

PUBLIC HEALTH ACT

**FOOD ESTABLISHMENT SAFETY  
REGULATIONS**

R-097-2009

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

**AMENDED BY**

R-086-2011

R-082-2018

In force May 15, 2018

R-055-2019

In force August 15, 2019

R-063-2019

In force August 15, 2019

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

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

<https://www.justice.gov.nt.ca/en/browse/laws-and-legislation/>

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

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

R-097-2009

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

**MODIFIÉ PAR**

R-086-2011

R-082-2018

En vigueur le 15 mai 2018

R-055-2019

En vigueur le 15 août 2019

R-063-2019

En vigueur le 15 août 2019

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

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

<https://www.justice.gov.nt.ca/en/browse/laws-and-legislation/>



## PUBLIC HEALTH ACT

### FOOD ESTABLISHMENT SAFETY REGULATIONS

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

#### Interpretation

**1.** In these regulations,

"charitable purpose" means purposes that are exclusively charitable, including relief of poverty, advancement of education, advancement of religion and other purposes beneficial to the community; (*fin de bienfaisance*)

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

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

"equipment" includes stoves, ovens, deep fryers, refrigerators, freezers, dishwashing machines, sinks, icemakers, trolleys, scales, slicers, grinders, mixers, cutting surfaces, storage containers, tables, shelving, ventilation systems, lighting systems, dispensing units and vending machines; (*équipement*)

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

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

## LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

### RÈGLEMENT SUR LA SÉCURITÉ DANS LES ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES

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

#### Définitions

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

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

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

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

«équipement» Notamment les cuisinières, fours, friteuses, réfrigérateurs, congélateurs, lave-vaisselles, lavabos, machines à glace, chariots, balances, trancheurs, broyeurs, mélangeurs, plans de coupe, contenants d'entreposage, tables, tablettes, systèmes de ventilation, systèmes d'éclairage, appareils de distribution et distributeurs automatiques. (*equipment*)

«établissement alimentaire à but lucratif» Établissement alimentaire exploité autrement qu'à une fin de bienfaisance ou par une entité autre qu'un organisme sans but lucratif. (*for-profit food establishment*)

«établissement alimentaire à but non lucratif» Établissement alimentaire exploité à une fin de bienfaisance par un organisme sans but lucratif. (*not-for-profit food establishment*)

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

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

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

"for-profit food establishment" means a food establishment that is operated for other than a charitable purpose or by an entity other than a non-profit organization; (*établissement alimentaire à but lucratif*)

"handle", in relation to food, includes harvesting, collecting, manufacturing, processing, preparing, packaging, storing, displaying, transporting, distributing, serving, offering for sale, selling or other handling of food intended for human consumption; (*manipuler*)

"home food processor" means an operator who handles food for a commercial purpose in the operator's private residence; (*transformateur d'aliments à domicile*)

"non-profit organization" means associations, clubs or societies that are not charities and are organized and operated exclusively for social welfare, civic improvement, pleasure, recreation or any other purpose, except for profit; (*organisme sans but lucratif*)

"not-for-profit food establishment" means a food establishment that is operated for a charitable purpose or by a non-profit organization; (*établissement alimentaire à but non lucratif*)

"operator" means

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

«exploitant» Selon le cas :

- a) la personne qui gère ou dirige la manipulation des aliments dans un établissement alimentaire;
- b) la personne qui détient un permis d'établissement alimentaire;
- c) le propriétaire d'un établissement alimentaire;
- d) toute autre personne responsable de l'exploitation d'un établissement alimentaire. (*operator*)

«fin de bienfaisance» Fins qui relèvent exclusivement de la bienfaisance, y compris la réduction de la pauvreté, la promotion de l'éducation, la promotion de la religion et d'autres fins profitant à la collectivité. (*charitable purpose*)

«manipuler» À l'égard d'aliments, notamment récolter, cueillir, fabriquer, transformer, préparer, emballer, entreposer, présenter dans un étalage, transporter, distribuer, servir, offrir en vente, vendre ou manipuler d'une autre façon des aliments destinés à la consommation humaine. (*handle*)

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

«organisme sans but lucratif» Associations, clubs ou sociétés qui ne sont pas des organismes de bienfaisance et qui sont établis et exploités uniquement aux fins de bien-être collectif, d'améliorations locales, de loisirs, de divertissement ou de toute autre activité non lucrative. (*non-profit organization*)

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

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

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

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

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

"processing" includes thawing, heating, cutting, cooking, smoking, chilling, reheating, curing, salting, canning, freezing, drying, washing and pasteurizing; (*transformer*)

"utensils" include kitchenware, tableware, glasses, cutlery and other similar items used in a food establishment in relation to the handling or consuming of food. (*ustensiles*)  
R-055-2019,s.2.

#### Application

2. (1) Except as otherwise provided, these regulations apply in respect of a food establishment.

(2) For greater certainty, these regulations apply in respect of a farm where food is handled.  
R-055-2019,s.3.

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

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

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

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

(4) Notwithstanding subsection (2), only sections 27, 28 and 30 to 36 apply in respect of a child day care facility, as defined in and regulated under the

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

«transformateur d'aliments à domicile» Exploitant qui manipule des aliments à des fins commerciales dans sa résidence privée. (*home food processor*)

«transformer» Notamment décongeler, chauffer, couper, cuire, fumer, refroidir, réchauffer, traiter, saler, mettre en conserve, réfrigérer, sécher, laver et pasteuriser. (*processing*)

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

«ustensiles» Notamment les ustensiles de cuisine, la vaissellerie, les verres, la coutellerie et les autres articles utilisés dans un établissement alimentaire relativement à la manipulation ou à la consommation des aliments. (*ustensils*)  
R-055-2019, art. 2.

#### Champ d'application

2. (1) Sauf disposition contraire, le présent règlement s'applique aux établissements alimentaires.

(2) Il est entendu que le présent règlement s'applique aux exploitations agricoles où les aliments sont manipulés. R-055-2019, art. 3.

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

(2) Le présent règlement s'applique aux lieux d'une résidence privée où des aliments sont, le cas échéant, manipulés à des fins commerciales.

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

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

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

*Child Day Care Act*, that is located in a private residence. R-055-2019,s.4.

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

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

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

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

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

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

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

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

est située dans une résidence privée. R-055-2019, art. 4.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

#### Food Establishment Permits

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

8. (1) The following classes of food establishment permit are established:

- (a) for-profit food establishment permit;
- (b) not-for-profit food establishment permit.

(2) Le requérant peut :

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

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

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

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

(5) L'administrateur en chef de la santé publique peut annuler l'approbation si la construction de l'établissement alimentaire ou les modifications qui y sont apportées ne respectent pas le présent règlement et l'approbation.

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

#### Permis d'établissement alimentaire

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

8. (1) Sont établies les catégories de permis d'établissement alimentaire suivantes :

- a) le permis d'établissement alimentaire à but lucratif;

- b) le permis d'établissement alimentaire à but non lucratif.

(2) A food establishment permit may be issued for any one of the following durations:

- (a) less than three weeks (temporary);
- (b) three weeks or more but less than four months (seasonal);
- (c) four months or more but not more than one year (annual).

(3) The fees for each food establishment permit are set out in the Schedule. R-055-2019,s.5.

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

- (2) An application under subsection (1) must
  - (a) be made in a form and manner approved by the Chief Public Health Officer;
  - (b) include the appropriate fee as required under subsection 8(3); and
  - (c) include any additional information that the Chief Public Health Officer requires.

R-055-2019,s.5.

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

(2) If a person applies under this Act for a not-for-profit food establishment permit, the application must include information that is satisfactory to the Chief Public Health Officer indicating that the person will be operating a not-for-profit food establishment.

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

(4) The Chief Public Health Officer may refuse to issue a food establishment permit to a person who, in the opinion of the Chief Public Health Officer, has demonstrated that he or she is not capable of operating a food establishment in accordance with the Act and these regulations. R-055-2019,s.6.

(2) Les permis d'établissement alimentaire peuvent être délivrés pour l'une ou l'autre des durées suivantes :

- a) moins de trois semaines (temporaire);
- b) trois semaines ou plus, mais moins de quatre mois (saisonnier);
- c) quatre mois ou plus, mais moins d'un an (annuel).

(3) Les droits de chaque permis d'établissement alimentaire sont prévus à l'annexe. R-055-2019, art. 5.

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

(2) La demande au titre du paragraphe (1) remplit les critères suivants :

- a) elle est présentée selon la formule et la manière approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique;
- b) elle inclut le droit approprié conformément au paragraphe 8(3);
- c) elle inclut les autres renseignements qu'exige l'administrateur en chef de la santé publique.

R-055-2019, art. 5.

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

(2) La demande de permis d'établissement alimentaire à but non lucratif présentée en vertu de la présente loi inclut les renseignements acceptables pour l'administrateur en chef de la santé publique indiquant que son auteur exploitera un établissement alimentaire à but non lucratif.

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

(4) L'administrateur en chef de la santé publique peut refuser de délivrer un permis d'établissement alimentaire à la personne qui, selon lui, a démontré qu'elle est incapable d'exploiter un établissement alimentaire en conformité avec la Loi et avec le présent règlement. R-055-2019, art. 6.



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

(2) A food establishment permit is not transferable.

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

**11. (1)** An operator may apply to the Chief Public Health Officer to renew an annual food establishment permit.

(2) The fee for a renewed for-profit food establishment permit is set out in item 1 of the Schedule.

- (3) An application under subsection (1) must
- (a) be made in a form and manner approved by the Chief Public Health Officer;
  - (b) in the case of a renewed for-profit food establishment permit, include the appropriate fee as required under subsection (2); and
  - (c) include any additional information that the Chief Public Health Officer requires.

R-055-2019,s.7.

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

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

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

- (a) has demonstrated that he or she is not capable of operating a food establishment in accordance with the Act, these regulations and any terms and conditions set out in the previous food establishment

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

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

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

**11. (1)** L'exploitant peut demander à l'administrateur en chef de la santé publique de renouveler un permis d'établissement alimentaire annuel.

(2) Le droit d'un permis d'établissement alimentaire à but lucratif renouvelé est prévu au numéro 1 de l'annexe.

(3) La demande au titre du paragraphe (1) remplit les critères suivants :

- a) elle est présentée selon la formule et la manière approuvées par l'administrateur en chef de la santé publique;
- b) si elle vise un permis d'établissement alimentaire à but lucratif renouvelé, elle inclut le droit approprié conformément au paragraphe (2);
- c) elle inclut les autres renseignements qu'exige l'administrateur en chef de la santé publique.

R-055-2019, art. 7.

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

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

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

- a) soit a démontré qu'il est incapable d'exploiter un établissement alimentaire en conformité avec la Loi, le présent règlement et les conditions du permis d'établissement alimentaire antérieur;

- permit; or
- (b) has failed to comply with the Act, these regulations or a term or condition set out in the previous food establishment permit.

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

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

**13.1.** The Chief Public Health Officer may exempt an operator from payment of a fee for a permit or for a renewed permit if the Chief Public Health Officer considers the exemption appropriate. R-055-2019,s.8.

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

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

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

Appeal to Chief Public Health Officer

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

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

- b) soit a fait défaut de se conformer à la Loi, au présent règlement ou aux conditions du permis d'établissement alimentaire antérieur.

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

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

**13.1.** S'il le juge approprié, l'administrateur en chef de la santé publique peut exempter l'exploitant du paiement des droits de demande de permis ou de renouvellement de permis. R-055-2019, art. 8.

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

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

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

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

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

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

administrateur de la santé publique conformément à une autorisation visée à l'article 6 de la Loi.

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

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

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

#### Construction and Operation of Food Establishments

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

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

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

**18. (1)** Subject to subsection (2), an operator shall, before commencing operation or before recommencing operation after an alteration to the food establishment, ensure that the food establishment

- (a) is of sound construction and in good repair;
- (b) is designed to facilitate effective cleaning and sanitation;
- (c) is equipped with, in a location convenient for food establishment workers and for use only by the workers, a separate hand washing basin and
  - (i) hot and cold running water,
  - (ii) liquid soap in a dispenser, and
  - (iii) clean, single-service disposable towels in a dispenser;
- (d) is designed to ensure the safe and sanitary handling of food;

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

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

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

#### Construction et exploitation d'établissements alimentaires

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

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

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

**18. (1)** Sous réserve du paragraphe (2), l'exploitant, avant d'entreprendre l'exploitation d'un établissement alimentaire ou avant de recommencer à l'exploiter à la suite d'une modification qui y a été apportée, veille à ce que l'établissement alimentaire réponde aux exigences suivantes :

- a) il est bien construit et en bon état;
- b) il est conçu pour faciliter un nettoyage et une désinfection efficaces;
- c) il est pourvu d'un bassin lave-mains distinct et des éléments ci-après, à l'usage exclusif des travailleurs de l'établissement alimentaire et situés dans un endroit qui leur convient :
  - (i) l'eau courante chaude et froide,
  - (ii) du savon dans un distributeur,
  - (iii) des serviettes jetables à usage unique et propres dans un distributeur;

- (e) is constructed from materials that are
  - (i) suitable for their intended purpose, and
  - (ii) durable, easily cleaned, and free from any noxious or toxic substance; and
- (f) meets any conditions set by the Chief Public Health Officer under subsection 6(4).

(2) If the operator is a home food processor, the requirement in paragraph (1)(c) that the hand washing basin be for use only by the workers applies only while food is being handled for a commercial purpose in the operator's private residence. R-055-2019,s.9.

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

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

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

(2) An operator shall ensure the food handling areas in a food establishment are separated from any sleeping quarters and from other areas in the premises where activities are carried out that are incompatible

- d) il est conçu pour assurer la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments;
- e) il est fait de matériaux à la fois :
  - (i) adaptés à l'usage projeté,
  - (ii) durables, faciles à nettoyer et exempts de substances nocives ou toxiques;
- f) il respecte les conditions déterminées par l'administrateur en chef de la santé publique en vertu du paragraphe 6(4).

(2) Si l'exploitant est un transformateur d'aliments à domicile, l'exigence de l'alinéa (1)c) selon laquelle le bassin lave-mains est à l'usage exclusif des travailleurs s'applique seulement pendant qu'a lieu la manipulation d'aliments à des fins commerciales dans la résidence privée de l'exploitant. R-055-2019, art. 9.

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

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

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

(2) L'exploitant veille à ce que les aires de manipulation des aliments d'un établissement alimentaire soient à l'écart de toute pièce de repos et des autres endroits de l'établissement où se déroulent

with the safe and sanitary handling of food. R-086-2011,s.2; R-055-2019,s.10.

**21.** (1) An operator shall ensure that a food establishment has toilet facilities available for the public.

(2) An operator shall ensure that toilet facilities in a food establishment conform with

- (a) municipal bylaws, if the food establishment is located in a municipality that has made bylaws respecting toilet facilities; or
- (b) provisions of the *National Building Code of Canada 2015*, published by the National Research Council of Canada, as amended from time to time, if the food establishment is not located in a municipality that has made bylaws respecting toilet facilities.

(3) An operator shall ensure that a food establishment has sufficient hand washing facilities available for the public.

- (4) A hand washing facility must have
- (a) hot and cold running water;
  - (b) liquid soap in a dispenser; and
  - (c) clean, single-service disposable towels in a dispenser, or another method of drying hands that may be approved by the Chief Public Health Officer.

(5) This section does not apply to home food processors. R-055-2019,s.11.

**22.** An operator shall ensure that food contact surfaces, equipment and utensils are

- (a) constructed from materials that are
  - (i) suitable for their intended purpose, and
  - (ii) durable, easily cleaned, and free from any noxious or toxic substance;
- (b) in good working order; and
- (c) used or operated in a manner that ensures the safe and sanitary handling of food.

des activités incompatibles avec la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments. R-086-2011, art. 2; R-055-2019, art. 10.

**21.** (1) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit muni de toilettes à l'intention du public.

(2) L'exploitant veille à ce que les toilettes dans l'établissement alimentaire soient conformes :

- a) aux règlements municipaux relatifs aux toilettes qu'a adoptés, le cas échéant, la municipalité où se situe l'établissement alimentaire;
- b) à défaut des tels règlements municipaux, aux dispositions du *Code national du bâtiment - Canada 2015*, publié par le Conseil national de recherches du Canada, dans sa version à jour.

(3) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit suffisamment muni d'installations pour le lavage des mains à l'intention du public.

- (4) Les installations pour le lavage des mains sont pourvues des éléments suivants :
- a) l'eau courante chaude et froide;
  - b) du savon dans un distributeur;
  - c) des serviettes jetables à usage unique et propres dans un distributeur, ou une autre méthode de séchage des mains approuvée par l'administrateur en chef de la santé publique.

(5) Le présent article ne vise pas les transformateurs d'aliments à domicile. R-055-2019, art. 11.

**22.** L'exploitant veille à ce que les surfaces pour contact alimentaire, l'équipement et les ustensiles soient, à la fois :

- a) faits de matériaux adaptés à l'usage projeté, et qu'ils soient durables, faciles à nettoyer et exempts de substances nocives ou toxiques;
- b) en bon état;
- c) utilisés d'une manière qui assure la salubrité et l'hygiène dans la manipulation des aliments.

**23.** An operator shall ensure that utensils and containers that are designed to be used only once and then discarded are not used more than once.

**24.** An operator shall ensure that refrigeration and hot holding equipment

- (a) is of a type and capacity that is adequate to meet the needs of the food establishment;
- (b) is capable of maintaining the temperatures required by subsection 33(2); and
- (c) is equipped with an accurate thermometer.

**25. (1)** An operator shall ensure that equipment, materials and other items not associated with the operation of a food establishment are stored

- (a) separately from areas where food is handled; and
- (b) in a manner that does not contaminate food or food preparation areas.

(2) An operator shall ensure that pesticides, chemicals, cleansers and other similar products are stored

- (a) in containers that are not intended to be used for food and that are clearly labelled to identify their contents; and
- (b) in a manner that does not contaminate food or food handling areas.

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

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

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

(3) Subsection (2) does not apply in respect of a food establishment that operates, or that is required to operate, under a temporary food establishment permit. R-055-2019,s.12.

**23.** L'exploitant veille à ce que les ustensiles et les contenants conçus pour être utilisés une seule fois et jetés par la suite ne soient pas réutilisés.

**24.** L'exploitant veille à ce que les appareils de réfrigération et les réchauds comportent les caractéristiques suivantes :

- a) ils sont d'un type et d'une capacité qui répondent aux besoins de l'établissement alimentaire;
- b) ils peuvent maintenir les températures prescrites au paragraphe 33(2);
- c) ils sont munis d'un thermomètre précis.

**25. (1)** L'exploitant veille à ce que l'équipement, les matériaux et les autres articles qui ne sont pas reliés à l'exploitation de l'établissement alimentaire soient entreposés comme suit :

- a) dans un endroit distinct de ceux où les aliments sont manipulés;
- b) d'une manière qui ne contamine pas les aliments ou les aires de préparation des aliments.

(2) L'exploitant veille à ce que les pesticides, les produits chimiques, les nettoyants et les autres produits semblables soient entreposés comme suit :

- a) dans des contenants qui ne sont pas destinés à des aliments et dont le contenu est clairement marqué,
- b) d'une manière qui ne contamine pas les aliments ou les aires de manipulation des aliments.

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

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

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

(3) Le paragraphe (2) ne s'applique pas à l'établissement alimentaire qui est exploité – ou qui doit l'être – en vertu d'un permis d'établissement alimentaire temporaire. R-055-2019,art. 12.

## Sanitation Measures

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

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

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

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

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

(4) This section does not apply in respect of a food establishment that operates, or that is required to operate, under a temporary food establishment permit. R-055-2019,s.12.

## Mesures sanitaires

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

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

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

- (2) Les procédures doivent notamment prévoir ce qui suit :
- a) des exigences de nettoyage et de désinfection applicables à l'établissement alimentaire et aux surfaces pour contact alimentaires, à l'équipement et aux ustensiles;
  - b) une liste des agents nettoyants et désinfectants utilisés dans l'établissement alimentaire, notamment leurs concentrations et leurs usages;
  - c) des exigences applicables à l'élimination des déchets dans l'établissement alimentaire et dans les environs;
  - d) l'identification de tous les pesticides utilisés ou gardés dans l'établissement alimentaire, notamment leur utilisation et les exigences relatives à leur entreposage;
  - e) des dispositions pour faire le suivi de la mise en oeuvre des procédures.

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

(4) Le présent article ne s'applique pas à l'égard d'un établissement alimentaire qui est exploité – ou qui doit l'être – en vertu d'un permis d'établissement alimentaire temporaire. R-055-2019,art. 12.

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

(2) Wild fish or game that is not liable to inspection may be handled in a food establishment, if it is legally harvested in the Northwest Territories and is legally obtained by the operator. R-055-2019,s.13.

General  
R-055-2019,s.14.

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

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

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

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

- (2) An operator shall ensure that
- (a) potentially hazardous food is stored, displayed and transported at a temperature that is not greater than 4°C, or equal to or greater than 60°C; and
  - (b) potentially hazardous food that is frozen is stored, displayed and transported at a temperature that is not greater than -18°C.

R-055-2019,s.15.

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

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

(2) Les poissons sauvages et le gibier non assujettis à une inspection peuvent être manipulés dans un établissement alimentaire s'ils sont légalement pris aux Territoires du Nord-Ouest et légalement obtenus par l'exploitant. R-055-2019,art. 13.

Dispositions générales  
R-055-2019,art. 14.

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

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

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

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

- (2) L'exploitant veille à ce que les aliments potentiellement dangereux :
- a) d'une part, soient entreposés, présentés dans un étalage et transportés à une température d'au plus 4° C, ou de 60° C ou plus;
  - b) d'autre part, s'ils sont congelés, soient entreposés, présentés dans un étalage et transportés à une température d'au plus -18° C.

R-055-2019,art. 15.

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



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

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

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

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

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

#### Hygiene and Food Safety Practices

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

- (a) wear clean clothing and footwear;
- (b) exhibit cleanliness and good personal hygiene;
- (c) take measures to ensure that food is not contaminated by hair;
- (d) wash his or her hands as often as is necessary to prevent the contamination of food;
- (e) refrain from smoking in any area where food is handled, or where equipment or utensils are washed; and
- (f) refrain from behaviours or practices that may result in the contamination of food.

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

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

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

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

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

#### Pratiques en matière d'hygiène et de salubrité des aliments

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

- a) il porte des vêtements et des chaussures de travail propres;
- b) il est propre et a une bonne hygiène personnelle;
- c) il prend les mesures nécessaires afin d'assurer que des cheveux ne contaminent pas les aliments;
- d) il se lave les mains aussi souvent qu'il faut pour prévenir la contamination des aliments;

- e) il s'abstient de fumer partout où des aliments sont manipulés ou aux endroits où l'équipement ou les ustensiles sont lavés;
- f) il évite les comportements ou les pratiques qui peuvent causer la contamination des aliments.

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

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

Cleaning and Sanitizing Equipment  
R-055-2019,s.16.

Équipement de nettoyage et de désinfection  
R-055-2019, art. 16.

- 36.1.** (1) An operator shall ensure that cleaning and sanitizing equipment is provided at a food establishment and includes equipment designed
- (a) to clean other equipment and utensils; and
  - (b) for the washing by hand of equipment and utensils.

- 36.1.** (1) L'exploitant veille à ce que l'établissement alimentaire soit muni d'équipement de nettoyage et de désinfection et, notamment d'équipement conçu :
- a) d'une part, pour nettoyer d'autre équipement et des ustensiles;
  - b) d'autre part, pour laver à la main l'équipement et les ustensiles.

- (2) Subject to subsection (3), the cleaning and sanitizing equipment referred to in subsection (1) may include
  - (a) three sinks or a three compartment sink of sufficient size and corrosion resistant material, with a corrosion resistant drainage rack; or
  - (b) two sinks or a two compartment sink of sufficient size and corrosion resistant material, and where washing and rinsing can be done in one sink and the other sink can be used for sanitizing with a corrosion resistant drainage rack.

- (2) Sous réserve du paragraphe (3), l'équipement de nettoyage et de désinfection visé au paragraphe (1) peut inclure :
  - a) soit trois éviers ou un triple évier assez grands et faits d'un matériau résistant à la corrosion, avec un égouttoir fait d'un matériau résistant à la corrosion;
  - b) soit deux éviers ou un évier double assez grands et faits d'un matériau résistant à la corrosion, permettant de faire le lavage et le rinçage dans l'un et, dans l'autre, la désinfection avec un égouttoir fait d'un matériau résistant à la corrosion.

- (3) Where utensils that are repeatedly used in the handling of food are cleaned and sanitized, an operator shall not use the cleaning and sanitizing equipment referred to in paragraph (2)(b).

- (3) Lorsque des ustensiles régulièrement réutilisés dans la manipulation d'aliments sont nettoyés et désinfectés, l'exploitant ne se sert pas de l'équipement de nettoyage et de désinfection visé à l'alinéa (2)b).

- (4) An operator shall ensure that all equipment and utensils are put through the following processes:
  - (a) washed;
  - (b) rinsed;
  - (c) sanitized.

- (4) L'exploitant veille à ce que tout l'équipement et tous les ustensiles soient soumis à la procédure suivante :
  - a) lavés;
  - b) rincés;
  - c) désinfectés.

(5) Where equipment or utensils are washed by hand, an operator shall ensure that

- (a) cleaning is done in a sink with a detergent solution capable of removing soil and dirt;
- (b) rinsing is done in another sink with clean water at a temperature of not less than 43°C; and
- (c) sanitizing is done in a third sink, if there are three sinks, otherwise in the second sink.

(6) An operator shall ensure that any equipment or utensils that are to be sanitized are sanitized by immersion in

- (a) clean water at a temperature not less than 77°C for not less than 45 seconds;
- (b) a clean chlorine solution not less than 100 parts per million of available chlorine at a temperature not less than 24°C for not less than 45 seconds;
- (c) a clean quaternary ammonium compound solution not less than 200 parts per million at a temperature of not less than 24°C for not less than 45 seconds;
- (d) a clean solution containing not less than 25 parts per million of available iodine at a temperature not less than 24°C for not less than 45 seconds; or
- (e) a solution containing a sanitizing agent that is non-toxic to humans and provides a bactericidal result not less than would have been achieved under paragraphs (a) through (d) and for which a convenient test reagent is available.

(7) If it is impracticable to clean and sanitize any equipment or utensils using sinks or equipment used for cleaning, an operator shall ensure that the equipment or utensils are scrubbed and washed with a detergent solution and rinsed with clean water, and

- (a) sprayed or rinsed with hot water or steam that raises the surface temperature to not less than 82°C; or
- (b) sprayed or rinsed with a chemical solution referred to in subsection (6) but that is double the strength.

(5) Lorsque l'équipement ou les ustensiles sont lavés à la main, l'exploitant veille à ce que les exigences suivantes soient satisfaites :

- a) le nettoyage se fait dans un évier à l'aide d'une solution détergente capable d'éliminer la saleté;
- b) le rinçage se fait dans un autre évier, dans de l'eau propre à une température d'au moins 43° C;
- c) la désinfection se fait dans un troisième évier, s'il en est, ou, sinon, dans le deuxième évier.

(6) L'exploitant veille à ce que tout équipement ou ustensile à désinfecter le soit par immersion dans, selon le cas :

- a) de l'eau propre à une température d'au moins 77° C pendant au moins 45 secondes;
- b) une solution chlorée contenant au moins 100 parties par million de chlores disponible, à une température d'au moins 24° C, pendant au moins 45 secondes;
- c) une solution propre contenant un composé d'ammonium quaternaire dans une proportion d'au moins 200 parties par million, à une température d'au moins 24° C, pendant au moins 45 secondes;
- d) une solution propre contenant au moins 25 parties par million d'iodes disponible, à une température d'au moins 24° C, pendant au moins 45 secondes;
- e) une solution contenant un agent désinfectant non toxique, dont l'action bactéricide donne au moins des résultats aussi efficaces que les méthodes décrites aux alinéas a) à d) et pour lequel il existe un réactif d'essai commode à utiliser.

(7) S'il est à peu près impossible de nettoyer et de désinfecter tout équipement ou ustensile à l'aide d'éviers ou d'équipement servant à nettoyer, l'exploitant veille à ce que l'équipement ou les ustensiles soient frottés et lavés avec une solution détergente, rincés à l'eau propre et :

- a) soit rincés à l'eau chaude par pulvérisation ou non, ou passés à la vapeur de façon à obtenir une température de surface d'au moins 82° C;
- b) soit rincés par pulvérisation ou non avec l'une des solutions chimiques visées au paragraphe (6) mais en doublant la concentration.

(8) An operator shall ensure that any equipment used for cleaning and sanitizing is

- (a) constructed, designed and maintained so that
  - (i) the wash water is sufficiently clean at all times to clean the dishes and is maintained at a temperature not less than 60°C and not greater than 71°C, and
  - (ii) the sanitizing rinse is
    - (A) water that is maintained at a temperature not less than 82°C and is applied for a minimum of ten seconds in each sanitizing cycle, or
    - (B) any of the chemical solutions referred to in subsection (6); and
- (b) provided with thermometers that show the wash and rinse temperatures.

(9) If equipment or utensils are cleaned and sanitized in place, without disassembly, the operator shall ensure that the following are posted in a place accessible to the person carrying out the cleaning and sanitizing:

- (a) instructions respecting the chemicals to be used for cleaning and sanitizing;
- (b) the strength of the chemical solutions to be used;
- (c) the length of time the equipment or utensils are to be exposed to the chemicals;
- (d) the procedures to be used for cleaning and sanitizing the equipment or utensils.

(10) A food establishment is exempt from this section if the Chief Public Health Officer determines that the use of any equipment will effectively clean and sanitize equipment and utensils. R-055-2019,s.16; R-063-2019,s.2.

#### Training

**37. (1)** In this section, "permanent food establishment" means a food establishment that operates, or that is required to operate, under an annual food establishment permit.

(8) L'exploitant veille à ce que tout équipement servant à nettoyer et désinfecter soit :

- a) d'une part, construit, conçu et entretenu de façon que :
  - (i) l'eau de lavage soit toujours suffisamment propre pour laver la vaisselle et soit maintenue à une température d'au moins 60° C et d'au plus 71° C,
  - (ii) le rinçage désinfectant soit fait avec :
    - (A) soit une eau maintenue à une température d'au moins 82° C, chaque cycle désinfectant durant au moins dix secondes,
    - (B) soit l'une des solutions chimiques visées au paragraphe (6);
- b) d'autre part, muni de thermomètres indiquant les températures de lavage et de rinçage.

(9) Si l'équipement ou les ustensiles sont nettoyés et désinfectés sur place sans être démontés, l'exploitant veille à ce que soient affichés les éléments ci-après dans un lieu accessible à la personne chargée du nettoyage et de la désinfection :

- a) les directives relatives aux produits chimiques devant servir à nettoyer et à désinfecter;
- b) la concentration des solutions chimiques à utiliser;
- c) la durée d'exposition de l'équipement ou des ustensiles aux produits chimiques;
- d) la procédure de nettoyage et de désinfection de l'équipement ou des ustensiles.

(10) Un établissement alimentaire est soustrait à l'application du présent article si l'administrateur en chef de la santé publique établit que l'utilisation de tout équipement nettoiera et désinfectera efficacement l'équipement et les ustensiles. R-055-2019, art. 16; R-063-2019, art. 2.

#### Formation

**37. (1)** Dans le présent article, «établissement alimentaire permanent» s'entend d'un établissement alimentaire qui est exploité – ou qui doit l'être – en vertu d'un permis d'établissement alimentaire annuel.

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

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

(4) An operator of a permanent food establishment shall ensure that at least one operator or food establishment worker who has completed an acceptable food safety program is present in the food establishment during its hours of operation. R-055-2019,s.17.

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

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

#### Diseases and Illnesses

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

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

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

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

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

(4) L'exploitant d'un établissement alimentaire permanent veille à ce qu'au moins un exploitant ou travailleur de l'établissement alimentaire ayant suivi le programme de salubrité des aliments soit présent dans l'établissement alimentaire pendant les heures d'exploitation. R-055-2019, art. 17.

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

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

#### Maladies

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

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

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

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

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

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

(3) A food establishment worker with a lesion or open sore shall take precautions, such as wearing gloves or other protective clothing, to avoid contact of the lesion or sore with food, food contact surfaces, equipment or utensils, other food establishment workers who perform such functions, or clients.

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

#### Animals

**41. (1)** In this section, "service animal" means an animal that is being trained or used for the purpose of providing assistance to persons with a disability.

(2) Subject to subsections (3) and (4), an operator shall not permit live animals in a food establishment.

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

- (a) a service animal, except in an area where food is manufactured, processed, prepared, packaged or stored;
- (b) live fin fish and shellfish in an aquarium;
- (c) an animal that the Chief Public Health Officer determines is not a health hazard in the food establishment.

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

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

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

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

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

#### Animaux

**41. (1)** Au présent article, est un «animal d'assistance» l'animal en cours de formation ou utilisé pour fournir une assistance aux personnes ayant une déficience.

(2) Sous réserve des paragraphes (3) et (4), l'exploitant ne permet pas la présence d'animaux vivants dans un établissement alimentaire.

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

- a) un animal d'assistance, sauf dans un endroit où les aliments sont fabriqués, transformés, préparés, emballés ou entreposés;
- b) les poissons et les mollusques et crustacés vivants qui sont dans un aquarium;

- c) un animal qui, selon l'administrateur en chef de la santé publique, ne présente aucun danger pour la santé dans l'établissement alimentaire.

(4) If the operator is a home food processor, this section applies in respect of those areas of the operator's private residence where food is handled for a commercial purpose only while the food is being handled in those areas for that purpose. R-055-2019,s.18.

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

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

(4) Si l'exploitant est un transformateur d'aliments à domicile, le présent article s'applique aux lieux de sa résidence privée où les aliments sont manipulés à des fins commerciales seulement pendant qu'a lieu cette manipulation dans ces lieux. R-055-2019, art. 18.

**42. Abrogé, R-086-2011, art. 3.**

**43. Abrogé, R-086-2011, art. 3.**

SCHEDULE

(subsection 8(3))

FOOD ESTABLISHMENT PERMITS

Item	Class of Food Establishment	Type	Duration	Fee
1.	For Profit	Annual	1 year	\$108
2.		Seasonal	3 weeks to 4 months	\$ 54
3.		Temporary	less than 3 weeks	\$ 25
4.	Not for Profit	Annual	1 year	No fee
5.		Seasonal	3 weeks to 4 months	No fee
6.		Temporary	less than 3 weeks	No fee

R-055-2019,s.19.



## PERMIS D'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE

Numéro	Catégorie d'établissement alimentaire	Type	Durée	Droits
1.	à but lucratif	annuel	1 an	108 \$
2.		saisonnier	de 3 semaines à 4 mois	54 \$
3.		temporaire	moins de 3 semaines	25 \$
4.	à but non lucratif	annuel	1 an	aucun droit
5.		saisonnier	de 3 semaines à 4 mois	aucun droit
6.		temporaire	moins de 3 semaines	aucun droit

R-055-2019, art. 19.

---

© 2019 Territorial Printer  
Yellowknife, N.W.T.

---



---

© 2019 l'imprimeur territorial  
Yellowknife (T. N.-O.)

---