

Conseils relatifs à la réouverture des établissements d'alimentation et d'hébergement après une inondation

Ces renseignements s'adressent aux établissements d'alimentation ou d'hébergement agréés. Prenez les mesures suivantes pour rouvrir après des dommages à votre installation et à vos stocks alimentaires en raison d'inondations et de pannes de courant.

Fermeture de votre installation

Vous devez obligatoirement fermer votre établissement s'il est concerné par l'un des phénomènes suivants :

- Une partie quelconque de l'établissement alimentaire a été inondée – toutes les eaux de crue sont considérées comme contaminées
- Des eaux usées ont pénétré dans l'établissement
- La plomberie ne permet pas l'écoulement et les toilettes sont inutilisables par le personnel
- Le système d'approvisionnement en eau potable de l'établissement alimentaire a été inondé et aucune eau potable n'est disponible auprès d'autres sources ou en suivant les conseils relatifs à l'avis d'ébullition obligatoire de l'eau potable
- Les clients ou le personnel doivent marcher dans de l'eau contaminée par des eaux usées pour accéder à l'établissement.
- Il n'y a pas de courant
- Autres dangers pouvant compromettre la salubrité des aliments au sein de l'établissement

Réinspection avant réouverture

Effectuez une auto-inspection complète pour vous assurer que les opérations normales peuvent reprendre en toute sécurité et sans compromettre la salubrité des aliments. N'entrez dans le bâtiment qu'avec prudence et en respectant scrupuleusement les conseils d'experts en structure et en électricité. Si votre établissement a été fermé par le programme d'alimentation et d'hébergement du Service de la santé (Department of Health), vous devez faire l'objet d'une inspection de réouverture par ce même service avant de rouvrir.

Assainir

Décontaminez et assainissez l'équipement et les surfaces structurelles utilisables. Veillez à ce que les surfaces soient bien lavées et rincées avant de les désinfecter. Suivez les procédures de décontamination et d'assainissement à l'aide de produits chimiques, p. ex. de l'eau de Javel à une concentration de 100 à 200 ppm (1 cuillère à soupe d'eau de Javel dans 4 litres d'eau potable), l'ammonium quaternaire à une concentration de 200 ppm, ou d'autres produits d'assainissement approuvés. Une décontamination adéquate éliminera les micro-organismes nuisibles, les résidus chimiques ou les impuretés susceptibles de constituer un risque pour la salubrité des aliments.

Jetez les produits alimentaires endommagés

Jetez tous les aliments et emballages qui ont été en contact avec les eaux de crue, à moins qu'ils ne soient conservés dans des récipients hermétiquement fermés n'ayant pas été endommagés.

- Détruisez les aliments réfrigérés et congelés, tels que la viande rouge, la volaille, les œufs en coquille, les produits laitiers et à base d'œufs qui sont entrés en contact avec les eaux de crue. En cas de doute, jetez-les !
- Inspectez les aliments en conserve et jetez tous les aliments se trouvant dans des récipients endommagés. Les dommages se manifestent par des gonflements, des fuites, des perforations, des fissures, de la rouille profonde ou un écrasement/une déformation suffisamment importante pour empêcher l'empilement normal ou l'ouverture à l'aide d'un ouvre-boîte manuel à roue.
- Jetez les produits contenus dans des récipients munis de bouchons à vis, de couvercles à pression, de bouchons sertis (bouteilles de soda), de capsules tournantes, de fermetures à pression et d'autres types de fermetures similaires qui ont été submergés par les eaux de crue.
- Ne récupérez pas d'aliments emballés dans du plastique, du papier, du carton, du tissu et des contenants similaires qui ont été endommagés par de l'eau.
- Les aliments non endommagés préparés commercialement dans des boîtes de conserve métalliques ou des sachets stérilisés peuvent être conservés si vous retirez les étiquettes qui peuvent se détacher. Lavez soigneusement les contenants, rincez-les, puis désinfectez-les avec une solution désinfectante composée d'une cuillère à soupe d'eau de Javel diluée dans 4 litres d'eau potable. Enfin, appliquez une nouvelle étiquette à tous les contenants dont les étiquettes ont été retirées, y compris la date de péremption, avec un marqueur.
- Éliminez complètement et en toute sécurité les aliments à jeter d'une manière conforme aux réglementations fédérales, étatiques et locales en matière de stockage, de transport et d'élimination des déchets solides. Ceci doit être effectué afin de garantir que ces produits ne réapparaissent pas sous la forme de marchandises endommagées ou récupérées à des fins de consommation humaine.

Installations physiques

- Si vous avez un puits qui a été inondé, son eau doit être désinfectée et testée pour confirmer qu'elle est sans danger après le retrait des eaux de crue. Si vous soupçonnez la contamination de votre puits, des informations sont disponibles sur le site Internet du Service de la santé pour les procédures de désinfection : healthvermont.gov/health-environment/drinking-water/disinfection (en anglais)
- Si vous disposez d'un service public d'approvisionnement en eau, vérifiez auprès de l'opérateur que de l'eau potable est disponible. Suivez les consignes de l'avis d'ébullition obligatoire de l'eau potable si la potabilité de l'eau n'est pas confirmée.
- Lavez soigneusement toutes les surfaces intérieures des locaux (p. ex. les planchers, les murs et les plafonds) en utilisant de l'eau potable, avec une solution détergente chaude, rincée sans détergents ni résidus et traitée avec une solution désinfectante. (Voir la section ci-dessus sur la désinfection.)
- Prévenir ou éliminer les moisissures Les composantes structurelles du bâtiment (p. ex. les murs, la tuyauterie, les plafonds et les systèmes de chauffage, de ventilation et de climatisation) touchées par les eaux de crue ou ayant subi d'autres dommages doivent être nettoyées, réparées et désinfectées dans la mesure du possible. Retirez et détruisez les panneaux muraux endommagés par l'eau. Les murs de ciment endommagés par la moisissure peuvent être reconditionnés.

- Nettoyez soigneusement et éliminez les débris de tous les systèmes d'évacuation. Consultez des techniciens de service professionnels si nécessaire. Les systèmes de ventilation endommagés par l'eau qu'il est impossible de nettoyer et de désinfecter à fond doivent être enlevés et remplacés. Dans tous les cas, remplacez tous les filtres à air des systèmes de ventilation.

Équipements

- Lavez soigneusement les casseroles en métal, la vaisselle et les couverts (y compris les ouvre-boîtes) avec du savon et de l'eau chaude. Rincez puis désinfectez en faisant bouillir dans de l'eau potable ou en plongeant pendant 15 minutes dans une solution désinfectante composée d'une cuillère à soupe d'eau de Javel liquide non parfumée dans quatre litres d'eau potable ou dans un autre désinfectant approuvé. Suivez les instructions sur l'étiquette du désinfectant pour connaître la concentration appropriée.
- Lavez soigneusement les plans de travail, les équipements et les surfaces qui ne sont pas en contact avec les aliments avec du savon et de l'eau chaude. Rincez puis désinfectez en appliquant une solution composée d'une cuillère à soupe d'eau de Javel liquide non parfumée dans quatre litres d'eau potable ou un autre désinfectant approuvé. Sécher à l'air
- Utilisez un lave-vaisselle ou un évier à trois bacs pour laver, rincer et désinfecter les équipements et la vaisselle avec de l'eau potable et :
 - Utilisez de l'eau de Javel à une concentration de 50 à 100 ppm (1/2 cuillère à soupe d'eau de Javel dans 4 litres d'eau potable) ou un autre désinfectant approuvé pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments.
 - Les lave-vaisselle mécaniques devraient fournir un rinçage désinfectant final de 50 ppm de chlore (pour les machines de désinfection chimique) ou de rinçage final à 80 °C (pour les machines de désinfection à l'eau chaude).
 - Un kit de test approuvé doit être disponible pour assurer le dosage approprié du désinfectant pour l'assainissement des produits chimiques et un thermomètre à enregistrement maximal ou un ruban sensible à la température doit être disponible pour vérifier que l'eau chaude atteint 80 °C ou que la surface des ustensiles atteint une température de 76 °C.
 - Faites tourner les lave-vaisselle vides pendant trois cycle de lavage-rinçage-désinfection. Cette opération permet de rincer les conduites d'eau et d'assurer que les lave-vaisselle sont nettoyés et désinfectés de l'intérieur avant de laver les équipements et la vaisselle qui s'y trouvent.
- Veillez à ce que les vitrines réfrigérées et les autres pièces de réfrigérateur utilisées pour entreposer les aliments soient débarrassées de tous les produits contaminés et de leurs jus avant le nettoyage.
- Les équipements de stockage réfrigérés doivent être soigneusement lavés à l'intérieur et à l'extérieur avec une solution détergente chaude et rincés jusqu'à être exempts de détergents et de résidus. Portez une attention particulière à l'éclairage, aux zones de vidange, aux bouches d'aération, aux angles, aux fissures et crevasses, aux poignées et aux joints de porte. Traitez toutes les surfaces propres avec une solution désinfectante. (Voir la section ci-dessus sur la désinfection.)

- Si l'isolation, les joints de porte, les tuyaux, etc. sont endommagés par une inondation ou des aliments liquéfiés, remplacez ou jetez ces vitrines réfrigérées, ces boîtiers d'entreposage et tout autre équipement de réfrigération.
- Retirez et remplacez tous les filtres des équipements s'ils ne sont pas conçus pour être nettoyés sur place.
- Remplacez tous les filtres des machines à glaçons et des distributeurs de boissons, et rincez toutes les conduites d'eau, y compris les conduites d'eau de vapeur et les conduites d'eau des machines à glace pendant 10 à 15 minutes.
- Jetez tous les glaçons contenus dans les machines à glaçons. Nettoyez et désinfectez les surfaces intérieures (compartiment de fabrication de glace et bac de rangement). Faites tourner la machine à glaçons pendant trois cycles en jetant la glace au bout de chacun d'entre eux.
- Nettoyez et désinfectez soigneusement tous les éviers avant de les réutiliser.
- Inspectez les équipements pour vous assurer qu'il sont opérationnels et que tous les aspects de leur intégrité sont préservés.
- Les cuisinières doivent être soigneusement nettoyées et vérifiées par le service d'incendie, la compagnie de services publics locale ou un représentant du service après-vente agréé avant d'être utilisées.

Maintien de la température des aliments

- Vérifiez que toutes les vitrines réfrigérées et de congélation à toit ouvert et les chambres froides sont capables de maintenir constamment des températures de conservation adéquates (≤ 5 °C ou des températures de congélation) avant d'y placer les aliments.
- Assurez-vous que les équipements de chauffage sont en mesure de chauffer à la température de cuisson appropriée (≥ 55 °C) pour les aliments crus d'origine animale. Assurez-vous que les équipements de refroidissement peuvent maintenir les aliments à la température adéquate (≤ 5 °C).
- Vérifiez que tous les équipements utilisés pour la préparation des aliments (p. ex. cuisson, refroidissement et réchauffage) fonctionnent et sont correctement étalonnés avant utilisation.

Source et réception des denrées alimentaires

- Tous les aliments, y compris les aliments crus, frais, congelés, préemballés, de longue conservation et prêts-à-manger, ne doivent provenir que de sources approuvées.
- La partie comestible des produits frais qui a été en contact avec les eaux de crue est considérée comme viciée et ne doit pas être utilisée.
- Les denrées alimentaires doivent être réceptionnées par une personne chargée de veiller à ce que les emballages
- répondent aux exigences de température et soient intacts, sans cassures, déchirures ou autres ouvertures. Les boîtes de conserve ne doivent pas être gonflées ni présenter d'étiquettes souillées.
- Les aliments nécessitant un contrôle de la température doivent être reçus congelés ou à des températures inférieures à 5 °C pour être entreposés en milieu réfrigéré.

Lutte antiparasitaire

- Assurez-vous que tous les rongeurs ou parasites ayant pu pénétrer dans l'établissement ont disparu. Retirez les animaux et insectes morts et désinfectez toutes les surfaces en contact avec les aliments ayant pu être touchées par des organismes nuisibles.
- Scellez toutes les ouvertures dans l'installation pour empêcher toute entrée future d'organismes nuisibles ou de rongeurs.
- Jetez les aliments solides contaminés ou gâtés dans des contenants fermés afin d'éviter d'attirer des rongeurs et des mouches.

Employés

- Utilisez toujours du savon et de l'eau chaude potable (au moins à 37 °C) pour vous laver les mains.
- Les désinfectants pour les mains ne peuvent être utilisés qu'après le lavage des mains. Les désinfectants pour les mains sont inefficaces contre les germes sur les mains souillées et ne remplacent pas le lavage à l'eau et au savon.
- Les employés ne doivent pas toucher les aliments prêts à consommer à mains nues, mais utiliser des pinces, du papier d'épicerie fine ou des gants jetables à usage unique.
- Les employés ayant des plaies ouvertes ne devraient pas travailler à la préparation manuelle d'aliments ou sur des surfaces en contact avec les aliments nettoyées et désinfectées ou des ustensiles à usage unique. Pour pouvoir continuer à travailler avec des denrées alimentaires, ils doivent recouvrir leurs plaies d'une double barrière imperméable, telle qu'un pansement pour les doigts ou un bandage étanche et de gants en plastique.
- Les employés souffrant de vomissements, de diarrhée ou de jaunisse ne devraient pas être au travail et ne devraient pas retourner au travail avant au moins 48 heures après la fin de leurs symptômes.