

Objet : Préparer et servir des aliments dans les bibliothèques

En vigueur : décembre 2017

Révision :

1.0 OBJET

En raison des dangers que peuvent entraîner les maladies d'origine alimentaire, la présente politique décrit les normes à suivre pour préparer et servir des aliments dans les bibliothèques.

2.0 APPLICATION

La présente politique s'applique au personnel des bibliothèques, aux membres des commissions de bibliothèque et aux bénévoles qui préparent et qui servent des aliments au public dans le cadre d'un événement de bibliothèque.

La politique ne s'applique pas aux usagers des bibliothèques qui achètent ou qui préparent des aliments qu'ils consommeront ou partageront avec d'autres usagers dans des bibliothèques publiques. Les usagers des bibliothèques ont le droit d'acheter ou de préparer des aliments qu'ils consommeront ou partageront avec d'autres usagers dans les bibliothèques publiques du Nouveau-Brunswick.

3.0 DÉFINITIONS

Événement de bibliothèque désigne des activités, des programmes ou des collectes de fonds organisés par le personnel des bibliothèques, les bénévoles des bibliothèques ou les commissions de bibliothèque et pendant lesquels des aliments seront servis au public.

Locaux destinés aux aliments

La [Loi sur la santé publique](#) interdit l'exploitation de locaux destinés aux aliments sans une licence. « Locaux destinés aux aliments » désigne :

des locaux où des aliments ou du lait sont fabriqués, traités, préparés, entreposés, manutentionnés, exposés, distribués, transportés, vendus ou offerts à la vente, et s'entend également d'un distributeur automatique d'aliments et d'un abattoir mais ne comprend pas des locaux exemptés par les règlements. *Loi sur la santé publique* (L.N.-B. 1998, c P-22.4)

ORIGINALE SIGNÉE PAR

BIBLIOTHÉCAIRE PROVINCIALE

En vertu de la [Loi sur la santé publique](#), des exemptions à l'exigence d'obtenir une Licence d'exploitation – locaux destinés aux aliments peuvent s'appliquer dans certaines circonstances.

Exemples d'aliments non potentiellement dangereux

À titre d'orientation seulement, voici une liste d'exemples d'aliments non potentiellement dangereux tirée du [Guide d'obtention d'une licence d'exploitation – locaux destinés aux aliments](#). Veuillez noter que certains aliments qui figurent dans la liste ci-dessous peuvent tout de même être dangereux pour certains groupes d'âge ou pour les personnes qui souffrent d'allergies alimentaires :

- Fruits et légumes entiers, crus et non coupés;
- Miel;
- Pains et petits pains;
- Pâtisseries – muffins, biscuits, tartes et tartelettes aux fruits, excluant les gâteaux fourrés à la crème et les tartes et tourtes à la viande;
- Bonbons durs et fudge;
- Cornichons et relish;
- Produits de l'érable;
- Sauce aux pommes;
- Tout autre aliment qu'un inspecteur de la santé publique considère comme non susceptible de présenter un danger.

Exemples d'aliments potentiellement dangereux

La liste qui suit contient des exemples d'aliments potentiellement dangereux. Elle est tirée du [Guide d'obtention d'une licence d'exploitation – locaux destinés aux aliments](#), qui définit des aliments potentiellement dangereux comme des aliments qui ont « la forme ou l'état d'un aliment qui peut encourager la croissance de micro-organismes pathogènes ou la production de toxines. » Veuillez noter que cette liste n'est pas exhaustive; d'autres types d'aliments peuvent également être dangereux :

- Viandes et produits carnés;
- Poissons, crustacés et fruits de mer;
- Volaille;
- Œufs;
- Pâtisseries et tartes fourrées à la crème;
- Fruits et légumes coupés.

4.0 AUTORISATION LÉGALE

[Loi sur les bibliothèques publiques du Nouveau-Brunswick](#)

[Loi sur la santé publique](#)

[Règlement 2009-138 du Nouveau-Brunswick](#)

[Lignes directrices du Nouveau-Brunswick pour les locaux destinés aux aliments lors d'événements temporaires](#)

5.0 BUTS ET PRINCIPES

Le Service des bibliothèques publiques du Nouveau-Brunswick (SBPNB) est déterminé à offrir un environnement sécuritaire au public, et ceci inclut la salubrité alimentaire lors de la tenue de tous les événements de bibliothèque où on sert des aliments.

6.0 EXIGENCES ET NORMES

- 6.1 Les bibliothèques n'ont pas besoin d'une licence pour servir des aliments non potentiellement dangereux (voir la section 3.0 de la présente politique), ainsi que des aliments emballés et préparés à des fins commerciales qui ne nécessitent aucun contrôle de la température, ni préparation, ni manipulation (c'est-à-dire, aucun découpage et aucun emballage d'aliments potentiellement dangereux). Pour toute question relative à ce qui est considéré comme un aliment non potentiellement dangereux, les bibliothèques doivent contacter leur Bureau régional de la protection de la santé pour obtenir des directives.
- 6.2 Tout le personnel des bibliothèques, tous les membres des commissions de bibliothèque et tous les bénévoles qui préparent ou servent des aliments dans le cadre d'un événement de bibliothèque doivent se familiariser avec la publication [L'ABC de la salubrité alimentaire](#).
- 6.3 Les bibliothèques doivent contacter leur Bureau régional de la protection de la santé pour obtenir des directives au moins 30 jours avant la tenue d'un événement de bibliothèque, si elles veulent servir des aliments qui nécessitent un contrôle de la température, ou la préparation ou la manipulation d'aliments potentiellement dangereux. (Voir la section 3.0 de la présente politique).
- 6.4 Les bibliothèques ont la responsabilité d'assumer tous les frais liés à la formation du personnel et à l'obtention d'une certification en matière de salubrité alimentaire (p. ex. liés à l'obtention d'une Licence d'exploitation – locaux destinés

aux aliments), et ces frais doivent être couverts dans le budget de programmation de la bibliothèque.

- 6.5 Les gestionnaires et directeurs/directrices de bibliothèque doivent s'assurer que leur bibliothèque suit les directives de leur Bureau régional de la protection de la santé lors de la tenue d'événements de bibliothèque où on prépare ou sert des aliments.

7.0 LIGNES DIRECTRICES ET RECOMMANDATIONS

Le personnel des bibliothèques doit consulter la page Web du [Bureau du médecin-hygiéniste en chef \(Santé publique\)](#) pour obtenir la liste des Bureaux régionaux de la protection de la santé.

8.0 LIGNES DIRECTRICES ET PROCÉDURES RÉGIONALES

En consultation avec le bureau provincial, les directeurs régionaux et les directrices régionales peuvent élaborer des directives et des procédures complémentaires à la condition qu'elles soient conformes à la présente politique et appuient sa mise en application.

9.0 RÉFÉRENCES

[Loi sur les bibliothèques publiques du Nouveau-Brunswick](#). Gouvernement du Nouveau-Brunswick

[Règlement du Nouveau-Brunswick 2009-138](#). Gouvernement du Nouveau-Brunswick

[Loi sur la santé publique](#). Gouvernement du Nouveau-Brunswick

[Demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments](#). Ministère de la Santé

[Guide d'obtention d'une licence d'exploitation – locaux destinés aux aliments](#). Service Nouveau-Brunswick

[Lignes directrices du Nouveau-Brunswick pour les locaux destinés aux aliments lors d'événements temporaires](#). Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick, Bureau du médecin-hygiéniste en chef.

10.0 POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS

Bureau provincial du SBPNB, 506-453-2354

ORIGINALE SIGNÉE PAR

BIBLIOTHÉCAIRE PROVINCIALE