

LIGNES DIRECTRICES À L'INTENTION DES EXPLOITANTS D'ÉTABLISSEMENT ALIMENTAIRE QUE FAIRE LORS D'UN AVIS D'ÉBULLITION DE L'EAU

Un avis d'ébullition de l'eau est émis quand les autorités soupçonnent ou ont confirmé la présence de micro-organismes nocifs dans l'approvisionnement d'eau potable (ex. E. coli) pouvant présenter des risques pour la santé, la vôtre et celle de vos clients, si vous l'utilisez directement du robinet.

Les manipulateurs d'aliments atteints de vomissements, crampes, nausées ou diarrhée doivent être exclus du travail et ne pas y retourner avant que les symptômes soient complètement disparus.

Lors d'un avis d'ébullition de l'eau

- Amenez l'eau à gros bouillons et laissez-la bouillir pendant au moins une minute
- Conservez l'eau bouillie dans un contenant propre et désinfecté muni d'un couvercle
OU
- Approvisionnez-vous d'eau en bouteille du commerce

Utilisez de l'eau bouillie ou de l'eau embouteillée du commerce pour

- boire
- cuisiner
- rincer et laver les fruits et légumes
- préparer des aliments (ex. les jus, les gelées)
- préparer les boissons embouteillées ou en conserve

N'utilisez pas

- les machines de préparations d'aliments ou boissons qui sont branchées à l'eau du robinet, comme les :
 - machines à fabriquer les glaçons
 - machines à boisson
 - machines à café

Vous pouvez utiliser

- les boissons embouteillées ou en conserve
- les lave-vaisselle commerciaux qui désinfectent par un rinçage à l'eau chauffée à 82°C (180°F)
- les lave-vaisselle commerciaux qui utilisent un agent de désinfection chimique

Lavage et nettoyage

- Lavez la vaisselle, les planches à découper et les comptoirs à l'eau et au savon, et
- Désinfectez-les d'une solution d'eau de Javel à haute concentration.

Lavage des mains

- Assurez-vous que tous ceux qui manipulent les aliments se lavent les mains avec de l'eau embouteillée ou bouillie.

- Si vous utilisez de l'eau du robinet qui n'a pas bouilli :
 - Lavez-vous les mains avec un savon liquide
 - Séchez-les bien
 - Rincez-vous et désinfectez-vous les mains à l'aide de l'une des deux solutions suivantes :
 - solution désinfectante à base d'alcool pour les mains dont le contenu en alcool est supérieur à 70 %, ou
 - solution d'eau de Javel à faible concentration (ne vous rincez pas les mains directement dans la solution d'eau de Javel pour éviter de la contaminer)

Au moment où vous serez informé de la levée de l'avis d'ébullition de l'eau, vous devez :

- Désinfecter les conduites d'eau de la machine à fabriquer les glaçons avant de la réutiliser
- Désinfecter les conduites d'eau de la machine à boissons gazeuses avant de la réutiliser



Solution d'eau de Javel à faible concentration (à utiliser après s'être lavé les mains avec de l'eau du robinet qui n'a pas bouillie)

- Mettre 1 c. à thé d'eau de Javel dans 4,5 l d'eau.
- Mélanger et laisser reposer pendant au moins 15 minutes avant d'utiliser.
- Le mélange peut être versé dans des contenants propres plus petits pour l'utiliser.
- Étiqueter les contenants comme suit : « SOLUTION D'EAU DE JAVEL À FAIBLE CONCENTRATION – NE PAS BOIRE ».

Solution d'eau de Javel à haute concentration (pour désinfecter la vaisselle, les planches à découper et les comptoirs)

- Mettre 1 c. à thé d'eau de Javel dans 3 tasses d'eau.
- Mélanger et laisser reposer pendant au moins 15 minutes avant d'utiliser.
- Le mélange peut être versé dans des contenants propres plus petits pour l'utiliser.
- Étiqueter les contenants comme suit : « SOLUTION D'EAU DE JAVEL À HAUTE CONCENTRATION – NE PAS BOIRE ».

NE PAS BOIRE LA SOLUTION.

NE PAS CONSERVER LA SOLUTION D'EAU DE JAVEL DANS DES BOUTEILLES D'EAU VIDES.

GARDER HORS DE LA PORTÉE DES ENFANTS.