

Feuille de renseignements sur l'eau de puits

Bureau du médecin-hygiéniste en chef



Mars 2001

Directives à l'intention des établissements alimentaires pendant un avis de faire bouillir l'eau

Les établissements alimentaires peuvent continuer de fonctionner pendant l'avis de faire bouillir de l'eau, pourvu qu'ils se conforment strictement aux mesures suivantes :

1. Toute l'eau qui doit être servie directement à la clientèle pour boire ou qui doit être utilisée pour préparer des aliments doit être de l'eau « embouteillée » commercialement.
2. Tous les aliments (par exemple les fruits et les légumes) qu'il faut laver doivent être rincés ou trempés seulement dans de l'eau « embouteillée » commercialement.
3. Seule l'eau « embouteillée » commercialement peut être utilisée comme ingrédient dans tout produit alimentaire (par exemple mélanges de boissons, crèmes-desserts, gélatines, etc.).
4. Tous les glaçons doivent être faits avec de l'eau « embouteillée » commercialement ou doivent provenir d'un distributeur de glace commerciale. **Il faut vider les machines à fabriquer les glaçons et ne pas les utiliser pendant la durée de l'avis de faire bouillir de l'eau.**

Remarque : L'eau « embouteillée » est requise exclusivement dans la préparation des aliments en raison de la difficulté et des risques potentiels que présente l'opération consistant à faire bouillir de grandes quantités d'eau à des fins commerciales.

Quand l'avis de faire bouillir l'eau demeure ou est censé demeurer en vigueur pendant une période prolongée, un établissement qui manipule des aliments peut se voir demander d'installer un système de traitement de l'eau. Quand un avis de faire bouillir l'eau est en vigueur, tout système de traitement de l'eau ou tout approvisionnement en eau de remplacement utilisé dans un établissement alimentaire doit recevoir l'approbation écrite du médecin-hygiéniste régional ou de l'inspecteur de la santé publique avant d'être utilisé.

5. Il convient de se laver et de se rincer les mains avec de l'eau qui a été traitée avec un liquide de blanchiment (veuillez voir les directives de préparation de cette solution à la fin de cette feuille de renseignements). Cette solution doit être fournie dans les toilettes de la clientèle et dans celles du personnel, ainsi qu'à tous les lavabos pour le lavage des mains. À titre de

solution de rechange, il peut être possible d'utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool. Veuillez d'abord vérifier auprès de l'inspecteur de la santé publique. Il faut insister auprès de tous les membres du personnel pour qu'ils se lavent bien les mains.

6. On peut utiliser des lave-vaisselle commerciaux, pourvu que :
 - l'eau de lavage soit suffisamment propre en tout temps pour nettoyer la vaisselle et qu'elle soit maintenue à une température qui ne soit pas inférieure à 60°C ou supérieure à 71°C;
 - le rinçage de désinfection se fasse soit avec une eau maintenue à une température qui ne soit pas inférieure à 82°C et qu'il dure au moins dix secondes lors de chaque cycle de désinfection, ou que l'on utilise une solution chimique selon les indications du *Règlement sur les denrées alimentaires du Manitoba*.
7. On peut laver la vaisselle à la main en utilisant la méthode de l'évier à trois compartiments, à condition que la vaisselle soit désinfectée par immersion dans une solution de chlore propre de 100 parties par million (1:10 000) ou par toute autre méthode décrite dans le *Règlement sur les denrées alimentaires du Manitoba*.
8. Toutes les tuyauteries de boissons gazeuses directement alimentées par l'eau du robinet doivent être débranchées. Utilisez exclusivement des boissons en bouteille ou en cannette.
9. On doit interdire de travailler à tout membre du personnel atteint de diarrhée jusqu'au moment où la diarrhée a cessé et où le médecin-hygiéniste a déterminé que cette personne peut reprendre son travail.
10. On doit afficher à tous les éviers des panneaux de mise en garde avisant de ne pas boire l'eau du robinet.

11. Tout équipement de préparation des aliments directement branché sur une tuyauterie d'eau, comme une sorbetière ou autre équipement, doit être débranché.

Si vous avez besoin de discuter de ces directives, veuillez communiquer avec l'inspecteur de la santé publique de votre localité.

Directives pour faire une solution de lavage des mains avec un liquide de blanchiment

- Mettez 50 ml de liquide de blanchiment dans 50 litres d'eau.
- Mélangez et laissez reposer le mélange pendant au moins 10 minutes avant de l'utiliser.
- Aux fins d'utilisation, on peut transvaser le mélange dans des contenants propres et plus petits. Une pompe manuelle de quatre litres donne de bons résultats.
- Inscrivez ce qui suit sur le contenant : « Solution de liquide de blanchiment. Utiliser sur les mains après lavage. Ne pas boire ».
- Après vous être lavé les mains au savon liquide, rincez-les avec la solution qui se trouve dans le contenant.

Feuilles de renseignements sur l'eau potable

Comment savoir si mon eau de puits est exempte de contamination bactérienne?

Comment faire des tests pour dépister une contamination bactérienne de mon eau de puits?

Que faire quand on émet un avis de faire bouillir l'eau?

Comment désinfecter mon puits?

Directives à l'intention des établissements alimentaires pendant un avis de faire bouillir l'eau.

Où puis-je avoir de plus amples renseignements?

Pour avoir de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec le bureau le plus proche de Conservation Manitoba ou avec la Commission des services d'approvisionnement en eau du Manitoba en composant les numéros mentionnés sur cette feuille ou appelez Health Links au 788-8200 ou au 1 888 315-9257.

Conservation Manitoba

Winnipeg	(204) 945-0675
Télécopieur	(204) 945-1211
Brandon	(204) 726-6064
Télécopieur	(204) 726-6567
Virden	(204) 748-2321
Télécopieur	(204) 748-2388
Steinbach	(204) 346-6060
Télécopieur	(204) 326-2472
Selkirk	(204) 785-5030
Télécopieur	(204) 785-5024
Lac du Bonnet	(204) 345-1447
Télécopieur	(204) 345-1415
Flin Flon	(204) 687-1625
Télécopieur	(204) 687-1623
Le Pas	(204) 627-8307
Télécopieur	(204) 623-1773
Killarney	(204) 523-5285
Télécopieur	(204) 523-4626
Dauphin	(204) 622-2030
Télécopieur	(204) 622-2306
Swan River	(204) 734-3436
Télécopieur	(204) 734-5151
Winkler	(204) 325-1750
Télécopieur	(204) 325-1758
Portage la Prairie	(204) 239-3188
Télécopieur	(204) 239-3185
Thompson	(204) 677-6704
Télécopieur	(204) 677-6652

Commission des services d'approvisionnement en eau du Manitoba

Brandon	(204) 726-6079
Télécopieur	(204) 726-6290
Dauphin	(204) 622-2116
Télécopieur	(204) 622-2298
Beauséjour	(204) 268-6059
Télécopieur	(204) 268-6060

Bureau du médecin-hygiéniste en chef

300, rue Carlton, 4e étage
Winnipeg (Manitoba) R3B 3M9
Tél. : (204) 788-6666
Télééc. : (204) 948-2204

Renseignements compilés par le Drinking Water Coordinating Group