

Lignes directrices sur les plans d'action d'urgence pour les établissements alimentaires :

Inondations

Les dommages causés par les inondations comprennent les inondations causées par les rivières qui débordent des berges pour envahir les régions avoisinantes; les inondations attribuables à un bris de canalisation principale; les refoulements d'égout pouvant être attribuables à de fortes pluies (voir la fiche sur les *refoulements d'égout*); les égouts incapables de composer avec la quantité d'eau utilisée pour combattre un incendie.

En cas de risque pour la santé mettant en cause une inondation dans un établissement de restauration, les mesures suivantes DOIVENT être prises :

- **Évaluez la situation.** Cessez immédiatement les opérations si vous ne pouvez pas continuer l'exploitation en toute sécurité.
- **Avissez l'inspecteur de la santé publique** du danger imminent pour la santé et discutez d'autres procédures à utiliser. Déterminez si le problème est répandu.

La Section de protection de la santé du ministère de la Santé du Manitoba interviendra rapidement lors d'événements uniques posant des risques imminents pour la santé. Elle fournira une orientation pour aider l'exploitation à reprendre ses activités aussi rapidement que possible.

Il faut **suivre les procédures d'urgence appropriées** qui ont été approuvées par l'inspecteur de la santé publique. 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.

Intervention en cas d'inondations

Les eaux de crue peuvent poser un risque potentiel pour la santé. L'entreprise peut être touchée par une fuite mineure ou une inondation dans l'ensemble du bâtiment.

- **Fuite mineure** : fuite d'une conduite d'alimentation ou accumulation d'eau accessoire sur le sol, qui n'a PAS d'incidence sur les aliments, les ustensiles ou l'équipement. Les sections non touchées de l'établissement peuvent demeurer ouvertes pendant que des efforts de rétablissement sont déployés dans les sections touchées.
- **Inondation dans l'ensemble du bâtiment** attribuable à un trop-plein d'un plan d'eau, à un mauvais drainage de surface, à un bris considérable d'une conduite d'alimentation ou autre qui entraînera l'interruption des activités de l'établissement.

Sécurité des bâtiments

- Communiquez avec le service de la construction local pour déterminer si le bâtiment est sécuritaire.
 - Veuillez prendre note de toute ligne électrique tombée au sol ou d'odeur de gaz.

Nettoyage général (veillez à porter de l'équipement de protection individuelle pendant le nettoyage)

- Enlevez l'eau stagnante et les matériaux humides.
- Triez l'équipement, les ustensiles et les articles à usage unique pouvant être récupérés de ceux qui ne le peuvent pas.
- Jetez :**
 - Tout matériau qu'il est impossible de nettoyer et de désinfecter de manière efficace.
 - Tout équipement de restauration ou tout ustensile endommagé.
- Tête de vadrouille, autres outils de nettoyage, linge, uniformes :**
 - Lavez ou jetez tout article qui est entré en contact avec les eaux de crue.
 - Lavez, rincez et désinfectez **les murs, les surfaces d'équipement et les ustensiles touchés**.
- Revêtement de sol**
 - *Tapis* : enlever ou nettoyer à la vapeur
 - *Autres matériaux* : laver, rincer et désinfecter.
 - *S'il y a lieu, il faut enlever et remplacer tout plancher si endommagé qu'il est impossible de le récupérer.*

- | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Lavage : Eau et détergent✓ Rinçage : Eau propre✓ Désinfection : Solution de 500 ppm de chlore |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Aliments

Les eaux de crue peuvent être composées d'eaux d'égout brutes, de produits chimiques ou d'autres contaminants qui peuvent rendre les aliments (même s'ils sont dans un emballage) impropres à la consommation. Très peu d'aliments ou de boissons peuvent être récupérés après avoir été exposés à des eaux de crue.

- **Boissons alcooliques** : Il faut communiquer avec l'inspecteur de la Régie des alcools, des jeux et du cannabis du Manitoba pour discuter de la destruction de toute boisson alcoolique touchée. S'il faut jeter des articles, il est possible de récupérer les cannettes ou les bouteilles pour obtenir un remboursement.

Il faut jeter ce qui suit :

- Les aliments, les aliments en vrac, les fruits et légumes frais, la viande, la volaille, le poisson et les œufs exposés
- Tout aliment dans un emballage souple (papier, plastique, tissu ou fibre)
- Les boîtes en carton (même si le contenu semble sec)
 - Comme les boîtes de céréales, de grains, de pâtes et autres
- Les aliments dans des bocaux en verre, y compris les bocaux non ouverts avec un couvercle de papier ciré, d'aluminium, de pellicule cellophane ou de tissu
- Les aliments, les liquides ou les boissons dans des bouteilles avec capsule-couronne ou des contenants à onglet, à bouchon de liège ou à capsule à vis
- Tous les contenants et emballages ouverts; les aliments dans des sacs ou bidons
- Les boîtes de conserve bosselées, présentant des fuites, bombées, rouillées ou dont l'étiquette est endommagée. Les boîtes de conserve ne peuvent pas être vendues sans tous les renseignements d'étiquetage requis.

Si l'on détermine qu'il faut jeter des aliments :

- Documentez** le type et la quantité d'aliments, les coûts, ainsi que les raisons justifiant leur mise aux rebuts (pour les assurances, le ministère de la Santé et d'autres fins réglementaires).
- Placez les rebuts dans un lieu d'entreposage des aliments condamné désigné, éloigné des lieux de préparation des aliments et de conservation de l'équipement.
 - Les aliments réfrigérés mis aux rebuts peuvent être placés dans un endroit réfrigéré distinct de celui réservé aux autres aliments et conservés en vue d'un crédit jusqu'à ce que le fournisseur/distributeur d'aliments consigne le tout.
 - Si les aliments sont conservés jusqu'à ce que le distributeur puisse offrir un crédit à l'établissement, il faut indiquer clairement la mention « NE PAS VENDRE ».
- Il faut conserver le tout dans des poubelles couvertes dans un endroit où il est impossible de servir le public ou d'observer une contamination accidentelle de l'installation et d'autres aliments.

- Il faut confier la mise aux rebuts de grandes quantités d'aliments à une entreprise d'élimination des déchets dès que possible.
- Il est possible de dénaturer de petites quantités d'aliments en utilisant un produit de nettoyage (comme du javellisant) et de les placer dans une poubelle couverte hors de l'établissement.

Construction/rénovations

Si l'entreprise est fermée en raison de rénovations ou de réparations, l'inspecteur de la santé publique pourrait devoir passer les plans en revue. Une inspection préalable à la réouverture pourrait être faite par l'organisme de réglementation.