

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

Juin 2016

TABLE DES MATIÈRES

1. OBJECTIF	4
2. LÉGISLATION ET AUTORITÉ	4
3. DÉFINITIONS	5
4. CE QUI CONSTITUE UN ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE	7
5. DÉLIVRANCE DE LICENCE	7
5.1. Classe 3	7
5.2. Classe 4	8
5.3. Locaux destinés aux aliments déjà titulaires d'une licence ou désirant obtenir une licence du Ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick	8
5.4. Les locaux destinés aux aliments titulaires d'une licence de l'extérieur du Nouveau-Brunswick ...	9
5.5. Modalités et conditions	9
6. ALIMENTS NON AUTORISÉ À UN ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE	9
7. PROCESSUS DE DEMANDE	10
7.1. Remplir La demande	10
7.2. Droits de licence	11
7.3. Pièces jointes obligatoires	11
7.3.1. Classe 3 (sans manipulation).....	11
7.3.2. Classe 3 (avec manipulation) et classe 4.....	11
8. INSPECTION EN SANTÉ PUBLIQUE.....	13

9.	EXIGENCES RELATIVES AUX LOCAUX TEMPORAIREMENT DESTINÉS AUX ALIMENTS.	14
9.1.	Classe 3 (sans manipulation)	14
9.2.	Classe 3 (avec manipulation) et classe 4.....	15
10.	LIGNES DIRECTRICES POUR LES ORGANISATEURS D'ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE	17
11.	AUTRES RÈGLES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DES LICENCES DE CLASSE 3 ET 4	20
	ANNEXE A – Coordonnées du bureau régional de la direction de la protection de la Santé	22
	ANNEXE B – Formulaire de renseignements sur les locaux temporairement destinés aux aliments.....	23
	ANNEXE C – Aide-mémoire sur les locaux temporairement destinés aux aliments.....	32

1. OBJECTIF

Ces lignes directrices décrivent les exigences relatives aux licences et aux processus pour des locaux destinés aux aliments dans des événements temporaires. Elles fournissent également des renseignements aux exploitants de locaux destinés aux aliments et aux organisateurs d'événements temporaires concernant la sécurité d'exploitation dans une perspective de salubrité alimentaire. Une licence en vertu de la *Loi sur la santé publique* est requise pour l'exploitation de locaux temporairement destinés aux aliments. Le ministère de la Santé exige que les exploitants de locaux qui offrent en vente des aliments ou des boissons fassent approuver au préalable leur emplacement, leurs installations et leurs méthodes de préparation et de service des aliments.

Les organisateurs d'événements temporaires sont encouragés à rencontrer les membres du personnel de la Protection de la santé au moins deux mois avant la tenue d'un événement proposé. La rencontre peut nécessiter la mise sur pied d'un comité multidisciplinaire se composant de représentants du ministère de la Santé, de la municipalité, cité ou ville hôte, des commanditaires de l'événement et des organisateurs de celui-ci. Cette rencontre a pour but de communiquer clairement les exigences du ministère de la Santé en ce qui a trait aux locaux temporairement destinés aux aliments lors d'événements.

Les présentes lignes directrices décrivent les responsabilités des organisateurs d'événement relatives aux locaux temporairement destinés aux aliments. Étant donné que l'ensemble de l'emplacement devra être évalué avant d'obtenir une licence pour locaux temporairement destinés aux aliments, les organisateurs d'événements sont tenus de présenter un plan d'emplacement et un plan d'étage pour qu'ils soient examinés et approuvés par le ministère de la Santé.

Les présentes lignes directrices s'harmonisent avec l'objectif du Programme d'inspection des locaux destinés aux aliments du ministère de la Santé, qui est d'éliminer, de réduire et de contrôler les maladies d'origine alimentaire et de réduire le nombre d'éclousions de maladies d'origine alimentaire. Une maladie d'origine alimentaire, qu'on appelle aussi une intoxication alimentaire, se produit quand une personne devient malade après avoir mangé un aliment contaminé par des agents comme des bactéries, des parasites ou des virus. Ces contaminants biologiques sont également appelés communément des microbes ou des pathogènes. Des contaminants physiques et chimiques comme le verre, le métal, les produits de nettoyage et autres sont d'autres agents qui peuvent contaminer les aliments, causer des blessures ou provoquer des maladies. Les maladies d'origine alimentaire peuvent entraîner des conséquences graves pour les consommateurs, et même être mortelles pour les membres des groupes à risque élevé. Les groupes les plus susceptibles de contracter des maladies d'origine alimentaire ou de connaître des problèmes de santé plus graves sont les enfants d'âge préscolaire, les personnes âgées, les personnes dont le système immunitaire est affaibli et les femmes enceintes.

2. LÉGISLATION ET AUTORITÉ

Voici le libellé de l'article 5 de la *Loi sur la santé publique* : « Lorsqu'un médecin-hygiéniste ou un inspecteur de la santé publique a des motifs raisonnables et probables 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. »

Les paragraphes 6(1) à 6(12) de la *Loi* confèrent le pouvoir de prendre des arrêtés lorsqu'il existe des motifs raisonnables et probables de croire à la présence d'un danger pour la santé.

Le paragraphe 7(1) de la *Loi* prévoit ce qui suit : « Un médecin-hygiéniste ou un inspecteur de la santé publique qui a des motifs raisonnables et probables 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 saisir ou faire saisir la substance, la chose, la plante ou l'animal ».

Voici le libellé du paragraphe 12(1) de la *Loi* : « 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* se lit comme suit : « 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 ».

3. 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 :

- a) sont préparés ou transformés, sans abattage ou sans pasteurisation, ni traitement thermique dans le cas de la viande ou du poisson;
- b) 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, 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 remballage seulement d'aliments potentiellement dangereux.

« *Poste de lavage des mains*¹ » s'entend d'un lavabo alimenté en eau courante potable aussi bien froide que

¹ Aux fins des présentes lignes directrices, le ministère de la Santé acceptera de l'eau tempérée 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

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, une chose, une plante ou un animal, à l'exception des êtres humains;
- c) d'un solide, un liquide, un gaz ou une combinaison de ceux-ci;
- d) d'un bruit, une vibration ou une 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 et des Gouvernements locaux 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.

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.

« *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.

4. CE QUI CONSTITUE UN ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE

Un « événement temporaire » s'entend d'un événement commandité ou organisé par une collectivité au cours duquel des aliments et des boissons alcoolisées sont servis et qui n'est pas visé par l'une des exemptions prévues au paragraphe 3(1) du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments 2009-138*. Un événement temporaire ne comprend pas les exploitations qui ouvrent au cours de plusieurs fins de semaine successives, comme les cabanes à sucre, ni celles qui sont ouvertes en permanence sans être associées à un événement en particulier.

D'après la définition à l'article 3, des « locaux temporairement destinés aux aliments » sont 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.

5. DÉLIVRANCE DE LICENCE

Les marchands de produits alimentaires qui vendent ou préparent des **aliments potentiellement dangereux** dans un événement temporaire doivent être titulaires d'une licence pour leurs installations. Ils doivent être titulaires d'une licence de locaux destinés aux aliments de classe 3 ou de classe 4. Veuillez-vous reporter à l'article 3 pour obtenir une définition d'aliments potentiellement dangereux.

Les locaux temporairement destinés aux aliments qui offrent les éléments suivants ne nécessitent pas de licence :

- uniquement des boissons non alcoolisées mises en bouteille commercialement;
- des aliments qui ne sont pas potentiellement dangereux, qui sont préparés et emballés commercialement et qui n'exigent aucun contrôle de la température, préparation ni manipulation (comme des croustilles et des tablettes de chocolat).

5.1. CLASSE 3

Des « 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.

Les exploitants de locaux destinés aux aliments de classe 3 n'ont pas le droit de cuire ou de préparer des aliments sur les lieux de l'événement temporaire. Ils peuvent toutefois préparer les aliments dans des locaux destinés aux aliments de classe 4 qui détiennent une licence. Ils peuvent par la suite les transporter à l'événement temporaire aux fins de la définition de la classe 3 présentée directement ci-dessus.

Les exigences de délivrance de la licence pour les locaux destinés aux aliments de classe 3 sont fondées sur la « **manipulation** » ou non des produits alimentaires. La définition de « manipulation » est limitée à la subdivision ou au remballage des aliments potentiellement dangereux. Les exigences relatives au processus de la délivrance de licence sont définies aux articles 7 et 9.

5.2. CLASSE 4

Les locaux destinés aux aliments de classe 4 servent à la préparation ou à la transformation des aliments sans abattage, ni pasteurisation, ni traitement thermique (mise en conserve), dans le cas de la viande ou du poisson, pour la vente ou la consommation sur les lieux ou ailleurs, mais non pour la distribution en gros.

Les exploitants de locaux destinés aux aliments de classe 4 ont le droit de cuire ou de préparer des aliments sur les lieux de l'événement temporaire. Ils doivent utiliser leur emplacement de l'événement temporaire pour toutes exploitations de locaux destinés aux aliments.

Exception :

- La licence de locaux destinés aux aliments de classe 4 et de classe 5 à l'extérieur du marché 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 des plats en portions en vue de les servir;
 - laver la vaisselle;
 - tous les types d'activité de classe 3, par ex., 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 qui amène du fromage en bloc qu'il subdivise en portions plus petites pour la vente à l'événement temporaire.
- Mais 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.

Les exigences relatives au processus de la délivrance de licence sont définies aux articles 7 et 9.

5.3. Locaux destinés aux aliments déjà titulaires d'une licence ou désirant obtenir une licence du ministère de la Santé du Nouveau-Brunswick

Locaux mobiles autonomes (cantines mobiles, chariots à hot-dogs, etc.)

- Les locaux mobiles qui satisfont aux exigences de l'article 17 du *Règlement 2009-138* sont autorisés à offrir les éléments ordinaires de leur menu.

Tous les autres locaux destinés aux aliments :

- Les locaux destinés aux aliments dans un événement peuvent offrir en vente des aliments qui ont été cuits, préparés et emballés individuellement dans des locaux destinés aux aliments titulaires d'une licence, à condition qu'ils puissent maintenir des températures adéquates sur place. Tous les locaux destinés aux aliments titulaires d'une licence provinciale doivent fournir une copie du rapport d'inspection le plus récent.
- Les exploitants de locaux destinés aux aliments qui souhaitent préparer des aliments potentiellement

dangereux sur le site doivent soumettre une liste de tous les articles au menu à l'inspecteur de la santé publique pour examen et approbation par le médecin-hygiéniste. L'approbation sera fondée sur les infrastructures des lieux, les antécédents de conformité, la présentation d'un plan acceptable pour tous les éléments du menu et la formation des employés en matière de salubrité alimentaire.

5.4. Les locaux destinés aux aliments titulaires d'une licence de l'extérieur du Nouveau-Brunswick

- Les exploitants de locaux destinés aux aliments doivent fournir une copie d'une licence d'exploitation de locaux destinés aux aliments en règle délivrée par un gouvernement.
- Les cantines mobiles doivent satisfaire aux exigences de l'article 17 du *Règlement 2009-138*. Les chariots à hot-dogs doivent satisfaire aux exigences des alinéas 17a) à e) et i) et j) du *Règlement 2009-138*.
- Tous les aliments doivent être préparés dans une cuisine commerciale approuvée et titulaire d'une licence. Tous les exploitants de locaux destinés aux aliments de l'extérieur de la province doivent fournir un rapport d'inspection récent de l'unité ou du ministère de la Santé compétent. L'utilisation d'un restaurant ou d'un autre établissement approuvé par un ministère de la Santé pour la préparation et l'entreposage des aliments est acceptable, sur présentation d'une lettre de permission. Le contrôle de la durée et de la température doit être documenté tout au long du processus.
- Les exploitants de locaux destinés aux aliments qui souhaitent préparer des aliments potentiellement dangereux sur le site doivent soumettre une liste de tous les articles au menu à l'inspecteur de la santé publique pour examen et approbation. L'approbation sera fondée sur les infrastructures des lieux, les antécédents de conformité, la présentation d'un plan acceptable pour tous les éléments du menu et la formation des employés en matière de salubrité alimentaire.

5.5. Modalités et conditions

Les locaux temporairement destinés aux aliments peuvent être assujettis à des modalités et conditions de délivrances de licence. Notamment, celles-ci peuvent comprendre une liste précise d'aliments potentiellement dangereux qu'un titulaire a le droit de préparer ou de vendre à un événement.

La feuille énonçant les modalités et conditions doit être affichée avec la licence dans un endroit où elle sera facilement visible pour le public.

Un local temporairement destiné aux aliments ne peut préparer ou vendre que les aliments potentiellement dangereux qui sont répertoriés sur la feuille des modalités et conditions. 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 pour les exploitants de locaux destinés aux aliments à des événements temporaires d'inclure une liste de tous les produits alimentaires avec leur demande de licence initiale pour l'événement donné.

6. ALIMENTS NON AUTORISÉ À UN ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE

Les aliments suivants ne sont pas autorisés :

- 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.
- Les aliments peu acides en conserve ou en bouteille/bocal non produits dans une installation licenciée à l'extérieur de l'événement temporaire.
- La viande mise en bocal, le poisson en conserve, le poisson fumé, les mollusques et crustacés et les produits de la mer non produits dans une installation licenciée à l'extérieur de l'événement temporaire.

- La viande et les volailles ou les produits de la viande et des volailles provenant d'animaux n'ayant pas été abattus dans des établissements détenant un permis provincial ou agréés par le gouvernement fédéral.
- Les champignons de culture fourragère.
- Tout produit alimentaire qui nécessite une exploitation ou un processus de la classe 5 à l'événement temporaire.

Dans le Règlement sur les aliments et drogues, aliment peu acide s'entend d'un « aliment, à l'exception des boissons alcooliques, dont l'un des constituants a un pH supérieur à 4,6 et une activité de l'eau supérieure à 0,85 ». *Si les aliments ne sont pas correctement mis en conserve ou traités thermiquement, les produits alimentaires peuvent être contaminés par Clostridium botulinum.* Des exemples incluent les asperges, les betteraves, le maïs, l'ail, les haricots verts, les champignons, les poivrons, le poulet et les foies de volaille, le jambon, le pâté de foie, la saucisse, les produits de poissons fumés, salés ou fermentés, le ragoût de poulet ou de bœuf et des bocaux de poissons ou crustacés (palourdes, huîtres, fricot aux palourdes, homard). (Source : ACIA)

La bactérie *Clostridium botulinum* produit chez les personnes une toxine qui provoque une maladie extrêmement grave et potentiellement mortelle (botulisme). Les bactéries sont résistantes à la chaleur et ont besoin de très peu d'oxygène pour survivre. Par conséquent, un aliment peu acide en conserve qui n'a pas été correctement mis en conserve ou traité thermiquement peut fournir un environnement parfait pour permettre à la bactérie *C. botulinum* de survivre et de se multiplier.

7. PROCESSUS DE DEMANDE

7.1. Remplir la demande

Vous pouvez vous procurer un formulaire de demande de licence pour des locaux destinés aux aliments à n'importe quel bureau de Service Nouveau-Brunswick (SNB) ou en ligne à www.snb.ca (plus particulièrement <https://www.pwx1.snb.ca/snb7001/b/1000/CSS-FOL-35-1762B.pdf>), ou à tout bureau régional de la Direction de la protection de la santé.

Il n'y a aucun droit à payer pour obtenir une licence de locaux temporairement destinés aux aliments. Les personnes qui en font la demande doivent soumettre leurs demandes et la documentation correspondante à l'une des adresses de courriel régionales, ou par la poste ou par télécopieur, ou en personne à l'un des bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé énumérés à l'annexe A des présentes lignes directrices. Vous pouvez communiquer avec votre bureau régional de la Direction de la protection de la santé et parler avec un inspecteur de la santé publique pour obtenir des renseignements supplémentaires.

Votre dossier ne sera pas complet tant que toutes les pièces jointes obligatoires (décrites ci-dessous) n'auront pas été transmises au bureau de la Direction. Les dossiers de demandes doivent être soumis au moins 30 jours avant la tenue de l'événement temporaire.

7.2. Droits de licence

Une licence pour l'exploitation de locaux destinés aux aliments n'est valable que pour la période spécifiée dans la licence. Ce qui signifie qu'une nouvelle licence est requise pour chaque événement. Les licences de locaux destinés aux aliments ne sont pas transférables.

Licence pour l'exploitation de locaux temporairement destinés aux aliments	Tarif
Classe 3	0 \$
Classe 4	0 \$

7.3. Pièces jointes obligatoires

7.3.1. Classe 3 (sans manipulation)

Si vous faites une demande de licence de classe 3 pour des locaux temporairement destinés aux aliments et ne « manipulez » pas les aliments, vous devez soumettre ce qui suit :

- a) Si vous êtes un organisme sans but lucratif, vous devez fournir des pièces à l'appui (numéro d'inscription approprié, documents justificatifs, etc.).
- b) Un plan de plancher détaillé des locaux destinés aux aliments (à l'endroit de l'événement) illustrant l'emplacement de l'équipement. Veuillez noter que les locaux destinés aux aliments de classe 3 (sans manipulation) sont exemptés des exigences énoncées aux alinéas 17 d) à j) du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments 2009-138*.
- c) Les dates, les heures et l'endroit (ou les endroits) d'exploitation prévue des locaux destinés aux aliments.
- d) Des exemplaires des menus utilisés, le cas échéant, et des aliments particuliers qui y seront offerts.
- e) La documentation contenant les détails liés à la façon dont la propreté et la désinfection des lieux et de l'équipement seront assurées, ainsi que l'élimination de tous les déchets. Un horaire de nettoyage doit être soumis et devrait inclure les détails sur la fréquence, les méthodes, les agents de nettoyage qui seront utilisés, et les personnes responsables de remplir ces tâches.
- f) Le formulaire de renseignements sur les locaux destinés aux aliments à un événement temporaire (annexe B).
- g) La liste de vérification de l'équipement dans des locaux destinés aux aliments dans un événement temporaire (annexe C).
- h) Tout autre renseignement requis par le ministère de la Santé pour évaluer la demande, par exemple la démonstration de la connaissance des pratiques de salubrité alimentaire.

7.3.2. Classe 3 (avec manipulation) et classe 4

Si vous faites une demande de licence de classe 3 pour des locaux temporairement destinés aux aliments et vous manipulez les aliments ou une demande de licence de classe 4 pour des locaux temporairement destinés aux aliments, vous devez soumettre ce qui suit dans votre trousse de demande :

- a) Si vous êtes un organisme sans but lucratif, vous devez fournir des pièces à l'appui (numéro d'inscription approprié, documents justificatifs, etc.).

- b) Un plan d'étage des locaux destinés aux aliments illustrant l'emplacement de l'équipement et le diagramme des opérations.
- c) Les dates, les heures et l'endroit (ou les endroits) d'exploitation prévue des locaux destinés aux aliments.
- d) Des exemplaires des menus qui y seront offerts, le cas échéant.
- e) Les aliments particuliers qui y seront offerts en vente, y compris :
- l'endroit où les aliments seront préparés et servis;
 - la façon dont les aliments seront transportés;
 - les aliments qui seront servis;
 - la provenance des aliments (un inspecteur de la santé publique pourrait demander les reçus);
 - l'état dans lequel les aliments seront achetés (surgelés, frais, précuits);
 - la date et le mode de préparation de chaque aliment;
 - la méthode utilisée pour s'assurer que les températures des aliments chauds et froids sont maintenues, surveillées et consignées pendant leur préparation, leur entreposage et leur transport;
 - la provenance de l'eau ou de la glace sur les lieux;
 - les méthodes de décongélation.
- f) Les détails liés à l'expérience du demandeur dans l'exploitation de locaux destinés aux aliments ou tout autre document démontrant que celui-ci dispose de la formation ou des connaissances nécessaires pour exploiter les locaux destinés aux aliments de façon sécuritaire. Un énoncé d'expérience et toutes les attestations de formation suivie en salubrité alimentaire.
- g) Si les locaux ont un approvisionnement en eau privé, le demandeur de licence de classe 3 avec manipulation doit fournir, à partir d'un échantillon prélevé dans les deux semaines précédant l'événement, un test de vérification de la qualité de l'eau dont les résultats pour les bactéries sont satisfaisants. Le demandeur de licence de classe 3 avec manipulation n'est pas obligé de fournir d'échantillon inorganique, sauf si certaines circonstances en justifient l'obligation.
- h) Si les locaux ont un approvisionnement en eau privé, le demandeur de licence de classe 4 doit posséder un plan écrit d'analyse des échantillons d'eau. Le type et la fréquence des tests requis seront déterminés en fonction du risque. Le plan d'analyse des échantillons d'eau sera établi par l'inspecteur de la santé publique. Toutefois, étant donné la courte durée d'un événement temporaire, un inspecteur de la santé publique peut exiger les mêmes exigences d'échantillonnage de l'eau que pour une licence de classe 3 avec manipulation. Cela sera laissé à la discrétion de l'inspecteur de la santé publique et sera spécifique à un événement.
- i) Les détails liés à la formation offerte ou prévue à l'intention du personnel. L'information sur toute la formation en matière de salubrité alimentaire suivie par le personnel. Vous devez conserver dans les locaux destinés aux aliments les certificats en matière de salubrité alimentaire du personnel afin de pouvoir les présenter si on vous le demande.
- j) les renseignements relatifs aux procédures et aux pratiques d'hygiène à suivre par les employés dans les locaux destinés aux aliments ainsi que le protocole d'hygiène du personnel, Par exemple, les détails des exigences pour le lavage de mains pour les employés (qui, quoi, quand, où, comment et pourquoi), le travail avec des coupures, le travail tout en étant malade, quand s'abstenir de travailler, la déclaration des maladies, etc.
- k) La documentation contenant les détails liés à la façon de veiller à la propreté et à la désinfection des lieux, de l'équipement et des ustensiles, et à l'élimination de tous les déchets. Les procédures de désinfection doivent être décrites en détail. Un horaire de nettoyage doit être soumis et devrait inclure les détails de fréquence, les méthodes et les personnes responsables de remplir ces tâches.
- l) Si les locaux ont un réseau privé d'évacuation des eaux usées, voir la section 10 pour plus d'information.

- m) Dans le cas des demandes de licence de classe 4 seulement, la documentation sur le protocole de manipulation des aliments utilisé par le demandeur pour les aliments potentiellement dangereux. Cela devrait inclure les méthodes utilisées pour décongeler les aliments (le cas échéant), les températures de cuisson et de garde des aliments, les méthodes de refroidissement, etc. Vous devez fournir suffisamment d'information pour permettre à un inspecteur de la santé publique de faire une évaluation des risques des procédés.
- n) Pour la classe 4 seulement, la preuve de la formation et de la certification relatives à la manipulation des aliments, et le respect des exigences suivantes : au moins une personne détenant un certificat devra être présente en tout temps dans la zone de l'établissement où les aliments sont préparés **et** le gérant de l'établissement devra détenir un certificat confirmant qu'il a suivi avec succès un programme de formation sur la manipulation des aliments répondant aux exigences des paragraphes 39(1) et 39(2) du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments*.
- Pour obtenir davantage de renseignements sur les programmes de formation et d'agrément approuvés en matière de salubrité alimentaire, prière de consulter le site Web suivant : http://www2.gnb.ca/content/gnb/fr/ministeres/bmhc/milieus_sains/content/formation_des_preposes_a_la_manipulation_des_aliments.html.
- o) Les exploitants d'installations de découpage de viande de classe 4 ne sont pas autorisés à vendre du gibier sauvage parce que celui-ci n'est pas considéré comme une source approuvée. Toute la viande doit provenir d'une source approuvée (c'est-à-dire un abattoir de classe 5 détenant un permis provincial ou agréé par le gouvernement fédéral).
- p) Le formulaire de renseignements sur les locaux destinés aux aliments lors d'un événement temporaire (voir l'annexe B).
- q) La liste de vérification de l'équipement dans des locaux destinés aux aliments lors d'un événement temporaire (voir l'annexe C).
- r) Tout autre renseignement exigé par le ministère de la Santé pour évaluer la demande.
- i. Les renseignements complémentaires exigés par un inspecteur dépendront de l'importance de la manipulation des aliments. De tels renseignements complémentaires peuvent inclure :
 - i. la façon dont les aliments seront transportés;
 - ii. la provenance des aliments (avec les reçus);
 - iii. l'état (gelés/frais/précuits) des aliments à l'achat;
 - iv. comment et quand chaque aliment est préparé.

8. INSPECTION EN SANTÉ PUBLIQUE

Les locaux temporairement destinés aux aliments sont assujettis à des inspections de routine selon le risque global de l'événement.

Les inspections de routine sont des évaluations complètes et non annoncées des locaux et des installations, où toute infraction (des éléments non conformes) est consignée. Ce sont également des occasions d'éducation sur la manipulation des aliments et les questions de sécurité.

Une inspection avant la délivrance d'une licence et l'exploitation de locaux temporairement destinés aux aliments peut être exigée. Une nouvelle licence est requise pour chaque nouvel événement.

En plus des inspections de routine, les inspections suivantes peuvent être effectuées si elles sont justifiées.

1. Réinspections
2. Inspection à la suite d'une plainte
3. Inspection de suivi de maladie transmissible

Remarque : Étant donné la courte durée d'un événement temporaire, il pourrait ne pas avoir suffisamment de temps pour effectuer une réinspection. 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. EXIGENCES RELATIVES AUX LOCAUX TEMPORAIREMENT DESTINÉS AUX ALIMENTS

Veuillez 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/MilieuxSains/GuideInspecteurSantePublique.pdf>.

9.1. Classe 3 (sans manipulation)

- Les aliments destinés à l'événement ne peuvent pas être préparés ni entreposés dans des résidences.
- Les aliments doivent être obtenus de sources « approuvées » et être conformes aux normes fédérales ou provinciales applicables. Seuls des aliments propres, sains et non altérés peuvent être vendus ou destinés à la vente.
 - Remarque : Tous les œufs utilisés doivent provenir d'un établissement agréé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et doivent être réfrigérés pendant l'entreposage.
- Des contenants de qualité alimentaire et un étiquetage convenable doivent être utilisés.
- Les aliments doivent être étiquetés convenablement.
- Les aliments doivent être gardés au chaud et au froid (y compris les aliments congelés ou réfrigérés) à des températures sécuritaires.
- Un thermomètre doit être disponible pour vérifier si les températures de garde des aliments sont convenables.
- Des registres des températures de garde des aliments au chaud et au froid (réfrigérés) doivent être maintenus, notamment :
 - la surveillance des températures de garde des aliments au chaud toutes les quatre heures;
 - la surveillance des températures de garde au froid deux fois par jour;
 - chaque aliment doit être gardé à des températures appropriées, et notées, avant la vente de chacun des aliments chaque jour.
- Les espaces d'entreposage et d'étalage des aliments au chaud et au froid doivent être entretenus.
- Des méthodes de présentation, soit comment les aliments sont présentés à la température appropriée pour les préserver de la contamination, doivent être utilisées.
- L'entreposage sous atmosphère contrôlée humide (p. ex. dans une glacière) des aliments emballés et des boissons est généralement interdit, sauf en ce qui a trait aux récipients à boisson sous pression lorsque :
 - l'eau contient au moins 50 mg/l (50 ppm) de chlore résiduel libre;
 - l'eau glacée est changée assez fréquemment pour que l'eau et le récipient restent propres.
- Des pratiques de préparation préliminaire, à savoir qu'il doit y avoir suffisamment d'espace pour l'entreposage convenable de tous les aliments, doivent être utilisées.
- Le personnel doit connaître les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments.
- Les locaux temporairement destinés aux aliments doivent être situés dans un environnement propre et tenus dans un état de propreté et de salubrité.
- Il faut prévoir une méthode d'élimination des déchets qui est acceptable pour l'inspecteur de la santé publique.
- Les installations doivent être protégées contre les intempéries de façon à ce que les aliments soient protégés de la contamination en tout temps.

- Les installations ne doivent pas être situées près d'exploitations incompatibles pouvant nuire à la salubrité des aliments (c.-à-d. à proximité du bétail).
- Les surfaces de contact des aliments, tels que les grills, les cuisinières et les tables de travail, doivent être protégées contre toute contamination par les consommateurs, la poussière et de tout autre facteur contaminant.
- Les locaux doivent être débarrassés efficacement des mouches, insectes et rongeurs.
- Une licence valide et toute condition s'y rattachant doivent être affichées dans un endroit visible pour le public.
- Le rapport d'inspection le plus récent doit être affiché pour que les clients puissent le voir facilement.
- Les locaux doivent se conformer à la *Loi sur les endroits sans fumée*.
- La présence des animaux est interdite dans tous les locaux destinés aux aliments, à l'exception des animaux entraînés pour prêter assistance aux personnes handicapées (on entend par aire licenciée tous les locaux destinés aux aliments, sans inclure cependant les aires communes auxquelles le public a accès).

9.2. Classe 3 (avec manipulation) et classe 4

- Les aliments destinés à l'événement ne peuvent pas être préparés ni entreposés dans des résidences.
- Les aliments doivent être obtenus de sources « approuvées » et être conformes aux normes fédérales ou provinciales applicables. Seuls des aliments propres, sains et non altérés peuvent être vendus ou destinés à la vente.
 - Remarque : Tous les œufs utilisés doivent provenir d'un établissement agréé par l'Agence canadienne d'inspection des aliments et doivent être réfrigérés pendant l'entreposage.
- Des contenants de qualité alimentaire doivent être utilisés
- Les aliments doivent être étiquetés convenablement.
- Les aliments doivent être entreposés selon des méthodes d'entreposage appropriées.
- Tous les espaces d'entreposage doivent être entretenus adéquatement.
- Les aliments doivent être gardés au chaud et au froid (y compris les aliments congelés ou réfrigérés) à des températures sécuritaires.
- Un thermomètre doit être disponible pour vérifier si les températures de garde des aliments au chaud et au froid sont convenables.
- Des registres des températures de garde des aliments au chaud et au froid (réfrigérés) doivent être maintenus, notamment :
 - la surveillance des températures de garde des aliments au chaud toutes les quatre heures;
 - les températures de garde au froid doivent être surveillées toutes les deux heures, à compter du début de la journée;
 - chaque aliment doit être gardé à des températures appropriées, et notées, avant la vente de chacun des aliments à chaque jour.
- Pour les licences de classe 3 (avec manipulation), les méthodes de « manipulation » des aliments sur les lieux (voir la définition à la section 5.1) doivent être utilisées.
- Pour les licences de classe 4, des méthodes pour la préparation et la manipulation des aliments, y compris le dégel, la cuisson, la garde, le refroidissement, le réchauffage et la manipulation, doivent être utilisées.
- Des méthodes de présentation, soit comment les aliments sont présentés à la température appropriée pour les préserver de la contamination, doivent être utilisées.
- L'entreposage sous atmosphère contrôlée humide (p. ex. dans une glacière) des aliments emballés et des boissons est interdit, sauf en ce qui a trait aux récipients à boisson sous pression lorsque :
 - l'eau contient au moins 50 mg/l (50 ppm) de chlore résiduel libre;
 - l'eau glacée est changée assez fréquemment pour que l'eau et le récipient restent propres.

- Les condiments doivent être conservés de manière hygiénique, par exemple, dans des récipients à pompe, ou présentés sous emballages jetables ou selon une autre méthode approuvée par l'inspecteur de la santé publique.
- Des pratiques de préparation préliminaire, à savoir qu'il doit y avoir suffisamment d'espace pour l'entreposage convenable de tous les aliments, doivent être utilisées.
- Le personnel doit connaître les pratiques sécuritaires de manipulation des aliments.
- Une politique sur la santé du personnel doit être en place et être suivie, c'est-à-dire l'exclusion des préposés à la manipulation ou à la manipulation des aliments quand ils sont malades.
- Des pratiques d'hygiène personnelle doivent être utilisées, c'est-à-dire le recours aux pratiques qui protègent les aliments de la contamination, telles que : le lavage convenable des mains chaque fois que c'est nécessaire; prendre des mesures adéquates pour faire en sorte que les aliments ne sont pas contaminés par des cheveux (le port de dispositifs pour retenir les cheveux); une propreté exemplaire; porter des vêtements et des chaussures propres; ne pas fumer ou faire usage de tabac, et ne pas manger en manipulant ou en préparant les aliments; être exempt de maladies transmissibles en manipulant ou en préparant les aliments; être exempt de coupures, d'éraflures ou de lésions cutanées infectées susceptibles de contaminer les aliments (porter des gants par mesure de précaution); éviter tout contact inutile avec les aliments durant leur préparation et leur service; etc.
- Les équipements alimentaires et les ustensiles doivent être adéquatement conçus, construits, installés et entretenus.
- Les surfaces de contact des aliments doivent être adéquatement conçues, construites, installées et entretenues.
- Il est recommandé d'utiliser des articles, des ustensiles pour manger et de la vaisselle non réutilisables (c'est-à-dire à usage unique); toutefois, quand des ustensiles et des articles réutilisables sont utilisés, il faut appliquer les méthodes convenables de lavage de la vaisselle. L'utilisation de serviettes de séchage est interdite.
- Des méthodes adéquates de nettoyage et de désinfection ainsi que d'utilisation et d'entreposage des produits chimiques doivent être utilisées.
- Un désinfectant approuvé est obligatoire, de même qu'une description du type et de la durée du contact nécessaire pour une bonne désinfection, selon le produit choisi. Les surfaces qui entrent en contact avec des aliments doivent en tout temps être propres et désinfectées. La solution désinfectante doit être présentée en flacon pulvérisateur et être étiquetée. Pour qu'un produit soit considéré comme un désinfectant approuvé par l'inspecteur de la santé publique, il doit contenir l'un ou l'autre des éléments suivants :
 - du chlore (100 ppm);
 - un composé ammoniac quaternaire (200 ppm);
 - de l'iodophore (25 ppm);
 - un autre élément acceptable pour l'inspecteur de la santé publique.
- Des bandes d'essai convenant au type de désinfectant à utiliser doivent être disponibles pour vérifier la concentration du désinfectant utilisé.
- L'accès à des toilettes équipées d'un évier de lavage de mains, de papier hygiénique sur un porte-papier hygiénique et d'un récipient à déchets doit être en place.
- Les locaux destinés aux aliments de classe 3 (avec manipulation) doivent être approvisionnés de gants jetables et de désinfectant pour les mains.
 - Les gants ne constituent pas un substitut au lavage des mains avec de l'eau et du savon.
 - Lorsque l'utilisation de gants jetables et de désinfectant pour les mains ne suffit pas, les locaux destinés aux aliments de classe 3 doivent avoir accès à un poste de lavage de mains quelque part sur les lieux de l'événement.
- Les locaux destinés aux aliments de classe 4 doivent avoir leur propre poste de lavage de mains.
- Les postes de lavage de mains et les éviers de lavage de mains dans les toilettes doivent être équipés d'eau potable chaude et froide et sont à proximité immédiate d'un ou de plusieurs distributeurs de savon

liquide ou en poudre et d'un dispositif de séchage des mains avec des essuie-tout dans un distributeur ou avec un séchoir à air forcé.

- Se reporter à la note de bas de page 1 pour la définition d'une station de lavage des mains à la section 3.
- Se reporter à la note de bas de page 2 pour la définition d'une station de lavage des mains à la section 3.
- L'éclairage doit être suffisant et la ventilation doit être convenable, le cas échéant.
- Les locaux temporairement destinés aux aliments doivent être situés dans un environnement propre et tenus dans un état de propreté et de salubrité.
- Il faut prévoir une méthode d'élimination des déchets qui est acceptable pour l'inspecteur de la santé publique.
- Les installations doivent être protégées contre les intempéries de sorte que les aliments soient protégés de la contamination en tout temps.
- Les installations ne doivent pas être situées près d'exploitations incompatibles pouvant nuire à la salubrité des aliments (c.-à-d. à proximité du bétail).
- Les surfaces de contact des aliments, tels que les grills, les cuisinières et les tables de travail, doivent être protégées contre toute contamination par les consommateurs, la poussière et de tout autre facteur contaminant.
- Les locaux doivent être débarrassés efficacement des mouches, insectes et rongeurs.
- Une licence valide et toute condition s'y rattachant doivent être affichées dans un endroit visible pour le public.
- Le rapport d'inspection le plus récent doit être affiché pour que les clients puissent le voir facilement.
- La conformité avec la *Loi sur les endroits sans fumée* doit être assurée.
- La présence des animaux est interdite dans tous les locaux destinés aux aliments, à l'exception des animaux entraînés pour prêter assistance aux personnes handicapées (on entend par aire licenciée tous les locaux destinés aux aliments, sans inclure cependant les aires communes auxquelles le public a accès).

Le ministère de la Santé peut imposer des exigences supplémentaires, le cas échéant, afin de protéger le public contre tout risque potentiel pour la santé.

10. LIGNES DIRECTRICES POUR LES ORGANISATEURS D'ÉVÉNEMENT TEMPORAIRE

Les organisateurs d'événements sont tenus de faire en sorte que les présentes lignes directrices soient respectées à tous égards et de présenter un plan d'emplacement et un plan d'étage pour qu'il soit approuvé par la Direction de la protection de la santé du ministère de la Santé. Une section de la Demande de licence de locaux temporairement destinés aux aliments permet d'inclure le plan d'étage.

Les membres du personnel de la Protection de la santé devraient rencontrer les organisateurs d'événements au moins deux mois avant la tenue de l'événement proposé. La rencontre peut nécessiter la mise sur pied d'un comité multidisciplinaire se composant de représentants du ministère de la Santé, de la municipalité, cité ou ville hôte, des commanditaires de l'événement et des organisateurs de celui-ci. Cette rencontre a pour but de communiquer clairement les exigences du ministère de la Santé en ce qui a trait aux locaux temporairement destinés aux aliments lors d'événements, telles qu'elles sont énoncées dans les présentes lignes directrices.

A. Plan d'emplacement et plan des étages

Le plan d'emplacement doit comprendre les éléments suivants, le cas échéant :

- un croquis d'aménagement de l'espace ou de la disposition proposée;
- une carte topographique indiquant les routes, les lacs, les étangs, les rivières et les marécages;

- les capacités de drainage en cas de pluie;
- les voies d'accès, y compris les flux de circulation des véhicules et des piétons;
- l'emplacement et le type d'approvisionnement en eau potable;
- l'emplacement, le nombre et le type d'installations sanitaires et de postes de lavage des mains;
- l'emplacement, le nombre et le type de récipients à déchets solides;
- l'emplacement et la liste des locaux temporairement destinés aux aliments ainsi que la taille et les dimensions approximatives des kiosques;
- l'infrastructure présente pour les locaux temporairement destinés aux aliments;
- l'emplacement et les dimensions approximatives des établissements qui servent des boissons alcoolisées;
- l'emplacement de la totalité des bâtiments, des structures, des activités, des parcs d'attente, etc.;
- toute information supplémentaire jugée nécessaire par l'inspecteur de la santé publique.

B. Installations sanitaires

Les installations sanitaires doivent être commodément situées de façon à être facilement accessibles au public. L'emplacement des toilettes portables à proximité d'une voie de desserte est souhaitable pour en faciliter le nettoyage et l'entretien. Des installations doivent être fournies, conformément aux Lignes directrices pour les installations sanitaires portatives (inspirées de la Portable Sanitation Association International), comme suit :

Nombre de toilettes portatives requises en l'absence d'un service de pompage Les unités sont réparties également entre les hommes et les femmes.

NOMBRE MOYEN D'HEURES À L'ÉVÉNEMENT

Nombre de personnes ↓	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
500	2	4	4	5	6	7	9	9	10	12
1 000	4	6	8	8	9	9	11	12	13	13
2 000	5	6	9	12	14	16	18	20	23	25
3 000	6	9	12	16	20	24	26	30	34	38
4 000	8	13	16	22	25	30	35	40	45	50
5 000	12	15	20	25	31	38	44	50	56	63
10 000	15	25	38	50	63	75	88	100	113	125
15 000	20	38	56	75	94	113	131	150	169	188
20 000	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250
25 000	38	69	99	130	160	191	221	252	282	313
30 000	46	82	119	156	192	229	266	302	339	376
35 000	53	96	139	181	224	267	310	352	395	438
40 000	61	109	158	207	256	305	354	403	452	501
45 000	68	123	178	233	288	343	398	453	508	563
50 000	76	137	198	259	320	381	442	503	564	626
55 000	83	150	217	285	352	419	486	554	621	688
60 000	91	165	237	311	384	457	531	604	677	751
65 000	98	177	257	336	416	495	575	654	734	813
70 000	106	191	277	362	448	533	619	704	790	876
75 000	113	205	296	388	480	571	663	755	846	938
80 000	121	218	316	414	512	609	707	805	903	1001
85 000	128	232	336	440	544	647	751	855	959	1063
90 000	136	246	356	466	576	686	796	906	1016	1126
95 000	143	259	375	491	607	724	840	956	1072	1188
100 000	151	273	395	517	639	762	884	1006	1128	1251

Les eaux grises qui ne sont pas évacuées dans un réseau d'égouts doivent être éliminées dans des récipients étanches munis de couvercles bien ajustés. 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. Pour les événements de grande envergure, il est possible d'utiliser des bacs à eaux grises conjointement avec un service agréé de pompage des boues.

Les postes de lavage des mains doivent répondre à la définition qui se trouve dans la section Définitions ci-dessus. Il faut prévoir un nombre suffisant de postes de lavage des mains et les situer dans des endroits facilement accessibles au public.

Les déchets qui ne vont pas à l'égout doivent être éliminés de façon à ne pas créer un danger pour la santé, et leur méthode d'élimination doit être approuvée par un inspecteur de la santé publique.

Les méthodes et les lieux d'élimination des déchets liquides, qu'il s'agisse des eaux grises ou des eaux vannes, doivent être approuvés par l'inspecteur de la santé publique. Un plan de gestion des eaux grises doit être présenté avant l'inspection.

C. Approvisionnement en eau potable

Disponibilité en eau

Un approvisionnement adéquat en eau potable doit être disponible en tout temps pendant l'événement et il doit provenir d'une source approuvée. Si de l'eau potable n'est pas disponible sur place :

- de l'eau potable (buvable) doit être obtenue d'une source approuvée;
- les véhicules qui servent à transporter l'eau sur les lieux doivent être des véhicules approuvés par les Services agro-alimentaires du ministère de la Santé;
- les canalisations temporaires pour l'événement doivent être désinfectées et mises à l'essai avant leur utilisation.

Les organisateurs ou les exploitants doivent démontrer à l'inspecteur de la santé publique ou au médecin-hygiéniste régional qu'une quantité suffisante d'eau de qualité acceptable peut être fournie et maintenue en tout temps pendant l'événement.

Vérification de la qualité de l'eau

L'eau doit être analysée aux frais de l'organisme commanditaire, de l'organisateur ou de l'exploitant des locaux destinés aux aliments. 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 à l'inspecteur de la santé publique au plus tard une semaine avant l'événement. L'inspecteur de la santé publique peut prélever des échantillons de confirmation, s'il le juge nécessaire. Vous pouvez aussi vous reporter aux sections 7.3.1 et 7.3.2 pour les exigences.

Infrastructure hydraulique (le cas échéant)

Advenant qu'il faille une infrastructure hydraulique (canalisations d'eau temporaires), les matériaux qui se trouvent en contact avec l'eau potable doivent respecter les normes de la National Sanitation Foundation (NSF). 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. 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. 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 risque d'être nécessaire.

Stations d'eau potable

On recommande qu'une station d'eau potable pour 500 personnes OU la mise à disposition d'eau approuvée dans le commerce soit offerte en bouteilles scellées au public.

Glace

La glace doit provenir d'une source approuvée [par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou de locaux destinés aux aliments titulaires d'une licence] et elle doit être distribuée de manière à en minimiser la manipulation. La glace utilisée à des fins de consommation dans des boissons doit être rangée de manière à être protégée contre toute contamination.

D. Tentes de pulvérisation

L'eau utilisée dans les tentes de pulvérisation doit avoir un minimum de 1,0 à 1,5 ppm de chlore résiduel libre. Les résidus de chlore doivent être surveillés et consignés. Ils pourraient faire l'objet d'une vérification par l'inspecteur de la santé publique.

E. Éclairage

Si des activités sont prévues après le coucher du soleil, les organisateurs doivent être en mesure d'assurer un éclairage adéquat dans toutes les aires de préparation des aliments et les installations sanitaires. Les niveaux d'éclairage doivent être suffisants pour exercer toutes les activités.

F. Élimination des déchets solides

Des récipients pour déchets solides doivent être fournis à raison d'un pour 100 personnes. Ils doivent être placés dans des endroits pratiques et accessibles au personnel d'entretien. Les ordures et déchets 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 et ils doivent être éliminés dans un endroit et d'une manière acceptables pour l'inspecteur de la santé publique.

Chaque kiosque de vente d'aliments doit avoir son propre contenant de déchets solides. Un horaire d'enlèvement des déchets de nature à prévenir tout danger pour la santé devra être présenté.

11. AUTRES RÈGLES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE DES LICENCES DE CLASSE 3 ET 4

- a) Si vous vendez du jus ou du cidre non pasteurisé, vous devez indiquer sur les étiquettes qu'il s'agit de produits « NON PASTEURISÉS ».
- b) Les œufs doivent être frais, non craquelés et entreposés à 4 °C (40 °F) ou moins.
- c) Tous les ustensiles et l'équipement alimentaire qui entrent en contact avec des aliments doivent être entreposés au-dessus du sol.
- d) S'assurer que les aliments froids sont transportés à 4 °C (40 °F) ou moins et que les aliments chauds sont transportés à 60 °C (140 °F) ou plus.
- e) La température des congélateurs doit être maintenue à -18 °C (0 °F) ou en deçà.
- f) Tous les aliments doivent être à l'abri de la contamination en tout temps.
- g) Il est beaucoup plus facile et simple d'utiliser des ustensiles non réutilisables.
- h) Si vous offrez des échantillons alimentaires, assurez-vous d'utiliser un cure-dent ou un autre article non réutilisable avec chaque échantillon. Ne permettez pas aux clients d'en reprendre. Comme pour tous les autres aliments, assurez-vous de préserver les échantillons alimentaires de la contamination en tout temps.

- i) Les condiments en libre-service doivent être préemballés en portions individuelles ou offerts en flacons pressables ou dans un contenant à pompe. Assurez-vous que les contenants d'entreposage des aliments sont acceptables.
- j) Assurez-vous de vous laver convenablement les mains chaque fois qu'il est nécessaire (c'est-à-dire après avoir utilisé les toilettes, avant de manipuler des aliments, avant d'enfiler des gants, après avoir manipulé de la viande crue ou de l'argent, et chaque fois que vos mains peuvent être contaminées).
- k) Les murs, les planchers et les plafonds (le cas échéant) doivent être propres et hygiéniques en tout temps.
- l) Il ne faut pas laisser les ustensiles de service dans les aliments à entreposer.
- m) Les solutions désinfectantes doivent être étiquetées. Les flacons pulvérisateurs sont le meilleur choix.
- n) Il faut préparer un nouveau mélange de solution désinfectante pour chaque jour d'exploitation. Il faut s'assurer de vérifier régulièrement la teneur de la solution désinfectante avec des bandelettes d'analyse. Les assainisseurs perdent leur puissance avec le temps; cela dépend du type et de la quantité d'assainisseur que vous utilisez. Si la solution désinfectante n'a pas la teneur requise, il faut préparer un nouveau mélange.
- o) Ne créez pas de solution désinfectante plus concentrée que ce qui est nécessaire pour être efficace.
- p) Ne mélangez jamais du savon ou du détergent avec un assainisseur.
- q) Les matériaux d'emballage des aliments doivent être neufs et de qualité alimentaire.
- r) Les aliments potentiellement dangereux emballés pour la vente doivent être étiquetés convenablement avec la date de préparation. Visitez le site de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à www.inspection.gc.ca pour connaître les exigences d'étiquetage fédérales.
- s) Tout l'équipement alimentaire, les surfaces de contact des aliments, les ustensiles et les autres pièces d'équipement qui peuvent entrer en contact avec les aliments doivent être construits de façon à être nettoyés, désinfectés et gardés facilement en bon état.
- t) Ne réchauffez jamais des aliments dans une unité qui sert à garder les aliments chauds, comme une mijoteuse. Les aliments doivent être réchauffés rapidement à la température convenable, par exemple sur un poêle, avant d'être placés dans une unité qui sert à garder les aliments chauds. Ne réchauffez qu'une seule fois.
- u) Quiconque a des vomissements, la diarrhée ou la jaunisse ne doit pas manipuler d'aliments.

ANNEXE A – Coordonnées du bureau régional de la Direction de la protection de la Santé

Pour les demandes n'exigeant pas de frais, les demandes et la documentation correspondante doivent être soumises à l'une des adresses de courriel régionales, ou par la poste ou par télécopieur, ou en personne à l'un des bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé, énumérées ci-dessous.

Bureaux régionaux de la Direction de la protection de la santé		
165, rue St. Andrew Bathurst (N.-B.) E2A 1C1 Tél. : 506-549-5550 Télec. : 506-547-2332	113, rue Roseberry Campbellton (N.-B.) E3N 2G6 Tél. : 506-789-2549 Télec. : 506-753-6648	295, boulevard St-Pierre Ouest Caraquet (N.-B.) E1W 1A4 Tél. : 506-394-4728 Télec. : 506-726-2493
121, rue Church Edmundston (N.-B.) E3V 3L3 Tél. : 506-737-4400 Télec. : 506-737-4495 (aussi pour Grand-Sault)	300, rue St. Mary's, bureau 1400 Fredericton (N.-B.) E3B 2S4 Sans frais : 1-844-553-2830 Tél. : 506-453-2830 Télec. : 506-453-2848	1780, rue Water, bureau 300 Miramichi (N.-B.) E1N 1B6 Tél. : 506-778-6765 Télec. : 506-778-6756
81, rue Albert, bureau 301 Moncton (N.-B.) E1C 1B3 Tél. : 506-856-2814 Télec. : 506-869-6122	55, rue Union C.P. 93 Saint John (N.-B.) E2L 3X1 Sans frais : 1-888-652-1333 Tél. : 506-658-3022 Télec. : 506-643-7894	239, boulevard J.D. Gauthier Shippagan (N.-B.) E8S 1N2 Tél. : 506-394-4728 Télec. : 506-336-3068
3520, rue Principale Tracadie (N.-B.) E1X 1C9 Tél. : 506-394-4728 Télec. : 506-394-3858		

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

Pour les questions liées aux usines laitières et aux abattoirs seulement, veuillez communiquer avec :

L'inspecteur des services agroalimentaires de votre région :				
Ministère de la Santé Laboratoire des produits laitiers du N.-B. 850, chemin Lincoln Édifice central Fredericton (N.-B.) E3B 5H1 Tél. : 506-453-5916	Ministère de la Santé 25, place Cartier Bureau 153 Richibucto (N.-B.) E4W 5R5 Tél. : 506-523-7727	Ministère de la Santé 824, route 108 Saint-André (N.-B.) E3Y 3H5 Tél. : 506-475-7866	Ministère de la Santé 30, avenue Moffett Sussex (N.-B.) E4E 1E8 Tél. : 506-432-7512	Ministère de la Santé 81, rue Albert Moncton (N.-B.) E1C 1B3 Tél. : 506-856-2671

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

A. RENSEIGNEMENTS SUR L'EXPLOITANT				4. Décrivez le nombre, l'emplacement et la disposition des installations de lavage des mains destinées aux employés qui manipulent les aliments.
Nom des locaux temporairement destinés aux aliments				
Nom du propriétaire ou de l'exploitant				
Adresse postale (numéro et rue, case postale ou route)				
Ville	Province	Code postal		
Numéro de téléphone ()		Autre numéro de téléphone ()	5. Indiquez la source d'approvisionnement en eau potable. Décrivez comment l'eau sera fournie.	
B. RENSEIGNEMENTS SUR L'ÉVÉNEMENT				
Emplacement proposé (numéro, rue, ville)				
Nom de l'événement (s'il y a lieu)				
Début de l'exploitation Date et heure	Fin de l'exploitation Date et heure		6. Décrivez comment l'électricité sera fournie. Sera-t-elle fournie 24 heures sur 24?	
Prêt pour l'inspection : Date et heure				
Coordonnateur de l'événement	Numéro de téléphone ()			
Nombre approximatif de clients servis par jour				

C. RENSEIGNEMENTS SUR LES INSTALLATIONS ET LES ACTIVITÉS	
<p>1. Les aliments seront-ils TOUS préparés sur place?</p> <p><input type="checkbox"/> Oui</p> <p><input type="checkbox"/> Non (<i>dans la négative, remplissez la section F</i>)</p> <p>Dans la négative, l'exploitant doit fournir une copie de la licence délivrée pour un local destiné aux aliments titulaire d'une licence de l'extérieur du Nouveau-Brunswick.</p> <p>*Il est interdit de préparer les aliments à domicile.*</p>	<p>7. Décrivez la surface des planchers, des murs et des plafonds et l'éclairage. Comment les aliments seront-ils protégés, pendant leur présentation ou leur service, contre les insectes, la poussière, les clients, etc.?</p>
<p>2. Décrivez (en étant précis) comment les aliments surgelés, froids et chauds seront transportés.</p>	<p>8. Décrivez comment et où les ustensiles seront lavés (s'il y a lieu).</p>
<p>3. Décrivez comment la température des aliments sera contrôlée pendant l'événement.</p>	

<p>9. Indiquez le type et la puissance du désinfectant que vous utiliserez. (Des bandes d'essai sont nécessaires pour vérifier la puissance du désinfectant.)</p>	
<p>10. Décrivez comment et où les eaux usées du lavage des ustensiles et des mains seront recueillies, entreposées et éliminées.</p>	<p>12. Toilettes à chasse portatives</p> <p>Où se trouvent ces installations par rapport à vos locaux temporairement destinés aux aliments? Quel type d'installations est prévu pour le lavage des mains à cet endroit?</p>
<p>11. Comment les produits nettoyants et autres produits chimiques seront-ils entreposés par rapport aux aliments et aux ustensiles?</p>	<p>13. Indiquez le nombre, l'emplacement et le type de récipients à déchets.</p>

14. 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. ESQUISSES

15. 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.

E. PRÉPARATION DES ALIMENTS DANS LES LOCAUX TEMPORAIREMENT DESTINÉS AUX ALIMENTS

Énumérez tous les aliments et décrivez comment ils seront préparés et manipulés. Faites des copies supplémentaires si vous avez besoin de plus d'espace.

Aliments et source <i>Décrivez les aliments et indiquez l'endroit où ils ont été achetés. Un inspecteur de la santé publique pourrait demander les reçus.</i>	Préparation et manipulation des aliments <i>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 pré-cuits ou congelés non cuits.</i>

F. PRÉPARATION DES ALIMENTS DANS D'AUTRES LIEUX

Ne remplissez cette section que si les aliments seront préparés ailleurs. Énumérez tous les aliments et décrivez comment ils seront préparés et manipulés. Faites des copies supplémentaires si vous avez besoin de plus d'espace.

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

N° de licence : _____ Dates et heures de préparation : _____

Signature du titulaire de la licence : _____ Téléphone : _____

Aliments et source

Décrivez les aliments et indiquez l'endroit où ils ont été achetés. Un inspecteur de la santé publique pourrait demander les reçus.

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 pré-cuits ou congelés non cuits.

Signature du demandeur : _____

Date : _____

ANNEXE C – Aide-mémoire sur les locaux temporairement destinés aux aliments

- Thermomètre(s) à sonde disponible(s) pour vérifier la température interne des aliments chauds et froids potentiellement dangereux.
- 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).
- 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.
- 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).
- 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.
- Récipients et bacs étanches pour l'entreposage des eaux usées.
- Récipients à glace et pelles à glace.
- Détergent, désinfectant, seau et flacon pulvérisateur avec étiquettes.
- Savon liquide dans un distributeur et essuie-mains en papier pour le lavage des mains.
- 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.
- 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.