

May13, 2011

Mr. Kevin Freeborn
Freeborn & Associates
334 Sunset Blvd., PO Box 96
Thornbury, ON N0H 2P0

RE: Food Handler Training and Certification Requirements in New Brunswick

Dear Mr. Freeborn:

I am writing to inform you of new food handler training and certification requirements in New Brunswick. In 2012, certain food premises will be required to meet the following new requirements in accordance with Section 39(1)(2) of *Food Premises Regulation 09-138* under the *Public Health Act*:

- 1) Class 4 food premises must have at least one person present at all times in the food preparation area who holds a certificate confirming his or her successful completion of a food handling program offered by a community college or industry association. The program must be determined by the Minister to be equivalent in content to that set out in the *National Guidelines for Food Safety Programs in the Food Retail and Food Service Sectors*.
- 2) Class 4 food premises must ensure that the manager of the food premises holds a certificate confirming his or her successful completion of a food handling program offered by a community college or industry association or that has been determined by the Minister to be equivalent in content to that set out in the *National Guidelines for Food Safety Programs in the Food Retail and Food Service Sectors* as endorsed by the Federal/Provincial/Territorial Committee on Food Safety Policy, and dated May 9, 2006.

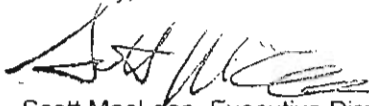
The following courses offered by you for the Canadian Restaurant and Foodservices Association have been deemed equivalent to the National Guidelines for Food Safety Programs in the Food Retail and Food Service Sectors and will be accepted in New Brunswick, as per Section 39(1)(2) of *Food Premises Regulation 09-138* under the *New Brunswick Public Health Act*:

1. NFSTP
2. NFSTP (Online)

A list of recognized courses will soon be available on our website at http://www.gnb.ca/0053/public_health/food-safety-e.asp. Please note that this list is subject to change at any time. To maintain recognition, all course changes must be submitted to our office for review to ensure course content are still deemed equivalent to the National Guidelines above.

For additional information, please contact Stephanie Bullock at (506) 444-2074.

Sincerely,



Scott MacLean, Executive Director
Health Protection Branch

cc: Canadian Restaurant and Foodservices Association, Atlantic Canada Office
5121 Sackville St., Suite 201, Halifax, NS B3J 1K1



Le 13 mai 2011

Monsieur Kevin Freeborn
Freeborn & Associates
334, boul. Sunset, C. P. 96
Thornbury (ON) N0H 2P0

Objet : Formation et certification des personnes appelées à manipuler des aliments au Nouveau-Brunswick

Monsieur Freeborn,

Je vous écris pour vous informer des nouvelles exigences en matière de formation et de certification des personnes amenées à manipuler des aliments au Nouveau-Brunswick. En 2012, certains locaux destinés aux aliments devront répondre aux exigences suivantes, conformément aux paragraphes 39(1) et 39(2) du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* établi en vertu de la *Loi sur la santé publique* :

- 1) Devra être présente dans les locaux destinés aux aliments possédant une licence de la classe 4 au moins une personne détenant un certificat confirmant qu'elle a suivi avec succès un programme de formation à la manipulation des aliments offert par un collège communautaire ou une association de l'industrie agroalimentaire, ou une formation que le Ministre juge équivalente à ce que prévoit le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires*.
- 2) Le gérant d'un local destiné aux aliments possédant une licence de la classe 4 doit être titulaire d'un certificat attestant qu'il a suivi avec succès un programme de formation à la manipulation des aliments offert par un collège communautaire ou une association de l'industrie agro-alimentaire, ou une formation que le Ministre juge équivalente à ce que prévoit le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* approuvé par le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments le 9 mai 2006.

Les cours ci-dessous, que vous offrez pour l'Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, ont été jugés équivalents à ce que prévoit le *Guide national pour les programmes de formation en salubrité alimentaire dans les secteurs de vente au détail d'aliments et les services alimentaires* et seront acceptés au Nouveau-Brunswick, conformément aux paragraphes 39(1) et 39(2) du *Règlement sur les locaux destinés aux aliments* établi en vertu de la *Loi sur la santé publique du Nouveau-Brunswick* :

1. Programme national de formation à la sécurité alimentaire
2. Programme national de formation à la sécurité alimentaire (en ligne)

... / 2

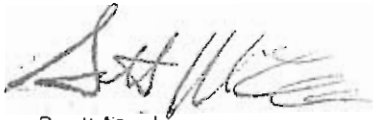


Une liste des cours reconnus sera bientôt disponible sur notre site Web, à l'adresse : http://www.qnb.ca/0053/public_health/food-safety-f.asp. Merci de bien vouloir noter que cette liste est susceptible d'être modifiée à tout moment. Notre bureau doit être informé de toute modification apportée au contenu des cours pour que ceux-ci restent reconnus. Les changements seront examinés afin de garantir que les contenus sont toujours équivalents à ce que prévoit le *Guide national*.

Pour obtenir de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec Stephanie Bullock au (506) 444-2074.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, mes salutations les plus sincères.

Le directeur général de la Protection de la santé,

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Scott MacLean', is written over a light grey rectangular background.

Scott MacLean

c.c : Association canadienne des restaurateurs et des services alimentaires, bureau du Canada atlantique
5121, rue Sackville, bureau 201, Halifax (N.-É.) B3J 1K1