

Conseils relatifs à l'avis d'ébullition obligatoire de l'eau potable à l'intention des établissements alimentaires



Lorsqu'un avis d'ébullition obligatoire de l'eau potable est émis, toutes les utilisations de l'eau potable dans votre établissement alimentaire sont concernées : boisson, préparation des aliments, lavage des mains, lavage de la vaisselle, nettoyage et désinfection des équipements et des surfaces en contact avec les aliments.

Lorsqu'un tel avis est émis, suivez les méthodes temporaires décrites ci-dessous: L'équipe de direction est responsable de l'application de ces méthodes à des fins de protection de la santé publique. Si vous n'êtes pas en mesure de garantir la sécurité alimentaire en suivant ces méthodes, **cessez immédiatement toute opération à caractère alimentaire**. Veuillez noter que dans certaines situations, vous devrez utiliser des méthodes temporaires supplémentaires ou différentes de celles mentionnées ici.



Les différentes sources d'eau potable sûres

Vous pouvez utiliser l'eau pour boire, préparer des aliments et vous laver les mains à partir de l'une des sources d'eau potable sûres suivantes :

- Eau bouillie - eau qui reste à ébullition pendant au moins une minute et qui est refroidie avant d'être utilisée.
- Eau embouteillée dans le commerce.
- Eau provenant d'une source d'eau publique agréée, transportée dans des récipients couverts de qualité alimentaire, propres et désinfectés.
- Eau provenant d'un transporteur d'eau potable qui suit la procédure du Department of Environmental Conservation (Service de protection de l'environnement).

N'utilisez pas d'eau du robinet ou d'eau provenant d'un équipement qui a été filtrée. Les filtres n'éliminent pas tous les contaminants, et la sécurité alimentaire ne peut être garantie.



Opérations alimentaires

- Les aliments préemballés peuvent toujours être servis.
- Les aliments surgelés doivent être décongelés au réfrigérateur ou au

cours de la cuisson. N'utilisez pas l'eau du robinet.

Appareils et équipements

- Jetez les glaçons des machines à glaçons et cessez d'en fabriquer. Utilisez des glaçons vendus dans le commerce ou des glaçons fabriquée avec de l'eau provenant d'une source d'eau potable sûre.
- Cessez d'utiliser les distributeurs de boissons à base d'eau, les cafetières à remplissage automatique, les distributeurs d'eau chaude instantanée et les distributeurs de jus de fruits et de thé.

Préparation de produits alimentaires nécessitant de l'eau

- Ne préparez les aliments qu'avec de l'eau provenant d'une source d'eau potable sûre.
- Jetez les aliments prêts à consommer (APC) qui ont pu être préparés avec de l'eau non potable ou qui sont entrés en contact avec cette eau.
- Jetez les aliments prêts à consommer conservés dans de la glace ou présentés sur de la glace ayant peut-être été fabriquée avec de l'eau non potable.

Lavage ou trempage de produits frais

- Utilisez des produits prélavés et emballés ou des fruits et légumes surgelés ou en conserve.
- Faites tremper les produits dans de l'eau provenant d'une source d'eau potable sûre et dans un évier propre et aseptisé.
- Lavez les produits frais avec de l'eau provenant d'une source d'eau potable sûre.



Procédures de lavage des mains

Si vous ne pouvez pas suivre l'une de ces procédures de lavage des mains, veuillez cesser toute préparation d'aliments. Seuls des aliments préemballés peuvent être servis.

- Utilisez de l'eau provenant d'une source d'eau potable sûre pour le lavage des mains. Ceci est recommandé.
- Si aucune source d'eau potable sûre n'est disponible, le lavage des mains peut se faire avec de l'eau du robinet et du savon. Vous devez vous sécher soigneusement les mains avec des serviettes en papier, puis utiliser un désinfectant.

Évitez tout contact entre les mains nues et les aliments prêts à consommer. Utilisez plutôt des barrières physiques, telles que des papiers, des gants et des ustensiles jetables.



Procédures de nettoyage

Nettoyage et désinfection des couverts et de la vaisselle

- Il est recommandé d'utiliser des couverts et de la vaisselle à usage unique.
- Vous pouvez utiliser les lave-vaisselle automatiques existants après avoir vérifié qu'ils permettent d'atteindre une température d'eau suffisante pour assainir les couverts et la vaisselle et qu'ils utilisent des produits de nettoyage appropriés.

Nettoyage des locaux

- Arrêtez les opérations si la propreté des locaux risque de compromettre la sécurité alimentaire.
- Vous pouvez utiliser de l'eau non potable pour laver les sols et nettoyer d'autres surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments.



Retour à la normale

Suivez les étapes ci-après pour reprendre le cours normal de vos activités après la levée de l'avis d'ébullition obligatoire de l'eau potable :

- Veiller à ce que les équipements de nettoyage et d'assainissement tels que les lave-vaisselles, les éviers à trois bacs, les seaux, etc. soient propres et assainis.
- Rincez les tuyaux et les robinets. Suivez les instructions de votre fournisseur d'eau ou faites couler les robinets d'eau froide pendant au moins cinq minutes.
- Rincez, nettoyez et désinfectez les équipements dotés de raccords d'eau (par exemple les distributeurs de boissons à base d'eau, les brumiseurs, les thermos à café ou à thé, les machines à glace, les lave-verres, les lave-vaisselle et autres équipements dotés de raccords d'eau) en vous conformant aux instructions du fabricant.
- Nettoyez et désinfectez les surfaces en contact avec les aliments, les ustensiles et les autres équipements avant de les utiliser.
- Effectuez un cycle de régénération des adoucisseurs d'eau.
- Remplacez les filtres des équipements tels que les refroidisseurs d'eau ou les machines à glace.