



**QUE FAIRE À LA SUITE
DE LA DIFFUSION**

**D'UN AVIS D'ÉBULLITION,
D'UN AVIS DE NON-CONSOMMATION
OU D'UN AVIS D'ÉBULLITION PRÉVENTIF
DE L'EAU POTABLE ?**

RENSEIGNEMENTS DESTINÉS AUX EXPLOITANTS
D'ÉTABLISSEMENTS ALIMENTAIRES



QU'EST-CE QU'UN AVIS D'ÉBULLITION ?

L'avis d'ébullition est un avertissement de ne pas consommer l'eau provenant d'un réseau de distribution sans l'avoir fait bouillir au préalable au moins une minute et qui présente des risques susceptibles de nuire à la santé humaine. Il est publié par le responsable du réseau d'aqueduc dans les cas où la consommation de l'eau courante comporte un risque pour la santé de l'utilisateur en raison d'une contamination fécale (ex. : coliformes fécaux ou *E. coli*). L'avis indique que l'eau en question est non potable.



QU'EST-CE QU'UN AVIS DE NON-CONSOMMATION ?

L'avis de non-consommation est également un avertissement de ne pas consommer l'eau provenant d'un réseau de distribution qui présente des risques susceptibles de nuire à la santé humaine. Il met en garde lorsque des dangers chimiques menacent la qualité de l'eau potable. Il est publié par le responsable du réseau d'aqueduc ou par l'autorité compétente quand la consommation de l'eau comporte un risque pour la santé de l'utilisateur du fait que des contaminants sont présents dans une concentration supérieure aux normes établies et qu'ils ne peuvent être éliminés par ébullition (ex. : nitrates). L'eau visée par un avis de ce type est impropre à la consommation humaine, et ce, même si elle a bouilli une minute ou plus. Un établissement alimentaire ne peut donc pas l'utiliser, pour la préparation d'aliments, pour le nettoyage du matériel, de l'équipement et des installations ou pour le lavage des mains.

L'avis de non-consommation remplace l'avis d'ébullition dans un établissement où les usagers ne sont pas en mesure de faire bouillir l'eau (ex. : école, centre commercial, etc.).

QU'EST-CE QU'UN AVIS D'ÉBULLITION PRÉVENTIF ?

L'avis d'ébullition préventif est aussi un avertissement de ne pas consommer l'eau provenant d'un réseau de distribution qui présente des risques susceptibles de nuire à la santé humaine. Il est publié par le responsable du réseau de distribution d'eau potable lorsqu'il y a des travaux qui peuvent altérer la qualité de l'eau et, du même coup, susciter des risques pour la santé des consommateurs. L'eau qui est l'objet d'un tel avis doit être considérée comme non potable, bien que, dans certaines situations, la municipalité ou l'exploitant du réseau privé soient les seuls à détenir l'information exacte concernant la qualité de l'eau.

QUELS SONT LES DANGERS ?

Les personnes qui consomment une eau visée par un avis d'ébullition ou de non-consommation risquent d'être intoxiquées par des microorganismes pathogènes comme des bactéries, des virus, des parasites ou des contaminants chimiques. Ces microorganismes peuvent entraîner des problèmes de santé s'ils sont ingérés par une personne qui consomme l'eau en question ou encore des aliments contaminés par cette eau. Notamment, ils peuvent être à l'origine de toxi-infections alimentaires aux conséquences graves à plusieurs égards.

QUELLES SONT LES RESPONSABILITÉS DE L'EXPLOITANT ?

L'exploitant d'un établissement alimentaire a la responsabilité de respecter le Règlement sur les aliments (RLRQ, chapitre P-29, r.1) et il doit en tout temps disposer d'un approvisionnement en eau potable. Ainsi, au moment de la publication de l'un ou l'autre des trois avis concernant la qualité de l'eau potable, il est tenu d'adopter et de mettre en œuvre des mesures correctives et des solutions de rechange afin d'avoir une eau potable à sa disposition et d'assurer ainsi l'innocuité des aliments qu'il possède et prépare.



QUELLES MESURES L'EXPLOITANT DOIT-IL METTRE EN ŒUVRE ?

1. Informer tout le personnel du problème qui survient et des mesures strictes à suivre.
2. Arrêter d'utiliser l'eau provenant du réseau d'aqueduc pour la préparation et la conservation des aliments. La glace, les glaçons et les aliments fabriqués ou reconstitués au moyen d'une eau soumise à un avis doivent également être éliminés.
3. Employer une eau de substitution, c'est-à-dire une eau embouteillée, une eau de citerne ou une eau bouillie une minute, dans les cas qui s'y prêtent, de façon à reprendre les activités de préparation des aliments.
4. Procéder au retrait ou au rappel des aliments possiblement contaminés selon le cas (ex. : contamination par *E. coli* ou par une substance chimique toxique).
5. Interdire l'utilisation des machines à glace, à eau, à jus, à boissons gazeuses, à café, etc. En outre, interdire l'utilisation des robinets de l'aire de préparation des aliments. Pour signifier clairement l'interdiction, placer une affiche devant les robinets, sur le matériel et sur les appareils (ex. : distributrice, machine à glace, etc.) qui sont alimentés en eau par le réseau d'aqueduc. À cette fin, les personnes intéressées peuvent se servir de l'affiche disponible dans le site Web du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) : www.mapaq.gouv.qc.ca/eaunonpotable.
6. Donner de l'eau embouteillée aux clients qui désirent consommer de l'eau, dans les établissements qui offrent des services de restauration.

7. Ne pas employer l'eau du réseau d'aqueduc pour le lavage des mains. L'eau non potable n'est pas appropriée au lavage des mains, car il y a un risque de contaminer un aliment au moment de le manipuler. Pour ce qui est de la solution de rechange qui consiste à se laver les mains avec une eau de substitution, comme l'eau embouteillée ou l'eau bouillie une minute, il a été établi qu'il est plus sécuritaire pour les manipulateurs d'aliments d'utiliser une telle eau concurremment avec un nettoyant ou un assainisseur.
8. Arrêter de recourir à l'eau du système de distribution d'eau potable pour le nettoyage des surfaces de travail et le lavage de la vaisselle. Si l'eau courante est l'objet d'un avis d'ébullition, il y a lieu, pour réaliser ces tâches, d'employer une eau embouteillée ou une eau préalablement bouillie une minute. Pour le dernier rinçage, à la suite du nettoyage des surfaces et du lavage de la vaisselle, on utilisera une eau de substitution propre ou une eau accompagnée d'un assainisseur, par exemple une eau chlorée¹.
9. Utiliser un lave-vaisselle qui comporte un cycle à l'eau chaude ou recourir au cycle de lavage le plus long afin d'assurer un nettoyage et un assainissement adéquats de la vaisselle. Dans ce cas, afin d'optimiser le nettoyage, il importe de bien suivre les recommandations du fabricant concernant l'utilisation de l'appareil et le choix du nettoyant et de l'assainisseur. Pour vérifier l'efficacité des lave-vaisselle, il est recommandé de consulter les renseignements présentés dans le site Internet du MAPAQ : www.mapaq.gouv.qc.ca/nettoyageassainissement.
10. Ne jamais utiliser de l'eau chlorée pour préparer des aliments.

¹ Il est recommandé d'utiliser une solution ayant une concentration de 250 mg/l de chlore libre pour assurer une désinfection efficace. Pour préparer cette solution, mettre 1 cuillère à thé (5 ml) d'une solution d'hypochlorite de sodium 5% dans 1 litre d'eau.

QUELQUES SOURCES DE CONTAMINATION À NE PAS NÉGLIGER !

Dans un établissement alimentaire, de nombreuses tâches et activités nécessitent l'utilisation d'une eau potable. Voici quelques exemples d'eaux ou de sources d'eau auxquelles on ne devrait pas recourir quand un avis d'ébullition ou un avis de non-consommation est en vigueur :

- Eau des fontaines des aires de service;
- Eau alimentant les appareils à barbotine (machines à « slush »);
- Eau alimentant les cafetières et les autres appareils à boissons chaudes (il y a lieu de préciser que certains exploitants suivent une procédure maison, approuvée par le MAPAQ, à la suite d'un avis d'ébullition);
- Glace incorporée aux boissons, ajoutée aux aliments ou servant à les conserver (ex. : lit de glace, machine à glace);
- Eau employée pour la reconstitution d'aliments en poudre, déshydratés ou surgelés, tels que les jus, le lait évaporé, les friandises glacées et les boissons gazeuses;
- Eau ajoutée à titre d'ingrédient dans la préparation d'aliments;
- Eau ajoutée à la fin de la cuisson dans la préparation d'aliments liquides ou semi-solides;
- Eau utilisée pour la conservation d'aliments (ex. : trempage des pâtes alimentaires cuites);
- Eau servant au givrage des fruits de mer;
- Eau employée pour le nettoyage des fruits et des légumes (ex. : petits fruits, laitue, crudités);
- Brumisation des légumes dans les comptoirs libre-service;
- Rinçage d'aliments, par exemple le riz cuit;
- Décongélation à l'eau courante d'aliments prêts à manger.

VOUS SOUHAITEZ OBTENIR PLUS D'INFORMATION ?

Pour avoir plus de détails sur les exigences relatives à un avis d'ébullition, à un avis de non-consommation ou à un avis d'ébullition préventif ou pour connaître les mesures à prendre à la suite de la publication de ces avis, pour obtenir davantage d'information sur la sécurité des aliments ou sur les règles à suivre en matière d'hygiène et de salubrité des aliments, pour rapporter une toxi-infection alimentaire ou encore pour adresser une plainte, communiquez avec le MAPAQ en utilisant l'un des moyens suivants :

- Composez le 1 800 463-5023 ou utilisez le courrier électronique : dgsaia@mapaq.gouv.qc.ca, afin de joindre la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments;
- Contacter le bureau de la direction régionale de l'inspection des aliments le plus près de chez vous;
- Visitez le site Web du Ministère : www.mapaq.gouv.qc.ca/avisebullition;
- Suivez MAPAQaliments sur Twitter : <http://twitter.com/MAPAQaliments>;
- Inscrivez-vous pour recevoir gratuitement, par courriel, les communiqués de rappels d'aliments en visitant le www.mapaq.gouv.qc.ca/rappelsaliments.