted to and approved by the Chief Public Health Officer, and the approval remains in effect.

6. (1) A person may apply to the Chief Public Health Officer for the approval of food establishment specifications.

- (2) An applicant shall
 - (a) submit to the Chief Public Health Officer a copy of the food establishment specifications, including details of the location, design and construction of the food establishment; and
 - (b) provide the Chief Public Health Officer with any other information that he or she requires.

(3) The Chief Public Health Officer may approve food establishment specifications.

(4) An approval may be issued subject to a requirement that the applicant meet conditions in respect of the following:

- (a) the water supply system for the food establishment;
- (b) the sewage disposal system for the food establishment;
- (c) lighting for the food establishment;
- (d) ventilation for the food establishment;
- (e) toilet and washing facilities for the food establishment;
- (f) any other condition that the Chief Public Health Officer considers necessary to meet the requirements of the Act and these regulations.

(5) The Chief Public Health Officer may cancel an approval if the food establishment is not constructed or altered in accordance with these regulations and the

Approbation des plans et devis pour la
construction ou la modification
d'établissements alimentaires

5. Nul ne peut construire ou faire des modifications à un établissement alimentaire à moins que le cahier des charges de l'établissement alimentaire soit présenté à l'administrateur en chef de la santé publique et approuvé par ce dernier, et que l'approbation soit toujours en vigueur.

6. (1) Il est possible de présenter une demande d'approbation du cahier des charges de l'établissement alimentaire auprès de l'administrateur en chef de la santé publique.

- (2) Le requérant peut :
 - a) soumettre à l'administrateur en chef de la santé publique une copie du cahier des charges de l'établissement alimentaire, notamment les détails concernant l'emplacement, la conception et la construction de l'établissement alimentaire;
 - b) fournir à l'administrateur en chef de la santé publique tout autre renseignement qu'il demande.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut approuver le cahier des charges de l'établissement alimentaire.

(4) L'approbation peut être délivrée sous réserve de conditions que devra respecter le requérant concernant ce qui suit, à l'égard de l'établissement alimentaire :

- a) le réseau d'aqueduc qui le dessert;
- b) les installations d'évacuation des eaux usées;
- c) l'éclairage;
- d) la ventilation;
- e) les toilettes et les installations sanitaires;
- f) toute autre condition que l'administrateur en chef de la santé publique juge nécessaire aux fins d'application de la Loi et du présent règlement.

(5) L'administrateur en chef de la santé publique peut annuler l'approbation si la construction de l'établissement alimentaire ou les modifications qui y

approval.

(6) The Chief Public Health Officer may reinstate an approval, or issue a new approval, if the applicant satisfies the Chief Public Health Officer that the applicant will meet the requirements of these regulations and the conditions for approval.

Food Establishment Permits

7. A person shall not operate a food establishment unless he or she holds a valid food establishment permit.

8. (1) A person may apply to the Chief Public Health Officer for a food establishment permit.

(2) The classes of food establishment permits, and the terms and fees in respect of each class, are set out in the Schedule.

- (3) An applicant shall
- (a) apply to the Chief Public Health Officer on a form approved by the Chief Public Health Officer; and
 - (b) provide the Chief Public Health Officer with any other information that he or she requires.

9. (1) The Chief Public Health Officer may issue a food establishment permit to a person who complies with the Act and these regulations.

(2) The Chief Public Health Officer may issue a non-profit food establishment permit, referred to in item 2 or 4 of the Schedule, if the applicant provides information, satisfactory to the Chief Public Health Officer, that the food establishment will be operated by a non-profit organization for a charitable purpose.

(3) The Chief Public Health Officer may set out any terms and conditions that he or she considers appropriate in a food establishment permit.

(4) The Chief Public Health Officer may refuse to issue a food establishment permit to a person who, in the opinion of the Chief Public Health Officer, has demonstrated that he or she is not capable of operating a food establishment in accordance with the Act and these regulations.

sont apportées ne respectent pas le présent règlement et l'approbation.

(6) L'administrateur en chef de la santé publique peut rétablir l'approbation ou délivrer une nouvelle approbation si le requérant le convainc qu'il respectera les exigences du présent règlement et les conditions de l'approbation.

Permis d'établissement alimentaire

7. Nul ne peut exploiter un établissement alimentaire à moins de détenir un permis d'établissement alimentaire valide.

8. (1) Il est possible de présenter une demande de permis d'établissement alimentaire auprès de l'administrateur en chef de la santé publique.

(2) Les catégories de permis d'établissement alimentaire, et les conditions et les droits applicables à chacune, sont décrits à l'annexe.

- (3) Le requérant :
- a) d'une part, présente une demande auprès de l'administrateur en chef de la santé publique selon la formule approuvée par celui-ci;
 - b) d'autre part, fournit à l'administrateur en chef de la santé publique les autres renseignements qu'il demande.

9. (1) L'administrateur en chef de la santé publique peut délivrer un permis d'établissement alimentaire à la personne qui se conforme à la Loi et au présent règlement.

(2) L'administrateur en chef de la santé publique peut délivrer un permis d'établissement alimentaire sans but lucratif, visé aux numéros 2 et 4 de l'annexe, s'il reçoit du requérant l'information satisfaisante à l'effet que l'établissement alimentaire sera exploité par un organisme sans but lucratif à une fin caritative.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut assortir un permis d'établissement alimentaire des conditions qu'il juge appropriées.

(4) L'administrateur en chef de la santé publique peut refuser de délivrer un permis d'établissement alimentaire à la personne qui, selon lui, a démontré qu'elle est incapable d'exploiter un établissement alimentaire en conformité avec la Loi et avec le présent règlement.

10. (1) A food establishment permit expires on the day set out in the permit.

(2) A food establishment permit is not transferable.

(3) An operator shall post a food establishment permit or a clear copy of it in a conspicuous location in the food establishment or in another location authorized by the Chief Public Health Officer.

11. (1) An operator may apply to the Chief Public Health Officer to renew an Annual Food Establishment Permit referred to in item 1 of the Schedule or an Annual Non-profit Food Establishment Permit referred to in item 2 of the Schedule.

(2) An applicant shall

- (a) apply to the Chief Public Health Officer on a form approved by the Chief Public Health Officer; and
- (b) provide the Chief Public Health Officer with any other information that he or she requires.

12. (1) The Chief Public Health Officer may issue a renewed food establishment permit to an operator who complies with the Act and these regulations.

(2) The Chief Public Health Officer may set out any terms and conditions that he or she considers appropriate in a renewed food establishment permit.

(3) The Chief Public Health Officer may refuse to issue a renewed food establishment permit to an operator who, in the opinion of the Chief Public Health Officer,

- (a) has demonstrated that he or she is not capable of operating a food establishment in accordance with the Act, these regulations and any terms and conditions set out in the previous food establishment permit; or
- (b) has failed to comply with the Act, these regulations or a term or condition set out in the previous food establishment permit.

10. (1) Le permis d'établissement alimentaire prend fin à la date qu'il précise.

(2) Le permis d'établissement alimentaire n'est pas transférable.

(3) L'exploitant affiche le permis d'établissement alimentaire ou une copie claire de celui-ci dans un endroit visible de l'établissement alimentaire ou dans tout autre endroit qu'autorise l'administrateur en chef de la santé publique.

11. (1) L'exploitant peut présenter auprès de l'administrateur en chef de la santé publique une demande de renouvellement de permis d'établissement alimentaire annuel visé au numéro 1 de l'annexe ou de permis annuel d'établissement alimentaire sans but lucratif visé au numéro 2 de l'annexe.

(2) Le requérant :

- a) d'une part, présente une demande auprès de l'administrateur en chef de la santé publique selon la formule approuvée par celui-ci;
- b) d'autre part, fournit à l'administrateur en chef de la santé publique les autres renseignements qu'il demande.

12. (1) L'administrateur en chef de la santé publique peut délivrer un renouvellement de permis d'établissement alimentaire à l'exploitant qui se conforme à la Loi et au présent règlement.

(2) L'administrateur en chef de la santé publique peut assortir un renouvellement de permis d'établissement alimentaire des conditions qu'il juge appropriées.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut refuser de délivrer un renouvellement de permis d'établissement alimentaire à l'exploitant qui, selon lui :

- a) soit a démontré qu'il est incapable d'exploiter un établissement alimentaire en conformité avec la Loi, le présent règlement et les conditions du permis d'établissement alimentaire antérieur;
- b) soit a fait défaut de se conformer à la Loi, au présent règlement ou aux conditions du permis d'établissement alimentaire antérieur.

13. (1) An operator who applies to renew a food establishment permit after the day on which the previous permit expires shall pay a late fee of \$50 in addition to the fee for the renewed permit.

(2) An operator who fails to apply to renew a food establishment permit within 30 days after the day on which the previous permit expires must apply under section 8 for a new permit.

14. An operator shall not contravene a term or condition set out in a food establishment permit.

15. If an operator contravenes the Act, these regulations or a term or condition set out in a food establishment permit, the Chief Public Health Officer may

- (a) set new terms and conditions on the permit, or revoke, add to or amend existing terms or conditions; or
- (b) suspend or cancel the permit.

Appeal to Chief Public Health Officer

16. (1) A person may, by notice in writing, appeal to the Chief Public Health Officer

- (a) a cancellation of an approval of food establishment specifications by a public health officer pursuant to an authorization referred to in section 6 of the Act;
- (b) a failure or refusal to issue a food establishment permit or a renewed food establishment permit by a public health officer pursuant to an authorization referred to in section 6 of the Act; or
- (c) a suspension or cancellation of a food establishment permit by a public health officer pursuant to an authorization referred to in section 6 of the Act.

(2) The Chief Public Health Officer may determine the manner of conducting the appeal.

(3) The Chief Public Health Officer may allow the appeal, dismiss the appeal or make any decision that the public health officer was authorized to make.

13. (1) L'exploitant qui fait une demande de renouvellement de permis d'établissement alimentaire après la date d'expiration du permis antérieur paie un frais de retard de 50 \$ qui s'ajoute aux droits applicables au renouvellement de permis.

(2) L'exploitant qui omet de faire une demande de renouvellement de permis d'établissement alimentaire dans les 30 jours de la date d'expiration du permis antérieur doit faire une nouvelle demande de permis en vertu de l'article 8.

14. L'exploitant respecte les conditions du permis d'établissement alimentaire.

15. Si l'exploitant contrevient à la Loi, au présent règlement ou à une condition du permis d'établissement alimentaire, l'administrateur en chef de la santé publique peut, selon le cas :

- a) assujettir le permis de nouvelles conditions, ou révoquer, étendre ou modifier les conditions actuelles;
- b) suspendre ou annuler le permis.

Appel auprès de l'administrateur en chef de la santé publique

16. (1) Il est possible d'en appeler auprès de l'administrateur en chef de la santé publique, au moyen d'un avis écrit, de ce qui suit :

- a) l'annulation d'une approbation du cahier des charges de l'établissement alimentaire par un administrateur de la santé publique conformément à une autorisation visée à l'article 6 de la Loi;
- b) le défaut ou le refus de délivrer un permis d'établissement alimentaire ou un renouvellement de permis d'établissement alimentaire par un administrateur de la santé publique conformément à une autorisation visée à l'article 6 de la Loi;
- c) une suspension ou une annulation de permis d'établissement alimentaire par un administrateur de la santé publique conformément à une autorisation visée à l'article 6 de la Loi.

(2) L'administrateur en chef de la santé publique peut déterminer le déroulement de l'appel.

(3) L'administrateur en chef de la santé publique peut accueillir l'appel, le rejeter ou rendre toute décision que l'administrateur de la santé publique était autorisé à rendre.

(4) A decision of the Chief Public Health Officer under this section is final and is not subject to further appeal.

Construction and Operation
of Food Establishments

17. (1) A person shall not operate a food establishment unless

- (a) the food establishment specifications are approved under subsection 6(3) and the approval remains in effect; and
- (b) the food establishment is constructed and maintained in accordance with the approval, including any requirements set out in the approval.

(2) Subsection (1) does not apply to a food establishment that was in operation before the day these regulations come into force.

18. An operator shall ensure, before commencing the operation of a food establishment, and before recommencing its operation after an alteration to it, that the food establishment

- (a) is of sound construction and in good repair;
- (b) is designed to facilitate effective cleaning and sanitation;
- (c) is designed to ensure the safe and sanitary handling of food;
- (d) is constructed from materials that are
 - (i) suitable for their intended purpose, and
 - (ii) durable, easily cleaned, and free from any noxious or toxic substance; and
- (e) meets any conditions set by the Chief Public Health Officer under subsection 6(4).

19. An operator shall ensure that a food establishment is maintained in good repair.

20. (1) An operator shall ensure that a food establishment

- (a) is connected to or supplied with a source of hot and cold drinking water in a quantity and at a pressure that is adequate to meet the water needs of the food establishment;

(4) La décision de l'administrateur en chef de la santé publique rendue en vertu du présent article est finale et sans appel.

Construction et exploitation
d'établissements alimentaires

17. (1) Nul ne peut exploiter un établissement alimentaire sauf si les conditions suivantes sont réunies :

- a) le cahier des charges de l'établissement alimentaire est approuvé en vertu du paragraphe 6(3) et l'approbation est toujours en vigueur;
- b) l'établissement alimentaire est construit et entretenu en conformité avec l'approbation et, notamment, les exigences décrites dans celle-ci.

(2) Le paragraphe (1) ne s'applique pas à l'établissement alimentaire qui était en exploitation avant l'entrée en vigueur du présent règlement.

18. Avant d'entreprendre l'exploitation d'un établissement alimentaire et avant de recommencer à l'exploiter à la suite d'une modification, l'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire, à la fois :

- a) soit bien construit et en bon état;
- b) soit conçu de sorte à faciliter le nettoyage et la désinfection efficaces;
- c) soit conçu de sorte à assurer la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments;
- d) incorpore des matériaux adaptés à l'usage projeté, durables, faciles à nettoyer et exempts de substances nocives ou toxiques;
- e) respecte les conditions déterminées par l'administrateur en chef de la santé publique en vertu du paragraphe 6(4).

19. L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit maintenu en bon état.

20. (1) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire, à la fois :

- a) soit relié à une source d'eau potable chaude et froide, ou approvisionné à une telle source, en quantité et à une pression qui conviennent aux besoins en eau de l'établissement alimentaire;

- (b) is connected to or supplied with a sewage disposal system that meets the legal requirements for such a system;
- (c) has storage facilities that are adequate to safely store food and non-food items used in the operation of the food establishment;
- (d) has lighting that is adequate in intensity to permit the safe and sanitary operation and maintenance of the food establishment; and
- (e) is equipped with adequate ventilation to areas of the food establishment that are subject to the generation or accumulation of steam, condensation, vapours, odours, smoke, fumes, grease or excessive heat.

(2) An operator shall ensure the food handling areas in a food establishment are separated from any living quarters and from other areas in the premises where activities are carried out that are incompatible with the safe and sanitary handling of food.
R-086-2011,s.2.

21. (1) An operator shall, unless exempted by the Chief Public Health Officer, ensure that a food establishment has toilet facilities available for staff and the public.

(2) Except to the extent exempted by the Chief Public Health Officer, an operator shall ensure that toilet facilities in a food establishment conform with

- (a) municipal bylaws, if the food establishment is located in a municipality that has made building bylaws that apply to toilet facilities; or
- (b) provisions of the most recent edition of the *National Building Code of Canada*.

(3) An operator shall ensure that a food establishment has hand washing facilities in adequate number and location to ensure convenient access to all food establishment workers.

(4) Except to the extent exempted by the Chief Public Health Officer, a hand washing facility must have

- (a) hot and cold running water;

- b) soit relié à des installations d'évacuation des eaux usées qui sont conformes aux exigences juridiques en la matière ou bénéficie d'un tel service d'évacuation;
- c) dispose d'installations d'entreposage adéquates pour y entreposer de façon sûre les aliments et les produits non alimentaires utilisés dans l'exploitation de l'établissement alimentaire;
- d) dispose d'un éclairage d'une intensité adéquate pour assurer la sécurité et l'hygiène dans l'exploitation et l'entretien de l'établissement alimentaire;
- e) soit muni d'une ventilation adéquate aux endroits de l'établissement alimentaire où la vapeur, la condensation, les odeurs, la fumée, les émanations, la graisse ou une chaleur excessive sont susceptibles de se former ou de s'accumuler.

(2) L'exploitant veille à ce que les aires de manipulation des aliments d'un établissement alimentaire soient à l'écart de toute pièce d'habitation et des autres endroits de l'établissement où se déroulent des activités incompatibles avec la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments.
R-086-2011, art. 2.

21. (1) Sauf si l'administrateur en chef de la santé publique l'en exempte, l'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire ait des toilettes à l'intention du personnel et du public.

(2) Sauf dans la mesure des exemptions prévues par l'administrateur en chef de la santé publique, l'exploitant veille à ce que les toilettes de l'établissement alimentaire respectent, selon le cas :

- a) les règlements administratifs municipaux applicables aux installations sanitaires de la municipalité où se situe l'établissement alimentaire, le cas échéant;
- b) les dispositions de l'édition la plus récente du *Code national du bâtiment du Canada*.

(3) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit muni d'installations pour se laver les mains en quantité suffisante pour en assurer l'accès pratique à tous les travailleurs de l'établissement alimentaire.

(4) Sauf dans la mesure des exemptions prévues par l'administrateur en chef de la santé publique, les installations pour se laver les mains doivent à la fois avoir :

- (b) soap in a dispenser; and
 - (c) a method of drying hands that uses a product that is used only once and is then discarded.
22. An operator shall ensure that food contact surfaces, equipment and utensils are
- (a) constructed from materials that are
 - (i) suitable for their intended purpose, and
 - (ii) durable, easily cleaned, and free from any noxious or toxic substance;
 - (b) in good working order; and
 - (c) used or operated in a manner that ensures the safe and sanitary handling of food.
23. An operator shall ensure that utensils and containers that are designed to be used only once and then discarded are not used more than once.
24. An operator shall ensure that refrigeration and hot holding equipment
- (a) is of a type and capacity that is adequate to meet the needs of the food establishment;
 - (b) is capable of maintaining the temperatures required by subsection 33(2); and
 - (c) is equipped with an accurate thermometer.
25. (1) An operator shall ensure that equipment, materials and other items not associated with the operation of a food establishment are stored
- (a) separately from areas where food is handled; and
 - (b) in a manner that does not contaminate food or food preparation areas.
- (2) An operator shall ensure that pesticides, chemicals, cleansers and other similar products are stored
- (a) in containers that are not intended to be used for food and that are clearly labelled to identify their contents; and
 - (b) in a manner that does not contaminate food or food handling areas.
- a) de l'eau courante chaude et froide;
 - b) du savon dans un distributeur;
 - c) une méthode de sécher les mains qui utilise un produit qui est utilisé une seule fois et est jeté par la suite.
22. L'exploitant veille à ce que les surfaces pour contact alimentaire, l'équipement et les ustensiles soient, à la fois :
- a) faits de matériaux adaptés à l'usage projeté, et qu'ils soient durables, faciles à nettoyer et exempts de substances nocives ou toxiques;
 - b) en bon état;
 - c) utilisés d'une manière qui assure la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments.
23. L'exploitant veille à ce que les ustensiles et les contenants conçus pour être utilisés une seule fois et jetés par la suite ne soient pas réutilisés.
24. L'exploitant veille à ce que les appareils de réfrigération et les réchauds comportent les caractéristiques suivantes :
- a) ils sont d'un type et d'une capacité qui répondent aux besoins de l'établissement alimentaire;
 - b) ils peuvent maintenir les températures prescrites au paragraphe 33(2);
 - c) il sont munis d'un thermomètre précis.
25. (1) L'exploitant veille à ce que l'équipement, les matériaux et les autres articles qui ne sont pas reliés à l'exploitation de l'établissement alimentaire soient entreposés comme suit :
- a) dans un endroit distinct de ceux où les aliments sont manipulés;
 - b) d'une manière qui ne contamine pas les aliments ou les aires de préparation des aliments.
- (2) L'exploitant veille à ce que les pesticides, les produits chimiques, les nettoyeurs et les autres produits semblables soient entreposés comme suit :
- a) dans des contenants qui ne sont pas destinés à des aliments et dont le contenu est clairement marqué,
 - b) d'une manière qui ne contamine pas les aliments ou les aires de manipulation des aliments.

26. (1) An operator shall ensure that a food establishment is

- (a) free of pests;
- (b) free of conditions that lead to the harbouring or breeding of pests; and
- (c) protected against the entrance of pests.

(2) An operator shall maintain a written record of all pest control measures used in or around a food establishment.

(3) Subsection (2) does not apply in respect of a food establishment that operates, or that is required to operate, under a Temporary Food Establishment Permit referred to in item 5 of the Schedule.

Sanitation Measures

27. An operator shall ensure that a food establishment has the facilities, equipment and utensils necessary to operate and maintain the premises in a clean and sanitary manner, as required by section 14 of the Act.

28. An operator shall ensure that food contact surfaces, equipment and utensils are maintained in good repair and in a clean and sanitary condition to ensure the safe and sanitary handling of food.

29. (1) An operator shall ensure that a food establishment has written procedures designed to ensure the safe and sanitary operation and maintenance of the food establishment.

(2) The procedures must include

- (a) the cleaning and sanitizing requirements for the food establishment and for all food contact surfaces, equipment and utensils in it;
- (b) a list of all cleaning and sanitizing agents used in the food establishment, including their concentrations and uses;
- (c) requirements for the disposal of waste in and around the food establishment;
- (d) the identification of all pesticides used or kept in the food establishment, including their uses and storage requirements; and
- (e) provisions for monitoring the implementation of the procedures.

26. (1) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit :

- a) exempt d'organismes nuisibles;
- b) exempt de conditions favorables à la présence d'organismes nuisibles qui y chercheraient refuge ou à la reproduction d'organismes nuisibles;
- c) protégé contre l'introduction d'organismes nuisibles.

(2) L'exploitant tient un registre écrit de toutes les mesures de lutte contre les organismes nuisibles prises dans un établissement alimentaire ou dans les environs.

(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas à l'établissement alimentaire qui est exploité – ou qui doit l'être – en vertu d'un permis d'établissement alimentaire temporaire visé au numéro 5 de l'annexe.

Mesures sanitaires

27. L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire dispose des installations, de l'équipement et des ustensiles nécessaires afin d'assurer la salubrité et l'hygiène dans l'exploitation et l'entretien des lieux, conformément à l'article 14 de la Loi.

28. L'exploitant veille à ce que les surfaces pour contact alimentaire, l'équipement et les ustensiles soient en bon état, et respectent les exigences concernant la propreté et l'hygiène afin d'assurer la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments.

29. (1) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire aient des procédures écrites qui assurent la salubrité et l'hygiène dans l'exploitation et l'entretien de l'installation alimentaire.

(2) Les procédures doivent notamment prévoir ce qui suit :

- a) des exigences de nettoyage et de désinfection applicables à l'établissement alimentaire et aux surfaces pour contact alimentaires, à l'équipement et aux ustensiles;
- b) une liste des agents nettoyants et désinfectants utilisés dans l'établissement alimentaire, notamment leurs concentrations et leurs usages;
- c) des exigences applicables à l'élimination des déchets dans l'établissement alimentaire et dans les environs;
- d) l'identification de tous les pesticides

- utilisés ou gardés dans l'établissement alimentaire, notamment leur utilisation et les exigences relatives à leur entreposage;
- e) des dispositions pour faire le suivi de la mise en oeuvre des procédures.

(3) An operator shall ensure that the procedures are implemented.

(4) This section does not apply in respect of a food establishment that operates, or that is required to operate, under a Temporary Food Establishment Permit referred to in item 5 of the Schedule.

30. (1) Subject to subsection (2), an operator shall ensure that all food in a food establishment is obtained from a source that is liable to inspection by the Government of Canada, a government of a province or territory, or an agency of one of them.

(2) Wild fish or game that is not subject to inspection may be handled in a food establishment, if it is legally harvested in the Northwest Territories and is legally obtained by the operator.

31. An operator shall ensure that all food in a food establishment is

- (a) protected from contamination;
- (b) handled in a safe and sanitary manner; and
- (c) clearly and properly labelled.

32. An operator shall not manufacture, process, prepare, package, store, display, distribute, serve, offer for sale, sell or donate food that is contaminated, adulterated or otherwise unfit for human consumption.

33. (1) An operator of a food establishment that manufactures, processes or prepares potentially hazardous food shall ensure that the food is manufactured, processed or prepared in a manner that makes it safe to eat or drink.

- (2) An operator shall ensure that
- (a) potentially hazardous food is stored, displayed and transported at a temperature that is equal to or less than 4°C, or equal to or greater than 60°C; and
 - (b) potentially hazardous food that is frozen is stored, displayed and transported at a temperature that is less than -0°C.

(3) L'exploitant veille à ce que les procédures soient mises en oeuvre.

(4) Le présent article ne s'applique pas à l'égard d'un établissement alimentaire qui est exploité – ou qui doit l'être – en vertu d'un permis d'établissement alimentaire temporaire visé au numéro 5 de l'annexe.

30. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant veille à ce que les aliments utilisés dans l'établissement alimentaire proviennent d'une source assujettie à une inspection par le gouvernement du Canada, par le gouvernement d'une province ou d'un territoire, ou par un organisme de l'un de ceux-ci.

(2) Les poissons sauvages et le gibier non assujettis à une inspection peuvent être manipulés dans un établissement alimentaire s'ils sont légalement pris aux Territoires du Nord-Ouest et légalement obtenus par l'exploitant.

31. L'exploitant veille à ce que les aliments utilisés dans l'établissement alimentaire soient :

- a) à l'abri de toute contamination;
- b) manipulés avec soins et de façon sanitaire;
- c) marqués clairement et correctement.

32. L'exploitant ne fabrique, transforme, prépare, emballe, entrepose, présente dans un étalage, distribue, sert, met en vente, vend ou ne donne aucun aliment contaminé, falsifié ou impropre à la consommation humaine.

33. (1) L'exploitant d'un établissement alimentaire qui fabrique, transforme ou prépare des aliments potentiellement dangereux veille à ce que les aliments soient fabriqués, transformés ou préparés de façon à les rendre propres à la consommation ou potables.

(2) L'exploitant veille à ce que les aliments potentiellement dangereux :

- a) d'une part, soient entreposés, présentés dans un étalage et transportés à une température de 4°C ou moins, ou de 60°C ou plus;
- b) d'autre part, s'ils sont congelés, soient entreposés, présentés dans un étalage et transportés à une température inférieure à

0°C.

34. (1) An operator shall ensure that potentially hazardous food that was served or sold to a client who did not use it, or who returned it, is not served again or resold to another client.

(2) An operator shall ensure that food that was served or sold to a client is not served again or resold to another client, unless the food

- (a) is not a potentially hazardous food;
- (b) was individually packaged in a container that prevents contamination when originally served or sold; and
- (c) is in the original unopened container when served again or resold.

35. (1) The Chief Public Health Officer may direct an operator to establish and implement written procedures designed to promote the safe and sanitary handling of food, to prevent the contamination or adulteration of food, or to ensure the accurate labelling of food.

(2) The Chief Public Health Officer may provide the instructions that he or she considers appropriate in a direction to establish and implement procedures.

- (3) An operator shall
 - (a) comply with a direction of the Chief Public Health Officer under this section; and
 - (b) ensure that the procedures are implemented.

Hygiene and Food Safety Practices

36. (1) A food establishment worker who handles food, food contact surfaces, equipment or utensils shall

- (a) wear clean clothing and footwear;
- (b) exhibit cleanliness and good personal hygiene;
- (c) take measures to ensure that food is not contaminated by hair;

34. (1) L'exploitant veille à ce que les aliments potentiellement dangereux qui ont été servis ou vendus à un client qui ne les a pas utilisés, ou qui les renvoient, ne soient pas servis ou vendus à nouveau à un autre client.

(2) L'exploitant veille à ce que les aliments qui ont été servis ou vendus à un client ne soient pas servis ou vendus à nouveau à un autre client à moins que soient réunies les conditions suivantes, à l'égard des aliments :

- a) ils ne sont pas des aliments potentiellement dangereux;
- b) ils étaient emballés individuellement dans un contenant à l'épreuve de la contamination au moment d'être initialement servis ou vendus;
- c) ils sont dans leur contenant original, non ouvert, lorsqu'ils sont servis ou vendus à nouveau.

35. (1) L'administrateur en chef de la santé publique peut donner à un exploitant la directive d'établir et de mettre en oeuvre des procédures écrites afin d'encourager la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments, de prévenir la contamination ou la falsification des aliments ou d'assurer l'étiquetage exact des aliments.

(2) L'administrateur en chef de la santé publique peut fournir les instructions qu'il juge appropriées lorsqu'il donne la directive d'établir et de mettre en oeuvre des procédures.

- (3) L'exploitant :
 - a) d'une part, respecte une directive de l'administrateur en chef de la santé publique donnée en vertu du présent article;
 - b) d'autre part, assure la mise en oeuvre des procédures.

Pratiques en matière d'hygiène et de salubrité des aliments

36. (1) Le travailleur de l'établissement alimentaire qui manipule des aliments, des surfaces pour contact alimentaire, de l'équipement ou des ustensiles respecte les conditions suivantes :

- a) il porte des vêtements et des chaussures de travail propres;
- b) il est propre et a une bonne hygiène personnelle;

- (d) wash his or her hands as often as is necessary to prevent the contamination of food;
- (e) refrain from smoking in any area where food is handled, or where equipment or utensils are washed; and
- (f) refrain from behaviours or practices that may result in the contamination of food.

- (2) An operator shall
 - (a) provide each food establishment worker with information about the requirements set out in subsection (1); and
 - (b) ensure that food establishment workers comply with the requirements set out in subsection (1).

Training

37. (1) In this section, "permanent food establishment" means a food establishment that operates, or that is required to operate, under an Annual Food Establishment Permit referred to in item 1 of the Schedule, or an Annual Non-profit Food Establishment Permit referred to in item 2 of the Schedule.

(2) An operator shall not operate a permanent food establishment unless he or she has successfully completed a food safety program acceptable to the Chief Public Health Officer.

(3) An operator of a permanent food establishment shall, at the request of the Chief Public Health Officer, provide proof of successful completion of an acceptable food safety program.

(4) An operator of a permanent food establishment shall ensure that at least one operator or food establishment worker who has completed an acceptable food safety program is present in the food establishment during its hours of operation.

38. (1) An operator shall provide each food establishment worker with sufficient instruction or training on the safe and sanitary handling of food to enable the worker to effectively participate in the

- c) il prend les mesures nécessaires afin d'assurer que des cheveux ne contaminent pas les aliments;
- d) il se lave les mains aussi souvent qu'il faut pour prévenir la contamination des aliments;
- e) il s'abstient de fumer partout où des aliments sont manipulés ou aux endroits où l'équipement ou les ustensiles sont lavés;
- f) il évite les comportements ou les pratiques qui peuvent causer la contamination des aliments.

- (2) L'exploitant, à la fois :
 - a) fournit aux travailleurs de l'établissement alimentaire les renseignements concernant les exigences décrites au paragraphe (1);
 - b) veille à ce que les travailleurs de l'établissement alimentaire respectent les exigences décrites au paragraphe (1).

Formation

37. (1) Dans le présent article, «établissement alimentaire permanent» s'entend d'un établissement alimentaire qui est exploité – ou qui doit l'être – en vertu d'un permis d'établissement alimentaire annuel visé au numéro 1 de l'annexe ou d'un permis annuel d'établissement alimentaire sans but lucratif visé au numéro 2 de l'annexe.

(2) Aucun exploitant ne peut exploiter un établissement alimentaire permanent sans avoir suivi avec succès un programme de salubrité des aliments que l'administrateur en chef de la santé publique juge acceptable.

(3) L'exploitant d'un établissement alimentaire permanent fournit, à la demande de l'administrateur en chef de la santé publique, une preuve d'avoir suivi avec succès un programme de salubrité des aliments.

(4) L'exploitant d'un établissement alimentaire permanent veille à ce qu'au moins un exploitant ou travailleur de l'établissement alimentaire ayant suivi le programme de salubrité des aliments soit présent dans l'établissement alimentaire pendant les heures d'exploitation.

38. (1) L'exploitant fournit à tous les travailleurs de l'établissement alimentaire les directives ou la formation requises relatives à la salubrité et à l'hygiène dans la manipulation des aliments afin de leur permettre

promotion of food safety in the food establishment.

(2) An operator shall, at the request of the Chief Public Health Officer, provide information demonstrating compliance with subsection (1).

Diseases and Illnesses

39. (1) A food establishment worker who is infected with or has been exposed to a disease referred to in section 13 of the *Disease Surveillance Regulations* shall so inform the operator.

(2) An operator shall not permit a food establishment worker who is infected with or has been exposed to a disease referred to in section 13 of the *Disease Surveillance Regulations* to perform any function in a food establishment that involves contact with food, food contact surfaces, equipment, utensils, other food establishment workers who perform such functions, or clients, until the worker provides

- (a) written confirmation from a medical practitioner that the worker is not infected with the disease; or
- (b) written authorization from the Chief Public Health Officer.

40. (1) A food establishment worker shall inform an operator if the worker has

- (a) one or more symptoms associated with an acute gastrointestinal illness, including diarrhea, fever, vomiting, jaundice or a sore throat with fever; or
- (b) a lesion or open sore.

(2) A food establishment worker who has a symptom associated with an acute gastrointestinal illness shall not perform any function in a food establishment that involves contact with food, food contact surfaces, equipment, utensils, other food establishment workers who perform such functions, or clients, until the symptom has ceased and the worker and operator are in agreement that the worker is fit to perform the function.

(3) A food establishment worker with a lesion or open sore shall take precautions, such as wearing

de participer de façon efficace à la promotion de la salubrité des aliments au sein de l'établissement alimentaire

(2) L'exploitant fournit, à la demande de l'administrateur en chef de la santé publique, les renseignements qui démontrent le respect des exigences prévues au paragraphe (1).

Maladies

39. (1) Le travailleur de l'établissement alimentaire qui est infecté ou qui a été exposé à une maladie décrite à l'article 13 du *Règlement sur la surveillance des maladies* en informe l'exploitant.

(2) L'exploitant ne permet pas à un travailleur de l'établissement alimentaire qui est infecté ou qui a été exposé à une maladie décrite à l'article 13 du *Règlement sur la surveillance des maladies* d'accomplir, dans un établissement alimentaire, une tâche qui implique un contact avec des aliments, des surfaces pour contact alimentaire, de l'équipement, des ustensiles, d'autres travailleurs de l'établissement alimentaire qui accomplissent ces tâches, ou des clients jusqu'à ce qu'il fournisse, selon le cas :

- a) une confirmation écrite d'un médecin à l'effet qu'il n'est plus infecté;
- b) une autorisation écrite de l'administrateur en chef de la santé publique.

40. (1) Le travailleur de l'établissement alimentaire informe l'exploitant dans l'un ou l'autre des cas suivants :

- a) il présente un ou plusieurs symptômes associés à une maladie gastrointestinale aiguë, notamment de la diarrhée, de la fièvre, des vomissements, l'ictère ou un mal de gorge accompagné de fièvre;
- b) une lésion ou une plaie ouverte.

(2) Le travailleur de l'établissement alimentaire qui présente un symptôme associé à une maladie gastrointestinale aiguë n'accomplit, dans un établissement alimentaire, aucune tâche qui implique un contact avec des aliments, des surfaces pour contact alimentaire, de l'équipement, des ustensiles, d'autres travailleurs de l'établissement alimentaire qui accomplissent ces tâches, ou des clients jusqu'à ce que le symptôme ait disparu et jusqu'à ce qu'il ait convenu avec l'exploitant qu'il est apte à accomplir la tâche.

(3) Le travailleur de l'établissement alimentaire qui présente une lésion ou une plaie ouverte prend les

gloves or other protective clothing, to avoid contact of the lesion or sore with food, food contact surfaces, equipment or utensils, other food establishment workers who perform such functions, or clients.

(4) An operator shall ensure that food establishment workers comply with the requirements set out in subsections (2) and (3).

Animals

41. (1) Subject to subsection (2), an operator shall not permit live animals to be in a food establishment.

(2) An operator may permit the following in a food establishment:

- (a) a service animal used by a person with a disability to avoid hazards or to otherwise compensate for the disability, except in an area where food is manufactured, processed, prepared, packaged or stored;
- (b) live fin fish and molluscan and crustacean shellfish in an aquarium;
- (c) an animal that the Chief Public Health Officer determines is not a health hazard in the food establishment.

42. Repealed, R-086-2011,s.3.

43. Repealed, R-086-2011,s.3.

précautions nécessaires, telles le port de gants ou autres vêtements protecteurs, afin d'éviter tout contact de la lésion ou de la plaie ouverte avec des aliments, des surfaces pour contact alimentaire, de l'équipement, des ustensiles, d'autres travailleurs de l'établissement alimentaire qui accomplissent ces tâches, ou des clients.

(4) L'exploitant veille à ce que les travailleurs de l'établissement alimentaire respectent les exigences prévues aux paragraphes (2) et (3).

Animaux

41. (1) Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant ne permet la présence d'aucun animal vivant dans un établissement alimentaire.

(2) L'exploitant peut permettre la présence, dans un établissement alimentaire, des animaux suivants :

- a) un animal d'assistance utilisé par une personne handicapée afin d'éviter les dangers ou de pallier son handicap d'une autre façon, sauf dans un endroit où les aliments sont fabriqués, transformés, préparés, emballés ou entreposés;
- b) les poissons, les mollusques et les crustacés vivants qui sont dans un aquarium;
- c) un animal qui, selon l'administrateur en chef de la santé publique, ne présente aucun danger pour la santé dans l'établissement alimentaire.

42. Abrogé, R-086-2011, art. 3.

43. Abrogé, R-086-2011, art. 3.

SCHEDULE

(subsection 8(2))

FOOD ESTABLISHMENT PERMITS

<u>Item Number</u>	<u>Class of Permit</u>	<u>Term of Permit</u>	<u>Fee</u>
1.	Annual Food Establishment Permit	1 year	\$100
2.	Annual Non-profit Food Establishment Permit	1 year	no fee
3.	Seasonal Food Establishment Permit	2 weeks to 4 months	\$50
4.	Seasonal Non-profit Food Establishment Permit	2 weeks to 4 months	no fee
5.	Temporary Food Establishment Permit	less than 2 weeks	no fee

ANNEXE

(paragraphe 8(2))

PERMIS D'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE

<u>Numéro</u>	<u>Catégorie de permis</u>	<u>Durée du permis</u>	<u>Droits</u>
1.	Permis d'établissement alimentaire annuel	1 an	100 \$
2.	Permis annuel d'établissement alimentaire sans but lucratif	1 an	aucun droit
3.	Permis d'établissement alimentaire saisonnier	de 2 semaines à 4 mois	50 \$
4.	Permis saisonnier d'établissement alimentaire sans but lucratif	de 2 semaines à 4 mois	aucun droit
5.	Permis d'établissement alimentaire temporaire	moins de 2 semaines	aucun droit

Printed by
Territorial Printer, Northwest Territories
Yellowknife, N.W.T./2011©

Imprimé par
l'imprimeur territorial, Territoires du Nord-Ouest
Yellowknife (T. N.-O.)/2011©
