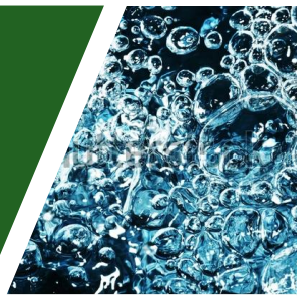
Directive pour les entreprises de transformation d'aliments (y compris les abattoirs) pendant une recommandation de faire bouillir l'eau



Aperçu de la situation

Une municipalité, une collectivité ou un fournisseur d'eau privé desservant une installation de transformation d'aliments reçoit une recommandation de faire bouillir l'eau lorsque l'approvisionnement en eau dépasse les concentrations maximales de contaminants en microorganismes (p. ex., coliformes ou *E. coli*), ou lorsque l'approvisionnement en eau est à risque de contamination microbienne (p. ex., facteurs opérationnels tels qu'un bris d'aqueduc).

Lorsqu'une recommandation de faire bouillir l'eau est émise pour la source d'eau municipale de votre région, vous recevrez un avis public. Si vos installations sont dotées d'un réseau semi-public d'alimentation en eau (puits) détenteur d'un permis en vertu de la Loi sur la qualité de l'eau potable, vous serez informé des recommandations de faire bouillir l'eau directement par le Service de l'eau potable, si une inspection périodique de votre puits détecte la présence de contamination.

Responsabilités pendant une recommandation de faire bouillir l'eau

Les exploitants d'établissements de transformation d'aliments sont responsables de la sécurité de l'eau et des produits alimentaires qu'ils préparent.

En cas de risque pour la santé mettant en cause une alimentation en eau contaminée dans un établissement de transformation d'aliments, les mesures suivantes DOIVENT être prises :

- **évaluez la situation;**
- **cessez immédiatement les opérations si vous ne pouvez pas continuer l'exploitation en toute sécurité;**
- **communiquez avec votre préposé aux soins de santé ou envoyez un courriel à : foodsafety@gov.mb.ca.**

- La Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments d'Agriculture Manitoba répondra rapidement aux demandes d'information de l'exploitant et fournira des conseils pendant une recommandation de faire bouillir l'eau. La Direction peut aussi recevoir un avis de recommandation de faire bouillir l'eau pour un établissement de transformation d'aliments du Service de l'eau potable. Dans ce cas, la Direction communiquera avec les exploitants pour discuter des risques et des mesures à prendre.
- Le Service de l'eau potable travaillera avec les réseaux semi-publics d'alimentation en eau qui ont reçu une recommandation de faire bouillir l'eau afin de prendre des mesures correctives, de mener

des essais supplémentaires et d'annuler la recommandation de faire bouillir l'eau lorsque les résultats indiquent que l'eau est sécuritaire.

Un établissement alimentaire 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.

Réponse à une recommandation de faire bouillir l'eau

Utiliser de l'eau bouillie. **L'eau doit atteindre l'état d'ébullition et bouillir pendant au moins une minute.**

- La plupart des dispositifs de traitement de l'eau installés dans les bâtiments, sur le réseau d'approvisionnement en eau, ne sont pas conçus pour éliminer de l'eau le genre de contaminants excessivement dangereux pour la santé visés par la recommandation de faire bouillir l'eau.
- La désinfection chimique n'est en général pas une option pour les établissements alimentaires, en raison de l'absence d'équipement sur place pour tester les résidus chimiques.

Il faut plutôt utiliser de l'eau embouteillée commerciale ou une autre source d'eau potable.

Procédures de rechange temporaires

Voici des procédures de rechange temporaires pour certains procédés alimentaires qui utilisent de l'eau, pendant une contamination biologique de l'approvisionnement en eau (recommandations de faire bouillir l'eau).

Lavage des mains : Utilisez de l'eau bouillie, de l'eau embouteillée ou une autre source d'eau potable, ou utilisez l'eau du robinet suivie d'un désinfectant pour les mains.

Ingrédient alimentaire : Utilisez de l'eau embouteillée commerciale, de l'eau bouillie ou une autre source d'eau potable. Discutez des risques pour le produit avec votre préposé aux soins de santé pour déterminer si des aliments prêts-à-manger préparés avec de l'eau avant la découverte de la contamination devraient être jetés.

Utilisation dans les abattoirs :

- Utilisez de l'eau embouteillée commerciale, de l'eau bouillie ou une autre source d'eau potable pour :
    - rincer ou refroidir les carcasses et les organes récupérés;
    - l'eau potable des animaux destinés à l'alimentation.
- Il est également possible d'utiliser un acide organique pour rincer les carcasses et les organes récupérés (par exemple, l'acide lactique ou l'acide peroxyacétique). L'utilisation d'acide organique remplacera le lavage à l'eau de la carcasse et réduira ou éliminera la présence de micro-organismes sur la surface de la carcasse.

    - Achetez des acides organiques de qualité alimentaire.
    - Suivez les instructions du fabricant concernant la concentration recommandée, la préparation et la manipulation. Par exemple, appliquez les solutions suivantes sans rincer :
        - Acide lactique 5 % (jusqu'à 10 % maximum)
        - Acide peroxyacétique 1000 ppm (jusqu'à 2000 ppm maximum)
    - Si vous préparez ou diluez des solutions d'acide organique, utilisez de l'eau en bouteille ou bouillie.
    - Couvrez toutes les parties de la surface de la carcasse en travaillant de haut en bas et rincez les organes récupérés avec l'acide organique.
    - Pendant l'habillage, nettoyez fréquemment vos mains et vos outils à l'eau bouillie ou potable afin de minimiser la contamination croisée des carcasses.
- L'eau du robinet peut être utilisée pour :
    - pulvériser les animaux vivants avant l'étourdissement;
    - les bains d'eau électriques (pour l'étourdissement);
    - les réservoirs d'échaudage.

Contact direct avec les aliments, autres que prêts-à-manger : Utilisez de l'eau embouteillée commerciale, de l'eau bouillie ou une autre source d'eau potable ou consultez votre préposé à la santé ou envoyez un courriel à : foodsafety@gov.mb.ca pour discuter plus à fond afin de déterminer si l'eau peut être utilisée.

Contact direct avec les aliments, prêts-à-manger (p. ex., laver le produit, rincer la viande prête à manger) : utilisez de l'eau embouteillée commerciale, de l'eau bouillie ou une autre source d'eau potable.

Décongeler les aliments : N'utilisez pas d'eau du robinet pour décongeler des aliments. Les aliments congelés doivent être décongelés dans un réfrigérateur, au micro-ondes ou dans le cadre du processus de cuisson.

Refroidir les aliments : Assurez-vous que les tubes de glace utilisés pour refroidir les aliments sont remplis d'eau embouteillée commerciale, d'eau bouillie ou d'une autre source d'eau potable, ou utilisez une méthode de refroidissement de rechange comme de diviser les aliments en plus petites portions et les réfrigérer.

Fabrication de la glace : Jetez la glace existante et cessez d'en fabriquer. Utilisez une autre source de glace préparée à partir d'eau potable comme la glace du commerce.

Embouteilleurs d'eau du commerce et fabricants de glace :
Communiquez avec votre préposé aux soins de santé ou envoyez un courriel à : foodsafety@gov.mb.ca

- Il peut être possible de poursuivre l'exploitation si un traitement efficace de l'eau (comme l'ozonisation, la lumière ultraviolette, l'osmose inverse) est en place et les installations font preuve de mesures d'entretien appropriées de leur système. Lorsque la poursuite de l'exploitation est approuvée, des essais pourraient être requis.

Nettoyage et désinfection de l'équipement de transformation alimentaire :

- Suivez une méthode d'évier à trois compartiments (laver, rincer, aseptiser).

- Utilisez un lave-vaisselle mécanique existant en respectant les conditions suivantes :
    - le lave-vaisselle est utilisé conformément aux spécifications inscrites sur la plaque signalétique de la machine qui indique la durée et la température du cycle à utiliser;
    - le lave-vaisselle peut aseptiser la vaisselle et les ustensiles soit avec de l'eau très chaude (82º Celsius), soit avec une solution chimique approuvée en vertu du Règlement sur les denrées alimentaires du Manitoba.
- Suivez les procédures établies de nettoyage en place.

Surface de contact alimentaire :
Toutes les surfaces de contact alimentaire et les aires de préparation des aliments doivent être lavées, rincées et aseptisées adéquatement.

- Laver : eau et détergent
- Rincer eau
- Aseptiser : agent assainissant acceptable à une concentration appropriée, p. ex., solution de chlore à 100 ppm pendant 1 minute.
    - Pour créer une solution de chlore à 100 ppm, mélangez ½ cuillère à thé (2,5 ml) d'eau de Javel dans 1 litre d'eau potable.
    - Confirmez la concentration au moyen de bâtonnets diagnostiques appropriés.
    - Surveillez la concentration de l'agent assainissant et changez la solution au besoin, ou si elle devient souillée.

Lorsque la recommandation de faire bouillir l'eau est levée

Lorsque votre approvisionnement en eau est redevenu sécuritaire, la recommandation de faire bouillir de l'eau sera levée et vous serez avisé que vous pouvez utiliser l'eau du robinet. Prenez les mesures suivantes avant d'utiliser l'eau du robinet comme d'habitude :

Conduites d'eau et robinets

- ☐ Purgez les conduites d'eau du bâtiment conformément aux directives de la municipalité ou du Service de l'eau potable.
- ☐ Ensuite, ouvrez tous vos robinets d'eau froide, fontaines, pommes de douche et robinets pour tuyaux d'arrosage extérieurs et laissez-les ouverts pendant cinq minutes.
- ☐ Faites circuler l'eau à travers les boyaux d'arrosage pendant cinq minutes.
- ☐ Retirez et nettoyez tous les tamis et les aérateurs des robinets.
- ☐ Remplacez toutes les cartouches des filtres à eau.
- ☐ Lancez vos adoucisseurs d'eau dans un cycle de régénération.

Équipement avec des branchements aux tuyauteries d'alimentation d'eau
Purgez tous les accessoires et l'équipement qui utilisent de l'eau en faisant circuler l'eau à travers pendant cinq minutes et suivez les directives du fabricant, le cas échéant. Si un branchement d'eau est long ou compliqué, envisagez d'y faire circuler l'eau plus longtemps.

- ☐ Machines à glaçons : videz, puis nettoyez et aseptisez conformément aux directives du fabricant avant de recommencer la fabrication.

Pour en savoir plus, communiquez par courriel avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments.