

**LIGNES DIRECTRICES
POUR LES VENDEURS D'ALIMENTS
LORS
D'ÉVÉNEMENTS TEMPORAIRES**

**Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick
Bureau du médecin-hygiéniste en chef**

Janvier 2024

Table des matières

1.	Introduction.....	1
2.	Ce qui constitue un événement temporaire	1
3.	Services alimentaires à un événement temporaire	1
4.	Services partagés.....	2
5.	Délivrance de licence	3
5.1	Classe 3.....	3
5.2	Classe 4.....	3
5.3	Les locaux destinés aux aliments titulaires d'une licence de l'extérieur du Nouveau-Brunswick.....	3
5.4	les locaux destinés aux aliments titulaires d'une licence du Nouveau-Brunswick à l'extérieur de l'événement	4
5.5	Modalités et conditions.....	4
6.	Aliments dont la vente ou l'offre de vente est interdite à un événement temporaire	5
7.	Processus de demande	6
7.1	Remplir la demande	6
7.2	Droits de licence.....	6
8.	Inspection de la santé publique	6
9.	Critères employés par les inspecteurs de la santé publique pour déterminer la conformité	7
10.	Orientation supplémentaire pour les vendeurs d'aliments.....	7
10.1	Vérification de la qualité de l'eau	7
10.2	Infrastructure hydraulique (le cas échéant).....	8
10.3	Récipients à eau.....	9
10.4	Glace.....	9
10.5	Installations sanitaires	9
10.6	Déchets solides	9
10.7	Postes de lavage des mains.....	10
	Annexe A - Législation et autorité	11
	Annexe B - Définitions	13
	Annexe C - Coordonnées du bureau régional des Services de protection de la santé.....	16
	Annexe D - Demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments.....	17
	Annexe E - Formulaire obligatoire de renseignements sur les locaux temporairement destinés aux aliments.....	19
	Annexe F - Aide-mémoire sur les locaux temporairement destinés aux aliments.....	25

1. INTRODUCTION

La mission du Bureau du médecin-hygiéniste en chef (BMHC) consiste à améliorer, à favoriser et à protéger la santé de la population du Nouveau-Brunswick.

Les *Lignes directrices à l'intention des vendeurs d'aliments lors d'événements temporaires* ont été préparées afin de guider les personnes (vendeurs de produits alimentaires) qui souhaitent vendre des aliments lors d'événements temporaires. Ces lignes directrices définissent les exigences de conformité au *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* en vertu de la *Loi sur la santé publique* ([se reporter à l'annexe A – Législation et autorité](#) et à [l'annexe B – Définitions](#)).

En suivant ces lignes directrices, les personnes qui vendent des aliments lors d'événements temporaires peuvent contribuer de façon significative à assurer la santé et la sécurité des participants. Les techniques de manipulation sécuritaires des aliments contribuent à éliminer, à réduire et à limiter les maladies d'origine alimentaire (intoxication alimentaire) dans une collectivité.

Le présent document fournit des lignes directrices à l'intention des vendeurs d'aliments. Un document distinct intitulé *Événements temporaires, un guide à l'intention des organisateurs d'événements* a été préparé pour les organisateurs d'événements.

2. CE QUI CONSTITUE UN ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE

Le ministère de la Santé désigne comme un « événement temporaire » un événement commandité ou organisé par une collectivité durant moins de quatorze jours et au cours duquel des aliments ou des boissons alcoolisées peuvent être servis. Un événement temporaire ne comprend pas les exploitations qui ouvrent au cours de plusieurs fins de semaine successives.

Des événements ou des célébrations, comme la fête du Canada, des salons ou des expositions qui durent au plus quatorze jours consécutifs en sont tous des exemples.

3. SERVICES ALIMENTAIRES À UN ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE

Les vendeurs d'aliments à un événement temporaire doivent être approuvés par les Services de protection de la santé. Dans la plupart des cas, les vendeurs d'aliments assistant à un événement temporaire doivent avoir une licence pour locaux temporairement destinés aux aliments. Les vendeurs d'aliments doivent présenter leur demande quinze jours avant

l'événement aux Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité afin que ces derniers traitent leur demande.

Les demandes et la documentation correspondante peuvent être envoyées aux Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité ([se reporter à l'annexe C](#)).

4. SERVICES PARTAGÉS

Il est possible qu'un événement temporaire ait un organisateur qui assume la responsabilité de l'organisation physique et de l'exploitation.

L'organisateur de l'événement pourrait décider d'offrir des services partagés pour aider les vendeurs d'aliments à répondre aux exigences pour la délivrance d'une licence et pour aider à réduire le risque de blessure, de maladie ou de danger pour la santé. Voici quelques exemples de services partagés :

- l'approvisionnement en électricité;
- l'approvisionnement en eau potable;
- la prestation de services de collecte et d'évacuation des eaux usées;
- la prestation de services d'élimination des déchets solides;
- une aire de nettoyage communautaire, par exemple, une cuisine commune où les vendeurs d'aliments peuvent nettoyer et désinfecter leurs ustensiles;
- des installations communautaires pour l'entreposage d'aliments congelés et réfrigérés.

En plus des services susmentionnés, voici quelques-uns des autres services importants pouvant être offerts par l'organisateur de l'événement :

- la planification générale de l'emplacement;
- un processus de sélection ou d'approbation des vendeurs d'aliments présents à l'événement. Certains vendeurs ne sont pas tenus d'obtenir une licence en vertu de la *Loi sur la santé publique* ([se reporter à l'annexe A](#)). Toutefois, un organisateur d'événement pourrait exiger que tous les locaux destinés aux aliments à un événement temporaire soient approuvés par les Services de protection de la santé.

Pour chaque événement, il est suggéré que les organisateurs fournissent au Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité un exemplaire de toute entente applicable entre les vendeurs d'aliments et l'organisateur de l'événement afin d'appuyer les exigences en matière d'information sur la délivrance de licences.

En dépit du fait qu'un organisateur d'événement peut offrir des services communautaires, être conforme en tout temps à la *Loi sur la santé publique* et ses règlements est l'entière responsabilité du vendeur d'aliments. L'inspecteur de la santé publique tiendra le vendeur d'aliments responsable et n'interviendra pas auprès de l'organisateur de l'événement au nom du vendeur d'aliments.

5. DÉLIVRANCE DE LICENCE

Les locaux temporairement destinés aux aliments devront obtenir une licence de classe 3 ou 4.

Bien que la plupart des vendeurs d'aliments doivent obtenir une licence pour locaux temporairement destinés aux aliments, certains locaux destinés aux aliments peuvent être dispensés d'obtenir une licence pour locaux temporairement destinés aux aliments ([se reporter à l'annexe A](#)). Même s'ils n'ont pas à obtenir une licence, les vendeurs d'aliments sont encouragés à consulter un inspecteur de la santé publique au sujet de leur exploitation prévue afin de prévenir les dangers pour la santé. La *Loi sur la santé publique* permet aux inspecteurs de la santé publique de procéder à des inspections et de prendre des mesures dans **tout** local destiné aux aliments si un danger potentiel pour la santé est décelé.

Les vendeurs d'aliments doivent remplir la *Demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments* et le *Formulaire obligatoire de renseignements sur les locaux temporairement destinés aux aliments* comme il est décrit à la [Section 7](#) des présentes lignes directrices. Les vendeurs d'aliments doivent aussi consulter le *Guide de l'inspecteur de la santé publique sur l'inspection des locaux destinés aux aliments* pour s'assurer qu'ils répondent aux critères des Services de protection de la santé ([se reporter à la Section 9](#)).

Une licence qui permet d'exploiter temporairement des locaux destinés aux aliments est délivrée pour un événement, un emplacement et une période précis. Cela signifie que les licences ne sont pas transférables et que le vendeur doit présenter une nouvelle demande de licence s'il souhaite exploiter un local destiné aux aliments à un autre événement.

5.1 CLASSE 3

Les locaux destinés aux aliments de classe 3 sont des locaux où des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, étalés, distribués, vendus ou offerts pour la vente sur place **sans transformation ni préparation**.

5.2 CLASSE 4

Les locaux destinés aux aliments de classe 4 s'entendent de locaux où les aliments sont **préparés ou transformés** afin d'être vendus et consommés sur place ou hors des lieux.

5.3 LES LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS TITULAIRES D'UNE LICENCE DE L'EXTÉRIEUR DU NOUVEAU-BRUNSWICK

Les licences **ne** sont **pas** transférables d'une autre province ou d'un territoire.

Si un exploitant vient d'une autre province (p. ex. la Nouvelle-Écosse) où il est titulaire d'une licence, il **doit** quand même faire une demande de licence pour locaux temporairement destinés aux aliments au Nouveau-Brunswick et l'obtenir.

La seule exception concerne actuellement les machines distributrices mobiles (p. ex. les camions de restauration) détenant une licence d'une autre province. Elles n'ont pas à obtenir une nouvelle licence au Nouveau-Brunswick.

5.4 LES LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS TITULAIRES D'UNE LICENCE DU NOUVEAU-BRUNSWICK À L'EXTÉRIEUR DE L'ÉVÉNEMENT

La licence de locaux destinés aux aliments de classe 4 et de classe 5 à l'extérieur de l'événement autorise son titulaire à faire ce qui suit dans ses installations à l'événement temporaire :

- transporter des aliments;
- garder des aliments au froid ou au chaud;
- réchauffer des aliments cuits à l'avance (comme des lasagnes, des soupes, des ragoûts, des pâtés à la viande, etc.);
- Diviser les aliments en portions ou assembler différents aliments dans une assiette en vue de les servir.
- laver la vaisselle;
- tous les types d'activité de classe 3, par exemple, un titulaire de licence de classe 4 qui fait de la vente ambulante de poisson à l'événement temporaire, ou l'exploitant d'une usine fromagère titulaire de licence de classe 5 qui amène du fromage en bloc qu'il subdivise en portions plus petites pour la vente à l'événement temporaire.

Toutefois, si le même titulaire de licence de classe 4 ou de classe 5 désire faire cuire, mélanger des aliments ou des ingrédients, les couper ou les hacher à l'événement temporaire, il doit se procurer une deuxième licence de classe 4 pour ses installations à l'événement temporaire. Ceci ne s'appliquerait pas aux cantines mobiles qui ont une licence au Nouveau-Brunswick qui les autorise à préparer des aliments directement dans leur unité mobile. Cette règle ne s'appliquerait pas dépôts d'aliments mobiles détenant une licence au Nouveau-Brunswick pour la préparation d'aliments directement dans l'unité, à moins que les dépôts d'aliments mobiles décident de se relier à des kiosques « satellites » au même événement.

5.5 MODALITÉS ET CONDITIONS

Des conditions peuvent être rattachées à la licence lors de sa délivrance aux vendeurs d'aliments des activités temporaires. Elles peuvent notamment comprendre une liste précise d'aliments potentiellement dangereux qu'un titulaire a le droit de préparer ou de vendre durant l'événement.

Toute modification apportée aux « modalités et conditions » exigera la présentation d'une

nouvelle demande de licence. **Étant donné le court laps de temps d'un événement temporaire, l'approbation d'autres produits alimentaires potentiellement dangereux ne sera pas possible.** Par conséquent, il est très important que le vendeur d'aliments insère une liste de tous les produits alimentaires qu'il compte vendre au tout début de sa demande.

Les « modalités et conditions » peuvent se rapporter aux éléments suivants, sans toutefois s'y limiter :

- le type d'aliment;
- le type de préparation;
- l'importance de la manipulation;
- l'équipement et les ustensiles;
- les heures d'exploitation (p. ex. à la lumière du jour seulement);
- les dispositions prises avec des locaux hors site destinés aux aliments de classe 4 ou 5 utilisés dans le cadre de son exploitation et toute préoccupation connexe (p. ex. transport des aliments).

6. ALIMENTS DONT LA VENTE OU L'OFFRE DE VENTE EST INTERDITE À UN ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE

Voici quelques **exemples d'aliments interdits** :

- Tous les produits laitiers au lait cru, sauf s'ils proviennent d'une laiterie de classe 5 détenant un permis provincial ou d'un établissement agréé par le gouvernement fédéral ou titulaire d'une licence délivrée par ce dernier.
- Les aliments peu acides en conserve ou en bouteille (sauf ceux produits dans des installations titulaires d'une licence), par exemple : les légumes qui ne sont pas acidifiés au vinaigre (asperges, betteraves, maïs, ail, haricots verts, poivrons), les champignons, le poulet et le foie de poulet, le jambon, le pâté de foie, les saucisses, les produits de poisson fumé, salé et fermenté, le ragoût de poulet ou de bœuf ainsi que le poisson ou les mollusques et crustacés (mactres d'Amérique, huîtres, fricot aux coques, homard) en bouteille, et la viande en bouteille.
- Le poisson fumé, les crustacés et les produits de la mer, sauf s'ils ont été produits dans des installations autorisées ou détenant un permis.
- La viande et la volaille ou les produits de la viande et de la volaille provenant d'animaux n'ayant pas été abattus dans des établissements détenant un permis provincial ou agréés/titulaires d'une licence délivrée par le gouvernement fédéral.
- Les champignons de culture fourragère.
- Des aliments préparés dans la cuisine d'un domicile privé où des repas ou des aliments sont préparés pour des membres de la famille, des invités qui ne paient pas ou dans le cadre d'un arrangement privé avec un pensionnaire.

Cette liste ne vise pas à inclure tous les aliments interdits. En cas de doute au sujet de votre produit, vous devriez consulter un inspecteur de la santé publique.

7. PROCESSUS DE DEMANDE

7.1 REMPLIR LA DEMANDE

Afin d'être approuvé à titre de vendeur d'aliments, il faut remplir les documents suivants :

- [Annexe D – Demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments](#) – page 1.
 - Il est aussi possible d'obtenir la *Demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments* aux endroits suivants :
 - à un bureau quelconque de Service Nouveau-Brunswick (SNB);
 - en ligne à l'adresse www.snb.ca (plus précisément <https://www.pxw1.snb.ca/snb7001/b/1000/CSS-FOL-35-1762B.pdf>);
 - au bureau régional du Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité ([se reporter à l'annexe C](#)).
- [Annexe E – Formulaire obligatoire de renseignements sur les locaux temporairement destinés aux aliments](#)

Les demandes et la documentation correspondante peuvent être envoyées au bureau du Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité ([se reporter à l'annexe C](#)).

REMARQUE: Une demande envoyée par un vendeur d'aliments sera uniquement jugée complète lorsque la *Demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments* et le *Formulaire obligatoire de renseignements sur les locaux temporairement destinés aux aliments*, comptant tous les renseignements nécessaires, ont été envoyés au Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité. Les vendeurs d'aliments doivent présenter leur demande de licence pour locaux temporairement destinés aux aliments quinze jours avant l'événement au Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité afin que ces derniers traitent leur demande.

7.2 DROITS DE LICENCE

Il n'y a aucun droit à payer pour obtenir une licence de locaux temporairement destinés aux aliments.

8. INSPECTION DE LA SANTÉ PUBLIQUE

Les inspecteurs de la santé publique des Services de protection de la santé du ministère de la Sécurité publique font respecter la *Loi sur la santé publique* au nom du ministère de la Santé.

Lorsqu'un inspecteur de la santé publique le juge nécessaire, un vendeur d'aliments à un événement alimentaire temporaire peut devoir faire l'objet d'une inspection avant la délivrance d'une licence et avant le début de l'exploitation des locaux. Des inspecteurs de la santé publique peuvent réaliser des inspections de routine de locaux

temporairement destinés aux aliments titulaires d'une licence durant l'événement.

Les inspections de routines sont des évaluations complètes et non annoncées des locaux, y compris des installations, des pratiques opérationnelles et des documents sur place exigés par les règlements. Toute infraction aux règlements ou aux modalités et conditions de la licence sera consignée et fera l'objet d'une discussion avec le vendeur d'aliments titulaire d'une licence ou avec la personne responsable au moment de l'inspection.

REMARQUE : Étant donné la courte durée d'un événement temporaire, les locaux comportant des lacunes critiques ou graves ne pouvant pas être corrigées immédiatement pourraient se faire retirer leur licence. De plus, si l'inspecteur de la santé publique estime qu'un aliment quelconque pose un danger immédiat pour la santé, cet aliment sera saisi et détruit.

Il pourrait ne pas y avoir suffisamment de temps pour corriger la situation, faire une nouvelle demande, suivre de la formation ou prendre toute autre mesure nécessaire. Par conséquent, si des locaux temporairement destinés aux aliments ont été fermés, il est possible qu'ils demeurent fermés pour le reste de l'événement.

9. CRITÈRES EMPLOYÉS PAR LES INSPECTEURS DE LA SANTÉ PUBLIQUE POUR DÉTERMINER LA CONFORMITÉ

Veillez vous référer au *Guide de l'inspecteur de la santé publique sur l'inspection des locaux destinés aux aliments* en ligne au : <http://www2.gnb.ca/content/dam/gnb/Departments/h-s/pdf/fr/MilieusSains/GuideInspecteurSantePublique.pdf>.

Pour faciliter la vérification de leur niveau de conformité, les vendeurs d'aliments peuvent commencer par consulter les critères énumérés à l'[annexe F – Aide-mémoire sur les locaux temporairement destinés aux aliments](#).

10. ORIENTATION SUPPLÉMENTAIRE POUR LES VENDEURS D'ALIMENTS

10.1 Vérification de la qualité de l'eau

Dans le cadre du processus de délivrance de licences, les vendeurs d'aliments doivent démontrer qu'ils ont un approvisionnement adéquat et sûr en eau potable.

Avant l'exploitation :

- L'eau doit être analysée aux frais de l'organisme commanditaire, de l'organisateur ou de l'exploitant des locaux destinés aux aliments. Cela ne s'appliquerait pas aux sources d'approvisionnement en eau publiques dotées de plans d'échantillonnage d'eau et qui sont surveillées par les Services de protection de la santé.
- Si l'événement doit être approvisionné en eau à partir d'un puits privé, il faut effectuer au moins une analyse bactériologique acceptable avant d'en commencer l'exploitation, et l'échantillon doit être prélevé au plus deux semaines avant l'événement.

- Tous les résultats doivent être envoyés aux Services de protection de la santé au plus tard une semaine avant l'événement.
- Les Services de protection de la santé pourraient recommander des vérifications de la qualité de l'eau supplémentaire pendant toute la durée de l'événement.

10.2 Infrastructure hydraulique (le cas échéant)

Dans certains cas, les vendeurs d'aliments peuvent devoir faire installer des canalisations d'eau temporaires qui seront raccordées à l'approvisionnement en eau potable de l'événement. Dans d'autres événements d'envergure, le raccordement à la source d'approvisionnement en eau potable de l'événement pourrait être plus étendu (p. ex. il faudra peut-être que les canalisations temporaires soient raccordées à des stations d'eau potable, à des blocs sanitaires – salles dotées de toilettes et de lavabos pour le lavage des mains, etc.).

Dans chacun des cas, l'organisateur de l'événement doit s'assurer que les travaux associés à l'infrastructure hydraulique sont coordonnés et gérés d'une manière conforme aux exigences des Services de protection de la santé. Cela obligera peut-être l'organisateur de l'événement à retenir les services d'un ingénieur ou d'un exploitant d'un réseau d'aqueduc municipal.

Si une infrastructure hydraulique est nécessaire, il faut suivre les étapes suivantes :

- Les matériaux qui se trouvent en contact avec l'eau potable doivent respecter les normes de la National Sanitation Foundation (NSF).
- Il faut envoyer des procédures de désinfection écrites aux Services de protection de la santé, lesquelles doivent être approuvées par ces derniers avant l'exécution des travaux. La procédure de désinfection suivante est un exemple de la façon dont un vendeur d'aliments peut désinfecter son tuyau lorsqu'il se raccorde à la source d'eau de l'événement temporaire :
 - Étape 1 : Utiliser un tuyau approuvé par la National Sanitation Foundation (NSF).
 - Étape 2 : Laver l'intérieur et l'extérieur du tuyau avec une solution de liquide à vaisselle, puis rincer à l'eau potable.
 - Étape 3 : Connecter une extrémité du tuyau.
 - Étape 4 : Préparer une solution désinfectante en mélangeant 2 ¼ cuillères à thé d'eau de Javel à 4,5 litres d'eau (100 mg/l).
 - Étape 5 : Remplir le tuyau de solution. Une fois le tuyau rempli, connecter son extrémité restante et laisser reposer pendant trois heures. Remarque : Lorsque vous désinfectez le tuyau, assurez-vous qu'il n'est pas connecté à la conduite de distribution.
 - Étape 6 : Lorsque les trois heures se sont écoulées, vider le tuyau et le rincer avec de l'eau potable. Continuer de rincer jusqu'à la disparition de l'odeur de chlore.
- Les normes sur l'eau potable de l'American Water Works Association (AWWA) doivent être respectées avant la mise en service de l'infrastructure hydraulique.
- Avant le raccordement à une source d'approvisionnement en eau potable, tous les branchements doivent être désinfectés conformément aux pratiques exemplaires de gestion énoncées dans les normes de l'AWWA.
- Il faut également faire analyser et consigner les résidus de chlore à toutes les

extrémités des canalisations de distribution. Ces résultats seront éventuellement demandés par l'inspecteur de la santé publique, qui peut également établir le calendrier de présentation de ces données.

- S'il faut prévoir une désinfection en continu, le traitement UV représente souvent la meilleure solution pour ce type d'événement; toutefois, un prétraitement de l'eau pourrait être nécessaire.
- Pour ce qui concerne les dispositifs anti-refoulement, il faut prévoir une consultation avec l'inspecteur provincial en plomberie. L'inspecteur en santé publique peut demander une copie du rapport de l'inspecteur de plomberie.

10.3 Récipients à eau

- Les vendeurs d'aliments doivent s'assurer que les récipients servant à stocker l'eau sont de qualité alimentaire et ont été bien nettoyés et désinfectés avant l'utilisation. La procédure suivante est un exemple de la façon dont les vendeurs d'aliments peuvent nettoyer et désinfecter leurs récipients à eau :
 - Étape 1 : Nettoyer le récipient en le remplissant d'une solution nettoyante propre et chaude.
 - Étape 2 : Rincer le récipient avec de l'eau tiède propre.
 - Étape 3 : Désinfecter le récipient en le remplissant d'eau tiède propre et de 100 ppm de chlore ou de 200 ppm de sels d'ammonium quaternaire. Remarque : Les vendeurs d'aliments doivent avoir des bandes d'essai pour désinfectant afin de vérifier que la solution désinfectante est à la bonne force.
 - Étape 4 : Vider le récipient et laisser sécher à l'air.

10.4 Glace

- La glace doit provenir d'une source approuvée. La glace utilisée à des fins de consommation dans des boissons doit être rangée de manière à être protégée contre toute contamination.

10.5 Installations sanitaires

- Les eaux grises qui ne sont pas évacuées dans un réseau d'égouts doivent être stockées dans des récipients étanches munis de couvercles bien ajustés en attendant le ramassage et l'élimination. Les récipients à eaux grises doivent être d'au moins 15 % plus grands que leur réservoir d'eau. Les récipients doivent être vidés quotidiennement ou aussi souvent que nécessaire pour éviter tout risque sanitaire.
- Il est interdit aux vendeurs d'aliments de diriger des canalisations d'eaux usées vers les puisards ou de déverser des eaux usées dans un puisard.
- Les déchets liquides qui ne sont pas évacués dans un réseau d'égouts doivent être entreposés, transportés et éliminés de manière à ne présenter aucun danger pour la santé.

10.6 Déchets solides

- Les déchets solides doivent être conservés dans des contenants étanches, non absorbants et lavables à couvercles hermétiques ou dans d'autres récipients étanches approuvés.
- Ils seront ramassés quotidiennement et aussi souvent que nécessaire pour prévenir un

danger pour la santé.

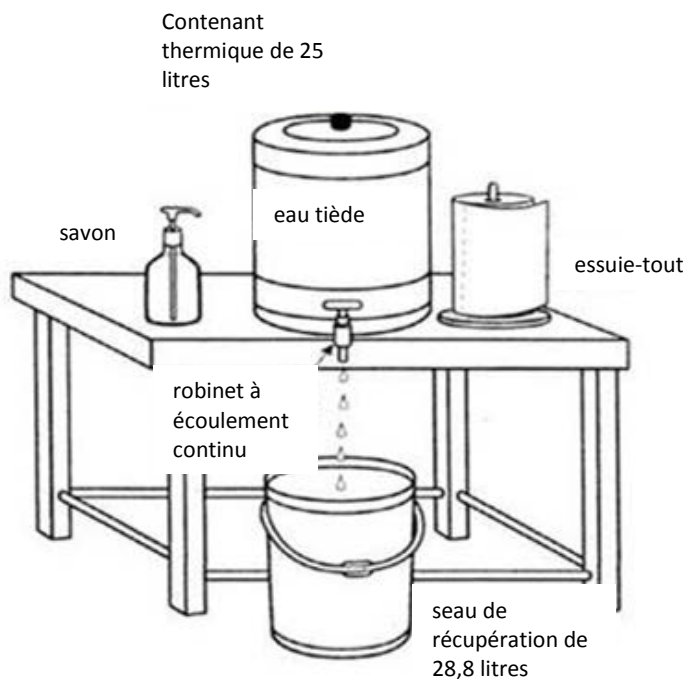
- Les déchets solides doivent être éliminés dans un endroit et d'une manière jugés acceptables par le ministère de l'Environnement et des Gouvernements locaux.
- Chaque vendeur d'aliments doit avoir son propre contenant de déchets solides. Les déchets solides doivent être retirés des locaux du vendeur d'aliments et de l'environnement immédiat régulièrement afin d'éviter l'accumulation susceptible d'entraîner un danger pour la santé.

10.7 Postes de lavage des mains

Aux fins des *Lignes directrices à l'intention des vendeurs d'aliments lors d'événements temporaires*, de l'eau tiède sera acceptée au lieu d'eau chaude étant donné qu'il sera difficile de fournir de l'eau chaude à de nombreux événements temporaires en plein air.

Pour ce faire, tout équipement relié à la tuyauterie peut être utilisé; cependant, l'eau courante doit, au minimum, être tiède et d'une source potable. Les éviers doivent être d'une dimension qui permet de se laver les mains de façon adéquate.

Si un bidon est utilisé comme réservoir d'eau, le bidon doit être un contenant thermique d'un volume d'au moins 25 litres. Le récipient à eaux grises (seau de récupération) doit être d'au moins 15 % plus grand que le réservoir d'eau. Le récipient à eaux grises doit être vidé quotidiennement ou aussi souvent que nécessaire pour éviter tout risque sanitaire. Voir la photo : méthode du bidon.



Annexe A – Législation et autorité

- Les alinéas 3(1)e), f), j), k) et l) du Règlement sur les locaux destinés aux aliments stipule : « *Le présent règlement ne s'applique pas à ce qui suit :*

e) un kiosque de produits maraîchers qui n'offre que des fruits et légumes entiers non coupés;

f) un endroit où seulement des aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux sont entreposés, mis en montre, présentés, distribués, transportés, vendus ou offerts à la vente, alors qu'ils n'y ont pas été préparés, fabriqués ou transformés;

j) un local destiné aux aliments d'un organisme à but non lucratif où des aliments sont préparés pour une activité d'une seule journée;

k) un local destiné aux aliments où, à l'occasion, des aliments sont préparés et vendus afin de recueillir des fonds pour un organisme à but non lucratif;

l) un comptoir où seulement de la crème glacée dure et des garnitures pour crème glacée sont vendues, mais ne sont ni produites ni traitées.

- L'article 5 de la *Loi sur la santé publique* stipule : « Lorsqu'un médecin-hygiéniste ou un inspecteur de la santé publique a des motifs raisonnables de croire à la présence d'un danger pour la santé dans des locaux, il doit faire ou faire faire une enquête pour déterminer la présence du danger ».
- Le paragraphe 6 (1 à 12) de la *Loi sur la santé publique* donne le pouvoir d'émettre des ordonnances lorsqu'il existe des motifs raisonnables de croire à la présence d'un danger pour la santé.
- Le paragraphe 7 (1) de la *Loi sur la santé publique* énonce : « Le médecin-hygiéniste, l'inspecteur de la santé publique ou l'inspecteur agroalimentaire qui a des motifs raisonnables de croire que l'état d'une substance, d'une chose, d'une plante ou d'un animal autre qu'un être humain constitue un danger pour la santé peut procéder ou faire procéder à sa saisie ».

Le paragraphe 12(1) de la *Loi sur la santé publique* énonce : « Nul ne peut exploiter des locaux destinés aux aliments sans être titulaire d'une licence délivrée conformément à la présente loi et aux règlements ».

- L'article 16 de la *Loi sur la santé publique* énonce : « Il est interdit à quiconque de vendre ou d'offrir à la vente tout aliment impropre à la consommation humaine pour raison de maladie, frelatage, impureté ou pour toutes autres causes ».

- Le paragraphe 43(1) de la *Loi sur la santé publique* énonce : « Un médecin-hygiéniste ou un inspecteur peut, aux fins de la présente loi, afin de s'assurer de l'application de toute disposition de la présente loi ou des règlements ou afin d'exercer un pouvoir ou une fonction prévue par la présente loi ou les règlements, prendre l'une quelconque des mesures suivantes :
 - a) entrer dans tous locaux, y avoir accès, y passer ou les traverser;
 - b) faire des inspections, des examens, des vérifications et des enquêtes;
 - c) exécuter ou exiger l'exécution de copies ou d'extraits de documents ou de registres relatifs à un examen, à une inspection, à une vérification ou à une enquête;
 - d) prendre ou exiger la prise d'échantillons relatifs à une inspection, un examen, une vérification ou une enquête. »

Annexe B : Définitions

« Abattoir » s'entend d'un lieu où des animaux des espèces bovines, ovines, porcines ou autres ou encore de la volaille sont abattus aux fins de consommation.

« Locaux destinés aux aliments de classe 3 » s'entend de locaux destinés aux aliments où des aliments potentiellement dangereux sont entreposés, manipulés, étalés, distribués, vendus ou offerts pour la vente sur place sans préparation ni transformation.

« Locaux destinés aux aliments de classe 4 » s'entend de locaux destinés aux aliments où les aliments :

sont préparés ou transformés, sans abattage ou sans pasteurisation, ni traitement thermique dans le cas de la viande ou du poisson;

- a) sont vendus et consommés sur place ou hors des lieux, mais ne sont pas destinés à la distribution en gros.

« Locaux destinés aux aliments de classe 5 » s'entend de locaux dans lesquels des aliments sont transformés en vue d'être vendus directement aux consommateurs ou préparés pour une distribution en gros.

« Contenant » s'entend d'un récipient ou emballage utilisé pour emballer, emballer, contenir ou couvrir les aliments.

« Contamination », en ce qui a trait aux aliments, s'entend des conditions qui permettent :

- a) l'introduction d'une matière étrangère;
- b) l'introduction ou la multiplication des microorganismes ou de parasites qui provoquent des maladies;
- c) l'introduction ou la production de toxines.

« Équipement » s'entend d'un appareil, dispositif, batterie ou instrument qui est ou peut être utilisé lors des opérations effectuées dans un local destiné aux aliments ou pour son entretien sauf les ustensiles.

« Organisateur de l'événement » s'entend de la personne ou l'organisation chargée de surveiller l'événement dans son ensemble.

« Poisson » s'entend des poissons, mollusques, crustacés et échinodermes ou toutes parties de ceux-ci ainsi que les produits et les sous-produits qu'on en tire.

« Aliment » s'entend des aliments ou boissons, y compris le lait, destinés à la consommation humaine et s'entend également d'un ingrédient des aliments ou des boissons destinés à la consommation humaine.

« Surface de contact des aliments » s'entend de la surface de l'équipement ou des ustensiles avec laquelle les aliments entrent normalement en contact, y compris les surfaces de comptoir.

« Locaux destinés aux aliments » s'entend des locaux où des aliments ou du lait sont fabriqués, transformés, préparés, entreposés, manipulés, étalés, 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.

« Manipulation » s'entend de la subdivision ou du emballage seulement d'aliments potentiellement dangereux.

« Poste de lavage des mains » désigne un lavabo alimenté en eau courante potable aussi bien froide que chaude et tout près duquel se trouvent un distributeur de savon liquide ou en poudre et de quoi se sécher les mains : soit des serviettes en papier dans un distributeur, soit un séchoir à air forcé.

« Danger pour la santé » s'entend :

- a) d'un état dans lequel se trouvent des locaux;
- b) d'une substance, d'une chose, d'une plante ou d'un animal, à l'exception des êtres humains;
- c) d'un solide, d'un liquide, d'un gaz ou d'une combinaison de ceux-ci;
- d) d'un bruit ou d'une vibration ou radiation.

qui a ou pourrait avoir un effet nuisible sur la santé d'une personne.

« Licence » s'entend d'une licence qui permet d'exploiter des locaux destinés aux aliments.

« Titulaire » s'entend d'une personne à qui une licence a été délivrée et qui l'autorise à exploiter des locaux destinés aux aliments.

« Lait » s'entend du lait provenant de tout animal autre qu'un être humain et destiné à la consommation humaine.

« Réseau autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées » s'entend d'une fosse septique comportant un champ d'évacuation des eaux usées en profondeur et s'entend également de tout autre réseau autonome d'évacuation et d'épuration des eaux usées qui n'est pas raccordé à un dispositif de traitement des eaux usées approuvé par le ministre de l'Environnement aux termes de la *Loi sur l'assainissement de l'eau*.

« Animal nuisible » s'entend de tout animal ou arthropode qui peut contaminer les aliments ou les surfaces de contact et s'entend également des rats, des souris, des coquerelles et des mouches.

« Eau potable » s'entend de l'eau qui, pour des considérations de santé, convient à la préparation des aliments et à la consommation par les humains.

« Potentiellement dangereux », en ce qui a trait aux aliments, s'entend d'une forme ou d'un état qui favorise la croissance de microorganismes pathogènes ou la production de toxines. Ces aliments se caractérisent généralement par une activité de l'eau supérieure à 0,85 et un pH supérieur à 4,6. Sont compris, les aliments à risque élevé et modéré qui sont prêts à

consommer lorsqu'ils sont servis ou vendus au consommateur. Voici des exemples d'aliments potentiellement dangereux :

- la viande et les produits de viande;
- le poisson, les crustacés et les fruits de mer;
- la volaille;
- les œufs;
- les pâtisseries et les tartes fourrées à la crème;
- les fruits et les légumes coupés.

« Transformation » s'entend notamment d'abattre, d'éviscérer, de procéder à un traitement thermique, de fumer, de saler, de mariner, de pasteuriser et de transformer de nouveau des aliments déjà transformés.

« Inspecteur de la santé publique » s'entend d'un inspecteur de la santé publique nommé en vertu de l'article 62 de la *Loi sur la santé publique*.

« Réseau public d'adduction d'eau » s'entend d'un réseau d'adduction d'eau qui appartient à une municipalité, une communauté rurale ou à la Couronne du chef de la Province ou qu'exploite une municipalité, une communauté rurale ou la Couronne du chef de la Province, et comprend tous les autres réseaux d'adduction d'eau appartenant à d'autres personnes prescrites par règlement ou exploités par elles.

« Assainir » s'entend de traiter au moyen de procédés qui détruisent la plupart des microorganismes, y compris tous les pathogènes.

« Articles jetables » s'entend de tout article comme les gobelets, les assiettes, les couteaux, les fourchettes, les cuillères, les pailles et les autres articles qui sont destinés à n'être utilisés qu'une seule fois pour le service et la consommation des aliments.

« Locaux temporairement destinés aux aliments » s'entend des locaux destinés aux aliments qui sont en exploitation pour une période d'au plus quatorze jours consécutifs dans le cadre d'un seul événement ou d'une seule célébration.

« Ustensiles » s'entend des ustensiles de cuisine, articles de table, verres, coutellerie et autres choses semblables qui servent à la manipulation, à la préparation, à la transformation, à la mise en montre, à la présentation, au service, à la distribution, à l'entreposage et à contenir et à consommer les aliments.

« Réseau d'adduction d'eau » désigne un ouvrage qui fournit ou peut fournir de l'eau destinée à la consommation humaine.

Annexe C – Coordonnées du Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité.

Pour les demandes n'exigeant pas de droits, les demandes et la documentation correspondante doivent être soumises par courriel, par la poste, ou par télécopieur au Direction de la réglementation des jeux, des alcool et de la sécurité.

Ministère de la Justice et de la Sécurité publique
Direction de la réglementation des jeux, des alcools et de la sécurité
C.P. 6000
20 rue McGloin, 3 étage
Fredericton, N.-B. E3A 5T8
Téléphone: (506) 453-7472
Télécopieur: (506) 453-3044
Courriel: foodlicencenb.licencealimentairenb@gnb.ca

Adresses de courriel :	
Central / centrale	FoodLicenceCentral.LicenceAlimentsCentrale@gnb.ca
East / est	FoodLicenceEast.LicenceAlimentsEst@gnb.ca
North / nord	FoodLicenceNorth.LicenceAlimentsNord@gnb.ca
South / sud	FoodLicenceSouth.LicenceAlimentsSud@gnb.ca

Annexe D – Demande de licence pour exploiter des locaux destinés aux aliments

APPLICATION FOR FOOD PREMISES LICENCE

DEPARTMENT OF HEALTH

I hereby make application for a licence to operate a Food Premises in accordance with Section 12(1) under the *Public Health Act*.

Please fill in all information requested to avoid a processing delay.

DEMANDE DE LICENCE POUR EXPLOITER DES LOCAUX DESTINÉS AUX ALIMENTS

MINISTÈRE DE LA SANTÉ

Par la présente, je demande une licence d'exploitation des locaux destinés aux aliments conformément à l'article 12(1) en vertu de la *Loi sur la santé publique*.

Veillez fournir tous les renseignements demandés afin d'éviter de retarder l'évaluation.

Name of Food Premises (Store Front Name)/ Nom de l'établissement (Nom du marché) :					
Name of applicant and any authorized representative/ Nom du demandeur et de l'agent ou du représentant autorisé :					
Business corporation name and number/ Nom et numéro de la société :					
Email / Courriel :			Telephone / Téléphone :		
Mailing address of Food Premises / Adresse postale des locaux destinés aux aliments :			Fax (if available / si disponible) :		
			Postal Code / Code postal :		
Location of Food Premises (if different) / Lieu des locaux destinés aux aliments (si différent) :					
Seating capacity / Nombre de places assises :		Number of employees / Nombre d'employés :		NBGIC Parcel identification No. (PID)/Numéro d'identification de parcelle de la CIGNB (NID) :	
Is this a licence renewal? / S'agit-il d'un renouvellement de licence? <input type="checkbox"/> Yes / Oui <input type="checkbox"/> No / Non			If Yes, please indicate licence number / Si oui, veuillez indiquer votre numéro de licence :		

Type of Food Premises (Check one of the following)/ La classe des locaux à exploiter (Cocher une des classes suivante)	<input type="checkbox"/> Class/Classe 3	<input type="checkbox"/> Class/Classe 4	<input type="checkbox"/> Class/Classe 5						
<input type="checkbox"/> Day Care or Community Placement Residential Facility / Garderie ou placement communautaire de type résidentiel (3 – 4) <input type="checkbox"/> Temporary Event / Locaux temporaries (3 - 4) <input type="checkbox"/> Not-for-Profit / Organisme à but non lucratif (3 – 5)	Public Market / Marché publique (3 – 4) : <input type="checkbox"/> Less than 160 days/yr / Moins de 160 jours/an <input type="checkbox"/> 160 or more days/yr / 160 ou plus jours/an	<input type="checkbox"/> Dairy Plant / Laiterie (5) <input type="checkbox"/> Abattoir (5) <input type="checkbox"/> Maple Syrup / Produits acéricoles (5)							
Water Supply / Approvisionnement d'eau :									
<input type="checkbox"/> Communal/Municipal – Collectif/Municipal <input type="checkbox"/> Private (Drilled Well) / Privé (puits foré)									
*Note : If private, has a water sample been tested? (attach results) / Dans le cas d'une source d'eau privé, a-t-on analysé un échantillon d'eau? (attacher le résultat)									
Type of Sewage Disposal / Par quoi les eaux usées sont évacuées :									
<input type="checkbox"/> Communal/Municipal – Collectif/Municipal <input type="checkbox"/> Private (Septic System) / Privé (système d'égout)									
Organization or Individual to receive Annual Renewal Notice / Organisation ou particulier recevant l'avis de renouvellement annuel:									
Mailing Contact Person / Personne ressource pour la correspondance :									
Address to where Renewal Notice is to be mailed / Adresse où l'avis de renouvellement doit être envoyé :			Postal code / Code postal						
			<table style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width:15%; height: 20px;"></td> <td style="width:15%; height: 20px;"></td> <td style="width:15%; height: 20px;"></td> <td style="width:15%; height: 20px;"></td> <td style="width:15%; height: 20px;"></td> <td style="width:15%; height: 20px;"></td> </tr> </table>						
Telephone / Téléphone :		Fax / Téléc. (if available / si disponible) :							
Correspondence / correspondance <input type="checkbox"/> English / Anglais <input type="checkbox"/> French / Français									

I hereby declare that I will abide fully by the requirements of the *Food Premises Regulation* under the *Public Health Act.* / Je déclare que je me conformerai en tout temps aux exigences du *règlement sur les locaux destinés aux aliments* pris en vertu de la *Loi sur la santé publique.*

**Signature of Applicant/
Signature du demandeur:** _____

Date : _____ 20 ____

FOR OFFICE USE ONLY / POUR UTILISATION DU BUREAU SEULEMENT					
PAYMENT:			PAIEMENT :		
<i>To be completed and returned to a Service New Brunswick Office accompanied by the required fee.</i>			<i>Remplir et faire parvenir au bureau de Services Nouveau-Brunswick avec les droits prescrits.</i>		
CLASS 3	PLU 351670	\$50	CLASS 3	PLU 351670	50 \$
CLASS 4	PLU 351671	\$265	CLASSE 4	PLU 351671	265 \$
CLASS 5	PLU 351672	\$350	CLASSE 5	PLU 351672	350 \$
CLASS 5 MAPLE SYRUP	PLU 351675	\$50	CLASSE 5 PRODUITS ACÉRIQUES	PLU 351675	50 \$
CLASS 5 ABATTOIR	PLU 351676	\$475	CLASSE 5 ABATTOIR	PLU 351676	475 \$
CLASS 5 DAIRY PLANT	PLU 351677	\$1050	CLASSE 5 LAITERIE	PLU 351677	1050 \$

ANNEXE E – Formulaire obligatoire de renseignements sur les locaux temporairement destinés aux aliments

Nom des locaux temporairement destinés aux aliments		
A. Renseignements sur l'événement		
Nom de l'événement (s'il y a lieu)	Emplacement proposé (numéro, rue, ville)	
Début de l'exploitation Date : Heure :	Fin de l'exploitation Date : Heure :	Prêt pour l'inspection Date : Heure :
Coordonnateur de l'événement: Nom : Numéro de téléphone :	Y a-t-il une entente écrite sur l'offre de services par le coordonnateur? Dans l'affirmative, veuillez joindre un exemplaire (remarque : il est possible que le coordonnateur fournisse un exemplaire au nom de tous les locaux temporairement destinés aux aliments).	
B. Renseignements sur les installations		
eau et installations de lavage des mains		
Indiquez la source d'approvisionnement en eau potable et décrivez comment l'eau sera fournie. Fournissez la preuve que l'eau est potable.	Décrivez le nombre, l'emplacement et la disposition des installations de lavage des mains destinées aux employés qui manipulent les aliments.	
Quelle est la taille des réservoirs d'eau, le cas échéant?		
égouts et eaux usées		
Décrivez les méthodes d'élimination des eaux d'égout et des eaux usées.	Décrivez comment et où les eaux usées du lavage de la vaisselle, des ustensiles et des mains seront recueillies, entreposées et éliminées.	
Quelle est la taille des réservoirs d'eaux usées, le cas échéant?	Décrivez les installations de toilette et leur emplacement par rapport à vos locaux temporairement destinés aux aliments. Quel type d'installations est prévu pour le lavage des mains à cet endroit?	

Autres informations sur l'établissement	
Décrivez la surface des planchers, des murs et des plafonds et l'éclairage.	Décrivez comment l'électricité sera fournie. Sera-t-elle fournie 24 heures sur 24?
C. Dotation en personnel et expérience et formation en matière de sécurité du personnel	
Combien d'employés s'occuperont des activités de vente d'aliments dans votre kiosque? Quel est leur niveau d'expérience en ce qui a trait à la préparation d'aliments? Indiquez toute formation en salubrité alimentaire qu'ils ont suivie et le moment où ils l'ont suivie.	
D. Pratiques et procédures en matière d'hygiène	
Indiquez les politiques sur la santé du personnel et les pratiques d'hygiène personnelle auxquelles le personnel de supervision s'attend et qui seront surveillées par celui-ci.	
E. Esquisses	
Fournissez une esquisse des locaux temporairement destinés aux aliments. Indiquez et décrivez tout le matériel (y compris le matériel de cuisson et de conservation à froid et à chaud), les installations de lavage des mains, les tables de travail, les installations de lavage de la vaisselle, l'entreposage des aliments et du matériel jetable, les récipients à déchets, le matériel destiné au libre-service des clients et les distributeurs de condiments.	

F. Nettoyage et manutention des déchets	
<p>Décrivez comment et où les ustensiles seront lavés.</p>	<p>Indiquez le type et la force du désinfectant que vous utiliserez (des bandes d'essai sont requises pour vérifier la force du désinfectant).</p>
<p>Comment les produits nettoyants et autres produits chimiques seront-ils entreposés par rapport aux aliments et aux ustensiles?</p>	<p>Indiquez le nombre, l'emplacement et le type de récipients à déchets.</p>
G. Salubrité alimentaire (remarque : il est interdit de préparer les aliments à domicile)	
<p>Fournisseurs accrédités : 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 par le médecin-hygiéniste. Un inspecteur de la santé publique pourrait demander les reçus.</p>	
<p>Décrivez (en étant précis) comment les aliments seront entreposés et transportés si un emplacement hors site est utilisé.</p>	<p>Décrivez comment la température des aliments sera contrôlée pendant l'événement.</p>
<p>Décrivez (en étant précis) comment les aliments surgelés, froids et chauds seront transportés.</p>	<p>Les aliments seront-ils tous préparés sur place?</p> <p style="margin-left: 40px;"> <input type="checkbox"/> Non (remplissez la section A) <input type="checkbox"/> Oui (remplissez la section B) </p>

Section A : Préparation des aliments à d'autres endroits

Nom des locaux destinés aux aliments utilisés pour la préparation des aliments :

N° de permis :

Dates et heures de préparation :

Signature du titulaire de la licence :

Numéro de téléphone :

Aliments inscrits au menu*

Les ingrédients utilisés dans la préparation des aliments inscrits au menu n'ont pas à être énumérés. Seuls les aliments inscrits au menu doivent être énumérés. Au moment d'inscrire un aliment au menu, veuillez vous assurer de donner les détails précis sur cet aliment, par exemple, s'il s'agit de « pizza au pepperoni et au fromage », assurez-vous d'inscrire « pizza au pepperoni et au fromage » et non pas seulement « pizza » ou s'il s'agit de « hamburger au poulet », assurez-vous d'inscrire « hamburger au poulet », et non pas seulement « hamburger ».

Préparation et manipulation des aliments

Pour tous les aliments énumérés, décrivez comment ils seront manipulés et préparés, y compris comment ils seront décongelés, lavés et coupés, cuits, conservés chauds, conservés froids, transportés et réchauffés. Indiquez aussi si les aliments utilisés sont congelés précuits ou congelés non cuits.

* Faites des copies supplémentaires si vous avez besoin de plus d'espace.

Section B : PRÉPARATION DES ALIMENTS DANS LES LOCAUX TEMPORAIREMENT DESTINÉS AUX ALIMENTS

Aliments inscrits au menu*

Les ingrédients utilisés dans la préparation des aliments inscrits au menu n'ont pas à être énumérés. Seuls les aliments inscrits au menu doivent être énumérés. Au moment d'inscrire un aliment au menu, veuillez vous assurer de donner les détails précis sur cet aliment, par exemple, s'il s'agit de « pizza au pepperoni et au fromage », assurez-vous d'inscrire « pizza au pepperoni et au fromage » et non pas seulement « pizza » ou s'il s'agit de « hamburger au poulet », assurez-vous d'inscrire « hamburger au poulet », et non pas seulement « hamburger ».

Préparation et manipulation des aliments

Pour tous les aliments énumérés, décrivez comment ils seront manipulés et préparés, y compris comment ils seront décongelés, lavés et coupés, cuits, conservés chauds, conservés froids, transportés et réchauffés. Indiquez aussi si les aliments utilisés sont congelés précuits ou congelés non cuits.

*Faites des copies supplémentaires si vous avez besoin de plus d'espace.

ANNEXE F - Aide-mémoire sur les locaux temporairement destinés aux aliments

Fournitures et matériel

- Thermomètre(s) à sonde disponible(s) pour vérifier la température interne des aliments chauds et froids potentiellement dangereux.
- Thermomètres pour chaque glacière ou réfrigérateur.
- Plateformes ou étagères pour soulever les aliments à au moins 15 cm (6 po) du sol.
- Contenant(s) neuf(s) et propre(s) de qualité alimentaire pour l'entreposage des aliments.
- Rouleau de pellicule plastique ou de papier d'aluminium pour la protection des aliments.
- Nombre adéquat de tables à surfaces lavables.
- Torchons ou éponges pour nettoyer et désinfecter les aires de préparation.
- Approvisionnement adéquat en eau potable chaude et froide pour le lavage des mains, la préparation des aliments et le nettoyage du matériel.
- Les canalisations d'eau temporaires sont désinfectées.
- Récipients et bacs étanches pour l'entreposage des eaux usées.
- Récipients à glace et pelles à glace.
- Détergent, désinfectant, bandes d'essai pour désinfectant, seau et flacon pulvérisateur avec étiquettes.
- Suffisamment de cuillères à servir, spatules, pinces, etc., et provision emballée d'ustensiles de rechange de façon à ce qu'ils puissent être remplacés toutes les 2 heures (si on ne peut pas laver la vaisselle).
- Savon liquide dans un distributeur et essuie-mains en papier pour le lavage des mains.
- Quantité adéquate de grands sacs à déchets en plastique.
- Source d'énergie, source de réserve (c.-à-d. génératrice, réchaud au propane, etc.).
- Les récipients à eaux grises doivent être d'au moins 15 % plus grands que le réservoir d'eau.

Manipulation des aliments

- Les aliments froids potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et mis en montre à une température de 4 °C (40 °F) ou moins.
- Les aliments chauds potentiellement dangereux doivent être transportés, entreposés et mis en montre à une température d'au moins 60 °C (140 °F).
- Des registres pour la consignation de la surveillance des températures de garde des aliments au chaud et au froid d'aliments potentiellement dangereux.

Hygiène et formation du personnel

- Une politique de santé pour le personnel est élaborée pour s'assurer que : tout le personnel qui entre en contact avec des aliments est exempt de tout symptôme d'une maladie transmissible par des aliments; et que des pratiques d'hygiène personnelle sont suivies pour éviter la contamination des aliments et la transmission de maladies aux clients.
- Des vêtements et des tabliers propres doivent être portés en tout temps dans l'aire de préparation.
- Des résilles, des casquettes ou tout autre moyen pour retenir les cheveux doivent être portés en tout temps pendant la manipulation des aliments.
- Interdiction de manger, de boire et de fumer dans l'aire de préparation des aliments.
- Le personnel a reçu la formation nécessaire en salubrité alimentaire pour garantir qu'il connaît les questions de salubrité des aliments relatives à leurs responsabilités.
- Une preuve de la formation en salubrité alimentaire est disponible aux fins d'examen par l'inspecteur.