

## LIGNES DIRECTRICES POUR LA CONCEPTION, LA CONSTRUCTION ET LA RECONSTRUCTION D'UN ÉTABLISSEMENT DE MANUTENTION DES ALIMENTS

Les présentes lignes directrices fournissent des renseignements généraux à toute personne qui se propose de construire un établissement de manutention des aliments, d'effectuer des travaux de réfection importants sur un tel établissement ou de convertir un bâtiment en un établissement de manutention des aliments.

### **EXIGENCES RELATIVES À L'ENREGISTREMENT ET AU PERMIS**

- 1) L'inspecteur de la santé publique doit vérifier toutes les propositions de construction, de travaux de réfection sur un établissement de manutention des aliments ou de conversion d'un bâtiment destiné à un tel usage afin de veiller au respect des exigences réglementaires avant que ne débute la construction, la réfection ou la reconstruction.**
- 2) Toute personne désirant construire, rénover ou reconstruire un établissement de manutention des aliments doit au préalable enregistrer cet établissement auprès de Santé Manitoba à l'aide de la formule approuvée.**
- 3) Tous les plans et les spécifications ainsi que tout autre renseignement pertinent pour l'examen et l'approbation de la demande doivent être joints à la formule d'enregistrement et être clairs, complets et préférablement faits à l'échelle.**
- 4) Tous les établissements de manutention des aliments doivent obtenir un permis sanitaire avant d'être exploités et d'ouvrir au public.**

Il s'agit uniquement de lignes directrices. L'inspecteur de la santé publique peut avoir d'autres exigences conformément au Règlement sur les denrées alimentaires (RM 339/88R) pris en application de la Loi sur la santé publique et, le cas échéant, l'arrêté de la Ville de Winnipeg sur les établissements de restauration 5160/89.

## **DÉFINITIONS :**

« *établissement de manutention des aliments* » Sont compris [...] les magasins d'alimentation au détail, les établissements de restauration [...] ou les endroits, lieux, constructions ou véhicules où des aliments sont, selon le cas : (a) fabriqués, transformés, préparés, emballés, entreposés ou manutentionnés; (b) vendus ou offerts en vente. Sont toutefois exclus les logements privés où des aliments sont préparés ou consommés par l'occupant, sa famille, ses employés ou ses invités [...] [R.M. 339/88R]

« *travaux de réfection importants* » S'appliquent à toute rénovation d'un établissement de manutention des aliments exploité qui modifiera l'agencement du matériel et de la structure ou comprendra des travaux de démolition de murs, de plafonds et de sols à n'importe quel endroit de l'établissement.

## **Procédure d'obtention de l'approbation et du permis d'exploitation d'un établissement de manutention des aliments**

- Avant de procéder à des travaux de construction, de rénovation ou de conversion, le propriétaire ou l'exploitant doit soumettre une formule d'enregistrement dûment remplie (ci-jointe) à l'inspecteur de la santé publique local aux fins d'examen et d'approbation.
- La formule d'enregistrement doit être accompagnée d'un schéma ou d'un plan clair, détaillé et complet, réalisé à l'échelle, et contenir les renseignements énumérés ci-dessous et tout autre élément pouvant être pertinent à l'examen de la proposition:
  - un plan de l'agencement montrant les aires affectées à la préparation, à la transformation, à l'entreposage et à la manutention des aliments, ainsi que les salles à manger, les zones réservées au personnel et les salles de toilette;
  - les plans doivent indiquer l'emplacement de tout le matériel et de tous les appareils sanitaires et inclure un calendrier détaillé ou une feuille de spécifications;
  - une liste des matériaux de finition utilisés pour les murs, les sols et les plafonds doit être incluse;
  - le menu proposé et les heures d'ouverture.
- La formule d'enregistrement doit également présenter un calendrier indiquant les dates prévues pour le début et la fin de la construction, ou de la reconstruction; et la finition intérieure et l'installation du matériel de même que la date d'ouverture prévue.
- L'inspecteur de la santé publique examinera les plans pour s'assurer de leur conformité aux exigences réglementaires.
- À l'issue de l'examen, l'inspecteur de la santé publique informera le propriétaire ou l'exploitant de tout problème de non-conformité ou de toute préoccupation concernant la proposition, ou l'informera que la construction de l'établissement de manutention des aliments peut se dérouler comme prévu.
- **Remarque :** Si un changement doit être apporté dans les plans de construction par rapport à ce qui a été soumis au départ, avant ou pendant les travaux de construction ou de rénovation, le propriétaire ou l'exploitant doit communiquer avec l'inspecteur de la santé publique avant d'apporter ce changement et lui fournir un nouveau plan de conception illustrant le changement proposé à des fins d'examen et d'approbation.
- Il incombe au propriétaire ou à l'exploitant de tenir l'inspecteur de la santé publique informé de la date à laquelle l'établissement de manutention des aliments devrait être prêt pour l'inspection et de lui donner un préavis d'au moins cinq jours ouvrables pour une inspection d'« ouverture ».
- Un permis sera délivré seulement une fois que l'inspection aura eu lieu, que la construction sera terminée et que les exigences réglementaires seront respectées.

- Pour la construction, la rénovation ou la conversion d'établissements de manutention des aliments dans la ville de Winnipeg, tous les plans et spécifications doivent être soumis au guichet unique d'approbation des plans de la Ville, situé au bureau 31 – 30, rue Fort.

## **EXIGENCES RELATIVES À LA CONSTRUCTION**

### **1. CONSTRUCTION**

#### **(i) BÂTIMENT**

- Le bâtiment doit être de construction solide et d'une taille suffisante pour pouvoir contenir le matériel, les denrées alimentaires et les produits connexes, ainsi que les diverses activités liées à l'exploitation d'un établissement de manutention des aliments.
- Toutes les fenêtres et portes extérieures doivent être hermétiques (de préférence à fermeture automatique) et capables d'empêcher l'entrée d'insectes et de rongeurs.
- Si l'établissement de manutention des aliments utilise des locaux situés au-dessous du niveau du sol pour des activités de préparation ou de transformation des aliments ou pour l'entreposage des aliments, l'inspecteur de la santé publique peut avoir des exigences additionnelles. Communiquez avec votre inspecteur de la santé publique pour obtenir de plus amples renseignements.

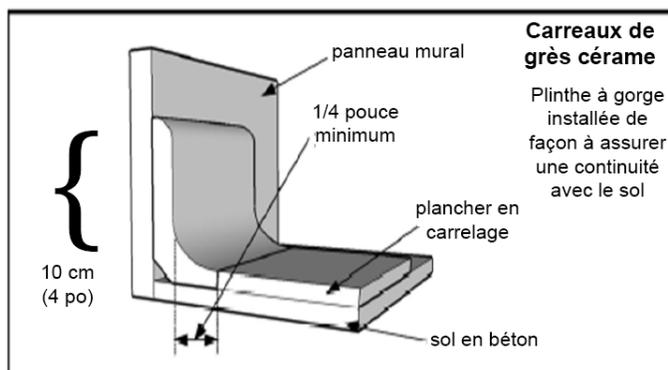
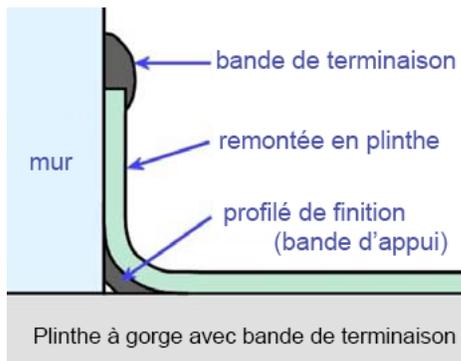
#### **(ii) PLANCHERS**

- Les planchers et les revêtements de sol des aires de préparation et d'entreposage des aliments, des aires de lavage du matériel et des ustensiles et des chambres froides doivent être constitués d'un matériau lisse, imperméable et durable, soit sans joints, soit avec des joints thermoscellés ou liés chimiquement.
- Les revêtements de sol des aires de préparation des aliments et des aires de lavage du matériel et des ustensiles doivent être concaves et scellés à toutes les jonctions des murs et du plancher sur une hauteur de 10 cm (4 pouces).
- Tous les planchers des salles de toilette doivent être faits de matériaux imperméables et durables, et les jonctions des murs et du plancher doivent être concaves et scellées.

#### **Liste des revêtements de sol approuvés**

	Carreaux de vinyle	Carreaux de grès cérame	Béton verni	Sol coulé sans joints	Vinyle en feuilles, de catégorie commerciale (sans joints)
Cuisine – aire de cuisson/aire de préparation des aliments		✓	✓	✓	✓
Lavage de la vaisselle		✓	✓	✓	✓
Unité d'entreposage à sec	✓	✓	✓	✓	✓
Aire de service	✓	✓	✓	✓	✓
Salles de toilette		✓	✓	✓	✓
Chambres froides		✓	✓	✓	✓

## Exemples d'installations de plinthes concaves acceptables



**Remarque :** Dans les zones rurales ou éloignées où les services professionnels d'installation et de réparation ne sont pas offerts, il est possible d'envisager d'autres méthodes de revêtement de sol et de pose de plinthes. Tous les joints des plinthes doivent être scellés et protégés contre la pénétration de l'humidité, de la saleté et des parasites.

### (iii) MURS, CLOISONS et PLAFONDS

- Les murs et les cloisons dans les chambres froides ainsi que les aires affectées à la préparation des aliments ou au lavage du matériel et des ustensiles doivent être lisses, non absorbants, facilement lavables et durables pour l'usage auquel ils sont destinés.
- Les poteaux, les solives et les chevrons doivent être couverts et ne pas être à découvert dans les chambres froides, ainsi que les aires affectées à la préparation des aliments ou de lavage du matériel et des ustensiles.
- Les plafonds des aires affectées à la préparation des aliments ou au lavage du matériel et des ustensiles doivent être lisses, non absorbants et faciles à laver. Lorsqu'un plafond en « T » est utilisé, les inserts doivent être non perforés et revêtus de plastique ou avoir une autre finition non absorbante et lavable.
- Tous les matériaux de finition doivent être de qualité commerciale.

## **Exemples de surfaces murales approuvées**

	Surface émaillée	Peinture époxy pour dalle de béton	Cloison sèche avec peinture époxy	Panneaux muraux en plastique/fibre de verre	Acier inoxydable ou aluminium
Cuisine – aire de cuisson			✓	✓	✓
Cuisine – aire de préparation des aliments	✓	✓	✓	✓	✓
Lavage de la vaisselle	✓	✓		✓	✓
Unité d'entreposage à sec	✓	✓	✓	✓	✓
Service	✓	✓	✓	✓	✓
Salles de toilette	✓	✓	✓	✓	✓
Chambre froide	✓			✓	✓

### **(iv) EXIGENCES EN MATIÈRE DE SÉPARATION**

- Conformément à l'article 32 du Règlement, lorsqu'un établissement alimentaire constitue un agrandissement d'un logement privé ou y est contigu, il doit être conçu de manière à garantir une séparation totale entre l'activité commerciale et la vie privée.
- L'établissement doit disposer d'une entrée séparée. L'espace doit recevoir un numéro de local unique dans le cadre de son adresse légale. *(c.-à-d. si l'adresse de voirie est 123 Main Street, le panneau d'adresse affiché à l'entrée de l'entreprise doit indiquer « 123-A Main Street » ou « n° 2-123 Main Street ».)*
- Le local commercial doit être effectivement isolé du logement par un mur solide ou une porte complète. La porte doit être équipée d'un mécanisme de fermeture automatique qui ne peut être contourné ou ouvert en tout temps.
- Sauf approbation à l'effet contraire, les installations d'entreposage, de transformation ou de cuisson des aliments doivent être distinctes de celles du logement privé. Il est interdit d'utiliser le local commercial pour dormir et de permettre l'accès aux aires de préparation des aliments à des personnes ou à des animaux non autorisés.

## **2. CONCEPTION ET INSTALLATION DU MATÉRIEL**

- Tout le matériel de cuisine doit être de qualité commerciale et de préférence certifié (répertorié) par NSF International (NSF).
- Le matériel non certifié NSF peut être soumis à l'approbation d'un inspecteur de la santé publique avant d'être utilisé, afin de s'assurer qu'il convient à l'usage auquel il est destiné.
- Il est recommandé de monter sur roues, dans la mesure du possible, le matériel des aliments lourd, de grande taille ou qui n'est pas facilement déplaçable.
- Le matériel qui n'est pas monté sur roues et qui n'est pas facilement déplaçable doit être scellé au plancher ou monté sur des pieds d'une hauteur minimale de 15 cm (6 pouces) au-dessus du sol et installé de façon à permettre l'accès à tous les côtés du matériel à des fins de nettoyage.
- Tout matériel monté sur une table ou un comptoir, qui n'est pas facilement déplaçable et qui n'est pas scellé directement à la table ou au comptoir, doit être monté sur des pieds laissant un espace minimal de 10 cm (4 pouces) entre l'appareil et la table ou le comptoir.

- Un minimum de 91 cm (36 pouces) d'espace fonctionnel dégagé est requis pour les allées de circulation, tandis qu'un minimum de 107 à 123 cm (42 à 48 pouces) est recommandé pour les allées de travail.

### **3. ÉVIERS**

#### **Lavabos :**

- Au minimum, un lavabo séparé approvisionné en eau chaude et eau froide doit être situé à un endroit approprié dans l'aire de préparation des aliments. En fonction de la taille de la cuisine et de l'emplacement des aires de préparation des aliments dans la cuisine, des lavabos supplémentaires peuvent s'avérer nécessaires.
- Un lavabo situé dans une salle de toilette ne peut être considéré comme un lavabo désigné pour une aire de préparation des aliments donnée.
- Le lavabo doit être équipé d'une soupape de mélange ou d'un robinet combiné.
- Le lavabo dispose d'un distributeur de savon liquide et d'un distributeur de serviettes à usage unique.

#### **Lavage de la vaisselle**

- Un évier en acier inoxydable à trois compartiments, de taille suffisante pour y nettoyer et aseptiser correctement chaque ustensile (la vaisselle, casseroles, poêles, etc.) est requis, sauf autorisation contraire d'un inspecteur de la santé publique.
- L'aire de lavage de la vaisselle doit être conçue de manière à ce qu'il y ait suffisamment d'espace pour la manutention des ustensiles, tant propres que sales, à maintenir une distance de séparation adéquate afin d'éviter tout contact entre eux et à garantir un flux de travail ininterrompu allant de la vaisselle sale à la vaisselle propre.
- Des tables à vaisselle et des égouttoirs ou des casiers sont exigés et doivent être : faits d'un matériau non corrosif; s'égoutter d'eux-mêmes; être de dimension et en nombre suffisants pour la manutention des ustensiles, tant propres que sales, ainsi que pour le séchage à l'air libre des ustensiles propres.
- Lorsqu'un lave-vaisselle automatique est utilisé, il doit être de qualité commerciale, certifié par NSF International (ou équivalent) et approuvé par un inspecteur de la santé publique.
- Les intercepteurs ou séparateurs de graisse de dimension appropriée, raccordés aux éviers de lavage des ustensiles, doivent être conformes au Code de plomberie du Manitoba et être situés de façon à être accessibles pour faciliter le nettoyage et l'entretien.

#### **Exemples d'aires de lavage de la vaisselle**

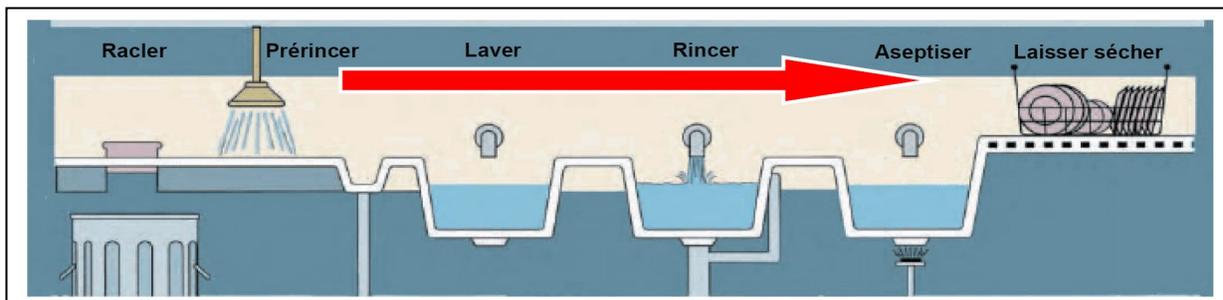


Figure 1 : Procédure manuelle à trois éviers allant de la vaisselle sale à la vaisselle propre. Évier équipé d'une zone de tri de la vaisselle « sale » et d'une zone de séchage à l'air de la vaisselle « propre ».

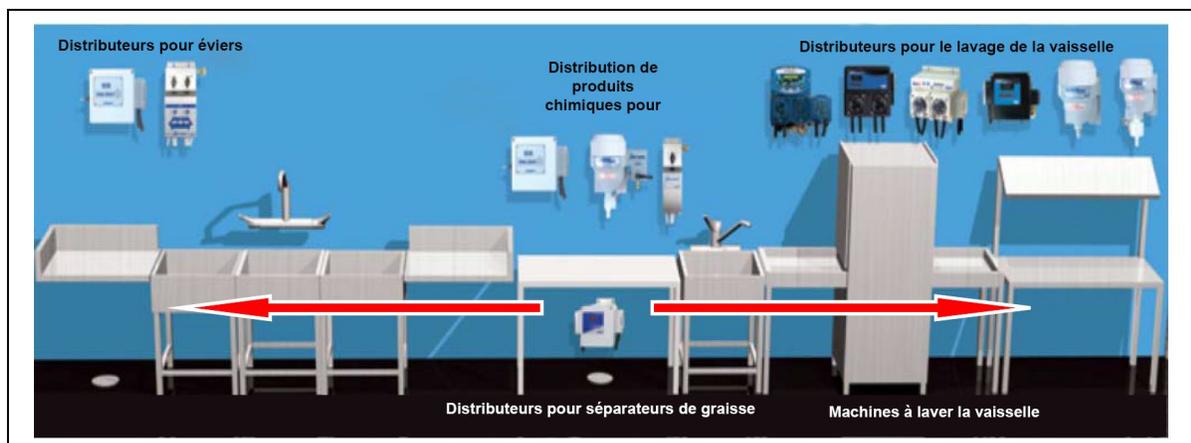


Figure 2 : Procédure de lavage de la vaisselle avec des composants manuels et automatiques intégrés garantissant un flux de travail ininterrompu allant « de la vaisselle sale à la vaisselle propre ».

### **Évier de conciergerie**

- Il est recommandé d'installer un évier de conciergerie séparé pour remplir les seaux de nettoyage et éliminer les déchets de nettoyage afin d'éviter la contamination des aliments et des aires de lavage de la vaisselle.

### **4. ESPACE D'ENTREPOSAGE**

- Un espace d'entreposage adéquat est exigé afin de prévenir en tout temps toute contamination des produits des aliments.
- Les réfrigérateurs et les congélateurs doivent disposer d'un espace suffisant pour que les aliments potentiellement dangereux nécessaires pour répondre à la demande des menus aux heures de pointe puissent être rapidement refroidis et correctement entreposés.
- L'emplacement du matériel de réfrigération doit être soigneusement étudié afin de garantir que l'espace de réfrigération est accessible et situé à un endroit approprié à proximité des aires de préparation des aliments et qu'il n'est pas touché par des sources de chaleur extrême telles que les fours, les grils et les friteuses.
- Un espace d'entreposage doit être prévu pour permettre l'entreposage et la séparation d'articles distincts les uns des autres, tels que les produits des aliments, le matériel et les produits de nettoyage.
- Les employés doivent avoir à leur disposition des installations adéquates, comme des casiers ou des vestiaires, pour ranger leurs vêtements et autres articles personnels.
- Il est également recommandé de prévoir une aire pour l'entreposage des articles inutilisés. Les étagères utilisées pour entreposer les aliments et leurs contenants, et qui ne sont pas facilement déplaçables comme les plate-formes à roues, les casiers ou les palettes, doivent être scellées directement au plancher de manière à ce que les particules d'aliments, la poussière ou les débris ne puissent pas passer sous l'étagère inférieure, ou avoir une hauteur minimale de 15 cm (6 pouces) entre l'étagère inférieure et le sol.
- Les étagères d'entreposage, les supports de fardage, les chariots et les palettes qui ne sont pas lisses et faciles à nettoyer ne sont pas recommandés dans les aires de préparation des aliments et peuvent être interdits dans certaines zones de l'établissement de manutention des aliments.

## **5. SYSTÈMES DE VENTILATION DES CUISINES COMMERCIALES**

- L'objectif d'un système de ventilation de cuisine commerciale est de capturer et d'éliminer en toute sécurité les contaminants (tels que la graisse, la fumée, les vapeurs, les émanations, les odeurs nauséabondes, etc.) d'une manière qui empêche ou réduit les problèmes touchant la santé, la sécurité et le confort des employés et des clients.
  - Les exigences en matière de ventilation dépendent de nombreuses variables différentes : types de matériel de cuisine commerciale, menu, charge, capacités, surface au sol, hauteur de plafond, renouvellement d'air par heure, pourcentage d'air frais, dimensionnement des systèmes automatiques, commandes, distribution, installation, entretien préventif, locaux, etc. Les décisions de conception et l'approbation réglementaire des différentes approches de ventilation doivent tenir compte de toutes les variables relatives à l'efficacité et à la sécurité des systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation (CVC<sup>1</sup>) afin de minimiser les risques pour les personnes et les biens.
  - La ventilation générale (aussi appelée ventilation par dilution) consiste à extraire et à fournir de l'air dans une zone générale, une pièce ou un bâtiment afin de contrôler l'environnement ambiant à l'aide de matériel de CVC.
  - Au-delà du système de ventilation générale, un système de ventilation de cuisine commerciale peut inclure différents types de hottes, de ventilateurs, d'extracteurs, de filtres et d'autres méthodes pour capturer et éliminer la chaleur, la fumée, l'humidité et les vapeurs chargées de graisse. Les hottes sont classées en fonction du risque d'incendie.
    - **Les hottes de type I** sont utilisées lorsque les dépôts de graisse et de fumée dus à la cuisson d'aliments gras ou à la cuisson à l'huile créent un risque d'incendie en laissant une pellicule de graisse sur les surfaces (*par exemple, friture, grillade, friture profonde*<sup>2</sup>).
    - **Les hottes de type II** sont utilisées principalement pour la collecte et l'élimination générales de l'humidité, de la vapeur, de la chaleur ou des odeurs. (*par exemple, cuisson au four, réchauffage, ébouillantage, cuisson à la vapeur, lavage automatique de la vaisselle, etc.*)
- D'une manière générale, un filtre ou un extracteur de graisse a deux fonctions : collecter et contenir les graisses, et servir de barrière mécanique contre le feu pour empêcher la pénétration des flammes. Les hottes de type II ne sont généralement pas équipées de filtres ou d'extracteurs, contrairement aux hottes de type I.
- **Tous les établissements de manutention des aliments nouvellement construits ou rénovés doivent être équipés d'un système de ventilation de cuisine commerciale approuvé, composé d'une hotte de type I ou de type II, adapté au menu proposé.**
  - Les hottes doivent être installées au-dessus de **tous** les appareils de traitement thermique des aliments qui produisent des graisses, de la fumée, des vapeurs, des émanations, des odeurs ou de la chaleur.
  - Le promoteur doit consulter l'autorité locale compétente et l'inspecteur de la santé publique pour proposer et déterminer le type de ventilation de cuisine commerciale et de système d'extinction d'incendie nécessaire pour répondre aux exigences du Code du bâtiment, du Code de prévention des incendies et de la norme NFPA 96 « *Standard for Ventilation Control & Fire Protection of Commercial Cooking Operations* ».

---

<sup>1</sup> L'acronyme CVC désigne le système de chauffage, de ventilation et de climatisation.

<sup>2</sup> Le matériel de cuisson, comme les friteuses autonomes ou « sans ventilation », qui a été répertorié conformément à la norme ANSI/UL 197 « *Standard for Commercial Electrical Cooking Appliances* » ou à une norme équivalente pour la réduction des émissions ne nécessite pas de hotte de type I. Cependant, une ventilation générale ou une ventilation de cuisine commerciale est toujours exigée pour évacuer les odeurs, les vapeurs, la chaleur et les gaz d'échappement.

- Avant la délivrance d'un permis sanitaire, une documentation écrite doit être obtenue de l'autorité compétente confirmant que le système de ventilation de cuisine commerciale est conforme aux exigences du Code du bâtiment et du Code de prévention des incendies. Ces renseignements doivent être fournis à l'inspecteur de la santé publique aux fins d'examen et d'approbation, conformément à l'article 18 sur les exigences en matière de ventilation du Règlement 339/88R du Manitoba.
- **REMARQUE** : Dans les établissements existants équipés de hottes de type II, tout changement de propriétaire et de menu peut nécessiter une mise à niveau du système de ventilation de cuisine commerciale. Toute modification prévue des menus ou des appareils de cuisson doit être soumise (par écrit) à l'examen et à l'approbation préalable du personnel de l'inspection sanitaire et de l'inspection du feu.

**Exemples de hottes d'aspiration de « type I » pour les graisses**

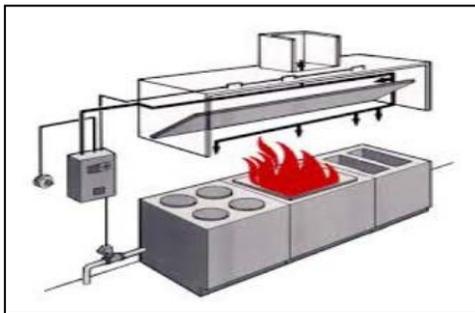


Figure 4 : Hotte de type I avec filtres à graisse et système anti-incendie



Figure 5 : Système d'évacuation des graisses de hotte d'aspiration de type I



Figure 6 : Hotte d'aspiration de type I pour les graisses avec système d'air d'appoint intégré

**Exemples de hottes d'aspiration de « type II » pour l'évacuation générale de l'humidité, de la vapeur, de la chaleur et des odeurs**



Figure 7 : Hotte à condensation de type II



Figure 8: Hotte à condensation de type II dans l'aire de lavage

## **6. ÉCLAIRAGE**

- Un éclairage clair et direct est exigé dans toutes les aires de préparation d'aliments et les aires de lavage de la vaisselle. Il faut au moins 215 lx (20 pieds-bougies) de lumière au-dessus de toutes les surfaces de travail dans ces aires. Au moins 540 lx (50 pieds-bougies) de lumière est recommandé.
- Les aires d'entreposage, les salles de toilette et les salles à manger doivent être dotées d'un éclairage suffisant pour permettre un nettoyage adéquat. Il faut au moins 215 lx (20 pieds-bougies) de lumière, à 76 cm au-dessus du plancher.
- Des dispositifs aux lumières doivent protéger la nourriture et le matériel contre les éclats de verre brisé dans les aires de préparation des aliments, les aires de lavage de la vaisselle, les aires d'entreposage des aliments et du matériel alimentaire et les aires d'étalage des aliments.

**Remarque :** Des ampoules ou des tubes fluorescents résistants aux chocs peuvent être utilisés à la place des écrans, le cas échéant.

## **7. SALLES DE TOILETTE**

- Des cabinets de toilette et des lavabos doivent être mis à la disposition du personnel et doivent être situés à un endroit approprié.
- Les salles de toilette mises à la disposition des clients doivent être conformes aux exigences du Code du bâtiment du Manitoba et être approuvées par l'autorité locale compétente.
- Le tableau suivant indique le nombre minimal de toilettes exigé pour chaque sexe dans les établissements de réunions, nouveaux ou reconstruits, comme indiqué dans le tableau 3.7.2.2.A du Code national du bâtiment 2010, adopté par le Manitoba :

Nombre de personnes de chaque sexe	Nombre minimal de toilettes	
	Homme	Femme
1-25	1	1
26-50	1	2
51-75	2	3
76-100	2	4
101-125	3	5
126-150	3	6
151-175	4	7
176-200	4	8
201-250	5	9
251-300	5	10
301-350	6	11
351-400	6	12
Plus de 400	7 + 1 pour chaque tranche additionnelle de 200 hommes en sus de 400	13 + 1 pour chaque tranche additionnelle de 100 femmes en sus de 400

- Remarque : les hommes et les femmes peuvent utiliser une seule salle de toilette si le nombre d'occupants n'est pas supérieur à 10.

- Un inspecteur de la santé publique peut préciser dans le permis d'exploitation le nombre maximum de places assises lorsque les salles de toilette ne sont pas conformes aux exigences minimales du Code du bâtiment.
- Les urinoirs peuvent remplacer les deux tiers du nombre de toilettes exigé dans le *tableau* ci-dessus pour les hommes, sauf que si seulement deux toilettes sont exigées pour les hommes, un urinoir peut remplacer l'une des toilettes.

## **8. INSTALLATIONS POUR LES DÉCHETS**

- Les poubelles ou les installations à cet effet doivent être prévues à l'intérieur et à l'extérieur de l'établissement.
- Les contenants ou les installations doivent être durables, faciles à nettoyer et à l'épreuve des rongeurs. Ils doivent être fournis en nombre suffisant et placés à des endroits appropriés à l'intérieur et à l'extérieur.

## **9. SOURCE D'EAU POTABLE**

- L'article 11 exige que l'eau soit potable. Lorsqu'un établissement de manutention des aliments n'est pas raccordé à un réseau d'alimentation en eau municipal autorisé, le système doit être conforme au Règlement du Manitoba 40/2007 – Règlement sur la qualité de l'eau potable, pris en application de la Loi sur la qualité de l'eau potable, et satisfaire à toutes les exigences relatives à un service d'eau semi-public.

## **10. ÉVACUATION DES EAUX USÉES**

- L'établissement de manutention des aliments doit être raccordé à un système d'égouts municipal ou à un autre système de traitement des eaux usées autorisé en vertu de la Loi sur l'environnement, ou être relié à un dispositif autonome d'évacuation des eaux suffisamment grand pour recevoir et traiter toutes les eaux usées produites pendant les périodes de pointe.
- Le système doit également être conforme au Règlement sur les systèmes de gestion autonomes d'eaux résiduaires, pris en application de la Loi sur l'environnement.

## **11. LUTTE CONTRE LES INSECTES ET LES RONGEURS**

- Toutes les ouvertures extérieures doivent être munies d'une moustiquaire ou d'autres moyens de lutte adéquats (par exemple, l'application correcte de dispositifs de courant d'air).
- Toutes les portes extérieures doivent être équipées de mécanismes de fermeture automatique et être bien ajustées.

## **12. PATIOS EXTÉRIEURS**

- La préparation des aliments et des boissons n'est pas autorisée à l'extérieur de l'établissement autorisé.
- Pour en savoir plus sur les aires de cuisine à l'extérieur, consultez les lignes directrices ministérielles n°15-01 intitulées « *Lignes directrices sur l'établissement et l'exploitation d'installations de cuisine à l'extérieur d'un établissement de restauration* ».

