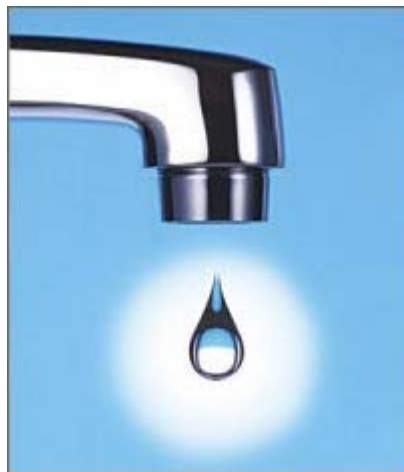


Guide canadien concernant la transformation des aliments lors d'événements indésirables impliquant l'eau



**Comité fédéral-provincial-territorial
des politiques sur l'innocuité des aliments**

Le 20 novembre 2006

Table des matières

Préambule	4
1. Contexte.....	4
2. Introduction.....	4
3. Objectifs.....	6
4. Portée	6
5. Limites	9
6. Avis concernant l'eau	9
6.1 Considérations générales	9
6.2 Quand émet-on des avis concernant l'eau ?	10
6.2.1 Émission des avis d'ébullition de l'eau	10
6.2.2 Émission des avis de non-consommation de l'eau potable	11
6.3 Quand annule-t-on les avis concernant l'eau ?.....	12
6.3.1 Annulation des avis d'ébullition de l'eau	12
6.3.2 Annulation des avis de non-consommation de l'eau potable	12
7. Rôles et responsabilités.....	12
7.1 Établissements de transformation des aliments	13
7.2 Rôle des gouvernements dans la réglementation de l'eau servant à la transformation des aliments.....	14
7.3 Responsabilités des gouvernements lorsqu'il s'agit de fournir une eau potable salubre.....	14
8. Recommandations aux établissements de transformation des aliments	15
8.1 Élaboration d'un plan de contingence	15
8.2 Marches à suivre durant des événements néfastes impliquant l'eau	17
8.2.1 Exploitation/transformation.....	17
8.2.2 Eau potable des employés.....	18

8.2.3	Hygiène et maladies possibles des employés	19
8.2.4	Lavage de la vaisselle	19
8.2.5	Désinfection	19
8.2.6	Marches à suivre pour les sources d'eau privées.....	19
8.3	Marches à suivre pour le retour à la normale	20
9.	Communication lors d'événements indésirables impliquant l'eau.....	21
9.1	Communication entre les autorités gouvernementales et les fournisseurs d'eau	21
9.2	Communication entre les autorités gouvernementales, les fournisseurs d'eau et l'industrie	22
9.3	Communication au sein de l'industrie	22
10.	Définitions	23
11.	Références.....	24
12.	Membres du groupe de travail et personne-ressource	25
Annexe 1 -	Exigences réglementaires fédérales/provinciales/territoriales concernant l'eau employée dans la transformation des aliments	26
Annexe 2 -	Liste de vérification des méthodes employées lors d'événements néfastes impliquant l'eau et pour le rétablissement des opérations normales	39

Préambule

Les conditions indésirables entourant l'eau peuvent survenir dans les sources d'alimentation en eau publiques ou privées qu'utilisent les établissements de transformation des aliments. Ce document s'adresse à ces établissements, ainsi qu'aux fournisseurs d'eau et aux autorités gouvernementales chargées d'émettre les avis concernant l'eau et pour assurer la salubrité des aliments. Celui-ci ne vise aucunement à remplacer les autres directives connexes ou exigences réglementaires, comme le système d'analyse des risques et maîtrise de contrôles critiques (ARMPC) dans le cadre des programmes de salubrité alimentaire et de salubrité de l'eau, mais il doit s'agir plutôt d'un documentaire complémentaire qu'on utilisera en cas de besoin.

1. Contexte

Au mois de mai 2004, le Comité fédéral-provincial-territorial des politiques sur l'innocuité des aliments (CFPTPIA) identifiait le besoin d'élaborer une façon d'encadrer les établissements de transformation des aliments afin de les aider ainsi à maintenir la salubrité des aliments durant des événements indésirables impliquant l'eau. Un groupe de travail du CFPTPIA détermina qu'un document global dans lequel on aborderait la gestion proactive et réactive des risques en matière de salubrité alimentaire attribuables à des problèmes au niveau de l'eau représenterait une façon utile et uniforme d'encadrer les établissements de transformation des aliments et les fonctionnaires du gouvernement.

Le groupe de travail a ainsi élaboré le *Guide canadien concernant la transformation des aliments lors d'événements indésirables impliquant l'eau* (ci-après appelées le « Guide ») en tirant profit de l'expérience des différentes instances dans ces questions. Le Guide renferme une information de référence sur les avis ayant trait à l'eau, les rôles et responsabilités du gouvernement et des établissements de transformation des aliments lorsque la qualité de l'eau laisse à désirer, des recommandations sur la façon de se préparer et de réagir à de telles conditions, ainsi que des conseils sur les pratiques de communication exemplaires au sein du gouvernement, de même qu'entre le gouvernement et l'industrie. Ce Guide renferme également une annexe dans laquelle on résume les lois et règlements fédéraux, provinciaux et territoriaux (FPT) régissant l'utilisation sécuritaire de l'eau lors de la transformation des aliments ainsi qu'une liste des étapes à suivre destinée aux établissements de transformation. Le CFPTPIA a approuvé le Guide le 20 novembre 2006.

2. Introduction

Les cas de contamination de l'eau auxquels on a assisté au cours des dernières années, dont les éclosions de la bactérie *Escherichia coli* (*E. coli*) O157:H7 à Walkerton, Ontario (mai 2000), du *Cryptosporidium* à North Battleford, Saskatchewan (avril 2001) et à Kelowna, Colombie-

Britannique (juillet 1996), nous ont tous fait réaliser l'impact que la qualité de l'eau pourrait avoir sur la salubrité des aliments, l'importance de prévenir la contamination de l'eau et le besoin d'une réponse proactive face à une eau de mauvaise qualité. L'eau joue un rôle particulièrement important dans la fabrication des aliments commerciaux, puisqu'elle est vendue ou embouteillée, en plus de l'utiliser à titre d'ingrédient, et parce qu'elle vient directement en contact avec les aliments lors du transport hydraulique, du nettoyage, du lavage et du traitement.

Les problèmes relatifs à la qualité de l'eau touchent le pays tout entier. La nature de ces problèmes varie d'une région à l'autre en raison de plusieurs facteurs, dont:

- le climat et les conditions météorologiques;
- l'eau de ruissellement et les sécheresses attribuables aux saisons;
- l'infrastructure vieillissante, ainsi que la protection inadéquate des aires de captage;
- le besoin d'irrigation;
- le recours aux réservoirs d'entreposage et aux aqueducs;
- la source de l'eau;
- l'aménagement du territoire environnant, c'est-à-dire l'urbanisation, l'agriculture, la foresterie et les industries;
- les rejets d'eaux usées et des champs d'épuration;
- le type, la capacité et l'entretien des systèmes de traitement.

Depuis la tragédie de Walkerton, les divers paliers de gouvernement se sont attardés de plus en plus à l'eau et aux préoccupations qui entourent celle-ci. On s'est ainsi efforcé d'accroître non seulement les activités de surveillance, mais également d'améliorer de façon proactive les infrastructures vieillissantes, les systèmes d'intervention et les communications. L'intensification des activités de contrôle et de surveillance entraînera inévitablement la publication d'un plus grand nombre d'avis portant sur une eau de mauvaise qualité en raison des efforts accrus déployés au niveau de l'identification. Par conséquent, divers avis d'ébullition de l'eau pourraient être simultanément en vigueur dans plusieurs provinces.

La compétence en ce qui a trait à la qualité de l'eau et la transformation des aliments dans le secteur de la fabrication des produits alimentaires est complexe et partagée entre les différentes agences des gouvernements FPT. En tant que tel, l'impact de la qualité de l'eau sur la transformation des aliments profitera de la collaboration des gouvernements FPT qui échangeront leurs connaissances et l'information dont ils disposent.

L'objectif commun de l'industrie de la transformation des aliments et de tous les paliers de gouvernement consiste à prévenir la contamination des aliments par l'eau au moyen de la surveillance de la qualité de l'eau, du traitement de l'eau et des mesures de contrôle dont elle fait l'objet dans le secteur de la fabrication. Par conséquent, on tient également compte, dans ce Guide, des intérêts des agences FPT dans le domaine de la réglementation, ainsi que des besoins du secteur de la transformation des aliments.

3. Objectifs

Le but premier du Guide consiste à fournir les principaux éléments dont l'industrie et les gouvernements devraient tenir compte au Canada pour assurer la salubrité des aliments lors d'événements indésirables impliquant l'eau et réduire ainsi les risques auxquels le consommateur pourrait être exposé.

Voici quels sont les cinq objectifs du Guide :

- Présenter aux établissements de transformation des aliments des considérations d'ordre général sur les avis consacrés à l'eau;
- Sensibiliser les gens aux préoccupations entourant la salubrité des aliments dans les cas de mauvaise qualité de l'eau;
- Présenter un survol des rôles et responsabilités de l'industrie et du gouvernement en ce qui concerne l'eau utilisée pour la transformation des aliments, ainsi que le rôle du gouvernement lorsqu'il s'agit d'offrir une eau potable salubre;
- Offrir un encadrement à l'industrie afin de faciliter l'élaboration et la mise en oeuvre de mesures de protection dans le but de maintenir la salubrité des aliments; et
- Favoriser la communication au sein de l'industrie, des gouvernements et chez les fournisseurs d'eau afin de pouvoir offrir une intervention efficace et axée sur la collaboration en cas d'événements indésirables impliquant l'eau.

Précisons, alors que le but premier du Guide consiste à favoriser la salubrité alimentaire et à protéger la santé publique, on espère qu'il aidera l'industrie à réduire les impacts économiques d'une mauvaise qualité de l'eau.

4. Portée

Ce Guide concerne l'utilisation sécuritaire de l'eau lors de la transformation des aliments dans les cas d'événements indésirables impliquant l'eau. Il concerne plus précisément l'eau utilisée après la production primaire, *lorsqu'on utilise normalement l'eau potable en contact direct ou indirect avec les aliments*. Il s'agit, entre autres, de l'eau utilisée dans les champs, dans les établissements de transformation des aliments ou lors du transport, telle :

- l'eau utilisée pour le transport hydraulique, le lavage, la cuisson, le refroidissement, la décongélation, l'emballage et l'entreposage;
- l'eau utilisée en tant qu'ingrédient dans les aliments;
- l'eau utilisée pour la fabrication de la glace;
- l'eau utilisée pour laver et nettoyer l'équipement servant à la transformation des aliments; et
- l'eau utilisée pour la consommation par les employés et pour l'hygiène personnelle.

Ce Guide n'a pas été conçu pour servir d'outil servant à déterminer si on devrait normalement utiliser de l'eau potable ou non potable dans le cadre des différentes opérations de transformation des aliments (par exemple, pour le lavage et le transport hydraulique dans les champs). On devrait procéder à cette évaluation lors de l'élaboration des programmes de salubrité des aliments, puisqu'on doit alors tenir compte des étapes de transformation additionnelles visant à réduire ou à éliminer la contamination pouvant résulter de l'utilisation d'une eau non potable.

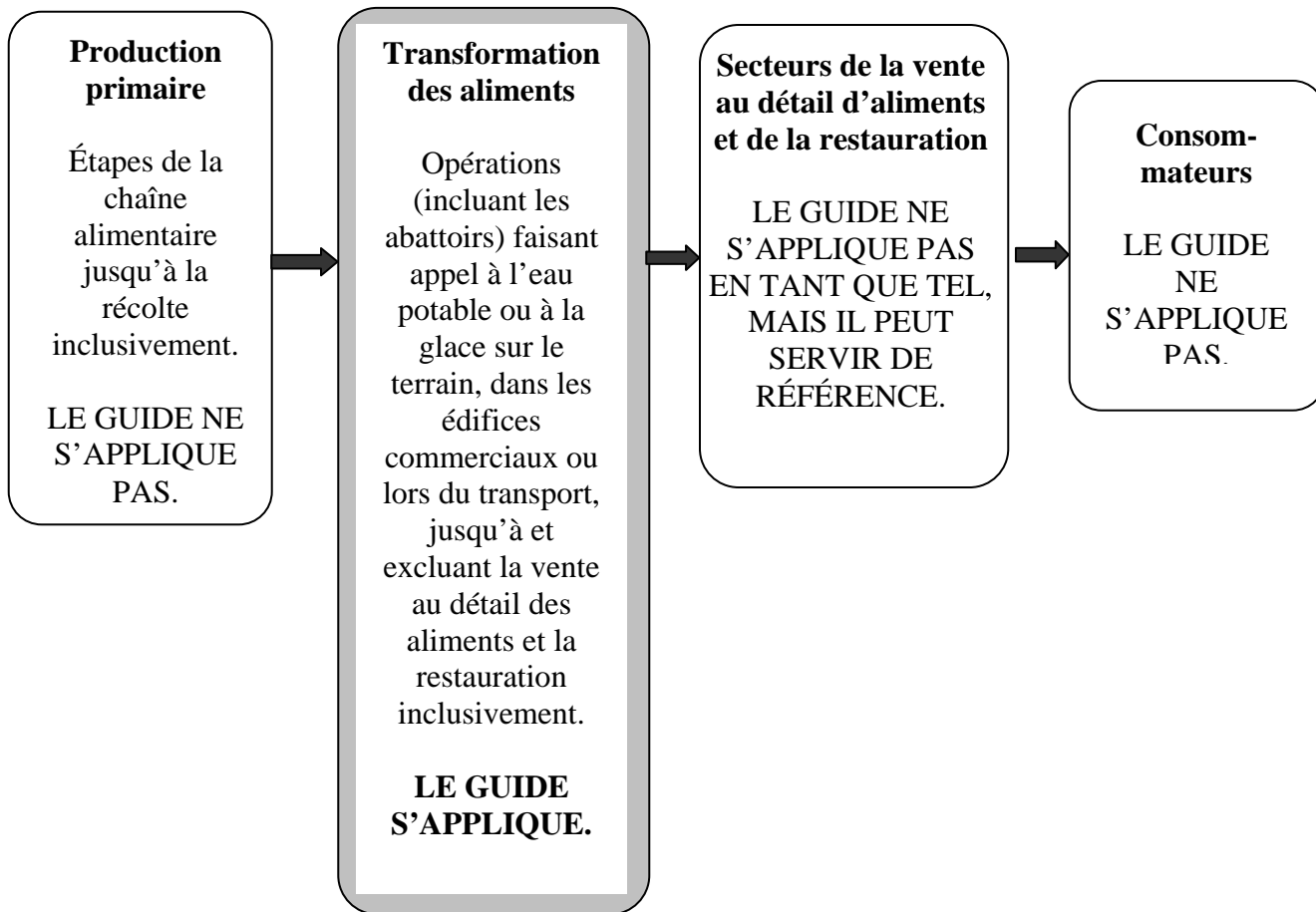
On n'y aborde aucunement l'usage agricole de l'eau avant la récolte. La quantité et la qualité de l'eau utilisée au niveau primaire dans l'agriculture relèvent des ministères fédéraux de l'Agriculture, de l'Environnement et de Santé Canada, ainsi que de leurs homologues dans les provinces et les territoires. Ces ministères se penchent sur la question dans le cadre d'autres comités.

On a rédigé le Guide dans le but d'aborder les problèmes auxquels les établissements de transformation des aliments se voient confrontés lors des événements indésirables impliquant l'eau, mais on n'y aborde aucunement les questions additionnelles que peuvent devoir résoudre les secteurs de la vente au détail d'aliments et de la restauration (telle l'eau servie aux clients dans les distributrices de breuvages, le brouillard d'eau utilisé dans les étalages de fruits et légumes, etc.). Par conséquent, le guide ne s'applique pas spécifiquement à ces secteurs, mais il peut toutefois servir de référence utile, en particulier si on ne dispose d'aucun autre document cadre provenant des gouvernements des provinces et des territoires.

Enfin, le guide n'a pas pour but d'encadrer les consommateurs sur la façon de consommer l'eau lors des événements indésirables impliquant l'eau. On peut obtenir ce genre d'information en s'adressant à Santé Canada¹ et à la plupart des gouvernements des provinces et des territoires.

Le schéma suivant nous montre l'applicabilité du Guide à toutes les étapes de la production des aliments.

¹ On peut obtenir à ce sujet des conseils de Santé Canada à l'adresse http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/water-eau/drink-potab/index_f.html.



5. Limites

Il existe entre les instances certaines différences concernant le contrôle de l'eau potable et la gestion de la salubrité des aliments en cas de mauvaise qualité de l'eau. On résume ci-dessous les principales différences identifiées lors de l'élaboration du Guide. Ce document se veut un point de référence commun à l'intention des fonctionnaires des gouvernements FPT et des entreprises canadiennes de transformation des produits alimentaires qui évoluent dans cet environnement complexe.

Différences au niveau de la loi, des directives et des protocoles

On élabore les *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada* avec l'autorisation des sous-ministres de la santé du fédéral, des provinces et des territoires, ainsi qu'avec le Conseil canadien des Ministres de l'Environnement. On y définit les concentrations maximales acceptables et les objectifs esthétiques quant aux paramètres microbiologiques, chimiques, physiques et radiologiques de l'eau potable provenant de sources privées ou municipales. Même si les fonctionnaires des provinces et des territoires ont sanctionné ces directives, ils jouissent du pouvoir, dans leur secteur de compétences, d'adopter et de mettre en application des lois en matière d'eau potable. De plus, ils disposent possiblement déjà de directives et de protocoles provinciaux/territoriaux concernant la salubrité des aliments et les événements indésirables impliquant l'eau.

Différences dans les définitions d'une eau potable et d'un événement indésirable impliquant l'eau

Les définitions d'une eau potable et l'interprétation des résultats d'essai peuvent varier d'un endroit à l'autre au pays. De même, ce qu'on identifie dans un endroit comme un événement indésirable impliquant l'eau peut ne pas être considéré comme tel dans un autre endroit, en raison, par exemple, des caractéristiques inhérentes au secteur géographique.

6. Avis concernant l'eau

6.1 Considérations générales

Lorsque les autorités sanitaires ou les exploitants de traitement de l'eau potable sont informés de conditions indésirables impliquant l'eau qui peuvent avoir un effet sur la santé publique, ils peuvent publier un avis d'ébullition de l'eau ou un avis de non-consommation de l'eau potable. Les avis d'ébullition de l'eau font habituellement référence à la qualité microbiologique de l'eau qu'on peut corriger en la laissant bouillir pendant un certain temps (habituellement 1 minute). On peut publier des avis de non-consommation de l'eau potable lorsque l'événement indésirable impliquant l'eau est attribuable, par exemple, à une contamination chimique, situation qu'on ne peut corriger en faisant bouillir l'eau. Contrairement aux avis d'ébullition, il n'existe aucune

solution standard pour corriger la qualité de l'eau concernée par les avis de non-consommation, puisque la solution dépendrait de plusieurs facteurs qu'on présente à la section 8.1.

Dans certains cas, les autorités sanitaires peuvent décider qu'il est impératif d'émettre un avis préventif d'ébullition de l'eau si elles constatent une chute soudaine des concentrations de chlore résiduel dans un système de distribution ou encore lors d'un bris physique ou une perte de pression d'un système de distribution. Elles procéderont alors à un échantillonnage et à des analyses visant à détecter la présence de la bactérie *E. coli* et pour prendre les mesures qui s'imposent. Cette approche proactive permet de faire en sorte que le public soit le moins possible exposé à toute contamination d'origine microbiologique.

6.2 Quand émet-on des avis concernant l'eau ?

6.2.1. Émission des avis d'ébullition de l'eau

On publie habituellement les avis d'ébullition de l'eau dans un ou plusieurs des cas suivants:

- Lorsque les preuves épidémiologiques révèlent que l'eau potable est ou pourrait être responsable d'une éclosion.
- Lorsque la qualité microbiologique révèle qu'on n'a pas désinfecté convenablement l'eau potable (en raison de la présence confirmée de coliformes totaux dans l'eau à sa sortie de la station de traitement) ou si celle-ci a fait l'objet d'une contamination fécale suivant son traitement (telle la présence confirmée de la bactérie *E. coli* dans le système de distribution).
- Lorsque les stations de traitement de l'eau potable ne parviennent pas à corriger une détérioration importante de la qualité de l'eau à sa source ou lorsque la qualité de l'eau à sa sortie de l'usine de traitement ne répond pas aux normes de qualité microbiologique, de concentrations résiduelles de chlore ou aux exigences concernant d'autres traitements contre les microbes et la turbidité.

Mentionnons, à titre d'exemple, la faible qualité microbiologique de la source d'eau en raison de déversements d'égouts non traités ou de fumier et de pluies abondantes ou d'une fonte des neiges soudaine, ce qui entraîne une turbidité inacceptable de la source d'eau.

- La défektivité d'un équipement de la station de traitement d'eau, ce qui entraîne une filtration ou une désinfection inadéquate ou une faible pression au niveau de la distribution de l'eau.
- En tant que mesure de précaution lors de réparations d'urgence localisées au niveau du système de distribution.

- Dans les cas où le fonctionnement de la station de traitement d'eau peut mettre en danger la santé publique.

Remarque: Dans les municipalités ou les villages de taille limitée, l'exploitation de la station de traitement d'eau est souvent confiée à un individu. Si celui-ci ne peut s'acquitter de ses responsabilités pour des raisons de santé, par exemple, les fonctionnaires de la santé publique peuvent aviser les gens de faire bouillir leur eau jusqu'à ce que celui-ci retourne au travail ou qu'on lui ait trouvé un remplaçant.

6.2.2. Émission des avis de non-consommation de l'eau potable

On peut émettre des avis de non-consommation de l'eau potable lorsqu'on est préoccupé par sa salubrité pour des raisons autres qu'une contamination de source microbiologique (par exemple, lors d'un déversement de produits chimiques dans la source d'eau potable, de l'inefficacité des méthodes de traitement actuelles de l'eau potable, d'une défaillance visant à éliminer un contaminant en particulier, d'une méthode critique de traitement de l'eau potable qui ne produit pas les résultats souhaités, d'un branchement croisé ou d'un reflux dans le système de distribution et de la contamination délibérée d'une source d'eau potable). Ces avis ont pour but d'aviser les consommateurs de ne pas boire l'eau et de trouver une source alternative d'eau potable.

La contamination chimique (soit par le nitrate, le cuivre, les toxines cyanobactériennes, l'éthylène glycol) peut atténuer la qualité et la salubrité de l'eau potable et des produits alimentaires. On émet des avis de non-consommation de l'eau potable lorsque les contaminants présentent des concentrations qu'on juge suffisamment élevées pour causer des effets aigus sur la santé.

On ne devrait émettre les avis de non-consommation de l'eau potable que si on est convaincu qu'il existe un risque important pour la santé publique et on devrait alors déployer tous les efforts possibles pour minimiser le risque d'effets indésirables sans nécessairement perturber la consommation d'eau. Parmi les exemples de circonstances pouvant entraîner la diffusion d'un avis de non-consommation de l'eau potable, mentionnons²:

- un dépassement considérable de la teneur prescrite d'un contaminant chimique ou radiologique dont une brève exposition entraînerait un effet aigu sur la santé;
- la présence d'un contaminant chimique pour lequel il n'existe aucune directive établie, mais dont la brève exposition peut entraîner un risque pour la santé;
- une contamination massive de la source d'eau potable par un contaminant chimique ou radiologique résultant d'un accident ou d'un geste délibéré; et

² Ces exemples proviennent d'une ébauche de document concernant l'émission et l'annulation des avis de non-consommation de l'eau potable, élaboré par le Comité fédéral-provincial-territorial sur l'eau potable.

- tout changement important ou imprévu de couleur, d'odeur ou de goût ou un changement dont on ne peut identifier la source.

6.3 Quand annule-t-on les avis concernant l'eau ?

6.3.1 Annulation des avis d'ébullition de l'eau

On annule habituellement les avis d'ébullition de l'eau après avoir identifié et corrigé la cause première de la contamination, et

- dès que la qualité microbiologique, la turbidité ou les concentrations résiduelles de désinfectant de l'eau traitée sont revenus à des niveaux acceptables lors d'un nombre donné de contrôles successifs d'échantillons recueillis dans un délai prescrit³, ou
- lorsqu'on a réparé le système de traitement ou de distribution et qu'un débit d'eau suffisant a traversé le système de distribution pour éliminer toute trace d'eau contaminée.

Dans les cas d'éclosions, on lève habituellement les avis après avoir répondu aux conditions énoncées ci-dessus et lorsque les activités de surveillance révèlent que le nombre de cas de maladie est revenu aux niveaux naturels.

6.3.2. Annulation des avis de non-consommation de l'eau potable

On annule habituellement les avis de non-consommation de l'eau potable:

- dès que la qualité chimique ou radiologique de l'eau traitée est revenue à un niveau acceptable lors d'un nombre donné de contrôles successifs d'échantillons recueillis dans un délai prescrit³, ou
- lorsqu'on a corrigé le problème et qu'un débit d'eau suffisant a traversé le système de distribution pour éliminer toute trace d'eau contaminée.

7. Rôles et responsabilités

On doit surmonter plusieurs défis pour maintenir la salubrité des aliments lors d'événements indésirables impliquant l'eau. Il est important de réduire les interruptions coûteuses des

³ Le nombre d'échantillons et les délais sont déterminés par les autorités sanitaires de la province ou du territoire.

opérations de transformation et de distribution des aliments sans mettre en péril la salubrité des aliments, et par ricochet, la santé publique. Les établissements de transformation des aliments et les autorités gouvernementales doivent assumer des responsabilités et des rôles bien définis afin d'atténuer les risques éventuels au niveau de la salubrité des aliments et de la santé de la population.

7.1 Établissements de transformation des aliments

Les établissements de transformation des aliments sont, en fin de compte, responsables de la salubrité de leurs produits. L'élaboration et la mise en oeuvre des programmes de salubrité alimentaire, qu'ils soient obligatoires ou utilisés de façon bénévole par l'industrie, devraient concerner la contamination possible des aliments attribuable à l'utilisation de l'eau et on devrait y inclure des méthodes de dérogation en cas d'événements indésirables impliquant l'eau⁴. Les établissements de transformation des aliments doivent se conformer aux avis concernant l'eau pour n'utiliser qu'une eau salubre et potable lors de la préparation et la transformation des aliments. De façon plus précise, les établissements de transformation des aliments devraient instaurer des mesures pour garantir ce qui suit:

- L'eau qu'ils utilisent ne produit aucun effet inacceptable sur la salubrité et sur la qualité des aliments qu'ils traitent, transforment, transportent ou distribuent, et ce, même si l'eau provient d'un tiers;
- La qualité de l'eau qu'ils utilisent est conforme à toutes les normes de réglementation en santé adoptées par tous les paliers de gouvernement en ce qui concerne l'eau utilisée pour la préparation des aliments. On retrouve, à l'annexe 1, les adresses de sites Web menant aux normes FPT en matière de réglementation. Lorsqu'une norme varie d'un palier de gouvernement à l'autre, on doit s'en remettre à la plus stricte;
- On a instauré un plan de contingence dans les cas où les autorités sanitaires locales émettent un avis d'ébullition de l'eau ou un avis de non-consommation de l'eau potable; et
- Quiconque fait appel à l'eau pour la production, la transformation, la fabrication, la préparation ou la manutention d'un aliment ou d'un ingrédient pouvant être contaminé par une eau non potable peut consulter l'information sur la façon de réagir à un événement indésirable impliquant l'eau, et ce, peu importe qu'on ait ou non publié un avis.

Les établissements de transformation des aliments devraient collaborer avec les autorités responsables de la réglementation des aliments pour identifier les produits touchés, confirmer les risques possibles au niveau de la salubrité des aliments et mettre en oeuvre des stratégies appropriées de gestion des risques (par exemple, en retenant des produits ou en rappelant certains aliments).

⁴ Le document intitulé *Codes d'usage – Principes généraux d'hygiène alimentaire* présente un encadrement général sur ce sujet. (http://www.cfis.agr.ca/english/regcode/gpfb/gpfbhc_f.shtml)

7.2 Rôle des gouvernements dans la réglementation de l'eau servant à la transformation des aliments

Les agences gouvernementales doivent s'assurer que les établissements de transformation des aliments respectent les exigences réglementaires en matière de salubrité des aliments et qu'elles prennent les mesures qui s'imposent pour empêcher la vente d'aliments non salubres.

Lorsque les autorités sanitaires publiques avisent l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) ou les autorités provinciales/territoriales qu'un avis d'ébullition de l'eau ou un avis de non-consommation de l'eau potable a été émis, les autorités gouvernementales prennent certaines mesures pour évaluer l'impact sur la salubrité des aliments transformés dans leur secteurs de compétences respectifs. Dans les domaines de compétences partagées, l'ACIA et les autorités provinciales/territoriales collaborent à l'élaboration d'options en matière de gestion des risques. La nature du produit et les points de contrôle critiques impliqués dans le traitement constituent des éléments essentiels afin de déterminer le degré de risque qu'encourent les consommateurs. Lors de l'élaboration des stratégies de gestion des risques, l'ACIA peut exiger de Santé Canada qu'on évalue les risques pour la santé afin de déterminer ainsi l'impact des produits contaminés sur la santé publique⁵.

Dans le cas où l'on doit procéder à un rappel d'aliments, l'ACIA dispose de l'autorité légale afin d'assurer que toutes les entreprises rappellent les produits concernés.

Le recours à l'eau lors de la transformation des aliments est couvert dans plusieurs lois et règlements FPT (annexe 1), ce qui souligne le besoin, pour les municipalités, ainsi que pour les instances provinciales, territoriales et fédérales, de communiquer et de collaborer dans le cadre des activités d'interprétation, d'intervention et de mise en application.

7.3 Responsabilités des gouvernements lorsqu'il s'agit de fournir une eau potable salubre

La responsabilité qui consiste à fournir une eau potable salubre à partir des sources d'eau publiques incombe aux gouvernements des provinces et des municipalités. Les gouvernements provinciaux s'assurent que l'eau potable qu'ils mettent à la disposition du public réponde à leurs propres exigences législatives, qui sont fondées sur le document intitulé *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada*. Les gouvernements municipaux/régionaux doivent assurer le traitement et la distribution de l'eau potable dans leurs secteurs de responsabilité.

⁵ Les évaluations de Santé Canada consacrées aux risques attribuables aux contaminants microbiologiques dans les aliments reposent sur le document de la Commission du Codex Alimentarius intitulé *Principes et directives régissant la conduite et l'évaluation des risques microbiologiques* (CAC/GL 30). (http://www.codexalimentarius.net/download/standards/357/CXG_030f.pdf)

8. Recommandations aux établissements de transformation des aliments

8.1 Élaboration d'un plan de contingence

Peu importe d'où provient l'eau utilisée dans un établissement de transformation alimentaire, celui-ci devrait disposer d'un plan de contingence lui permettant d'évaluer rapidement le risque que pose un événement indésirable impliquant l'eau et de mettre en oeuvre les mesures correctives qui s'imposent en consultant les fonctionnaires de santé publique qui sont familiers avec les opérations de transformation.

Par exemple, si on a émis un avis d'ébullition de l'eau parce qu'on alimentait le système de distribution (faisant normalement l'objet d'une désinfection) avec une eau non désinfectée ou mal désinfectée, l'établissement de transformation des aliments pourrait se procurer une eau potable d'une autre source ou chlorer l'eau de façon à produire un résidu de chlore et un temps de contact acceptables. Ou encore, cette entreprise pourrait décider d'inclure un traitement de réserve consistant à filtrer et à désinfecter l'eau qu'on pourrait installer directement sur la conduite, au besoin.

Cependant, si on a émis l'avis d'ébullition de l'eau pour réagir à la présence de la bactérie *E. coli* en raison d'une turbidité inacceptable ou de l'éclosion d'une maladie, l'établissement de transformation devrait alors faire appel à une source alternative sûre ou installer un système efficace de filtration et de désinfection. Ce système devrait être utilisé par un personnel compétent. Une solution pourrait consister dans l'entreposage sur place d'une eau potable. Puisqu'on peut émettre un avis concernant l'eau un certain temps après que le problème ne soit survenu, il est important de vérifier si l'eau entreposée sur place a été recueillie avant l'incident. Il est également important de remplacer régulièrement la réserve d'eau et de vérifier si elle est salubre avant de la consommer, puisque la salubrité de l'eau peut se détériorer pendant l'entreposage.

Remarque: La présence de coliformes totaux dans les systèmes de distribution d'eau alors qu'on ne constate aucune trace de la bactérie E. coli témoigne habituellement d'une recroissance des bactéries, ce qui peut être insuffisant pour justifier l'émission d'avis d'ébullition de l'eau. Malgré tout, l'avis remis aux fournisseurs d'eau consiste à augmenter la dose de chlore pendant le processus de chlorination et à rincer ensuite le système pour limiter la recroissance. Ce même conseil s'applique également aux établissements de transformation des aliments qui font appel à leur propre source d'eau.

Contrairement aux avis d'ébullition d'eau, les risques résultant d'avis de non-consommation de l'eau potable peuvent être plus difficiles à mettre en oeuvre dans un établissement de transformation des aliments. Ou encore, certaines conditions justifiant l'émission d'un avis de non-consommation de l'eau potable peuvent poser un risque minimal pour les consommateurs lorsqu'on utilise l'eau dans le cadre de la transformation des aliments. La réponse aux avis de non-consommation de l'eau potable dépendrait, par exemple, de la présence d'un agent contaminant

(tel un contaminant chimique) et de sa concentration dans l'aqueduc, de sa persistance et de sa toxicité. Une évaluation détaillée des risques s'imposerait alors afin de choisir les interventions les plus pratiques. Un rinçage complet du système peut même être justifié.

De façon générale, l'eau faisant l'objet d'un avis ne devrait pas servir à la transformation des aliments. Cependant, les établissements de transformation peuvent envisager certaines options pour mettre en oeuvre des mesures de protection et utiliser cette eau. **Il est impératif de discuter de ces propositions avec les responsables de la réglementation dans le domaine des aliments et de les autoriser une à la fois avant de procéder à leur mise en oeuvre.**

Dans le plan de contingence, on devrait aussi tenir compte du fait que dans certains cas, on pourrait devoir suspendre les opérations d'un établissement de transformation des aliments jusqu'à ce qu'on ait levé l'avis.

Parmi les mesures qu'on pourrait inclure dans un plan de contingence, mentionnons:

- Traitements préventifs pour l'eau, incluant la filtration à partir de sable lent, d'un filtre conventionnel ou à membrane et/ou en les désinfectant au moyen de composés à base de chlore, de rayons ultraviolets ou d'ozone;
- Autres sources d'eau potable;
- Renseignements sur l'historique des risques de la source d'eau en question et sensibilisation sur les caractéristiques des divers risques;
- Contrôles préventifs de l'eau (afin d'identifier les risques historiques et régionaux), même si ce n'est pas obligatoire;
- Méthodes de rappel, incluant la traçabilité des produits;
- Évaluation de la capacité d'entreposage de l'eau potable et options d'entreposage alternatives;
- Information sur la nature du produit, les étapes d'élimination des risques lors de la fabrication des produits, les alternatives d'élimination des risques en procédant à un traitement additionnel;
- Les sites de transformation alternatifs qui ne sont pas touchés par la qualité inacceptable de l'eau;
- Les protocoles de communication, les personnes-ressources des différentes instances et les experts dans le domaine.

Remarque: Comme on le mentionne à la section 9.2, les établissements de transformation des aliments devraient s'identifier auprès des fournisseurs d'eau et demander qu'on les informe directement au moment de l'émission d'avis. Ces établissements devraient également consulter le site Web du fournisseur d'eau pour obtenir des renseignements sur la surveillance des données sur la qualité de l'eau et sur l'historique des risques dans leur région.

8.2 Marches à suivre durant des événements néfastes impliquant l'eau

Ces marches à suivre s'appliquent lors d'événements néfastes impliquant l'eau d'après les avis émis et lorsque l'établissement de transformation ou l'organisme de réglementation des aliments soupçonne la contamination d'une source d'eau privée. Les marches particulières à suivre dans les cas de sources d'eau privées suspectes sont présentées à la fin de la présente section.

Remarque: Ces marches à suivre sont générales et on ne prétend pas qu'elles sont exhaustives. Il revient à l'établissement de transformation des aliments d'ajouter toute mesure corrective pouvant être nécessaire en fonction de la nature de la contamination et des méthodes particulières de transformation des aliments.

On peut consulter à l'annexe 2 le format de la liste de contrôle de toutes les opérations énoncées à la section 8.2.

8.2.1 Exploitation/transformation

- a) Interrompre immédiatement toutes les opérations de l'entreprise utilisant l'eau suspecte et empêcher la contamination des aliments.
- b) Retenir les produits que l'eau aurait pu contaminer avant ou après la publication de l'avis ou avant que l'eau ne soit devenue suspecte. Conserver ainsi les produits jusqu'à ce qu'une évaluation des risques ait permis de déterminer s'ils sont salubres ou non. On pourrait devoir procéder à un rappel des produits qui se sont retrouvés sur le marché, et jusqu'à ce qu'on connaisse les résultats de l'évaluation des risques, on pourrait libérer les produits, les soumettre à un nouveau traitement ou les détruire.
- c) Si on a émis un avis concernant l'eau, communiquer avec l'autorité responsable afin de déterminer les paramètres qui ne répondaient pas aux normes de qualité et la date des derniers résultats de qualité acceptable afin de pouvoir identifier ainsi les lots d'aliments transformés qui sont touchés, le cas échéant.
- d) Évaluer les risques éventuels pour chaque type de produit fabriqué à partir de cette eau ou qui est venu en contact avec celle-ci en tenant compte des points de contrôle critiques⁶ en vigueur afin de réduire ou d'éliminer le contaminant.
- e) Si on utilise un équipement de désinfection dans le cadre des opérations normales (tels des réservoirs de réfrigérant dans les usines de transformation de la volaille) ou en guise de point de contrôle critique additionnel, on devrait surveiller celui-ci soigneusement en

⁶ Les points de contrôle critiques concernent les mesures de contrôle mises en oeuvre aux différentes étapes du processus afin de prévenir, réduire ou éliminer les risques éventuels au niveau de la salubrité des aliments sur les plans biologique, chimique et physique.

fonction du type de désinfection utilisée (tel qu'un agent antimicrobien de l'eau) et des conditions d'utilisation (telles que la température, la durée d'exposition). La surveillance devait avoir pour but de:

- vérifier le processus de désinfection (par exemple, en surveillant la concentration/température de l'agent antimicrobien ou de l'eau pendant la durée d'exposition);
 - vérifier si les conditions sont acceptables avant de reprendre les opérations normales (par exemple, en surveillant la concentration de l'agent antimicrobien qui reste dans le système pour s'assurer qu'il réponde aux normes de contact avec les aliments prescrites par Santé Canada; en surveillant la température pour s'assurer qu'elle convient au traitement effectué).
- f) Consulter l'organisme de réglementation des aliments pour confirmer l'évaluation des risques et les mesures correctives choisies.
- g) Au besoin, faire appel à des sources alternatives d'eau potable jusqu'à ce qu'on puisse adopter une mesure corrective prévue dans le plan de contingence ou jusqu'à ce qu'on lève l'avis concernant l'eau.
- h) Utiliser une source alternative d'eau potable à toutes les étapes de la transformation où l'on fait normalement appel à l'eau potable ou dont l'eau constitue un des ingrédients alimentaires.
- i) Si on fabrique de la glace à l'établissement de traitement, nettoyer et désinfecter les appareils avant de les utiliser. Si on utilise de la glace de source commerciale dans cet établissement, vérifier avec le fournisseur de la glace si on a fabriqué celle-ci avec une eau qui n'a fait l'objet d'aucun avis avant de l'utiliser. Jeter la glace si on ne peut obtenir une telle confirmation.
- j) Dans le cas d'un avis d'ébullition de l'eau de longue durée, on devrait envisager d'installer un système de désinfection d'eau impliquant des étapes de filtration et de désinfection. Si on installe un tel système, on recommande d'élaborer et de mettre en oeuvre un plan convenable pour assurer une surveillance continue de l'efficacité du processus de désinfection. L'installation et l'utilisation du système devraient être confiées à un personnel compétent.

8.2.2 Eau potable des employés

- a) Apposer des écriteaux à proximité de tous les éviers pour aviser les employés de ne pas boire l'eau du robinet. Si possible, empêcher d'utiliser les abreuvoirs en enlevant les poignées.
- b) Prévoir une source alternative d'eau potable (comme de l'eau en bouteille) pour les

employés.

8.2.3 Hygiène et maladies possibles des employés

- a) Souligner à l'intention de tout le personnel à quel point il est important de se laver souvent et parfaitement les mains. Afficher des avis à cet égard à proximité de tous les éviers.
- b) Si on a émis un avis d'ébullition de l'eau en raison de l'éclosion d'une maladie, on doit désinfecter l'eau servant au lavage des mains avant de l'utiliser. On recommande également de communiquer avec les organismes responsables de la réglementation sur les aliments pour en apprendre davantage sur les méthodes approuvées dans le secteur en question.
- c) Préparer à chaque jour des solutions de chlore fraîches pour se désinfecter les mains.

8.2.4 Lavage de la vaisselle

- a) On peut nettoyer la vaisselle dans un lave-vaisselle commercial en faisant appel au détergent recommandé qui présente une concentration adéquate de désinfectant, ou dans un lave-vaisselle à haute température.
- b) Utiliser une eau chaude et du savon pour laver la vaisselle et la rincer ensuite à l'eau bouillie ainsi que dans un désinfectant suffisamment concentré pour la période de temps de contact recommandée. Laisser la vaisselle sécher à l'air.
- c) Préparer à chaque jour des solutions de chlore fraîches pour nettoyer les ustensiles et autres équipements.

8.2.5 Désinfection

- a) Nettoyer et désinfecter toutes les pièces de l'établissement, les équipements et les ustensiles pouvant être venus en contact avec l'eau contaminée au moyen d'une solution concentrée à base de chlore ou d'une autre solution désinfectante approuvée.

8.2.6 Marches à suivre pour les sources d'eau privées

Si on fait appel à une source d'eau privée dans l'établissement de transformation des aliments et que l'établissement ou le responsable de la réglementation croit que la source peut être

contaminée, l'établissement doit procéder comme suit:

- a) Aviser l'organisme responsable de la réglementation des aliments de la contamination soupçonnée s'il n'est pas déjà au courant.
- b) Surveiller sans tarder la qualité de l'eau à des intervalles réguliers et fréquents pour ainsi évaluer si elle présente des risques dans le cadre des opérations de transformation des aliments. Consulter le responsable de la réglementation des aliments afin de déterminer les critères d'essai appropriés en fonction des circonstances.
- c) Déterminer la cause de la contamination et adopter des mesures correctives adéquates, efficaces et permanentes afin de prévenir la contamination.
- d) Si on ne peut empêcher la contamination, déterminer une façon adéquate et efficace pour traiter la source ou identifier et utiliser une source alternative d'eau potable.
- e) Consulter l'organisme responsable de la réglementation des aliments afin de confirmer le risque estimé et les mesures correctives choisies.

8.3 Marches à suivre pour le retour à la normale

Lorsqu'on dispose d'amplement de preuves à l'effet qu'on a éliminé les conditions responsables de la mauvaise qualité de l'eau (c'est-à-dire, on a annulé l'avis concernant l'eau ou les résultats d'échantillonnage de l'eau de source privée satisfont l'organisme responsable de la réglementation), on recommande de prendre les mesures qui s'imposent avant de reprendre les opérations normales. Ces mesures consistent, entre autres:

- a) Si l'eau provient d'une source publique, rincer toutes les conduites et les sorties de l'établissement de transformation des aliments, incluant les salles de toilettes et les éviers en utilisant une eau potable pendant un certain temps. Vérifier l'efficacité du traitement avant de reprendre les opérations normales.
- b) Si l'eau provient d'une source privée, décontaminer toutes les conduites et les sorties de la source de l'établissement de transformation des aliments, incluant les salles de toilettes et les éviers en utilisant une solution à base de chlore ou une autre solution désinfectante approuvée et rincer suffisamment longtemps au moyen d'eau potable. Vérifier si on a éliminé les résidus chimiques avant de reprendre les opérations normales.
- c) Décontaminer les appareils de traitement d'eau ou les remplacer au besoin.
- d) Vider et décontaminer tous les réservoirs contenant de l'eau avant d'y placer un produit ou un ingrédient renfermant de l'eau potable.

- e) Si l'organisme de la réglementation des aliments juge acceptable, désinfecter l'eau présentant une contamination microbiologique à l'usine au moyen d'un système de traitement d'eau approprié (filtration, chloration, ultraviolets, ozone, etc.). Dans tous les cas où l'on utilise une eau de surface ou une eau souterraine non protégée ou peu profonde, on recommande d'utiliser un système de désinfection précédé par un système de filtration afin d'éliminer les parasites.
- f) Débrancher l'équipement du système de distribution d'eau contaminée.
- g) S'assurer que toute l'eau servant au lavage des planchers, des murs, des appareils, des ustensiles, etc. renferme un produit désinfectant.
- h) Nettoyer et désinfecter les pièces, les appareils, les équipements, les ustensiles, etc. qui ont été contaminés.

Remarque: On devrait consulter l'organisme de réglementation des aliments pour vérifier si des mesures différentes ou additionnelles s'imposent, en particulier si la contamination de l'eau n'était pas attribuable à des facteurs microbiologiques.

9. Communication lors d'événements indésirables impliquant l'eau

Cette section renferme des recommandations concernant la communication au sein du gouvernement, entre le gouvernement et l'industrie et au sein de l'industrie. Tous les intervenants concernés doivent s'assurer d'avoir instauré des méthodes de communication pour faire face aux événements indésirables impliquant l'eau, et ce, en collaboration et de façon efficace. L'élément déclencheur de ces opérations dépend de la partie qui devient la première au courant de l'événement en question et de qui on doit aviser, comme on le mentionne dans les sous-sections suivantes. Il est très important de planifier d'avance ces opérations et de les vérifier régulièrement pour s'assurer qu'elles soient efficaces en situation de crise.

9.1 Communication entre les autorités gouvernementales et les fournisseurs d'eau

Dans chaque province et territoire, les autorités FPT doivent disposer de stratégies de communication et de mitigation efficaces pour faire face aux événements indésirables impliquant l'eau. On devrait définir clairement, dans les protocoles de communication, les rôles et responsabilités des différentes autorités responsables et celles-ci devraient disposer d'une liste des personnes-ressources afin qu'on puisse aviser rapidement et de façon efficace toutes les autorités concernées. Il est particulièrement important d'assurer une communication efficace entre les autorités gouvernementales et les fournisseurs d'eau chargés d'émettre les avis concernant l'eau et les organismes responsables de la salubrité des aliments. Une telle communication est essentielle, puisqu'elle doit permettre aux fonctionnaires responsables de la

salubrité des aliments d'encadrer les efforts de l'industrie visant à prévenir la contamination des produits, à empêcher la distribution de produits pouvant être déjà contaminés et à procéder aux rappels de produits s'il y a lieu.

9.2 Communication entre les autorités gouvernementales, les fournisseurs d'eau et l'industrie

Les fournisseurs d'eau devraient inscrire les établissements de transformation des aliments dans leur liste de clients importants. Lorsque les autorités gouvernementales ou les fournisseurs d'eau émettent un avis concernant l'eau, ils devraient également aviser sur-le-champ les établissements de transformation des aliments pouvant être concernés par cet avis. On devrait trouver, dans cet avis, suffisamment d'information sur la nature de la contamination afin de permettre aux établissements de transformation de mettre en oeuvre leurs plans de contingence.

Comme on le mentionne au point 8.1, les établissements de transformation devraient également établir des protocoles de communication dans le cadre de leurs plans de contingence, et ces plans devraient contenir la liste des personnes-ressources à l'intention des gouvernements. On encourage les établissements de transformation à agir de façon proactive en s'identifiant auprès des autorités ou des fournisseurs d'eau chargés d'émettre les avis concernant l'eau et en demandant qu'on leur fasse parvenir directement les avis. Quand un avis est publié, les établissements de transformation devraient communiquer avec les autorités responsables de la salubrité alimentaire afin de vérifier leur stratégie de gestion des risques.

Dans le cas où un établissement de transformation utilise une source d'eau privée et entretient des soupçons au sujet de la qualité de l'eau, il devrait communiquer avec les autorités FPT concernées en matière de salubrité des aliments afin de les informer de ses préoccupations, évaluer l'impact possible de la situation sur les produits alimentaires et confirmer une stratégie appropriée de gestion des risques.

Avant de recommencer à utiliser la source d'eau originale, les établissements de transformation devraient communiquer avec l'autorité responsable ou avec le fournisseur d'eau ayant publié l'avis pour s'assurer que celui-ci n'est plus en vigueur.

9.3 Communication au sein de l'industrie

Dans le cadre de leurs protocoles de communication, les établissements de transformation devraient également instaurer des stratégies de communication précises afin de rejoindre les principaux individus de leurs installations, ainsi qu'à la grandeur de leur réseau de distribution de produits alimentaires. Un système de communication rapide est essentiel lorsqu'il s'agit d'identifier les produits possiblement touchés, d'évaluer les risques pour la santé et de mettre en oeuvre des stratégies efficaces de gestion des risques (comme la rétention ou le rappel d'un produit). On recommande également d'élaborer une liste des personnes-ressources et de tenir à jour les coordonnées de ces individus importants de façon à pouvoir les rejoindre en tout temps.

10. Définitions

Avis d'ébullition de l'eau:

Annonces publiques publiées par une autorité responsable pour informer le public qu'on devrait faire bouillir l'eau potable avant de la consommer. Un tel avis résulte généralement d'une contamination microbiologique possible ou confirmée. Tout dépendant de l'instance, la terminologie peut varier. On peut utiliser le terme « ordonnance d'ébullition » ou « avis d'ébullition » à la place ou conjointement avec l'expression « avis d'ébullition d'eau ».

Avis de non-consommation de l'eau potable:

Annonces publiques publiées par une autorité responsable pour informer le public qu'on devrait éviter de consommer l'eau du robinet. Dans le cas où l'exposition au contaminant ne présente un risque qu'en cas d'ingestion, on devrait émettre un avis d'interdiction de consommer. Dans les cas où l'exposition au contaminant dans l'eau potable pourrait également irriter la peau ou les yeux, on recommande d'émettre un avis de non-utilisation. Les avis de restriction touchant l'eau ne sont émis que si des risques importants pour la santé publique entourent l'utilisation de l'eau contaminée naturellement par des produits chimiques ou par des radionuclides ou suite à des gestes accidentels ou délibérés.

Eau potable:

Signifie que l'eau est salubre et propre à la consommation humaine en plus de répondre aux *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada* ou aux exigences réglementaires provinciales/territoriales si celles-ci diffèrent des recommandations. (Voir les exigences réglementaires provinciales/territoriales à l'annexe 1).

Établissement de transformation des aliments:

Société qui réalise des opérations suivant la récolte (incluant l'abattage) en faisant appel à l'eau potable ou la glace dans les champs, dans les édifices commerciaux ou lors du transport, excluant les secteurs de la vente au détail d'aliments et de la restauration.

Évaluation des risques:

Méthode scientifique comprenant les étapes suivantes : (i) identification des dangers; (ii) caractérisation des dangers; (iii) évaluation de l'exposition; et (iv) caractérisation des risques.⁷

Événement indésirable impliquant l'eau:

Toute situation au cours de laquelle l'eau, peu importe sa source, devient contaminée et oblige à procéder à une évaluation des risques afin de déterminer l'impact possible sur la salubrité des aliments.

⁷ Source: Manuel de procédures de la Commission du Codex Alimentarius, cinquième édition (http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp). On définit également dans ce document les quatre étapes énumérées, ainsi que les autres termes concernant l'analyse des risques en matière de salubrité alimentaire.

Fournisseur d'eau:

Individu, société, gouvernement local ou autre organisation qui fournit de l'eau potable à différentes fins, incluant la transformation des aliments.

Salubrité alimentaire:

Concerne les aliments qui sont destinés à l'alimentation humaine et qui ne présentent sur le plan biologique, chimique ou nutritionnel aucun risque pour la santé des consommateurs, à court ou à long terme.

11. Références

Manuel de procédures de la Commission du Codex Alimentarius, cinquième édition

Lien: http://www.codexalimentarius.net/web/procedural_manual.jsp

Renseignements généraux sur l'eau potable

Lien: http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/water-eau/drink-potab/index_f.html

Principes généraux d'hygiène alimentaire – Code d'usage

Lien: http://www.cfis.agr.ca/francais/regcode/gpvh/gpvhc_f.shtml

Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada

Lien: http://hc-sc.gc.ca/ewh-semt/water-eau/drink-potab/guide/index_f.html

Conseils de Santé Canada pour l'émission et l'annulation des avis d'ébullition de l'eau

Lien: http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/water-eau/doc_sup-appui/boil_water-eau_ebullition/index_f.html

Principes et directives régissant la conduite et l'évaluation des risques microbiologiques (CAC/GL 30)

Lien: http://www.codexalimentarius.net/download/standards/357/CXG_030f.pdf

Directives de l'OMS sur la qualité de l'eau potable

Lien: http://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/gdwq3/en/

12. Membres du groupe de travail et personne-ressource

Membres du groupe de travail:

Greg Orriss, Agence canadienne d'inspection des aliments⁸
Joan Wakeman, Agence canadienne d'inspection des aliments⁸
Patricia Pentney, D. Ph., Agence canadienne d'inspection des aliments
Kevin McLeod, Alberta Health and Wellness (coprésident provincial)
Doug Everett, Alberta Health and Wellness
Barry Boettger, *British Columbia Ministry of Health*⁹
James Drew, Santé Manitoba
Fred Ruf, Ministère de la Santé et des Soins de longue durée de l'Ontario
Michelle Jansen, Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario
Michel Lavallée, Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec
Joseph Bradley, *Prince-Edward-Island Health*
Will Robertson, Santé Canada⁹
Rick Szabo, Santé Canada
Lucie Olson, Santé Canada

Personne-ressource:

Directrice associée
Programme interagences
Bureau de la réglementation, des affaires internationales et interagences
Direction des aliments, Direction générale des produits de santé et des aliments
Santé Canada
200, Promenade du Pré Tunney
Ottawa (Ontario)
K1A 0L2

Téléphone: (613) 957-1829
Télécopieur: (613) 941-3537

⁸ Greg Orriss a coprésidé le groupe de travail jusqu'à ce qu'il soit embauché par Alberta Agriculture, Food and Rural Development en août 2006 et c'est alors qu'il fut remplacé par Joan Wakeman.

⁹ Barry Boettger et Will Robertson sont tous deux membres du Comité fédéral-provincial-territorial sur l'eau potable.

Annexe 1 - Exigences réglementaires fédérales/provinciales/territoriales concernant l'eau employée dans la transformation des aliments

Remarque: L'information qu'on trouve dans cette annexe était la plus récente disponible au moment de rédiger ce document. Ainsi, il revient aux utilisateurs du présent document de communiquer avec les autorités responsables pour s'assurer que l'information est encore à jour et précise ou de confirmer celle-ci en consultant les sites Web concernés.

Territoire	Autorité responsable	Lois et règlements régissant l'eau utilisée pour la transformation des aliments		Documents d'orientation
		Lois	Règlements	
Colombie-Britannique	<i>Ministry of Health</i> (application assurée par les autorités sanitaires)	<i>Drinking Water Protection Act</i> http://www.qp.gov.bc.ca/statreg/stat/D/01009_01.htm <i>Health Act</i> http://www.qp.gov.bc.ca/statreg/stat/H/96179_01.htm <i>Food Safety Act</i> http://www.qp.gov.bc.ca/statreg/stat/F/02028_01.htm	<i>Drinking Water Protection Regulation</i> http://www.qp.gov.bc.ca/statreg/reg/D/200_2003.htm <i>Food Premises Regulations</i> - art. 4(1)(e) et (f) http://www.qp.gov.bc.ca/statreg/reg/H/Health/210_99.htm <i>Meat Inspection Regulations</i> - art. 9(1)(e) http://www.qp.gov.bc.ca/statreg/reg/F/349_2004.htm	
Colombie-Britannique (suite)	<i>Ministry of Agriculture and Lands</i>	<i>Fish Inspection Act</i> http://www.qp.gov.bc.ca/statreg/stat/F/96148_01.htm	<i>Fish Inspection Regulations</i> - Annexe A, partie I, art. 9 http://www.qp.gov.bc.ca/statreg/reg/F/FishInsp/12_78.htm	

Alberta	<p><i>Alberta Health and Wellness</i></p> <p><i>Alberta Environment</i> (émission des permis et surveillance des systèmes de traitement d'eau des municipalités)</p>	<p><i>Public Health Act</i></p> <p>Lien pour cette loi et les règlements dans la colonne suivante : http://www.canlii.org/ab/laws/sta/p-37/index.html</p>	<p><i>Food Regulation</i> - art. 17(1)(f)</p> <p><i>Nuisances and General Sanitation Regulation</i> - partie 2, art. 11, 12, 13, 14, 15</p>	<p><i>Environmental Public Health Field manual for Private, Public and Communal Drinking Water Systems in Alberta</i> - 2^e édition, 2004</p>
Saskatchewan	<p><i>Saskatchewan Health</i></p>	<p><i>The Public Health Act, 1994</i></p> <p>http://www.qp.gov.sk.ca/documents/English/Statutes/Statutes/P37-1.pdf</p>	<p><i>Food Safety Regulations</i> en cours d'élaboration (ceux-ci devraient présenter une section sur l'eau potable destinée à la transformation)</p>	
Saskatchewan (suite)	<p><i>Saskatchewan Agriculture</i></p>	<p><i>The Animal Products Act</i></p> <p>Lien pour cette loi et le règlement dans la colonne suivante : http://www.canlii.org/sk/laws/sta/supp.a-20.2/index.html</p>	<p><i>Dairy Manufacturing Plant Regulations</i> - art. 17 c)</p>	

Saskatchewan (suite)	<i>Saskatchewan Environment</i>			<p><i>Bacteriological Follow-up Protocol for Waterworks Regulated by Saskatchewan</i></p> <p>http://www.se.gov.sk.ca/environment/protection/water/BacteriologicalFollow-upProtocol.pdf</p> <p><i>Removal of Precautionary Drinking Water Advisories/Emergency Boil Water Orders for Health Regulated Public Water Supplies (directive technique no 553)</i></p>
Manitoba	Programmes de lois sur la santé administrés par les médecins-hygiénistes et les ISP responsables de la conservation	Loi sur la santé publique, article 28 (s) http://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/p210f.php	Règlement sur les denrées alimentaires 339/88R - art. 5, 33(2), 11(1) & 37(h) Règlement sur les approvisionnements en eau 330/88R - art. 3 http://web2.gov.mb.ca/laws/regs/index.fr.php (Règlements listés sous la Loi sur la santé publique)	

Manitoba (suite)	Loi sur l'intendance de l'eau mise en application par les agents du Service de l'eau potable, les médecins-hygiénistes et les ISP responsables de la conservation	Loi sur la qualité de l'eau potable http://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/d101f.php	En cours d'élaboration	
Manitoba (suite)	Manitoba Agriculture, Alimentation et Initiatives rurales	Loi sur les produits laitiers http://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/d010f.php	Règlement sur les produits laitiers, 203/87 Première partie, art. 5 http://web2.gov.mb.ca/laws/statutes/ccsm/d010f.php	
Ontario	Ministère de l'environnement	Loi de 2002 sur la salubrité de l'eau potable - art. 10 http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Statutes/French/02s32_f.htm	Réseaux d'eau potable (règl. de l'Ont. 170/03) http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Regs/French/030170_f.htm Réseaux non résidentiels et réseaux résidentiels saisonniers non municipaux ne desservant aucun établissement désigné (régl. de l'Ont. 252/05) http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Regs/French/050252_f.htm	

			Normes de qualité de l'eau potable de l'Ontario (règl. de l'Ont. 169/03) http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Regs/French/030169_f.htm	
Ontario (suite)	Ministère de la Santé et des Soins de longue durée	Loi sur la protection et la promotion de la santé, 1990 http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Statutes/French/90h07_f.htm	<i>Food Premises (RRO 562/90)</i> - art. 20(1)(3), 31(1) http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Regs/English/900562_e.htm	
Ontario (suite)	Régie des alcools de l'Ontario	Loi sur les permis d'alcool, 1990 (où l'on fait référence à l'eau dans la définition de la bière et du vin) http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Statutes/French/90119_f.htm		
Ontario	Régie des alcools	Loi sur le contenu et	<i>Content and Labelling of Wine (O. Reg</i>	

(suite)	de l'Ontario	l'étiquetage du vin, 2000 http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Statutes/French/00w26_f.htm	659/00 - art. 2(3) http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Regs/English/000659_e.htm	
Ontario (suite)	Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales	Loi sur la qualité et la salubrité des aliments, 2001 http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Statutes/French/01f20_f.htm	<i>Meat (O. Reg. 31/05)</i> - art. 23(3) - Partie V, art. 32-41, 46(2)(ii), 50(1), 60(6)(b), 99(4)(1) http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Regs/English/050031_e.htm	
		Loi sur le lait, 1990 http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Statutes/French/90m12_f.htm	<i>Milk and Milk Products (RRO 761/90)</i> - art. 12(2)(m), 42(1)(d) http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Regs/English/900761_e.htm	

		Loi sur le bétail et les produits du bétail, 1990 http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Statutes/French/90120_f.htm	Oeufs transformés (RRO 726/90) - art. 12 http://www.e-laws.gov.on.ca/DBLaws/Regs/French/900726_f.htm	
Québec	Ministère de l'Algriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) (Centre québécois d'inspection des aliments et de santé animale) http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Souventdemande/inspectionaliments/	Loi sur les produits alimentaires (L.R.Q. c. P - 29) http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/P_29/P29.html	Règlements sur les aliments (R.R.Q., c. P-29, r. 1) http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=3&file=/P_29/P29R1.HTM	Brochure aux établissements alimentaires : Que faire lors d'un avis d'ébullition d'eau de consommation / Aide mémoire destiné aux exploitants alimentaires : http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/01B48E0A-50F1-4731-8E38-A34A5673CC91/0/depliant_eau.pdf Avis d'ébullition d'eau : http://www.mapaq.gouv.qc.ca/Fr/Restauration/Qualitedesaliments/securitealiments/avisebullition/ <i>Lignes directrices et normes pour l'interprétation des résultats analytiques en microbiologie alimentaire :</i>

				http://www.mapaq.gouv.qc.ca/NR/rdonlyres/6B9A8992-396D-45CD-8841-1EFD19E3D7C8/0/recueil.pdf
Québec (suite)	Ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/index.htm	Loi sur la qualité de l'environnement (L.R.Q., c. Q-2) http://www2.publicationsduquebec.gouv.qc.ca/dynamicSearch/telecharge.php?type=2&file=/Q_2/Q2.html	Règlement sur la qualité de l'eau potable (R.R.q., c. Q-2, r. 18.1.1) http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/potable/brochure/index.htm Règlement sur le captage de l'eau souterraine (R.R.Q., c. Q-2, r. 1.3) http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/souterraines/index.htm	Avis d'ébullition et avis de non-consommation émis par les exploitants des réseaux d'aqueduc municipaux et transmis au ministère du Développement durable, de l'Environnement et des Parcs : http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/potable/avisebullition/index.htm Règlement sur l'eau potable : Guide destiné aux établissements touristiques (restauration, hôtellerie, etc.) : http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/potable/etabl-touris/guide-etabl-tourist.pdf Installations de production et de distribution d'eau potable : http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/potable/installation/index.htm

Nouveau-Brunswick	Ministère de la Santé et du Bien-être	Loi sur la santé http://www.gnb.ca/0062/regl/h-2regl.htm	Règlement sur la santé 88-200 - art. 12, 60, 121 http://www.gnb.ca/0062/regl/h-2regl.htm	Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada
		Loi sur l'inspection du poisson http://www.gnb.ca/0062/regl/f-18regl.htm	Règlements sur l'inspection du poisson 84-24 - art. 21(1), annexes A et B - art. 10(1), annexe C http://www.gnb.ca/0062/regl/f-18regl.htm	
Nouvelle-Écosse	<i>Department of Agriculture</i>	<i>Health Protection Act</i> http://www.gov.ns.ca/legislature/legc/	<i>Food Safety Regulations</i> - art. 19(2)(a) http://www.gov.ns.ca/just/regulations/reg/hpafdsaf.htm	<ul style="list-style-type: none"> - <i>NS Food Code, art. 2.10 et 3.4</i> - <i>Water used during a Boil Water Advisory</i> - <i>Inspections of Food Service Establishments (FSE) / Licensed Daycares (LDC)</i> - Tableau 1 s'adressant aux établissements enregistrés et tableau 2 destiné aux établissements non enregistrés - Information générale : http://www.gov.ns.ca/enla/water/publicwater.asp

Nouvelle-Écosse (suite)	<i>Department of Agriculture</i>	<i>Meat Inspection Act</i> http://www.gov.ns.ca/legislature/legc/	<i>Meat Inspection Regulations</i> - art. 11(1), 26, 36(2) http://www.gov.ns.ca/just/regulations/reg/mimeat.htm	
I.-P.-É.	<i>Department of Environment & Energy</i>	<i>Environmental Protection Act</i> http://www.gov.pe.ca/law/statutes/pdf/e-09.pdf	<i>Drinking Water & Wastewater Facility Operating Regulations</i> http://www.canlii.org/pe/laws/regu/2004r.710/20060115/whole.html	Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada
I.-P.-É. (suite)	<i>Atlantic Canada Water Works Association</i>			<i>Atlantic Canada Guidelines for Supply, Treatment, Storage, Distribution & Operation of Drinking Water Systems</i> http://www.gov.ns.ca/enla/water/docs/WaterSystemGuidelines.pdf
I.-P.-É. (suite)	<i>Department of Health</i>	<i>Public Health Act</i> - art. 7 http://www.canlii.org/pe/laws/sta/p-30/20060115/whole.html		Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada

Terre-Neuve/ Labrador	<i>Health and Community Services</i>	<i>Food and Drug Act</i> http://www.hoa.gov.nl.ca/hoa/statutes/f21.htm	<i>Food Premises Regulations</i> - art. 9 (1) http://www.hoa.gov.nl.ca/hoa/regulations/rc961022.htm#1	
Yukon ¹⁰	<i>Health & Social Services</i>	Loi sur la santé et la sécurité publiques - art. 2(d), (m), (z) http://www.canlii.org/yk/legis/loi/176/20060728/tout.html	Règlement sur le lait - art. 4(2), 10(2), 27(2)c), 28, 29, 31(2), 32, 46(2) http://www.canlii.org/yk/legis/regl/1962r.023/20060728/tout.html	
Yukon (suite)	<i>Energy, Mines & Resources</i>	Loi sur les produits agricoles http://www.canlii.org/yk/legis/loi/3/20060728/tout.html	Règlement sur les abattoirs et l'inspection des viandes - art. 15(1) http://www.canlii.org/yk/legis/regl/1988r.104/20060728/tout.html	
Yukon (suite)				Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada

¹⁰ Cette information concerne les entreprises de transformation des aliments dont le Yukon est responsable de la réglementation. Tous les autres établissements de transformation des aliments au Yukon sont régis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA).

				<p><i>Canadian Ground Water Association's Guidelines for Water Well Construction</i></p> <p>http://www.cgwa.org/press/guidelines.htm</p>
Territoires du Nord-Ouest	<i>Department of Health & Social Services (Stanton Territorial Health Authority)</i>	<p>Loi sur la santé publique</p> <p>http://www.ijcan.org/nt/legis/loi/p-12/20060927/tout.html</p>	<p>Règlement sur le service d'eau public (loi habilitante : Loi sur la santé publique)</p> <p>- art. 1</p> <p>http://www.canlii.org/nt/legis/regl/p-23/20060927/tout.html</p>	<p>Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada</p> <p>Code régissant la vente au détail des aliments et les services alimentaires (GMOSCIA)</p> <p>http://www.cfis.agr.ca/francais/regcode/codes_tbl_f.shtml</p>
Fédéral	Agence canadienne d'inspection des aliments	<p>Loi sur l'inspection des viandes</p> <p>Lien pour la loi et les règlements :</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml</p>	<p>Règlements sur l'inspection des viandes, articles 9, 20, 28, 34, 43, 46</p>	<p>Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes, chapitre 3</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/meavia/mmopm/mhv/manf.shtml</p>
	Agence canadienne d'inspection des aliments	<p>Loi sur l'inspection du poisson</p>	<p>Règlements sur l'inspection du poisson, annexe 1; art. 14.(1), (2), (9) et (11)</p>	

		<p>Lien pour la loi et les règlements :</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml</p>		
Fédéral (suite)	Agence canadienne d'inspection des aliments	<p>Loi sur les produits agricoles au Canada</p> <p>Lien pour cette loi et les règlements dans la colonne suivante :</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml</p>	<p>Règlement sur les produits laitiers - art. 11.1 (1)(k)</p> <p>Règlement sur les oeufs - art. 8 (2)(k)</p> <p>Règlement sur les oeufs traités - art. 7 (2)(m)</p> <p>Règlement sur les fruits et les légumes frais, - art. 3.1 (1)</p> <p>Règlement sur les produits transformés, - art. 2, 3.2, 5)</p> <p>Règlement sur les sanctions administratives pécuniaires en matière d'agriculture et d'agroalimentaire - art. 3.2 et 3.3</p>	<p>Code d'usage relatif aux légumes prêts à manger minimalement transformés</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/francais/plaveg/fresh/safsal/read-eat_f.shtml</p>
Fédéral (suite)	Santé Canada (mise en application par l'ACIA)	<p>Loi sur les aliments et drogues - art. 2 (définition du terme "aliment"), 4 et 7</p> <p>http://www.inspection.gc.ca/francais/reg/regf.shtml</p>		

Annexe 2 – Liste de vérification des méthodes employées lors d'événements néfastes impliquant l'eau et pour le rétablissement des opérations normales

Cette liste de vérification renferme les méthodes énumérées aux sections 8.2 et 8.3 et il s'agit d'un outil que peuvent utiliser les établissements de transformation des aliments lors d'un événement indésirable concernant l'eau. Ces opérations sont d'ordre général et on ne prétend pas que la liste est complète. **Il revient à l'établissement de transformation des aliments d'examiner la liste et d'ajouter toute mesure corrective additionnelle pouvant se révéler nécessaire selon la nature de la contamination et la méthode employée.**

DATE DE L'ÉVÉNEMENT: _____

(Telle la date de l'avis concernant l'eau ou la date à laquelle la source privée est devenue suspecte.)

CIRCONSTANCES :

1. Méthodes à employer lors d'événements néfastes impliquant l'eau

Exploitation/transformation

- Interrompre immédiatement toutes les opérations de l'entreprise utilisant l'eau suspecte et empêcher la contamination des aliments.

- Retenir les produits que l'eau aurait pu contaminer avant ou après la publication de l'avis ou avant que l'eau ne soit devenue suspecte. Conserver ainsi les produits jusqu'à ce qu'une évaluation des risques ait permis de déterminer s'ils sont salubres ou non. On pourrait devoir procéder à un rappel des produits qui se sont retrouvés sur le marché, et jusqu'à ce qu'on connaisse les résultats de l'évaluation des risques, on pourrait libérer les produits, les soumettre à un nouveau traitement ou les détruire.

- Si on a émis un avis concernant l'eau, communiquer avec l'autorité responsable afin de déterminer les paramètres qui ne répondaient pas aux normes de qualité et la date des derniers résultats de qualité acceptable afin de pouvoir identifier ainsi les lots d'aliments transformés qui sont touchés, le cas échéant.
- Évaluer les risques éventuels pour chaque type de produit fabriqué à partir de cette eau ou qui est venu en contact avec celle-ci en tenant compte des points de contrôle critiques¹¹ en vigueur afin de réduire ou d'éliminer le contaminant.
- Si on utilise un équipement de désinfection dans le cadre des opérations normales (tels des réservoirs de réfrigérant dans les usines de transformation de la volaille) ou en guise de point de contrôle critique additionnel, on devrait surveiller celui-ci soigneusement en fonction du type de désinfection utilisée (tel qu'un agent antimicrobien de l'eau) et des conditions d'utilisation (telles que la température, la durée d'exposition). La surveillance devait avoir pour but de:
 - vérifier le processus de désinfection (par exemple, en surveillant la concentration/température de l'agent antimicrobien ou de l'eau pendant la durée d'exposition);
 - vérifier si les conditions sont acceptables avant de reprendre les opérations normales (par exemple, en surveillant la concentration de l'agent antimicrobien qui reste dans le système pour s'assurer qu'il réponde aux normes de contact avec les aliments prescrites par Santé Canada; en surveillant la température pour s'assurer qu'elle convient au traitement effectué).
- Consulter l'organisme de réglementation des aliments pour confirmer l'évaluation des risques et les mesures correctives choisies.
- Au besoin, faire appel à des sources alternatives d'eau potable jusqu'à ce qu'on puisse adopter une mesure corrective prévue dans le plan de contingence ou jusqu'à ce qu'on lève l'avis concernant l'eau.
- Utiliser une source alternative d'eau potable à toutes les étapes de la transformation où l'on fait normalement appel à l'eau potable ou dont l'eau constitue un des ingrédients alimentaires.

¹¹ Les points de contrôle critiques concernent les mesures de contrôle mises en oeuvre aux différentes étapes du processus afin de prévenir, réduire ou éliminer les risques éventuels au niveau de la salubrité des aliments sur les plans biologique, chimique et physique.

- Si on fabrique de la glace à l'établissement de traitement, nettoyer et désinfecter les appareils avant de les utiliser. Si on utilise de la glace de source commerciale dans cet établissement, vérifier avec le fournisseur de la glace si on a fabriqué celle-ci avec une eau qui n'a fait l'objet d'aucun avis avant de l'utiliser. Jeter la glace si on ne peut obtenir une telle confirmation.
- Dans le cas d'un avis d'ébullition de l'eau de longue durée, on devrait envisager d'installer un système de désinfection d'eau impliquant des étapes de filtration et de désinfection. Si on installe un tel système, on recommande d'élaborer et de mettre en oeuvre un plan convenable pour assurer une surveillance continue de l'efficacité du processus de désinfection. L'installation et l'utilisation du système devraient être confiées à un personnel compétent.

Eau potable des employés

- Apposer des écriteaux à proximité de tous les éviers pour aviser les employés de ne pas boire l'eau du robinet. Si possible, empêcher d'utiliser les abreuvoirs en enlevant les poignées.
- Prévoir une source alternative d'eau potable (comme de l'eau en bouteille) pour les employés.

Hygiène et maladies possibles des employés

- Souligner à l'intention de tout le personnel à quel point il est important de se laver souvent et parfaitement les mains. Afficher des avis à cet égard à proximité de tous les éviers.
- Si on a émis un avis d'ébullition de l'eau en raison de l'éclosion d'une maladie, on doit désinfecter l'eau servant au lavage des mains avant de l'utiliser. On recommande également de communiquer avec les organismes responsables de la réglementation sur les aliments pour en apprendre davantage sur les méthodes approuvées dans le secteur en question.
- Préparer à chaque jour des solutions de chlore fraîches pour se désinfecter les mains.

Lavage de la vaisselle

- On peut nettoyer la vaisselle dans un lave-vaisselle commercial en faisant appel au détergent recommandé qui présente une concentration adéquate de désinfectant, ou dans un lave-vaisselle à haute température.
- Utiliser une eau chaude et du savon pour laver la vaisselle et la rincer ensuite à l'eau bouillie ainsi que dans un désinfectant suffisamment concentré pour la période de temps de contact recommandée. Laisser la vaisselle sécher à l'air.

- Préparer à chaque jour des solutions de chlore fraîches pour nettoyer les ustensiles et autres équipements.

Désinfection

- Nettoyer et désinfecter toutes les pièces de l'établissement, les équipements et les ustensiles pouvant être venus en contact avec l'eau contaminée au moyen d'une solution concentrée à base de chlore ou d'une autre solution désinfectante approuvée.

Marches à suivre pour les sources d'eau privées

Si on fait appel à une source d'eau privée dans l'établissement de transformation des aliments et que l'établissement ou le responsable de la réglementation croit que la source peut être contaminée, l'établissement doit procéder comme suit:

- Aviser l'organisme responsable de la réglementation des aliments de la contamination soupçonnée s'il n'est pas déjà au courant.
- Surveiller sans tarder la qualité de l'eau à des intervalles réguliers et fréquents pour ainsi évaluer si elle présente des risques dans le cadre des opérations de transformation des aliments. Consulter le responsable de la réglementation des aliments afin de déterminer les critères d'essai appropriés en fonction des circonstances.
- Déterminer la cause de la contamination et adopter des mesures correctives adéquates, efficaces et permanentes afin de prévenir la contamination.
- Si on ne peut empêcher la contamination, déterminer une façon adéquate et efficace pour traiter la source ou identifier et utiliser une source alternative d'eau potable.
- Consulter l'organisme responsable de la réglementation des aliments afin de confirmer le risque estimé et les mesures correctives choisies.

2. Marches à suivre pour le retour à la normale

Lorsqu'on dispose d'amplement de preuves à l'effet qu'on a éliminé les conditions responsables de la mauvaise qualité de l'eau (c'est-à-dire, on a annulé l'avis concernant l'eau ou les résultats d'échantillonnage de l'eau de source privée satisfont l'organisme responsable de la réglementation), on recommande de prendre les mesures qui s'imposent avant de reprendre les opérations normales. Ces mesures consistent, entre autres:

- Si l'eau provient d'une source publique, rincer toutes les conduites et les sorties de

l'établissement de transformation des aliments, incluant les salles de toilettes et les éviers en utilisant une eau potable pendant un certain temps. Vérifier l'efficacité du traitement avant de reprendre les opérations normales.

- Si l'eau provient d'une source privée, décontaminer toutes les conduites et les sorties de la source de l'établissement de transformation des aliments, incluant les salles de toilettes et les éviers en utilisant une solution à base de chlore ou une autre solution désinfectante approuvée et rincer suffisamment longtemps au moyen d'eau potable. Vérifier si on a éliminé les résidus chimiques avant de reprendre les opérations normales.
- Décontaminer les appareils de traitement d'eau ou les remplacer au besoin.
- Vider et décontaminer tous les réservoirs contenant de l'eau avant d'y placer un produit ou un ingrédient renfermant de l'eau potable.
- Si l'organisme de la réglementation des aliments juge acceptable, désinfecter l'eau présentant une contamination microbiologique à l'usine au moyen d'un système de traitement d'eau approprié (filtration, chloration, ultraviolets, ozone, etc.). Dans tous les cas où l'on utilise une eau de surface ou une eau souterraine non protégée ou peu profonde, on recommande d'utiliser un système de désinfection précédé par un système de filtration afin d'éliminer les parasites.
- Débrancher l'équipement du système de distribution d'eau contaminée.
- S'assurer que toute l'eau servant au lavage des planchers, des murs, des appareils, des ustensiles, etc. renferme un produit désinfectant.
- Nettoyer et désinfecter les pièces, les appareils, les équipements, les ustensiles, etc. qui ont été contaminés.

Remarque: On devrait consulter l'organisme de réglementation des aliments pour vérifier si des mesures différentes ou additionnelles s'imposent, en particulier si la contamination de l'eau n'était pas attribuable à des facteurs microbiologiques.