

Food Safety Training Requirement in Canada

December 2018

JURISDICTION	MANDATORY CERTIFICATION YES/NO	TRAINING REQUIREMENT DETAILS	REGULATION	SPECIAL NOTES
ALBERTA	YES	At least one supervisor with valid certification when there are 5 or fewer food handlers working on the premises. If there are 6 or more employees on duty then a Manager or Supervisory staff member possessing approved certification must be present. If there are 6 or more employees on duty then a Manager or Supervisory staff member possessing food safety training certificate must be present on site.	"Alberta Public Health Act" and "Food Regulation"	
BRITISH COLUMBIA	YES	Operators of a food service establishment must hold an approved certificate, must schedule at least one manager/supervisor who holds a valid certification. In the absence of the operator, at least one employee present must hold a valid certification.	"Public Health Act" 2008 and included under that Act is a "Food Premises Regulation".	
MANITOBA	NO	No currently specified Food Safety training requirements in Manitoba. A current review and updating of Manitoba Food Safety regulations will likely require mandatory food safety certification similar to other provinces in the near future.	"Public Health Act" (2006). Included under that Act is a "Food and Food Handling Establishments Regulation"	A current review and updating of Manitoba Food Safety regulations will likely enshrine mandatory food safety certification similar to other provinces in the near future.

Winnipeg	YES	The person in charge must complete a Certified Food Handler Training Program. If there are 5 or more employees on duty then a person in charge possessing food safety training certificate must be present on site. Winnipeg now accepts TrainCan food safety courses. See	By-law 5160/89, effective March 31, 1996.	
		Special notes for details.		
NEW BRUNSWICK	YES	Class 4 food premises must have <u>the manager and at least one person present at all times</u> (in the area of a food premises where food is being prepared) must hold approved certification.	"Food Premises Regulations" under "The Public Health Act"	
NEWFOUNDLAND / Labrador	NO	VOLUNTARY: Food Safety Recognition Program requires that the owner/operator has completed approved course in food safety within the past 5 years. As well the Food Service Worker Training requires that a minimum of one food handler per shift has completed a recognized course in food safety within the past 5 years.	Food and Drug Act, was repealed Dec. 10, 2013 and replaced it with the Food Premises Act. The Food Premises Regulation is developed under the Food Premises Act.	
NWT	YES	Operator must have approved certification. At least one operator or food establishment worker with approved certification is present in the food establishment during its hours of operation.	"Food Establishment Safety Regulation" under "The Public Health Act"	All food establishment workers must have sufficient instruction or training on the safe and sanitary handling of food to enable the worker to effectively participate in the promotion of food safety in the food establishment.

NOVA SCOTIA	YES	Operator must have approved certification. In the absence of the operator, at least one employee present must hold a valid certification.	"Food Safety Regulations" under the "Public Health Act"	Employees who come into contact with food must be trained or instructed in food hygiene to a level appropriate to the activity that the person performs, and provide confirmation of their training to an inspector on request.
NUNAVUT	NO		Public Health Act - Consolidation of Eating or Drinking Places Regulations R.R.N.W.T.	
ONTARIO	YES	Every operator of a food service premise shall ensure that there is at least one food handler or supervisor on the premise who has completed food handler training during every hour in which the premise is operating. Local By-laws which formerly required food safety training have been replaced with this provincial requirement, however jurisdictions may still use their by-lay. See below:	"Health Protection and Promotion Act / Ontario Food Premises Regulation 493/17"	Province has an approval list for food handler courses. Ontario health units accept those program that are on the list.
Algoma Public Health	No			

Brant County Health Unit	YES	Brant County Health Unit: Requires that managers of food establishments be certified in an accredited food safety program.	No information available online. Call 519-753-4937.	
Chatham-Kent Public Health Services	NO			
Durham Region Health Department	NO			
Eastern Ontario Health Unit	NO			
Elgin-St. Thomas Public Health	NO			
Grey Bruce Health Unit	NO			
Haldimand-Norfolk Health Unit	NO			
Haliburton, Kawartha, Pine Ridge District Health Unit	NO			
Halton Region Health Department	YES	Halton Region: Requires that one food handler who is certified in an accredited program is working during all hours of operation. Food handlers must be able to present certification documents as requested.	By-law 163-11. Came into effect Dec. 2011.	
City of Hamilton - Public Health & Social Services	YES	City of Hamilton – Public Health and Social Services : Requires that one supervisory person per shift be certified in an accredited food safety program. Food handlers must be able to present certification documents as requested.	Since 2010.	

Hastings & Prince Edward Counties Health Unit	NO			
Huron County Health Unit	NO			
KFL&A Public Health	NO			
County of Lambton Community Health Services Dept.	YES	County of Lambton: Requires that one supervisory person per shift be certified in an accredited food safety program. Food handlers must be able to present certification documents as requested.	By-law No. 30 of 2010. Establishments receive one of three Food Safety Inspection Summary Signs: green (Pass), yellow (Conditional Pass) or red (Closed).	
Leeds, Grenville and Lanark District Health Unit	NO			
Middlesex-London Health Unit	YES	Middlesex-London Health Unit: Requires that one supervisory person per shift be certified in an accredited food safety program. Food handlers must be able to present certification documents as requested.	Establishments receive one of three Food Safety Inspection Summary Signs: green (Pass), yellow (Conditional Pass) or red (Closed).	
Niagara Region Public Health Department	YES	Niagara Region Public Health Department: Requires that one supervisory person per shift be certified in an accredited food safety program. Additionally food handlers must be prepared to show photo ID along with certification documents as requested.	By-law 78-2010.	

North Bay Parry Sound District Health Unit	NO			
Northwestern Health Unit	NO			
Ottawa Public Health	NO			
Oxford County - Public Health & Emergency Services	NO			
Peel Public Health	NO			
Perth District Health Unit	NO			
Peterborough County-City Health Unit	YES	Peterborough County-City Health Unit: Requires that one supervisory person per shift be certified in an accredited food safety program. Additionally, food handlers must be prepared to show photo ID along with certification documents as requested.	Effective date: Jan. 1, 2014 for high-risk food premises; Jan. 1, 2015 for moderate-risk food premises.	
Porcupine Health Unit	NO			
Renfrew County & District Health Unit	NO			
Simcoe Muskoka District Health Unit	NO			
Sudbury & District Health Unit	NO			
Thunder Bay District Health Unit	NO			

Timiskaming Health Unit	NO			
Toronto Public Health	YES	Toronto Public Health: Requires that during operating hours one supervisory person in each department where food is prepared, processed, served, packaged or stored be certified in an accredited food safety program. Certification must be renewed every five years.		
Region of Waterloo, Public Health	NO			
Wellington-Dufferin-Guelph Public Health	NO			
Windsor-Essex County Health Unit	NO			
York Region Public Health Services	YES	York Region Public Health Unit: Requires all high and moderate-risk food premises have a minimum of one food handler with current and valid food handler certificate. A certified food handler be present on the premises at all times during operation.	By-law NO. 2015-48 A. Will be in force by Jan. 2017 for high risk premises; moderate risk premises will be in effect Jan. 2019. By-law also applies to all high and moderate risk special event vendors, mobile preparation premises and street vending carts.	

PRINCE EDWARD ISLAND	YES NEW Nov. 2014	As of Nov. 1, 2014: The PEI gov't brought into effect the new Food premises Regulations under the Public Health Act. On and after April 1, 2016: Operator must have approved certification. At least one operator or food establishment worker with approved certification is present in the food establishment during its hours of operation.	"The Food Premises Regulations" under "The Public Health Act"	Employees who come into contact with food must be trained or instructed in food hygiene to a level appropriate to the activity that the person performs, and provide confirmation of their training to an inspector on request.
QUEBEC	YES: Two Levels	Two levels, employee and manager. Operator of the premise must have management level certification. Additionally at least one staff member holds either a management level or employee level certification during operating hours. Alternatively, at least 10% of food handling staff must hold certification. Operator must maintain a register with names of people holding certification.	"Food Products Act"	Management level training must be at least 12 hours; employee level training must be at least 6 hours.

SASKATCHEWAN	YES	One person with valid certification must be present / working in the establishment at all times when food is being prepared and served. The local authority may require additional training and certification if the food facility is operated in a manner that is injurious to or may endanger the public health.	"Public Health Act" (1994) The Food Safety Regulations Reg 12 (May 2009)	Saskatchewan Health Authority On December 4, 2017, the Saskatchewan Health Authority was launched transitioning 12 former Regional Health Authorities to a single provincial health authority.
YUKON	NO		"Regulations Governing the Sanitation of Eating and Drinking Places" under "The Public Health Act"	

Exigence De Formation En Sécurité Alimentaire Au Canada

Décembre 2018

JURIDICTION	CERTIFICATION OBLIGATOIRE OUI/NON	EXIGENCES EN MATIÈRE DE FORMATION	RÉGLEMENTATION	REMARQUES
ALBERTA	OUI	Pour les établissements de 5 manipulateurs d'aliments ou moins, la loi exige qu'au moins un superviseur détenant un certificat en salubrité alimentaire approuvé soit présent sur les lieux. S'il y a 6 employés ou plus en service, un gestionnaire ou un superviseur en possession d'un certificat en salubrité alimentaire doit être présent dans l'établissement.	Loi albertaine sur la santé publique et le règlement sur les aliments « Alberta Public Health Act » and « Food Regulation » (en anglais seulement)	
COLOMBIE-BRITANNIQUE	OUI	Les exploitants d'un établissement alimentaire doivent être titulaires d'une certification approuvée et s'assurer de la présence d'un gestionnaire ou superviseur muni d'un certificat valide. Lors de l'absence de l'exploitant, au moins un des employés présents dans l'établissement doit être muni d'un certificat valide.	Élaborée en 2008, la Loi sur la santé publique inclut un règlement régissant les établissements alimentaires. « Public Health Act » and « Food Premises Regulation » (en anglais seulement)	

MANITOBA	NON	<p>Dans le Règlement sur les denrées alimentaires, il n'y a aucune exigence relative à la formation en salubrité alimentaire au Manitoba. Le présent exercice de révision de la réglementation sur les denrées alimentaires du Manitoba établira sûrement, dans un avenir rapproché, une certification obligatoire en matière de salubrité alimentaire semblable aux autres provinces.</p>	<p>Élaborée en 2006, la Loi sur la santé publique inclut le règlement sur les denrées alimentaires « Public Health Act » and « Food and Food Handling Establishments Regulation » (en anglais seulement)</p>	<p>Le présent exercice de révision de la réglementation sur les denrées alimentaires du Manitoba établira sûrement, dans un avenir rapproché, une certification obligatoire en matière de salubrité alimentaire semblable aux autres provinces.</p>
Winnipeg	OUI	<p>La personne responsable doit détenir une certification en hygiène et salubrité alimentaire au niveau manipulateur. S'il y a 5 employées ou plus en service, un responsable ayant réussie la certification en hygiène et salubrité alimentaire, niveau manipulateur doit être présent dans l'établissement. Les formations en salubrité alimentaire offertes par TrainCan sont maintenant reconnues par la ville de Winnipeg. Consultez les remarques pour obtenir les détails.</p>	<p>Règlement 5160/89, en vigueur le 31 mars 1996 «By-law 5160/89 » (en anglais seulement)</p>	
NOUVEAU-BRUNSWICK	OUI	<p>Pour les établissements alimentaires de classe 4, <u>un gérant et au moins une personne</u> titulaires d'un certificat de salubrité alimentaire approuvé <u>doivent être présents en tout temps</u> dans la zone de préparation d'aliments.</p>	<p>Réglementation sur les aliments en vertu de la Loi sur la santé publique « Food Premises Regulations » under « The Public Health Act » (en anglais seulement)</p>	

TERRE-NEUVE/ Labrador	NON	FACULTATIF : le programme de certification en salubrité alimentaire « Food Service Management Training » exige que le propriétaire ou l'exploitant ait complété un cours accrédité en salubrité alimentaire dans les cinq dernières années. De plus, le programme « Food Service Worker Training » exige également qu'au moins un manipulateur d'aliments par quart de travail ait complété un cours accrédité en salubrité alimentaire dans les cinq dernières années.	Le 10 décembre 2013, la Loi sur les aliments et drogues a été abrogée et remplacée par le Règlement régissant les services d'alimentation. Réglementation sur les aliments en vertu de la Loi sur la santé publique.	
TERRITOIRES DU NORD-OUEST	OUI	L'exploitant d'un service alimentaire doit détenir une certification approuvée. Au moins un exploitant ou travailleur titulaire d'une certification approuvée doit être présent dans l'établissement alimentaire pendant les heures d'opération.	Règlement sur la sécurité dans les établissements alimentaires en vertu de la Loi sur la santé publique « Food Establishment Safety Regulation » under « The Public Health Act » (en anglais seulement)	Tous les travailleurs de l'établissement alimentaire doivent connaître les directives ou avoir la formation requise relative à la salubrité et à l'hygiène dans la manipulation des aliments afin de leur permettre de participer de façon efficace à la promotion de la salubrité des aliments au sein de l'établissement alimentaire.

<p>NOUVELLE-ÉCOSSE</p>	<p>OUI</p>	<p>L'exploitant doit avoir réussi un programme de formation sur l'hygiène des aliments. Lors de l'absence de l'exploitant, au moins un des employés présents dans l'établissement doit être muni d'un certificat valide.</p>	<p>Réglementation sur les aliments en vertu de la Loi sur la santé publique « Food Premises Regulations » under « The Public Health Act » (en anglais seulement)</p>	<p>Les employés qui travaillent dans un établissement de restauration et qui manipulent des aliments doivent être formés en salubrité alimentaire à un niveau adéquat pour le type de travail qu'ils exécutent afin de pouvoir fournir l'attestation de leur formation sur demande à un inspecteur.</p>
<p>NUNAVUT</p>	<p>NON</p>		<p>Ces règlements s'appliquent à tous les endroits où les aliments ou les boissons sont servis, à l'exception d'un lieu d'alimentation ou de boisson. Public Health Act - Consolidation of Eating or Drinking Places Regulations R.R.N.W.T. (en anglais seulement)</p>	

ONTARIO	OUI	L'exploitant d'un lieu de restauration veille à ce qu'il s'y trouve, pendant chaque heure d'ouverture du lieu, au moins un préposé à la manutention des aliments ou un superviseur qui a suivi une formation à l'intention des préposés à la manutention des aliments. Les règlements municipaux qui exigeaient la certification en salubrité alimentaire ont été remplacés par les Normes de santé publique de l'Ontario. Toutefois certaines juridictions utilisent leur règlements. Consultez la liste suivante :	Loi sur la protection et la promotion de la santé, Règlement Ontario 493/17	La province a établi une liste de programmes de certification destinés aux manipulateurs d'aliments. Les services de santé publique acceptent ceux qui figurent sur cette liste.
Santé publique Algoma	NON			
Bureau de santé du comté de Brant	OUI		Aucune information n'est disponible en ligne. Appelez le	
Bureau de santé de Chatham-Kent	NON		519 753-4937.	
Bureau de santé de Durham	NON			
Bureau de santé de l'Est de l'Ontario	NON			
Bureau de santé du Sud-Ouest	NON			
Bureau de santé de Grey Bruce	NON			
Bureau de santé d'Haldimand-Norfolk	NON			
Bureau de santé du district d'Haliburton, Kawartha et Pine Ridge	NON			

Bureau de santé de la région de Halton	OUI	Région de Halton : exige qu'un manipulateur d'aliments certifié dans un programme accrédité sur la salubrité des aliments travaille lors de toutes les heures d'ouverture. Les manipulateurs d'aliments doivent être en mesure de présenter sur demande leurs documents de certification.	Règlement 163-11 en vigueur depuis décembre 2011.	
Services de santé publique de Hamilton	OUI	Ville de Hamilton : Santé publique et les services communautaires exigent qu'un employé de surveillance par quart de travail soit certifié dans un programme accrédité sur la salubrité des aliments et que les manipulateurs d'aliments doivent être en mesure de présenter sur demande leurs documents de certification.	Depuis 2010.	
Bureau de santé de Hastings et Prince Edward	NON			
Bureau de santé du comté de Huron	NON			
KFL&A Public Health	NON			
Bureau de santé publique de Lambton	OUI	Bureau de santé publique de Lambton : exige qu'un employé de surveillance par quart de travail soit certifié dans un programme accrédité sur la salubrité des aliments. Les manipulateurs d'aliments doivent être en mesure de présenter sur demande leurs documents de certification.	Règlement No. 30 de 2010. Les établissements reçoivent une des trois notes d'inspection : vert (passé), jaune (sous condition), rouge (fermé).	
Bureau de santé du district de Leeds, Grenville et Lanark	NON			

Bureau de santé de Middlesex-London	OUI	Bureau de santé de Middlesex-London : exige qu'un employé de surveillance par quart de travail soit certifié dans un programme accrédité sur la salubrité des aliments. Les manipulateurs d'aliments doivent être en mesure de présenter sur demande leurs documents de certification.	Les établissements reçoivent une note d'inspection : vert (passé), jaune (sous condition), rouge (fermé).	
Bureau de santé de la région du Niagara	OUI	Bureau de santé de la région du Niagara : exige qu'un employé de surveillance par quart de travail soit certifié dans un programme accrédité sur la salubrité des aliments. Les autres manipulateurs d'aliments doivent pouvoir présenter sur demande une pièce d'identité avec photo, ainsi que leurs documents de certification.	Règlement 78-2010.	
Bureau de santé du district de North Bay-Parry Sound	NON			
Bureau de santé du Nord-Ouest	NON			
Santé publique Ottawa	NON			
Oxford County - Public Health & Emergency Services	NON			
Bureau de santé de la région de Peel	NON			
Bureau de santé du district de Perth	NON			

Bureau de santé de Peterborough	OUI	Bureau de santé de Peterborough : exige qu'un superviseur par quart de travail soit certifié dans un programme accrédité sur la salubrité des aliments. De plus, les manipulateurs d'aliments doivent pouvoir présenter sur demande une pièce d'identité avec photo, ainsi que leurs documents de certification.	Date d'entrée en vigueur : 1 janvier 2014 pour les établissements à haut risque; 1 janvier 2015 pour les établissements à risque modéré	
Bureau de santé Porcupine	NON			
Bureau de santé du comté et du district de Renfrew	NON			
Bureau de santé du comté de Simcoe	NON			
Service de santé publique de Sudbury et du district	NON			
Bureau de santé du district de Thunder Bay	NON			
Bureau de santé de Témiskamingue	NON			

Bureau de santé de Toronto	OUI	Bureau de santé de Toronto : exige que, durant les heures d'ouverture, un superviseur par département où il y a préparation, transformation, service, emballage ou entreposage d'aliments soit certifié dans un programme accrédité sur la salubrité des aliments. La certification doit être renouvelée tous les cinq ans.		
Bureau de santé de la région de Waterloo	NON			
Bureau de santé de Wellington-Dufferin-Guelph	NON			
Unité sanitaire de Windsor-Essex	NON			

<p>Services de santé de la région de York</p>	<p>OUI</p>	<p>Services de santé de la région de York : exige qu'au moins un manipulateur d'aliments certifié soit présent sur les lieux en tout temps pour superviser les manipulateurs d'aliments dans les dépôts d'aliments à risque élevé et à risque modéré. Un manipulateur d'aliments titulaire d'une certification approuvée doit être présent dans l'établissement alimentaire pendant les heures d'opération.</p>	<p>Règlement no. 2015-48 A. En vigueur depuis janvier 2017 pour les établissements à haut risque; en vigueur depuis janvier 2019 pour les établissements à risque modéré. Le règlement s'applique également aux exploitants d'événements spéciaux, aux services d'alimentation et aux vendeurs ambulants.</p>	

ÎLE DU PRINCE-ÉDOUARD	OUI NEW NONv. 2014	<p>Depuis le 1er novembre 2014, la province de l'Île-du-Prince-Édouard a mis sur pied une nouvelle réglementation concernant les établissements alimentaires en vertu de la loi sur la santé publique (Public Health Act). Depuis le 1er 2016, les exploitants d'établissements alimentaires doivent être titulaires d'un permis d'exploitation d'établissement alimentaire valide. Au moins un manipulateur d'aliments ou exploitant titulaire d'une certification approuvée doit être présent dans l'établissement alimentaire pendant les heures d'opération.</p>	<p>Réglementation sur les aliments en vertu de la Loi sur la santé publique « The Food Premises Regulations » under « The Public Health Act » (en anglais seulement)</p>	<p>Tous les employés qui manipulent des aliments ou entrent en contact avec des surfaces alimentaires doivent avoir été formés ou conseillés en matière d'hygiène alimentaire à un niveau sécuritaire nécessaire pour mener à bien leurs activités, telles que requises par les autorités de santé publique locale.</p>
QUÉBEC	OUI : Deux niveaux	<p>Deux niveaux : employé et gestionnaire. L'exploitant de l'établissement doit détenir un certificat d'un programme de formation de niveau gestionnaire. De plus, l'exploitant doit s'assurer qu'au moins l'un de ses employés détenant un certificat de niveau gestionnaire ou un certificat de niveau manipulateur d'aliments soit présent dans l'établissement pendant les heures d'exploitation. Par ailleurs, il doit également s'assurer qu'au moins 10 % du personnel manipulant les aliments dans l'établissement détiennent un certificat en hygiène et salubrité alimentaire de niveau gestionnaire ou de niveau manipulateur d'aliments. L'exploitant doit conserver un registre des employés détenant un certificat en hygiène et salubrité alimentaire.</p>	<p>« Loi sur les aliments »</p>	<p>La certification de niveau gestionnaire totalise 12 heures d'apprentissage. La formation du niveau employé doit comprendre au moins 6 heures d'apprentissage.</p>

SASKATCHEWAN	OUI	Un des employés détenant une certification valide doit être présent dans l'établissement lorsque les aliments sont préparés et servis. L'autorité locale peut exiger que l'exploitant ait réussi une formation supplémentaire en salubrité alimentaire si l'établissement alimentaire est exploité d'une manière qui pourrait mettre en péril la santé du public.	Loi sur la santé publique (1994) Réglementation sur l'innocuité des aliments « Public Health Act » (1994) The Food Safety Regulations Reg 12 (May 2009) (en anglais seulement)	Le 4 décembre 2017, la Saskatchewan health authority a été mis sur pied remplaçant les douze autorités régionales de la santé par une seule autorité de santé provinciale.
YUKON	NON		Règlement sur les établissements de restauration et les débits de boissons, en vertu de la Loi sur la santé publique « Regulations Governing the Sanitation of Eating and Drinking Places » under «The Public Health Act » (en anglais seulement)	