



PUBLIC HEALTH ACT

LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE

**REGULATIONS GOVERNING THE
SANITATION OF EATING OR DRINKING
PLACES IN THE YUKON TERRITORY**

**RÈGLEMENT CONCERNANT L'HYGIÈNE
DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE
RESTAURATION ET LES DÉBITS DE
BOISSON DU TERRITOIRE DU YUKON**

C.O. 1961/001

O.C. 1961/001

Effective Date:

January 5, 1961

Date d'entrée en vigueur :

5 janvier 1961

**C.O. 1961/001
PUBLIC HEALTH ACT**

**REGULATIONS GOVERNING THE
SANITATION OF EATING OR DRINKING
PLACES IN THE YUKON TERRITORY**

Pursuant to the provisions of the *Public Health Act*, the Commissioner in Executive Council orders as follows:

1. The "*Regulations Governing the Sanitation of Eating and Drinking Places*" made and established pursuant to section 4, subsection (1) of "*The Yukon Health Act*", 1948, dated the 20th day of April, A.D. 1949, are hereby revoked.

2. The annexed "*Regulations Governing the Sanitation of Eating or Drinking Places in the Yukon Territory*" are hereby made and established.

Dated at Whitehorse, in the Yukon Territory, this 5th day of January, A.D., 1961.

**O.C. 1961/001
LOI SUR LA SANTÉ PUBLIQUE**

**RÈGLEMENT CONCERNANT L'HYGIÈNE
DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE
RESTAURATION ET LES DÉBITS DE
BOISSON DU TERRITOIRE DU YUKON**

Conformément aux dispositions de la *Loi sur la santé publique*, il plaît au Commissaire du territoire du Yukon de décréter ce qui suit :

1. Le Règlement concernant l'hygiène dans les établissements de restauration et les débits de boisson («*Regulations governing the Sanitation of Eating and Drinking Places*») établi en vertu du paragraphe 4(1) de l'Ordonnance de 1948 sur la santé du Yukon («*Yukon Health Ordinance, 1948*») en date du 20 avril 1949 est par les présentes abrogé.

2. Le *Règlement concernant l'hygiène dans les établissements de restauration et les débits de boisson du territoire du Yukon* en annexe est par les présentes établi.

Fait à Whitehorse, dans le territoire du Yukon, le 5 janvier 1961.

Commissioner of the Yukon/Commissaire du Yukon





REGULATIONS GOVERNING THE SANITATION OF EATING OR DRINKING PLACES IN THE YUKON TERRITORY

TABLE OF CONTENTS

Section	Page
1. Short Title	1
2. Interpretation	1
3. Application	3
INSPECTION	
4. Inspection by health officer	3
CLOSING	
5. Order to close by health officer	4
CONSTRUCTION	
6. Construction of premises.....	5
SANITARY FACILITIES	
7. Provision of sanitary facilities.....	6
8. Provision of handwashing facilities	6
9. Toilets	7
10. Requirement of handwashing facilities	7
11. Towels.....	7
12. Drying apparatus	8
VENDING VEHICLES AND ITINERANT EATING AND DRINKING PLACES	
13. Restrictions	8
EQUIPMENT	
14. Utensils	8
15. Design of furniture, etc.	9
16. Drinking fountains.....	10
17. Storing of drinking water	10
18. Maintenance.....	10

RÈGLEMENT CONCERNANT L'HYGIÈNE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET LES DÉBITS DE BOISSON DU TERRITOIRE DU YUKON

TABLE DES MATIÈRES

Article	Page
1. Titre abrégé.....	1
2. Définitions	1
3. Application.....	3
INSPECTION	
4. Inspection par l'agent de la santé	3
FERMETURE	
5. Fermeture par un agent de la santé.....	4
CONSTRUCTION	
6. Aménagement des lieux.....	5
INSTALLATIONS SANITAIRES	
7. Aménagement	6
8. Lavabos	6
9. Toilettes.....	7
10. Exigences relatives aux lavabos	7
11. Serviettes	7
12. Séchoir	8
COMMERCE AMBULANTS ET ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET DÉBITS DE BOISSONS ITINÉRANTS	
13. Restrictions.....	8
MATÉRIEL	
14. Ustensiles	8
15. Fabrication du mobilier, etc.	9
16. Fontaines.....	10



TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIÈRES

19.	Frequency of cleaning.....	10
20.	Location of equipment.....	10
21.	Use of premises.....	10
21.1	□.....	11
22.	Food safety.....	11

CLEANSING AND STORAGE OF CONTAINERS AND UTENSILS

23.	Cleanliness of containers.....	12
24.	Manual equipment.....	13
25.	Technical equipment.....	13
26	□.....	14
27.	Chemicals.....	14

HEALTH OF EMPLOYEES

28.	Employee health certificate.....	14
29.	Communicable diseases.....	15
30.	Duty to notify.....	15
31.	Cleanliness of employees.....	15
32.	Handling of food.....	15
33.	Variations.....	16
34.	Enforcement.....	16
35.	□.....	16
36.	□.....	16
37.	□.....	16
38.	□.....	16
39.	□.....	17
40.	□.....	17
41.	□.....	17
42.	□.....	17
43.	□.....	17
44.	□.....	17
45.	□.....	17

SCHEDULE A

17.	Entreposage de l'eau potable.....	10
18.	ENTRETIEN.....	10
19.	Fréquence du nettoyage.....	10
20.	Rangement du matériel.....	10
21.	Utilisation des locaux.....	10
21.1	□.....	11
22.	Salubrité des aliments.....	11

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE DES CONTENEURS ET DES USTENSILES

23.	Propreté des conteneurs.....	12
24.	Installations manuelles.....	13
25.	Installations automatiques.....	13
26	□.....	14
27.	Produits chimiques.....	14

HYGIÈNE DES EMPLOYÉS

28.	Certificat sanitaire.....	14
29.	Maladies transmissibles.....	15
30.	Déclaration obligatoire.....	15
31.	Propreté.....	15
32.	Manipulation des aliments.....	15
33.	Divergences.....	16
34.	Infractions et peines.....	16
35.	□.....	16
36.	□.....	16
37.	□.....	16
38.	□.....	16
39.	□.....	17
40.	□.....	17
41.	□.....	17
42.	□.....	17
43.	□.....	17
44.	□.....	17
45.	□.....	17

ANNEXE A





REGULATIONS GOVERNING THE SANITATION OF EATING OR DRINKING PLACES IN THE YUKON TERRITORY

Made under authority of Commissioner's
Order 1961/01

1. Short Title

These Regulations may be cited as the Eating or Drinking Places Regulations.

2. Interpretation

In these Regulations

- (a) **"approved"** means approved in writing by Health Officer;
- (b) **"common use"** means the use of an article or thing by more than one person;
- (c) **"eating or drinking place"** means any place, except a private dwelling, where food or drink is located and intended to be used for purposes of sale or other disposal to members of the public, and includes the grounds used in conjunction with such place or under the control of the operator of such place;

[As amended by C.O. 1964/17]

RÈGLEMENT CONCERNANT L'HYGIÈNE DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET LES DÉBITS DE BOISSON DU TERRITOIRE DU YUKON

Pris conformément à l'ordonnance du
Commissaire 1961/1

1. Titre abrégé

Règlement sur les établissements de restauration et les débits de boissons.

2. Définitions

Les définitions qui suivent s'appliquent au présent règlement.

- a) **«approuvé»** Approuvé par écrit par un agent de la santé. (*«approved»*)
- b) **«commerce ambulant»** Cantine, automobile, camion, carriole ou véhicule quelconque utilisé comme établissement de restauration ou débit de boissons. (*«vending vehicle»*)
- c) **«conteneur jetable»** Conteneur ou ustensile destiné à n'être qu'utilisé qu'une fois. (*«single service container»*)

[Modifiée par O.C. 1964/17]

- | | |
|--|---|
| <p>(d) "itinerant eating or drinking place" means any eating or drinking place operating temporarily in connection with any fair, carnival, circus, sports day, public exhibition or other public gathering;</p> <p>(e) "vending vehicle" means any lunch wagon, motor car, truck, push cart or other type of vehicle operating as an eating or drinking place;</p> <p>(f) "employee" means a person who</p> <p>(i) is employed in an eating or drinking place, and</p> <p>(ii) handles or comes in physical contact with food or drink and any utensil which may be used in the handling of food or drink.</p> <p>(g) "operator" means a person who by himself or his agent owns or operates an eating or drinking place;</p> <p>(h) "single service container" means a container or utensil that is designed to be used once only and then discarded; and</p> <p>(i) "vermin" means rats, mice, cockroaches, flies, bedbugs and any other animals or insects which in the opinion of the Health Officer may be detrimental to public health.</p> | <p>d) «employé» Personne employée dans un établissement de restauration ou un débit de boissons, et qui manipule ou entre en contact avec les aliments ou les boissons ou tout ustensile susceptible d'être utilisé pour manipuler des aliments ou des boissons. (<i>«employee»</i>)</p> <p>e) «établissement de restauration ou débit de boissons» Tout lieu, à l'exception d'une habitation privée, où l'on garde des aliments ou des boissons en vue de leur vente ou de leur présentation d'une manière quelconque à des personnes de la population en général, y compris le terrain sur lequel se trouve l'établissement ou sous la responsabilité de l'exploitant de l'établissement (<i>«eating or drinking place»</i>)</p> <p>f) «établissement de restauration ou débit de boissons itinérant» Établissement de restauration ou débit de boissons exploité de façon temporaire dans le cadre d'une foire, d'un carnaval, d'un cirque, d'un événement sportif, d'une exposition ou d'un rassemblement public quelconque. (<i>«itinerant eating or drinking place»</i>)</p> <p>g) «exploitant» Personne à qui appartient ou qui exploite un établissement de restauration ou un débit de boissons, ou l'exploite par le biais d'un tiers. (<i>«operator»</i>)</p> <p>h) «utilisation commune» Utilisation d'un article ou d'un objet par plusieurs personnes. (<i>«common use»</i>)</p> <p>i) «vermine» Rat, souris, cancrelat, mouche, tique et autres animaux qui, de l'avis de l'agent de la santé, peuvent poser un risque pour la santé publique. (<i>«vermin»</i>)</p> |
|--|---|



3. Application

(a) No operator shall commence the operation of any eating or drinking place without the prior approval in writing of the Health Officer who shall impose such conditions as he may consider advisable to ensure that the premises or equipment intended to be used do not constitute a danger to public health.

(b) No operator shall admit members of the public to an eating or drinking place in the Yukon Territory unless such eating or drinking place meets the requirements of these regulations.

(c) If upon request in writing for permission to commence operation, a Health Officer refuses such permission or imposes conditions which the operator considers unduly onerous, the operator may appeal in writing to the medical officer of health who shall thereupon consider the appeal and may make such inspections and hear such representations as he deems advisable before affirming or rescinding or otherwise varying an order of the Health Officer.

[Paragraph 3(c) amended by O.I.C. 2009/190]

(d) The Commissioner of the Yukon Territory may in his discretion affirm, amend, or rescind the order of closure or the decision of the medical officer of health and the decision of the Commissioner shall be final.

[As amended by C.O. 1962/137]

[Paragraph 3(d) amended by O.I.C. 2009/190]

INSPECTION

4. Inspection by health officer

(1) A Health Officer may, at any reasonable time, enter any eating or drinking place and examine the premises and anything therein contained that is used in connection with the operation thereof.

(2) Where in the opinion of a Health Officer any provision of these Regulations is not being observed, he may issue such directions to the operator as are necessary to ensure compliance with these Regulations.

3. Application

a) Il est interdit d'exploiter un établissement de restauration ou un débit de boissons sans avoir obtenu au préalable une autorisation écrite en ce sens de l'agent de la santé. Ce dernier peut imposer les conditions qu'il juge nécessaires afin que les locaux ou le matériel qu'on a l'intention d'utiliser ne posent aucun risque pour la santé publique.

b) Il est interdit à un exploitant d'admettre des personnes de la population en général dans un établissement de restauration ou un débit de boissons du territoire du Yukon si l'établissement ne respecte pas les exigences du présent règlement.

c) Si l'agent de la santé refuse d'autoriser l'exploitation d'un établissement de restauration ou d'un débit de boissons ou impose des conditions que l'exploitant juge onéreuses à l'excès, l'exploitant peut interjeter appel par écrit auprès du médecin-hygiéniste. Ce dernier examine la demande puis procède aux inspections et entend les observations qu'il juge nécessaires avant de confirmer ou de rejeter la décision de l'agent de la santé ou de modifier de manière quelconque son ordonnance.

d) Le Commissaire du territoire du Yukon peut, s'il le juge à propos, confirmer, modifier ou annuler l'ordre de fermeture ou la décision du médecin-hygiéniste et sa décision est sans appel.

[Modifiée par O.C. 1962/137]

INSPECTION

4. Inspection par l'agent de la santé

(1) L'agent de la santé peut, à toute heure convenable, procéder à la visite d'un établissement de restauration ou débit de boissons et examiner les lieux et tout ce qu'on peut y trouver servant à l'exploitation.

(2) S'il estime qu'il y a infraction à une disposition du présent règlement, l'agent de la santé peut émettre des directives à l'exploitant afin qu'il rectifie la situation.



Report by health officer

(3) Where an operator, upon the request of a Health Officer, fails to comply with the provisions of the Regulations, a Health Officer shall make or cause to be made a report thereof to the medical officer of health.

[Subsection 4(3) amended by O.I.C. 2009/190]

Taking a sample

(4) In any eating or drinking place a Health Officer may, for laboratory examination, as often as he deems necessary,

- (a) take a sample of any food or drink;
- (b) swab dishes, glasses, cutlery or utensils; or
- (c) take samples of wash water.

CLOSING

5. Order to close by health officer

(1) Where a Health Officer finds that any condition exists in any eating or drinking place that is or may in his opinion become dangerous to public health or may in his opinion hinder in any manner the prevention, mitigation or suppression of disease, he may order such eating or drinking place to be closed from the date of such order until the condition has been rectified, and the said eating or drinking place shall be closed forthwith.

Notice of closing

(2) As soon as practicable after issuing the order, a Health Officer shall give written notice thereof to the operator, together with the reasons for the closing.

(3) Where the owner or operator of the eating or drinking place considers the order of closure to be unjustified he may, within seven days of receipt of notice of the order, appeal in writing to the medical officer of health.

[Subsection 5(3) amended by O.I.C. 2009/190]

Review by medical officer of health

["Review of medical officer of health" amended by O.I.C. 2009/190]

Rapport de l'agent de la santé

(3) Si l'exploitant refuse de se conformer aux dispositions du présent règlement après qu'il lui en a fait la demande, l'agent de la santé rédige un rapport ou veille à ce que la chose soit signalée au médecin-hygiéniste.

Prélèvement d'échantillons

(4) Aux fins d'analyse en laboratoire, l'agent de la santé peut, aussi souvent qu'il le juge bon :

- a) prélever un échantillon d'aliment ou de boisson;
- b) procéder à un écouvillonnage de la vaisselle, des verres, de la coutellerie ou des ustensiles;
- c) prélever des échantillons de l'eau de lavage.

FERMETURE

5. Fermeture par un agent de la santé

(1) À la découverte d'une condition qui, à son avis, peut poser un risque pour la santé publique ou nuire d'une manière quelconque à la prévention, à l'atténuation ou à l'élimination d'une maladie, l'agent de la santé peut ordonner la fermeture de l'établissement de restauration ou du débit de boissons du moment où l'ordre de fermeture est donné jusqu'à ce que la situation ait été rectifiée, auquel cas l'établissement de restauration ou débit de boissons doit fermer ses portes.

Avis de fermeture

(2) L'agent de la santé envoie à l'exploitant un avis écrit dans lequel il énonce les raisons de la fermeture dans les meilleurs délais suivant l'ordre de fermeture.

(3) Le propriétaire ou l'exploitant de l'établissement de restauration ou du débit de boissons qui juge l'ordre de fermeture injustifié a six jours après la réception de l'avis pour interjeter appel auprès du médecin-hygiéniste.

Examen par le médecin-hygiéniste



(4) The medical officer of health, upon receipt of the appeal, shall consider the same, and may make such inspections and hear such representations as he deems advisable.

[Subsection 5(4) amended by O.I.C. 2009/190]

Decision of Commissioner

(5) The Commissioner of the Yukon Territory may, in his discretion, affirm, amend or rescind the order of closure and the decision of the Commissioner shall be final.

CONSTRUCTION

6. Construction of premises

Every eating or drinking place shall be so constructed that, in the opinion of the Health Officer,

- (a) it is free from every condition which may
 - (i) be dangerous to health,
 - (ii) injuriously affect the sanitary operation of the place,
 - (iii) injuriously affect the wholesomeness of the food or drink located therein, or
 - (iv) cause valid complaint from members of the public;
- (b) the floors and floor-coverings are tight, smooth and non-absorbent in rooms where
 - (i) food is prepared, served or stored,
 - (ii) utensils are washed, or
 - (iii) washing and toilet fixtures are located;
- (c) the walls and ceilings of any rooms and passageways may be readily cleaned and maintained in good condition;
- (d) all rooms and passageways are well-lighted and ventilated;
- (e) no toilet-room opens directly into any room used for the preparation or storage of food, and the toilet-rooms are fitted with full-length self-closing doors;
- (f) All openings to the outside are screened for fitted with devices to prevent the entrance of vermin;

(4) À la réception de la demande d'appel, le médecin-hygiéniste examine la requête puis procède aux inspections et entend les observations qu'il estime nécessaires.

Décision du Commissaire

(5) Le Commissaire du territoire du Yukon peut, s'il le juge nécessaire, maintenir, modifier ou casser l'ordre de fermeture et sa décision est sans appel.

CONSTRUCTION

6. Aménagement des lieux

Tout établissement de restauration ou débit de boissons doit être construit de manière à respecter les conditions suivantes, de l'avis de l'agent de la santé :

- a) rien n'est susceptible :
 - (i) de nuire à la santé;
 - (ii) d'empêcher une exploitation hygiénique de l'établissement;
 - (iii) de détériorer les aliments et les boissons gardés dans l'établissement;
 - (iv) de susciter des plaintes valables par la population;
- b) le plancher et le revêtement de plancher sont fixés solidement, sont lisses et sont faits d'un matériau non absorbant dans les pièces où :
 - (i) on prépare, sert ou garde des aliments;
 - (ii) on lave les ustensiles;
 - (iii) on a aménagé des lavabos et des toilettes;
- c) les murs et le plafond des pièces et des couloirs sont faciles à nettoyer et sont bien entretenus;
- d) les pièces et les couloirs sont bien éclairés et aérés;
- e) les toilettes n'ouvrent pas directement dans une pièce où l'on prépare ou garde des aliments et sont dotées de portes à fermeture automatique de grandeur normale;
- f) les ouvertures donnant vers l'extérieur sont pourvues de moustiquaires ou de dispositifs qui interdisent l'entrée de la vermine;



- (g) any room where food is cooked is provided with adequate means for the escape to the exterior of the building of smoke, gases and odours; and
- (h) such place in all other respects satisfies such sanitary requirements are ordered by the Health Officer.

SANITARY FACILITIES

7. Provision of sanitary facilities

Every eating or drinking place shall, to the satisfaction of a Health Officer, be provided with

- (a) an adequate supply of water from a source approved by the Health Officer;
- (b) an adequate number of toilets and urinals; and
- (c) a sufficient number of garbage or refuse containers of water-tight construction made of non-absorbent material and provided with close fitting covers.

8. Provision of handwashing facilities

Every eating or drinking place shall provide hand washing facilities for the operator, employees and members of the public which shall be

- (a) located in the same room as the toilet facilities, or in the immediate vicinity thereof and directly accessible therefrom;
- (b) without direct access to any room in which food is prepared or stored;
- (c) equipped with full-length, self-closing doors;
- (d) free from any condition which may cause valid complaint;
- (e) equipped with adequate lighting, either natural or artificial (of a rating of not less than 10 foot candles); and
- (f) equipped with adequate ventilation and facilities for the removal of odour; to the satisfaction of a Health Officer.

- g) les pièces où l'on cuit les aliments sont dotées d'un système qui repousse la fumée, les gaz et les odeurs à l'extérieur;
- h) l'établissement répond aux autres exigences sanitaires que l'agent de la santé peut énoncer.

INSTALLATIONS SANITAIRES

7. Aménagement

L'établissement de restauration ou débit de boissons doit être pourvu, à la satisfaction de l'agent de la santé :

- a) d'une source adéquate d'eau d'origine approuvée par l'agent de la santé;
- b) d'un nombre suffisant de cabinets de toilette et d'urinoirs;
- c) d'un nombre suffisant de poubelles ou de conteneurs à rebuts étanches, faits d'un matériau non absorbant et dotés d'un couvercle fermant étroitement.

8. Lavabos

Dans chaque établissement de restauration ou débit de boissons, il doit y avoir des lavabos pour l'exploitant, ses employés et la clientèle et ces lavabos doivent respecter les conditions suivantes, à la satisfaction de l'agent de la santé:

- a) ils sont situés dans la même pièce que les cabinets de toilette ou dans leur voisinage immédiat et y donnent directement accès;
- b) ils n'ouvrent pas directement dans une pièce où on prépare ou garde des aliments;
- c) ils sont dotés de portes à fermeture automatique de grandeur normale;
- d) ils sont exempts de toute condition pouvant entraîner des plaintes valables;
- e) ils ont un éclairage naturel ou artificiel adéquat (au moins 10 candelas-pied);
- f) ils sont pourvus d'un système d'aération et de dispositifs adéquats pour éliminer les odeurs.



9. Toilets

Subject to Section 33, every eating or drinking place which serves meals shall provide clean and adequate water toilet facilities for members of the public which shall, in the opinion of the Health Officer, be

- (a) separate for each sex in cases where premises accomodate more than 15 persons;
- (b) conveniently located and easily accessible;
- (c) without direct access to any room in which food is prepared or stored;
- (d) equipped with full-length self-closing doors;
- (e) free from any condition which may cause valid complaint;
- (f) equipped with adequate lighting, either natural or artificial (of a rating of not less than 10 foot candles); and
- (g) equipped with adequate ventilation and facilities for the removal of odour, to the satisfaction of a Health Officer.

10. Requirement of handwashing facilities

Hand washing facilities provided in any eating or drinking place shall consist of

- (a) a basin;
- (b) an adequate supply of water served by a hot and cold water pressure system;
- (c) a constant supply of soap in a suitable container or dispenser; and
- (d) an adequate supply of clean towels for the use of each person using the hand washing facilities and a suitable receptacle for used towels and waste material.

11. Towels

No person shall provide a single or roller towel for common use.

9. Toilettes

Sous réserve de l'article 33, chaque établissement de restauration ou débit de boissons où l'on sert des repas doit être doté de cabinets de toilette à chasse d'eau propres et adéquats pour la population et les installations doivent respecter les conditions suivantes, de l'avis de l'agent de la santé :

- a) il existe des toilettes distinctes pour les deux sexes lorsque l'établissement peut accueillir plus de quinze personnes;
- b) les toilettes se trouvent à un endroit convenable et sont d'un accès facile;
- c) elles n'ouvrent pas directement dans une pièce où l'on prépare ou garde des aliments;
- d) elles sont dotées de portes à fermeture automatique, de grandeur normale;
- e) elles sont exemptes de toute condition pouvant entraîner des plaintes valables;
- f) elles ont un éclairage naturel ou artificiel adéquat (au moins 10 candelas-pied);
- g) elles sont pourvues d'un système d'aération et de dispositifs adéquats pour éliminer les odeurs.

10. Exigences relatives aux lavabos

Dans l'établissement de restauration ou débit de boissons, il doit y avoir des lavabos comprenant :

- a) un évier;
- b) une source adéquate d'eau chaude et d'eau froide sous pression;
- c) du savon en permanence dans un conteneur ou un distributeur convenable;
- d) une quantité adéquate de serviettes propres dont pourront se servir les utilisateurs des lavabos de même qu'un réceptacle convenable pour les serviettes usagées et les rebuts.

11. Serviettes

Il est interdit de fournir une seule serviette ou une serviette en rouleau pour utilisation commune.



12. Drying apparatus

Notwithstanding subparagraph (d) of section 10, any apparatus for drying the hands may be substituted for an adequate supply of clean towels, where such apparatus is approved by a Health Officer.

VENDING VEHICLES AND ITINERANT EATING AND DRINKING PLACES

13. Restrictions

Every itinerant eating or drinking place or vending vehicle, unless it meets the requirements set forth in these regulations

- (a) shall serve only food or drink prepared in a place and manner approved by a Health Officer;
- (b) shall serve only beverages in original sealed containers provided that where sealed containers are not practicable, hot or cold drink, except milk, may be dispensed from covered containers equipped with faucet or pouring device approved by the Health Officer; and
- (c) shall serve food or drink only in single service utensils.

EQUIPMENT

14. Utensils

Every eating or drinking place shall be provided with

- (a) equipment and facilities for the cleansing and sterilizing of utensils, including an ample supply of hot and cold water, as follows:
 - (i) mechanical equipment so designed and operated that all utensils are adequately cleaned and sterilized; or
 - (ii) manual equipment consisting of at least three sinks or containers of non-corroding metal or porcelain of sufficient size to ensure thorough cleansing and sterilizing, and draining racks of non-corrodible materials;

12. Séchoir

Malgré le paragraphe 10 d), il est permis de remplacer un approvisionnement suffisant de serviettes propres par un appareil à sécher les mains approuvé par l'agent de la santé.

COMMERCE AMBULANTS ET ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET DÉBITS DE BOISSONS ITINÉRANTS

13. Restrictions

Les commerces ambulants et les établissements de restauration ou débits de boissons itinérants doivent se plier aux restrictions suivantes, à moins de respecter les exigences du présent règlement :

- a) ne servir que des aliments ou boissons préparés à un endroit et d'une manière approuvés par l'agent de la santé;
- b) ne servir que des boissons dans leur conteneur original scellé ou, si la chose est irréalisable, servir les boissons chaudes ou froides, sauf le lait, à partir de conteneurs fermés par un couvercle et munis d'un robinet ou d'un dispositif de distribution approuvé par l'agent de la santé;
- c) ne servir des aliments ou des boissons qu'avec des ustensiles jetables.

MATÉRIEL

14. Ustensiles

Le restaurant ou débit de boisson doit être pourvu:

- a) de matériel et d'installations pour nettoyer et stériliser les ustensiles, y compris un approvisionnement suffisant d'eau chaude et d'eau froide, de la façon suivante :
 - (i) soit des installations automatiques conçues et utilisées de manière à ce que tous les ustensiles soient correctement nettoyés et stérilisés;
 - (ii) soit des installations manuelles comprenant au moins trois éviers ou bassins en métal inoxydable ou en porcelaine de dimensions suffisantes pour permettre un nettoyage et une stérilisation adéquats, et des égouttoirs faits d'un matériau résistant à la corrosion;



Storage of food

- (b) suitable racks, cabinets, shelves or drawers for the safe storage of food, placed not less than 10 inches above the floor, for protection against contamination;

Refrigeration

- (c) adequate refrigerated space for the safe storage of perishable food or drink, provided with removable racks or trays and maintained at a temperature not higher than 50 degrees Fahrenheit;

Waste disposal

- (d) unless electric refrigeration is used, a means to discharge wasted water from refrigerated equipment into an open sink or drain properly trapped and sewer connected, except that where sewer connections are not available a clean and adequate water-tight drip pan may be used; and

Storage of crockery

- (e) suitable enclosed racks and shelves or drawers for the storage of crockery, cutlery and other containers or utensils used for the preparation, cooking, serving or storage of food or drink, or used in eating or drinking, and placed not less than 10 inches above the floor, for protection against contamination.

15. Design of furniture, etc.

Every item of furniture and equipment and every utensil and apparatus used in the preparation, cooking, storage, serving or consumption of food or drink shall be

- (a) so designed, constructed and arranged as to be easily cleaned;
- (b) of sound and tight construction, in good repair; and
- (c) free of breaks, corrosion, open seams, cracks and chipped places.

Entreposage des aliments

- b) de tablettes, d'armoires, d'étagères ou de tiroirs convenables où les aliments peuvent être gardés en sécurité, à au moins dix pouces du sol de manière à rester à l'abri de la contamination;

Réfrigération

- c) d'une pièce correctement réfrigérée, pourvue d'étagères ou de plateaux amovibles et maintenue à une température ne dépassant pas 50 degrés Fahrenheit, pour entreposer les denrées périssables;

Élimination des déchets

- d) en l'absence de système de réfrigération électrique, d'un dispositif permettant à l'eau des appareils de réfrigération de se vider dans un évier ou un drain pourvu d'un siphon et raccordé aux égouts (si le raccordement au réseau d'égouts est impossible, on peut utiliser un récipient étanche et propre pour l'égouttement);

Rangement des ustensiles

- e) d'armoires à tablettes ou à étagères convenables ou de tiroirs pour ranger les casseroles, la coutellerie et tous les conteneurs ou ustensiles utilisés pour préparer, cuire, servir ou entreposer les aliments ou les boissons ou utilisés pour manger ou boire, situés à au moins dix pouces du sol afin d'empêcher toute contamination.

15. Fabrication du mobilier, etc.

Chaque élément du mobilier et pièce d'équipement et chaque ustensile ou appareil utilisé pour préparer, cuire, entreposer, servir ou consommer des aliments ou des boissons doit respecter les conditions suivantes :

- a) être conçu, fabriqué et placé de façon à en faciliter le nettoyage;
- b) être construit solidement et être en bon état;
- c) être exempt de fissures, de corrosion, de joints mal scellés, de fentes et d'écaillures.

16. Drinking fountains

Where drinking fountains are used in any eating or drinking place they shall be of an approved angle jet type.

17. Storing of drinking water

No cask, water cooler or other receptacle shall be used for storing or supplying drinking water to the public or to the operator or to employees unless

- (a) it is covered and protected so as to prevent persons from dipping the water therefrom or contaminating the water, or
- (b) it is equipped with a faucet or other suitable device for drawing water.

18. Maintenance

All furniture, equipment and appliances in any room in which food is prepared, served or stored shall be maintained in a clean and sanitary condition.

19. Frequency of cleaning

All wash basins and toilet facilities shall be washed and treated with a suitable disinfecting solution at least once in every 24 hours and oftener if necessary and shall be maintained in a sanitary condition.

20. Location of equipment

Every room where food is prepared, cooked, served or stored shall be kept free from materials and equipment not regularly used in that room.

21. Use of premises

No person shall

- (a) use any room where food is prepared, cooked, served or stored, for sleeping purposes, or
- (b) permit any live animal, live bird or live fowl in any room in which food is prepared.

16. Fontaines

Les fontaines utilisées dans un établissement de restauration ou un débit de boissons doivent projeter le jet d'eau selon un angle approuvé.

17. Entreposage de l'eau potable

Il est interdit d'utiliser des bonbonnes, des appareils de réfrigération ou d'autres récipients pour entreposer l'eau potable ou la distribuer à la population, à l'exploitant ou aux employés, sauf si l'une des deux conditions suivantes est respectée :

- a) l'appareil est couvert et protégé de manière à empêcher qu'il ne soit d'entrer en contact avec l'eau, donc de la contaminer;
- b) l'appareil est muni d'un robinet ou d'un autre dispositif convenable pour distribuer l'eau.

18. ENTRETIEN

Les meubles, le matériel et les appareils électroménagers des pièces où on prépare, sert ou garde les aliments doivent être bien entretenus et rester hygiéniques.

19. Fréquence du nettoyage

Les lavabos et les cabinets de toilette doivent être nettoyés et désinfectés avec un produit approprié au moins une fois par période de 24 heures ou plus souvent, si besoin est, afin de rester hygiéniques.

20. Rangement du matériel

Les pièces où on prépare, cuit, sert ou garde des aliments doivent être exemptes de matériaux et d'articles non utilisés régulièrement dans ces pièces.

21. Utilisation des locaux

Il est interdit :

- a) de dormir dans une pièce où on prépare, cuit, sert ou garde des aliments;
- b) de laisser entrer un animal vivant, y compris un oiseau, dans une pièce où on prépare des aliments.



21.1

Subsection 21(b) does not apply in respect of use of dog guides that accompany persons who depend on such dogs for assistance and guidance because of a sight disability.

[Section 21.1 added by C.O. 1978/182]

22. Food safety

In every eating or drinking place,

- (a) all food and drink brought into the premises shall be clean, wholesome, and free from spoilage;
- (b) no prepared food shall be stored in direct contact with shelves or walls;
- (c) food or drink which is readily susceptible to spoiling and the action of toxin-producing organisms shall be kept under refrigeration;
- (d) all food and drink shall be so prepared as to be safe for human consumption;
- (e) all food or drink served to any person and not consumed by him shall not thereafter be served in any form as human food but shall be discarded;
- (f) fresh milk shall be served in or from
 - (i) the original sealed container, or
 - (ii) the original sealed container equipped with an automatic dispensing device;
- (g) only ice from a source approved by a Health Officer shall be used for any use in an eating or drinking place and such ice shall be handled at all times in a sanitary manner;
- (h) single service containers, and utensils, cones and straws shall be covered or kept in such manner and place as to prevent contamination;
- (i) single service containers shall be used only once;

21.1

Le paragraphe 21 b) ne s'applique pas aux chiens guides qui accompagnent les mal-voyants.

[Ajouté par O.C. 1978/182]

22. Salubrité des aliments

Les établissements de restauration et les débits de boissons doivent respecter les conditions suivantes :

- a) les aliments et les boissons amenés sur les lieux doivent être propres, salubres et non avariés;
- b) aucun aliment préparé ne doit entrer en contact direct avec les étagères ou les parois;
- c) les aliments ou les boissons qui se détériorent facilement ou dans lesquels les microorganismes peuvent libérer des toxines doivent être réfrigérés;
- d) les aliments et les boissons doivent être préparés de manière à ne poser aucun risque pour la santé humaine;
- e) les aliments et les boissons servis à une personne et non consommés par elle ne peuvent être utilisés d'une façon quelconque pour la consommation humaine et doivent être éliminés;
- f) le lait frais doit être servi :
 - (i) soit dans son conteneur original scellé,
 - (ii) soit dans son conteneur original scellé, pourvu d'un dispositif de distribution automatique;
- g) on ne doit utiliser que la glace d'une source approuvée par l'agent de la santé et la glace doit être manipulée de façon sanitaire en permanence;
- h) les conteneurs et les ustensiles jetables, les tasses en papier et les pailles doivent être couverts ou gardés d'une manière telle et dans un endroit tel qu'ils sont à l'abri de la contamination;
- i) les conteneurs jetables ne doivent être utilisés qu'une fois;



- (j) no drinking glass, cup or other utensil shall be provided for common use by the public;
- (k) table-cloths, napkins and serviettes used shall be clean and in good condition;
- (l) no cloth napkin or serviette shall be used at any time unless it has been laundered prior to each use;
- (m) cloths and towels used for washing, drying or polishing utensils shall be
 - (i) of suitable material,
 - (ii) in good condition,
 - (iii) clean, and
 - (iv) used for no other purpose.
- (n) garbage or waste shall be placed forthwith in suitable containers which shall be removed from the premises as often as may be necessary to maintain a sanitary condition;
- (o) garbage containers shall be kept in such a place and manner as to preclude odours; and
- (p) garbage containers shall be washed at intervals frequently enough to prevent any insanitary condition.

CLEANSING AND STORAGE OF CONTAINERS AND UTENSILS

23. Cleanliness of containers

Subject to section 25 and 26 except in the case of a single service container or utensil, every dish, glass or utensil which is used by any person in consuming food or drink shall, after each use, be washed, rinsed and sterilized as herein provided and stored in such a manner as will prevent its contamination.

- j) aucun verre, aucune tasse ni aucun ustensile ne doit être d'utilisation commune;
- k) les nappes et les serviettes doivent être propres et en bon état;
- l) aucune serviette en tissu ne peut être utilisée sans avoir été lavée au préalable;
- m) les serviettes ou les linges utilisés pour laver, essuyer ou polir les ustensiles doivent être faits d'un matériau convenable, en bon état, propres, et ne pas servir à une autre fin;
- n) les ordures ou les déchets doivent être déposés dans des conteneurs convenables qu'on vide aussi souvent que cela s'avère nécessaire pour maintenir l'état sanitaire des lieux;
- o) les poubelles doivent être gardées à un endroit et d'une façon propre à empêcher le dégagement d'odeurs;
- p) les poubelles doivent être lavées à intervalles assez réguliers pour ne pas qu'elles deviennent trop sales.

NETTOYAGE ET ENTREPOSAGE DES CONTENEURS ET DES USTENSILES

23. Propreté des conteneurs

Sous réserve des articles 25 et 26 et à l'exception des conteneurs ou ustensiles jetables, la vaisselle, les verres ou les ustensiles utilisés par une personne pour consommer des aliments ou des boissons doivent être lavés, rincés et stérilisés de la façon décrite plus bas après chaque usage puis rangés de manière à rester à l'abri de la contamination.



24. Manual equipment

Where manual equipment is used for the cleansing and sterilizing of dishes, glasses, or utensils, they shall be

- (a) washed in the first sink, containing detergent solution which is
 - (i) capable of removing grease and food particles, and
 - (ii) maintained at a warm temperature (at least 110 degrees Fahrenheit and not more than 140 degrees Fahrenheit);
- (b) rinsed in the second sink in warm clean water; and
- (c) sterilized in the third sink by immersion
 - (i) in boiling water, or
 - (ii) for at least two minutes in a warm chlorine solution of not less than 100 parts per million available chlorine, or
 - (iii) for at least two minutes in a warm solution containing a quaternary ammonium compound having a strength of at least 200 parts per million.

25. Technical equipment

(1) Where mechanical equipment is used for the cleansing and sterilizing of dishes, glasses, or utensils, they shall be

- (a) washed in a detergent solution which is
 - (i) capable of removing grease and food particles, and

24. Installations manuelles

Si le nettoyage et la stérilisation se font manuellement, la vaisselle, la verrerie ou les ustensiles doivent être :

- a) lavés dans le premier évier rempli d'une solution détergente capable d'enlever la graisse et les particules d'aliments et gardée tiède (au moins 110 degrés Fahrenheit sans dépasser 140 degrés Fahrenheit);
- b) rincés à l'eau tiède dans le deuxième évier;
- c) stérilisés dans le troisième évier par immersion dans de l'eau bouillante, ou pendant au moins deux minutes dans une solution chlorée tiède renfermant au moins 100 parties par million de chlore libre, ou pendant au moins deux minutes dans une solution tiède renfermant au moins 200 parties par million d'un composé à base d'ammonium quaternaire.

25. Installations automatiques

(1) Si le nettoyage et la stérilisation se font au moyen d'appareils automatiques, la vaisselle, la verrerie ou les ustensiles doivent être :

- a) lavés dans une solution détergente capable d'enlever la graisse et les particules d'aliments et gardée tiède (au moins 100 degrés Fahrenheit sans dépasser 140 degrés Fahrenheit);

(ii) maintained at a warm temperature (at least 110 degrees Fahrenheit and not more the 140 degrees Fahrenheit); and

(b) rinsed in clean water at a temperature of at least 170 degrees Fahrenheit for at least two minutes, but where the temperature exceeds 170 degrees Fahrenheit the time may be reduced, providing bacterial results comply with the standards referred to in section 26 hereunder.

(2) Mechanical equipment shall be equipped with the thermostatic control of the temperature of the rinse water and thermometers in both the wash and rinse water lines and in such locations as are readily visible.

26

The cleansing and sterilizing of utensils shall meet recognized public health standards, and the plate count shall not exceed 100 bacteria per utensil when tested in accordance with the standard plate test, utilizing the swab technique.

27. Chemicals

Where any chemical is used in the sterilization of utensils,

- (a) the operator shall use suitable testing equipment and shall make tests often enough to ensure that the correct amount of chemical is in the solution used, and
- (b) the sterilizing solution shall be completely changed often enough to prevent soiling of the utensils.

HEALTH OF EMPLOYEES

28. Employee health certificate

No operator shall employ or agree to employ any person in his eating or drinking place until such person has produced and shown to the operator a certificate signed by a duly qualified medical practitioner and dated within thirty days immediately preceding the commencement date of such employment, stating that such person has been given an X-ray examination of the chest.

b) rincés dans de l'eau propre à une température d'au moins 170 degrés Fahrenheit pendant au moins deux minutes (lorsque la température dépasse 170 degrés Fahrenheit, la durée du rinçage peut être réduite pourvu que l'effet bactéricide corresponde aux normes indiquées à l'article 26).

(2) Les appareils automatiques doivent être dotés d'un dispositif à thermostat qui règle la température de l'eau de rinçage et de thermomètres à un endroit bien visible des canalisations qui acheminent l'eau de lavage et l'eau de rinçage.

26

Les ustensiles nettoyés et stérilisés doivent respecter les normes reconnues d'hygiène et la numération des bactéries sur plaque de gélose ne doit pas dépasser 100 bactéries par ustensile, selon l'épreuve normalisée de culture par la technique d'écouvillonnage.

27. Produits chimiques

Si les ustensiles sont stérilisés au moyen d'un produit chimique, l'exploitant doit :

- a) se procurer le matériel de testage adéquat et procéder à des essais aussi souvent que nécessaire pour s'assurer qu'on utilise la quantité correcte de produit chimique;
- b) renouveler la solution stérilisante aussi souvent que nécessaire pour que les ustensiles restent propres.

HYGIÈNE DES EMPLOYÉS

28. Certificat sanitaire

Il est interdit d'employer ou d'accepter d'employer une personne dans un établissement de restauration ou un débit de boissons tant que l'intéressé n'a pas présenté un certificat attestant qu'il a subi une radiographie des poumons. Le certificat en question doit être signé par un médecin praticien qualifié et daté des trente jours précédant la date où doit débiter l'emploi.



29. Communicable diseases

No operator shall permit an employee to enter his eating or drinking place or engage in the preparation, cooking, storage, or serving of food or drink during such time as he has cause to believe or suspect that such employee has a communicable disease or that such disease exists in the employee's place of residence.

30. Duty to notify

Every employee who believes or suspects that he has a communicable disease or that such disease exists in his place of residence, shall notify a Health Officer of his belief or suspicion forthwith and shall refrain thereafter from handling or preparing food or drink until a Health Officer is satisfied that the said employee is free from any communicable disease.

31. Cleanliness of employees

Every operator and every employee of every eating or drinking place shall

- (a) be clean;
- (b) use all reasonable means to avoid contact directly with food or drink;
- (c) wear clean, washable garments and keep his hands clean at all times while engaged in handling food, drink, utensils or equipment; and
- (d) submit to such medical examination and tests as a Health Officer may require.

32. Handling of food

No carrier, contact, or person infected with a communicable disease or having a condition which may cause a valid complaint shall prepare, serve or handle any food or drink intended for sale or other disposal to the public.

29. Maladies transmissibles

Il est interdit de laisser entrer un employé dans un établissement de restauration ou un débit de boissons et d'engager quelqu'un pour préparer, cuire, entreposer ou servir des aliments ou des boissons durant la période où on a des motifs de croire ou de soupçonner que l'intéressé souffre d'une maladie transmissible ou qu'une telle maladie existe à l'endroit où il vit.

30. Déclaration obligatoire

Tout employé qui croit ou soupçonne être atteint d'une maladie transmissible ou qu'une telle maladie existe à l'endroit où il vit est tenu de signaler la chose à un agent de la santé et doit s'abstenir de manipuler ou de préparer des aliments ou des boissons tant que l'agent de la santé n'aura pas déterminé, à son entière satisfaction, qu'il est indemne de la maladie.

31. Propreté

L'exploitant et les employés d'un établissement de restauration ou d'un débit de boissons doivent :

- a) être propres;
- b) utiliser tous les moyens raisonnables pour ne pas entrer directement en contact directement avec les aliments ou les boissons;
- c) porter des vêtements propres et lavables et garder les mains propres en permanence lorsqu'ils manipulent les aliments, les boissons, les ustensiles ou le matériel;
- d) subir les examens médicaux et les épreuves que l'agent de la santé peut juger nécessaires.

32. Manipulation des aliments

Nul ne peut préparer, servir ni manipuler des aliments ou des boissons en vue de les vendre ou de les présenter à des personnes de la population en général s'il porte un microorganisme pathogène, est entré en contact avec lui ou souffre d'une maladie transmissible ou d'une condition pouvant entraîner une plainte valable.

33. Variations

Where any requirement of these regulations is at variance with any Act of the Yukon Territory or with any by-laws of a municipality the more restrictive requirement shall apply.

34. Enforcement

(1) Every operator who operates an eating or drinking place other than in accordance with the conditions provided in these regulations shall be guilty of an offence against these regulations.

(2) Every person who does an act forbidden or prohibited, or fails to do an act required of him by these regulations, shall be guilty of an offence against these regulations.

MINIMUM WASHROOM REQUIREMENTS

35.

In this regulation unless the context otherwise requires, the expressions "banquet", "beer", "club", "cocktail lounge", "licenced", "liquor", "tavern" shall have the same meaning as in the *Liquor Act* of the Yukon Territory.

[Amended by C.O. 1974/84]

36.

Where licenced and unlicenced eating rooms adjoin one another, the washrooms may be common to both.

[Amended by C.O. 1974/84]

37.

Where common facilities are provided, the washroom requirements for the combined seating area shall be determined in accordance with Part II of the SCHEDULE "A".

[Amended by C.O. 1974/84]

38.

Separate staff washroom facilities shall be provided in premises serving food, and/or beverages, beer and liquor, and having a total seating capacity of 25 or more persons.

[Amended by C.O. 1974/84]

33. Divergences

L'exigence la plus restrictive s'applique s'il y a discordance entre le présent règlement et toute autre ordonnance du territoire du Yukon ou les règlements d'une municipalité.

34. Infractions et peines

(1) Quiconque exploite un établissement de restauration ou un débit de boissons et déroge aux conditions établies dans le présent règlement est coupable d'une infraction en vertu du présent règlement.

(2) Quiconque contrevient au présent règlement par acte ou par omission est coupable d'une infraction en vertu du présent règlement.

NORMES MINIMALES POUR LES TOILETTES

35.

Les termes «banquet», «bière», «club», «salon-bar», «autorisé», «alcool» et «taverne» ont la même signification que dans la *Loi sur les boissons alcoolisées du Yukon*, sauf lorsque le contexte l'exige autrement.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

36.

Les salles à manger autorisées et non autorisées contiguës peuvent avoir des toilettes communes.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

37.

Les exigences applicables aux toilettes communes sont déterminées d'après la capacité d'accueil totale selon la partie II de l'ANNEXE A.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

38.

Des toilettes distinctes pour le personnel doivent être aménagées dans les établissements d'une capacité d'accueil totale de 25 personnes ou plus où l'on sert des aliments et/ou des boissons, de la bière et de l'alcool.

[Modifiée par O.C. 1974/84]



39.

Whenever separate washrooms are provided for each sex, they shall be enclosed with a full-size door and shall be clearly and properly marked.

[Amended by C.O. 1974/84]

40.

No washroom shall open directly into any room used for the preparation, storage, and serving of food, and beverages, beer, or liquor, and the washroom shall be fitted with full-length self-closing doors.

[Amended by C.O. 1974/84]

41.

All washrooms shall be designed so that internal fixtures are not visible when door to washroom is opened.

[Amended by C.O. 1974/84]

42.

All washrooms shall be constructed and maintained in accordance with all other sections of these regulations, and shall comply with other Acts or Regulations of the Yukon Territory.

[Amended by C.O. 1974/84]

43.

All washrooms shall be equipped with mechanical ventilation equipment which shall be capable of providing a minimum of twenty (20) air changes per hour.

[Amended by C.O. 1974/84]

44.

Whenever more than one (1) toilet fixture is required, urinals may be substituted for one-half of the required number of toilets, in any men's washroom.

[Amended by C.O. 1974/84]

45.

The following method shall be used to determine the seating capacity under SCHEDULE "A" of these regulations:

39.

Les toilettes de chaque sexe, le cas échéant, doivent être fermées par une porte de dimensions normales et être clairement et correctement indiquées.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

40.

Les toilettes ne doivent pas ouvrir directement dans une pièce où l'on prépare, garde ou sert des aliments et des boissons, de la bière ou de l'alcool et doivent être pourvues de portes de dimensions normales à fermeture automatique.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

41.

Les toilettes doivent être aménagées pour que les installations intérieures soient invisibles lorsque la porte est ouverte.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

42.

Les toilettes doivent être construites et entretenues conformément aux autres articles du présent règlement et respecter les exigences des autres lois ou règlements du territoire du Yukon.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

43.

Les toilettes doivent être dotées d'un système d'aération mécanique qui renouvelle l'air au moins vingt (20) fois par heure.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

44.

S'il faut installer plus d'un (1) cabinet de toilette, la moitié des cabinets requis peuvent être remplacés par des urinoirs dans les toilettes réservées aux hommes.

[Modifiée par O.C. 1974/84]

45.

Pour déterminer la capacité d'accueil à l'ANNEXE A du présent règlement, il faut procéder de la manière suivante :



- (a) Measure the actual seating area of the eating or drinking premises - do not include the bar or counter area, storage rooms, washrooms, entrance area, cloakrooms, dance floor area, bandstand, etc.
- (b) Areas occupied by games or music machines are NOT to be subtracted from the calculated area.
- (c) Subtract 15 square feet for each standard size door opening directly onto the actual seating area.
- (d) the rated total seating capacity shall be determined by dividing the actual seating area - calculated in accordance with sections (a) to (c) above: - by a factor of twelve (12) square feet per person.

[Amended by C.O. 1974/84]

- a) mesurer la superficie de l'établissement - sans le bar ou le comptoir, les pièces servant à l'entreposage, les toilettes, le vestibule, le vestiaire, la piste de danse, l'estrade, etc.;
- b) NE PAS soustraire l'espace occupé par des jeux ou des juke-box de la superficie calculée;
- c) soustraire 15 pieds carrés par porte de grandeur normale ouvrant directement dans la salle concernée;
- d) établir la capacité d'accueil totale en divisant la superficie réelle, calculée conformément aux paragraphes a) à c) qui précèdent, par l'équivalent de douze (12) pieds carrés par personne.

[Modifiée par O.C. 1974/84]



SCHEDULE A

MINIMUM WASHROOM REQUIREMENTS/ EATING AND DRINKING PLACES, BANQUET HALLS AND PRIVATE CLUBS

PART I COCKTAIL LOUNGES AND BEER TAVERNS					
TOTAL	MEN			WOMEN	
Seating Capacity	Toilets	Urinals	Basins	Toilets	Basins
Up to 25	1	0	1	1	1
26 to 50	1	1	1	1	1
51 to 75	1	1	2	1	2
76 to 100	1	2	2	2	2
OVER 100:	For every additional 75 seating capacity - 1 toilet and 1 basin for Men (urinal may be substituted for a toilet); 1 toilet and 1 basin for Women				

PART II LICENSED EATING ESTABLISHMENT					
TOTAL	MEN			WOMEN	
Seating Capacity	Toilets	Urinals	Basins	Toilets	Basins
Up to 25	1	0	1	1	1
26 to 50	1	0	1	1	2
51 to 75	1	1	2	1	2
76 to 100	1	2	2	2	3
OVER 100:	For every additional 150 seating capacity - 1 toilet and 1 basin for Men (urinal may be substituted for a toilet); 1 toilet and 1 basin for Women				

PART III UNLICENSED EATING ESTABLISHMENT					
TOTAL	MEN			WOMEN	
Seating Capacity	Toilets	Urinals	Basins	Toilets	Basins
Up to 50	1	0	1	1	1
51 to 100	1	1	2	1	2
OVER 100:	For every additional 100 seating capacity - 1 toilet and 1 basin for Men (urinal may be substituted for a toilet); 1 toilet and 1 basin for Women				

PART IV BANQUET HALLS AND PRIVATE CLUBS					
TOTAL	MEN			WOMEN	
Seating Capacity	Toilets	Urinals	Basins	Toilets	Basins
Up to 100	1	2	2	2	2
101 to 250	2	3	3	3	3
250 to 400	3	4	3	4	4
401 to 600	4	5	4	5	5

ANNEXE A

NORMES MINIMALES POUR LES TOILETTES DANS LES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION ET DÉBITS DE BOISSONS, SALLES DE BANQUET ET CLUBS PRIVÉS

PARTIE I SALONS-BARS ET TAVERNES					
Capacité	HOMMES			FEMMES	
d'accueil totale	Cabinets	Urinoirs	Lavabos	Cabinets	Lavabos
Jusqu'à 25	1	0	1	1	1
26 à 50	1	1	1	1	1
51 à 75	1	1	2	1	2
76 à 100	1	2	2	2	2
PLUS DE 100 :	Pour chaque tranche supplémentaire de 75 personnes Un cabinet et un lavabo pour les toilettes des hommes (on peut remplacer un cabinet par un urinoir) Un cabinet et un lavabo pour les toilettes des femmes				

PARTIE II ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION AUTORISÉS					
Capacité	HOMMES			FEMMES	
d'accueil totale	Cabinets	Urinoirs	Lavabos	Cabinets	Lavabos
Jusqu'à 25	1	0	1	1	1
26 à 50	1	0	1	1	2
51 à 75	1	1	2	1	2
76 à 100	1	2	2	2	3
PLUS DE 100 :	Pour chaque tranche supplémentaire de 150 personnes - Un cabinet et un lavabo pour les toilettes des hommes (on peut remplacer un cabinet par un urinoir) Un cabinet et un lavabo pour les toilettes des femmes				

PARTIE III ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION NON AUTORISÉS					
Capacité	HOMMES			FEMMES	
d'accueil totale	Cabinets	Urinoirs	Lavabos	Cabinets	Lavabos
Jusqu'à 50	1	0	1	1	1
51 à 100	1	1	2	1	2
PLUS DE 100 :	Pour chaque tranche supplémentaire de 100 personnes - Un cabinet et un lavabo pour les toilettes des hommes (on peut remplacer un cabinet par un urinoir) Un cabinet et un lavabo pour les toilettes des femmes				

PARTIE IV SALLES DE BANQUET ET CLUBS PRIVÉS					
Capacité	HOMMES			FEMMES	
d'accueil totale	Cabinets	Urinoirs	Lavabos	Cabinets	Lavabos
Jusqu'à 100	1	2	2	2	2
101 à 250	2	3	3	3	3
250 à 400	3	4	3	4	4
401 à 600	4	5	4	5	5



PART V

Take-Out Eating Establishment-No public washrooms required

Drive-In Eating Establishment (no seating capacity) - One toilet and one basin for each sex.

Drive-In Eating Establishment - One toilet and one basin for each sex, provided that the seating capacity of the dining area is less than 51 and the washrooms are accessible to the parking patrons. Over 51 seating capacity complies with Part III of this Schedule.

(Schedule A replaced by C.O. 1978/48)

PARTIE V

Restaurants (mets à emporter)-Aucune toilette publique nécessaire

Restaurants (mets à emporter et commandes à l'auto - aucune capacité d'accueil) - Une toilette et un lavabo pour chaque sexe

Stations-restaurants - Un cabinet et un lavabo pour chaque sexe, pourvu que la capacité d'accueil de la salle à manger ne dépasse pas 50 personnes et que les clients du stationnement aient accès aux toilettes. À partir de 51 personnes, se conformer aux normes de la partie III de l'annexe A.

(Annexe A remplacée par O.C. 1978/48)

