

Lignes directrices des plans d'action d'urgence à l'intention des établissements de restauration

Contamination des sources d'approvisionnement en eau (avis d'ébullition d'eau)

Il y a risque pour la santé lorsqu'une municipalité émet un avis d'ébullition d'eau ou qu'un approvisionnement en eau sur place a dépassé le niveau maximal de contamination pour les organismes coliformes. Si un avis d'ébullition d'eau est émis pour la source d'eau de votre région, vous recevrez un avis public. Les propriétaires et les exploitants d'établissements de restauration sont responsables de la salubrité de l'eau qu'ils fournissent.

Si la source d'approvisionnement en eau d'un établissement de restauration présente un risque pour la santé, procédez ainsi :

- **Évaluer la situation.** Cessez immédiatement les activités si vous ne pouvez pas maintenir leur sécurité.
- Communiquer avec l'inspecteur de la santé publique pour vérifier s'il est possible de poursuivre les activités de façon sécuritaire et, le cas échéant, la procédure à suivre.

La Section de protection de la santé du ministère de la Santé du Manitoba réagira rapidement aux événements isolés qui présentent des risques pour la santé et orientera l'exploitant pour l'aider à reprendre ses activités le plus tôt possible.

Respecter les procédures d'urgence approuvées par l'inspecteur de la santé publique. Un établissement de restauration qui a reçu l'ordre ou qui est autrement tenu de cesser ses activités ne peut rouvrir ses portes tant que l'autorisation n'a pas été accordée par l'organisme de réglementation.

Quoi faire en cas d'avis d'ébullition d'eau

- La plupart des dispositifs de traitement d'eau installés dans les systèmes d'approvisionnement en eau des bâtiments ne sont pas conçus pour protéger l'eau des contaminants nocifs visés par un avis d'ébullition d'eau.
- La désinfection chimique n'est généralement pas une option pour les établissements de restauration en raison de l'absence d'équipement nécessaire pour faire l'analyse des résidus chimiques.

Procédure temporaire

Voici une marche à suivre substitutive et temporaire pour effectuer certaines activités alimentaires touchées par une contamination biologique de l'approvisionnement en eau (avis d'ébullition d'eau).

✓ Bouillir : porter un liquide à ébullition et attendre au moins une minute.

Eau à boire ou eau de cuisson : utiliser de l'eau en bouteille commerciale, de l'eau préalablement bouillie ou de l'eau d'une autre source d'eau potable.

Décongélation d'un aliment : faire décongeler uniquement au réfrigérateur ou lors de la cuisson.

Préparation de la nourriture : jeter tous les aliments prêts à manger qui ont été préparés avec de l'eau avant la réception de l'avis d'ébullition d'eau. Préparez toute nourriture avec de l'eau bouillie, de l'eau commercialement embouteillée ou une autre source d'eau potable.

Lavage de fruits et légumes : utiliser des produits prélavés et emballés et des produits congelés ou en conserve ou laver les fruits et légumes avec de l'eau préalablement bouillie, de l'eau en bouteille commerciale ou provenant d'une autre source d'eau potable.

- Cesser l'utilisation de tout brumisateur.

Lavage des mains :

- Utiliser de l'eau bouillie, de l'eau en bouteille ou de l'eau provenant d'une autre source d'eau potable.
- Utiliser l'eau du robinet puis un désinfectant pour les mains (éviter de toucher les aliments prêts à manger à main nue).

Distributeurs de boissons (avec eau) (mélange postérieur de boissons gazeuses, cafetières, fontaines d'eau potable, distributeurs d'eau chaude) : cessez leur utilisation et suivez la marche à suivre substitutive.

Fabrication de glace : jeter la glace existante et ne plus fabriquer de glace pour le moment. Lavez, rincez et désinfectez le compartiment à glaçons avant d'y mettre de la glace fabriquée commercialement.

Ustensiles et articles de table :

- Utiliser des articles à usage unique;
- Appliquer la méthode de l'évier à trois compartiments (laver, rincer, désinfecter);
- Utiliser le lave-vaisselle en respectant les conditions suivantes :
 - l'eau de lavage est claire en tout temps;
 - le lave-vaisselle est utilisé conformément aux indications de la plaque signalétique de la machine concernant la durée et la température du cycle à utiliser,
 - le lave-vaisselle peut désinfecter la vaisselle et les ustensiles avec de l'eau très chaude (82 °C) ou une solution chimique approuvée au titre du Règlement sur les denrées alimentaires du Manitoba.

Surfaces en contact avec les aliments :

- Tous les comptoirs, les planches à découper, les tables et les espaces de préparation des aliments doivent être lavés, rincés et désinfectés adéquatement.

- ✓ **Lavage** : eau et détergent.
- ✓ **Rinçage** : eau propre.
- ✓ **Désinfection** : solution de chlore à 100 ppm durant une minute

Levée de l'avis d'ébullition d'eau

Lorsque votre approvisionnement en eau est redevenu sécuritaire, l'avis d'ébullition d'eau sera levé et vous serez avisé que vous pouvez recommencer à utiliser l'eau du robinet.

- **Les établissements de restauration fermés durant l'avis** ne peuvent rouvrir leurs portes tant qu'ils n'y ont pas été autorisés par l'organisme de réglementation. À ce moment, ils doivent appliquer les mesures ci-dessous avant d'utiliser l'eau du robinet.
- **Les établissements de restauration ouverts durant l'avis** doivent prendre les mesures suivantes avant de recommencer à utiliser l'eau du robinet.

Conduites d'eau et robinets

- Purger les conduites d'eau de l'établissement conformément aux directives de la municipalité.
- Faire couler de l'eau froide de tous les robinets (intérieurs et extérieurs), fontaines et pommes de douche pendant cinq minutes.
- Retirer et nettoyer les grilles et les aérateurs de tous les robinets.
- Remplacer les cartouches de filtre à eau des robinets et des contenants d'eau.
- Lancer ses adoucisseurs d'eau dans un cycle de régénération.

Équipement avec des raccords aux conduites d'eau

- Brumisateurs commerciaux :**
 - Enlever tous les produits des bacs sous les nébuliseurs.
 - Faire couler de l'eau sur les nébuliseurs durant dix à quinze minutes.
 - Si possible, retirer, laver et désinfecter les buses de brumisation conformément aux indications du fabricant.
 - Laver et désinfecter les bacs à fruits et légumes avant d'en remettre d'autres.
- Distributeurs de boissons :**
 - Jeter tout le liquide contenu dans le distributeur.
 - Laver et désinfecter le distributeur et ses pièces conformément aux indications du fabricant.
 - Faire couler les vannes à boisson de chaque distributeur pendant au moins quatre minutes.
 - Retirer, laver et désinfecter les buses de distribution et les pièces amovibles conformément aux indications du fabricant.
 - Laver et désinfecter le bac à glace, s'il y a lieu.
- Cafetières et infuseurs à thé :** Pour chaque appareil, faire couler au moins quatre pots d'eau chaude. Laver et désinfecter ensuite chaque appareil conformément aux indications du fabricant.
- Machines à glaçons :** Lancer trois cycles complets de fabrication de glace et jeter tous les glaçons ainsi produits. Laver et désinfecter les machines conformément aux indications du fabricant.
- Lave-vaisselles et lave-verres :** Lancer le cycle laver-rincer-désinfecter sur le lave-vaisselle vide trois fois avant d'y mettre de l'équipement et des ustensiles.

Préparation de la nourriture et éviers à trois compartiments

- Laver et désinfecter toutes les surfaces ayant été en contact avec des aliments avant de les utiliser.