

## RÈGLEMENT N° 2026-XXX

Règlement de la Ville d'Ottawa destiné à modifier le Règlement n° 2002--189, dans sa version modifiée, relativement à la délivrance de permis et à la réglementation des services d'alimentation.

Le Conseil de la Ville d'Ottawa adopte ce qui suit :

1. L'article 1 du Règlement n° 2002--189, intitulé « *Règlement de la Ville d'Ottawa en matière de délivrance de permis, de réglementation et de régie de certaines entreprises* », dans sa version modifiée, est modifié en abrogeant la définition du terme « services d'alimentation » et en la remplaçant par la définition suivante :

établissement de services d'alimentation (food premises)- Tous les établissements dans lesquels des produits alimentaires destinés à la consommation humaine sont préparés, entreposés ou offerts en vente au public, dont les boulangeries, les boucheries, les restaurants, les établissements de traiteur, les services d'alimentation aux activités élargies et les cuisines commerciales communes.

2. L'article 1 du Règlement n° 2002--189, intitulé « *Règlement de la Ville d'Ottawa en matière de délivrance de permis, de réglementation et de régie de certaines entreprises* », dans sa version modifiée, est modifié en y ajoutant les définitions suivantes :

cuisine commerciale commune (shared commercial kitchen) - Établissements de services d'alimentation pour les besoins de l'utilisation et de la location à court ou à long terme de cuisines commerciales à l'intention des personnes physiques ou morales pour la préparation et l'entreposage des aliments ou pour toute autre activité liée à l'alimentation.

établissement de services d'alimentation aux activités élargies (expanded activity food premises)expanded activity food premises) - Établissements qui offrent des spectacles, dont des spectacles de musique et autres sur scène ou de la danse.

établissement de traiteur (catering establishment) - Établissement dans lequel sont préparés les aliments en grande quantité pour être livrés et consommés ailleurs.

*Loi sur la protection et la promotion de la santé (Health Protection and Promotion Act) - Loi sur la protection et la promotion de la santé, L.R.O.*

1990, chap. H.7, dans sa version modifiée, ainsi que les règlements d'application adoptés en vertu de ladite loi.

*Règlement sur le bruit*(Noise By-law) - *Règlement sur le bruit* (n° 2017--255) de la Ville d'Ottawa, dans sa version modifiée, ou de tout règlement adopté en remplacement dudit règlement.

restaurant (restaurant) - Établissement dans lequel des produits alimentaires ou des boissons sont préparés et vendus aux clients pour consommation immédiate sur les lieux ou hors des lieux.

3. L'article 1 du Règlement n° 2002-189 est en outre modifié en abrogeant la définition du terme « établissement de services alimentaires ».
4. Le paragraphe 9 (7) dudit Règlement n° 2002--189 est modifié en supprimant les termes « le propriétaire ou l'exploitant d'un service d'alimentation » et en les remplaçant par les termes « toute personne qui est propriétaire ou exploitant d'un établissement de services d'alimentation ou d'un établissement de services d'alimentation aux activités élargies ».
5. Le Règlement n° 2002--189 est en outre modifié en abrogeant l'annexe n° 7 relative aux services d'alimentation et en la remplaçant par l'annexe n° 7 ci-jointe- relative aux services d'alimentation, qui est reproduite tout de suite après l'annexe n° 6.
6. L'annexe A du Règlement n° 2002--189 est modifiée en y ajoutant ce qui suit :

Colonne 1	Colonne 2	Colonne 3
<b>Types de permis</b>	<b>Droits de permis 2026</b>	<b>Date d'expiration</b>
Services d'alimentation aux activités élargies	448,00 \$	Le 31 mars 2026

#### DATE D'ENTRÉE EN VIGUEUR

7. Ce règlement entre en vigueur et prend effet le 31 mai 2026.

SANCTIONNÉ ET ADOPTÉ LE XX [mois] [année]

GREFFIER MUNICIPAL

MAIRE

## **ANNEXE N° 7**

### **relative aux services d'alimentation**

#### **PERMIS REQUIS**

1. Un permis distinct de la catégorie correspondante doit être délivré en ce qui a trait à chaque établissement exerçant ses activités dans les services d'alimentation.
2. Nul ne doit être propriétaire ni exploitant d'un établissement de services d'alimentation sans d'abord se faire délivrer le permis de services d'alimentation dans la catégorie correspondante.

#### **EXEMPTIONS**

3. La présente annexe ne s'applique pas aux établissements de services d'alimentation dans lesquels seuls des produits alimentaires déjà emballés, des boissons surgelées ou des boissons chaudes sont vendus, offerts ou étalés pour la vente.
4. Le permis de services d'alimentation n'est pas obligatoire pour les établissements de services d'alimentation exploités par les organismes de bienfaisance ou les organisations à but non lucratif offrant des repas aux sans-abris ou situées dans un établissement offrant des services de soins en résidence comprenant des repas.
5. (1) Cette annexe ne s'applique pas aux entreprises d'alimentation à domicile qui :
  - a) sont exploitées exclusivement à partir d'un logement;
  - b) préparent et vendent uniquement des produits alimentaires à faible risque.
- (2) Pour les besoins de cette annexe, les produits alimentaires à faible risque s'entendent de ceux dont la durée et la température de conservation n'ont pas à être contrôlées pour des raisons de sécurité, dont :
  - a) les pains et les brioches sans viande ni garnitures à la crème;
  - b) la plupart des produits de boulangerie-pâtisserie sans crème pâtissière;
  - c) le chocolat, les bonbons durs et les nougatines;
  - d) le fudge et les caramels;
  - e) les grains de café et les feuilles de thé;
  - f) le granola, les mélanges montagnards, les noix et les graines;
  - g) les gâteaux à glaçage non réfrigéré, les brownies, les muffins et les biscuits;

- h) tous les autres produits alimentaires à faible risque au sens défini dans la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.

## **CONDITIONS DE LA DÉLIVRANCE DU PERMIS DE SERVICES D'ALIMENTATION**

- 6. Nul demandeur du permis de services d'alimentation ne doit se faire délivrer ce permis à moins :
  - a) que le demandeur ait dix-huit (18) ans ou plus;
  - b) que le directeur du Service des incendies confirme, par écrit, que les locaux satisfont aux règlements en matière d'incendies;
  - c) que le médecin en chef en santé publique ait déclaré par écrit que l'établissement à l'égard duquel le permis est demandé se prête à la vocation d'établissement de services d'alimentation;
  - d) que l'établissement dans lequel on propose d'exploiter les services d'alimentation est conforme aux normes obligatoires de zonage, de bâtiment et d'aménagement foncier de la Ville;
  - e) que le demandeur ait fourni une preuve d'assurance conformément à l'article 8 de la présente annexe;
  - f) que le demandeur ait indiqué dans la demande le type d'établissement de services d'alimentation à exploiter;
  - g) que s'il demande le permis de services d'alimentation aux activités élargies, les documents originaux datés de moins de soixante (60) jours avant la date de la demande ou de la reconduction du permis, émanant de l'organisme compétent et décrivant les résultats des enquêtes se rapportant au demandeur pour la vérification du casier judiciaire et des affaires judiciaires (niveau 2), soient déposés à la satisfaction de l'inspecteur en chef des permis;
  - h) que le demandeur ait acquitté les droits de la catégorie correspondante, indiqués dans l'annexe A du présent règlement.
- 7. L'inspecteur en chef des permis peut renoncer à l'une quelconque ou à la totalité des obligations énumérées dans les alinéas b), c) ou d) de l'article 6 et que l'inspecteur en chef des permis décide de ne pas appliquer.

## **ASSURANCES**

- 8. (1) Tous les titulaires du permis doivent souscrire en permanence, pour la durée du permis délivré aux termes du présent règlement municipal, les assurances suivantes :

- a) La garantie d'assurance de responsabilité civile des entreprises, dont la limite n'est pas inférieure à deux millions de dollars (2 000 000 \$) inclusivement par incident pour les blessures, les décès et les dégâts matériels, dont la perte de jouissance des biens.
- b) Si cette obligation s'applique à l'activité visée dans le permis, cette assurance doit comprendre un avenant sur la responsabilité civile du titulaire du permis de vente d'alcool ou du permis de circonstance délivré en vertu de la *Loi sur les permis d'alcool*.

## **RÈGLES GÉNÉRALES**

- 9. Tous les titulaires de permis doivent afficher leur permis bien en vue dans l'établissement visé par ce permis pour que le public puisse en prendre clairement connaissance.
- 10. Tous les titulaires de permis doivent s'assurer que l'exploitation des établissements de services d'alimentation respecte en permanence le *Règlement de l'Ontario 493/17* et le *Règlement de l'Ontario 319/08* de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé*.
- 11. Tous les titulaires de permis doivent s'assurer que :
  - a) les toilettes sont toujours en bon état du point de vue de l'hygiène et du fonctionnement, à la satisfaction du médecin en chef en santé publique;
  - b) l'exploitation des établissements de services d'alimentation n'est pas contraire à l'intérêt public.
- 12. (1) Tous les titulaires de permis doivent s'assurer que les bacs à déchets publics :
  - a) sont fournis en nombre suffisant pour permettre de recueillir les déchets produits par l'exploitation des établissements de services d'alimentation;
  - b) sont installés non loin des entrées et des sorties publiques, hors des établissements, à la satisfaction de l'inspecteur en chef des permis et sans conflits avec les règlements municipaux;
  - c) n'obstruent pas ou ne gênent pas l'achalandage piétonnier ou automobile;
  - d) ne gênent pas l'entretien des rues ou des trottoirs;
  - e) ne dépassent pas une capacité de 100 litres;
  - f) sont vidés de leurs déchets aussi souvent qu'il le faut;
  - g) sont toujours propres et inodorants;

- h) sont imperméables à l'eau;
  - i) sont couverts en permanence.
- (2) L'alinéa b) du paragraphe (1) ne s'applique pas aux établissements de services d'alimentation qui sont exploités exclusivement comme cuisines commerciales communes.

### **CUISINES COMMERCIALES COMMUNES**

13. (1) Tous les titulaires de permis exploitant une cuisine commerciale commune doivent s'assurer que chaque personne physique qui se sert de l'établissement pour préparer des aliments, les entreposer ou exercer toute autre activité se rapportant à l'alimentation souscrit en permanence une assurance de responsabilité civile commerciale sous réserve de limites d'au moins deux millions de dollars (2 000 000,00 \$) inclusivement par incident pour blessures, décès et dégâts matériels, dont la perte de jouissance de l'établissement.
- (2) Le titulaire du permis doit conserver la preuve d'assurance obligatoire en vertu du paragraphe (1) et la mettre sur demande à la disposition de l'inspecteur en chef des permis ou du médecin en chef en santé publique.
14. (1) Tous les titulaires de permis exploitant une cuisine commerciale commune doivent tenir le registre à jour et exact de tous les clients fréquentant l'établissement pour les besoins de la préparation et de l'entreposage des aliments ou pour tout autre besoin se rapportant à l'alimentation.
- (2) Le registre obligatoire en vertu du paragraphe (1) doit comprendre les noms des clients, leurs coordonnées, les dates et les heures de chaque visite dans l'établissement, ainsi que la nature des activités liées à l'alimentation, dont le type de produits alimentaires.
- (3) Le registre obligatoire en vertu du paragraphe (1) doit être conservé pendant au moins douze (12) mois après chaque utilisation.
15. Nul ne doit affirmer que des produits alimentaires ont été préparés dans une cuisine commerciale commune alors qu'ils ne l'ont pas été.

### **ÉTABLISSEMENTS DE SERVICES D'ALIMENTATION AUX ACTIVITÉS ÉLARGIES**

16. Tous les établissements de services d'alimentation qui offrent des spectacles, dont les spectacles de divertissement et de musique sur scène ou de la danse, doivent se faire délivrer le permis de services d'alimentation aux activités élargies.
17. L'inspecteur en chef des permis est habilité à obliger le titulaire du permis à prendre les mesures correctives suivantes pour les établissements de services

d'alimentation aux activités élargies afin de veiller à se conformer au *Règlement sur le bruit* ou à tout autre règlement de la Ville :

- (a) en fermant les portes et les fenêtres pendant les heures de spectacle;
- (b) en relocalisant les appareils bruyants dans l'établissement;
- (c) en obtenant le rapport d'un ingénieur assorti de recommandations pour assurer la conformité, ainsi que la preuve confirmant que les mesures correctives recommandées ont été prises.

18. L'inspecteur en chef des permis est habilité à obliger les établissements de services d'alimentation aux activités élargies à fournir un plan détaillé pour gérer les files d'attente de clients hors des établissements, les processus pour entrer et rentrer dans les établissements ou toutes les autres procédures de surveillance des files d'attente de clients.

19. Le coût des mesures correctives de l'article 17 et des plans de l'article 18 doit être à la charge du titulaire du permis.