

Lignes directrices sur les plans d'urgence pour les établissements de restauration

Refoulement des eaux usées

Un refoulement des eaux usées se produit lorsque les eaux usées en provenance des appareils ou du matériel de plomberie débordent dans un établissement de restauration. Un refoulement des eaux usées entraîne la fermeture de l'établissement.

Si un refoulement des eaux usées dans un établissement de restauration présente un risque pour la santé, procédez ainsi :

- **évaluez la situation.** Cessez immédiatement les activités si vous ne pouvez pas maintenir leur sécurité;
- **avisez l'inspecteur de la santé publique** du risque sanitaire et discutez d'une procédure temporaire que l'établissement de restauration doit respecter en cas d'interruption. Déterminez si le problème est répandu.

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

Respectez 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.

Intervention en cas de refoulement des eaux usées

Un refoulement des eaux usées survient lorsque l'équipement relié directement à la tuyauterie se draine lentement ou ne se draine pas du tout. Cet événement peut survenir à un ou à plusieurs endroits dans un même établissement. Voici la marche à suivre en cas d'un refoulement des eaux usées.

Cesser toute activité :

- s'il n'est pas possible de maintenir la salubrité de l'établissement;
- s'il y a un débordement continu des eaux usées dans l'établissement.

Sécurité du bâtiment

- Retirer l'équipement touché du service et retirer l'obstruction.
 - Appeler une entreprise de services si l'obstruction ne peut être retirée aisément.
- Nettoyer, rincer et désinfecter à fond toutes les zones touchées.
- Éloigner tout aliment de la zone touchée.
- Utiliser d'autres dispositifs ou appareils dans l'établissement.

Procédures de rechange

Lavage des mains :

- Si l'évier de lavage des mains ne se draine pas :
 - L'eau potable d'une source d'eau approuvée peut être versée dans un contenant propre et désinfecté muni d'un robinet pour permettre le lavage des mains.
 - Les installations de lavage des mains doivent être équipées d'un savon pour les mains convenable, d'essuie-tout jetables et d'un contenant à déchets.
 - Utiliser un désinfectant à mains à base d'alcool pour le lavage des mains uniquement si les aliments vendus sont préemballés ou à l'abri d'une contamination par les mains. Cesser toute activité si les aliments vendus ne sont pas à l'abri d'une contamination par les mains.
 - Cesser toute activité si l'un des éviers se trouve dans la salle de bains.
 - Cesser toute activité si la procédure ci-dessus ne peut être respectée.

Éviers de préparation

- Si les éviers de cuisine qui sont utilisés pour la décongélation ou le refroidissement des aliments ou pour le lavage des fruits et légumes ne se drainent pas :
 - Faire décongeler les aliments au réfrigérateur.
 - Utiliser des fruits et légumes prélavés, emballés, congelés ou en conserve.
 - Utiliser d'autres méthodes de refroidissement.
 - Modifier le menu pour éviter les procédures qui demandent l'utilisation d'un évier de cuisine.

Lavage de la vaisselle

- Si le lave-vaisselle, l'évier à trois compartiments ou l'évier de lavage des marmites ne se drainent pas :
 - Utiliser des articles à usage unique. Cesser toute activité lorsque les stocks d'appareils et d'articles de table propres sont épuisés.

Évier de service

- Si l'évier de service ne se draine pas :
 - Cesser d'utiliser l'évier.
 - Jeter l'eau de nettoyage dans la toilette comme solution provisoire.

Nettoyage général (équipement de protection individuelle obligatoire)

- Enlever les eaux usées stagnantes et le matériel humide.
- L'équipement alimentaire, les ustensiles, les linges et les produits à usage unique endommagés doivent tous être détruits ou éliminés convenablement.
- **À jeter** :
 - Tout bien qui ne peut pas être nettoyé ou désinfecté de façon efficace
 - Tout équipement alimentaire ou ustensile endommagé
- **Têtes de balai, autres articles de nettoyage, uniformes**
 - Nettoyer ou jeter tout produit qui est entré en contact avec les eaux usées.
- Laver, rincer, désinfecter et sécher à l'air **les murs, les surfaces d'équipement et les ustensiles endommagés.**
- **Revêtements de sol**
 - *Tapis* : enlever ou remplacer
 - *Autres revêtements de sol* : laver, rincer et désinfecter

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Nettoyage : eau et détergent.✓ Rinçage : eau propre✓ Désinfection : solution de chlore à 500 ppm |
|---|

Nourriture

Les eaux usées peuvent rendre la nourriture impropre à la consommation même si elle est emballée. Très peu d'aliments et de boissons peuvent être récupérés après une exposition aux eaux usées.

- **Boissons alcoolisées** : communiquer avec un inspecteur de la Régie des alcools, des jeux et du cannabis du Manitoba pour parler de l'élimination de tout contenant de boissons alcoolisées touché par l'incendie. Si des produits doivent être jetés, les boîtes de conserve et les bouteilles pourraient être récupérées afin d'obtenir un remboursement.

Les produits suivants doivent être jetés :

- les aliments, les aliments en vrac, les fruits et légumes frais, la viande, la volaille, le poisson et les œufs exposés;
- tout aliment dont l'emballage est souple (papier, plastique, tissu ou fibre);
- les boîtes en carton (même si le contenu semble sec);
 - c.-à-d. les boîtes de céréales, de grains, de pâtes, etc.;
- les aliments dans des pots de verre, dont les pots non ouverts enveloppés de papier ciré, de papier d'aluminium, de cellophane ou de tissu;
- les aliments, les liquides et les boissons dans des bouteilles munies d'une capsule-couronne ou des contenants munis d'un couvercle à tirette, d'un bouchon de liège ou d'une capsule à vis;
- tous les contenants et les emballages ouverts et les aliments dans des sacs ou des boîtes alimentaires;
- les boîtes de conserve qui sont bosselées, bombées ou rouillées, qui coulent ou dont l'étiquette est endommagée. Elles ne peuvent se vendre sans toutes les informations requises sur l'étiquette.

Si de la nourriture doit être jetée :

- **Consigner** le type et la quantité de nourriture, les coûts et la raison de l'élimination (en raison des assurances, des directives du ministère de la Santé, de la réglementation, etc.).
- La poser dans une zone désignée pour l'entreposage des aliments condamnés, loin de la préparation de la nourriture et de l'entreposage de l'équipement.
 - Entreposer les produits réfrigérés qui sont à jeter dans un nouvel endroit réfrigéré et séparé des autres aliments. Garder ces aliments à des fins de crédit jusqu'à ce que le fournisseur ou le distributeur les consigne.
 - Les produits qui doivent être conservés jusqu'à ce que le distributeur crédite l'établissement doivent porter la mention « PAS À VENDRE ».
- La conserver dans un contenant à déchets fermé à l'intérieur d'une zone qui empêche soit le service au grand public, soit la contamination accidentelle de l'établissement ou d'autres aliments :
 - Les grandes quantités de nourriture doivent être prises en charge par une entreprise d'élimination des déchets dès que possible;
 - Les petites quantités de nourriture peuvent être dénaturées à l'aide d'un produit nettoyant (comme l'eau de Javel) et mis dans un contenant à déchets fermé à l'extérieur de l'établissement.

Rétablissement après un refoulement des eaux usées

Le rétablissement englobe les étapes nécessaires à la réouverture et au retour à une activité normale et sécuritaire. 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.

- Si des tuyaux de drainage sont bouchés :
 - Communiquer avec une entreprise de services pour trouver et retirer l'obstruction.
 - Remplacer la tuyauterie usée ou endommagée au besoin.
- Si le système d'évacuation des eaux d'égout sur place est défectueux :
 - Communiquer avec l'inspecteur de la santé publique pour connaître les exigences du permis.
 - Communiquer avec un entrepreneur en plomberie ou en eaux usées pour qu'il pompe la fosse septique et transporte les eaux à un site d'élimination approuvé jusqu'à ce que les réparations soient effectuées.
 - Communiquer avec un entrepreneur en installation de systèmes d'évacuation des eaux d'égout pour les réparations.
- Au besoin, barrer la zone touchée au public et aux employés.
- Embaucher une entreprise de remise en état spécialisée dans le nettoyage des établissements de restauration ayant connu un refoulement des eaux usées.

Construction ou rénovation

Si l'entreprise ferme à des fins de rénovation ou de réparation, il est possible que l'inspecteur de la santé publique examine les plans et que l'organisme de réglementation mène une inspection en vue de la réouverture.