

RECOMMANDATIONS DESTINÉES AUX EXPLOITANTS D'ÉTABLISSEMENTS D'ALIMENTATION LORS DE L'ÉMISSION D'UN AVIS D'ÉBULLITION D'EAU

1. Appliquer immédiatement les mesures suivantes dès réception de l'avis.
2. Faire bouillir l'eau au moins 1 minute :
 - Avant de la consommer;
 - Avant de l'utiliser pour laver les fruits et légumes consommés crus;
 - Avant de l'utiliser dans la préparation d'aliments ou de boissons, sauf si cette préparation est maintenue à une température de 100°C pendant une période d'au moins 1 minute;

ou utiliser de l'eau commerciale embouteillée.
3. L'eau utilisée dans la préparation de café, thé ou autres infusions n'étant pas à la température recommandée, la préparation de café ne pourra se faire qu'avec de l'eau préalablement traitée (100°C – au moins 1 min) ou de l'eau commerciale embouteillée.
4. La glace pour consommation i.e. utilisée dans les boissons, ajoutée aux aliments ou utilisée pour les conserver (ex. lit de glace) en utilisation lors de la réception de l'avis d'ébullition doit être éliminée.

Les machines à glace ainsi que leurs réservoirs devront être vidés, nettoyés et désinfectés une fois que l'avis d'ébullition sera levé. La glace dans les réservoirs devra être jetée. Ne pas utiliser la glace tant que le lavage et la désinfection n'auront pas été effectués.
5. Tous les appareils de distribution de boissons, de barbotines ou de jus utilisant l'eau et un concentré devront être désinfectés et les mélanges déjà dilués devront être jetés.
6. Éliminer les aliments risquant d'avoir été contaminés par l'eau visée, sauf s'ils ont été ou seront cuits avant la consommation (au moins 1 min à 100°C) ex. d'aliment à éliminer : jello, pudding à base d'eau, pâtes alimentaires déjà cuites conservées dans l'eau, etc.
7. L'accès aux abreuvoirs devra être empêché.
8. Les manipulateurs d'aliments doivent se laver les mains lorsque requis avec l'eau du robinet à la condition d'utiliser du savon, de se laver soigneusement et de sécher les mains immédiatement.
9. Nettoyer les équipements, appareils et ustensiles avec de l'eau chaude et du détergent.

Désinfecter ensuite avec une solution désinfectante.
10. Lors de la levée de l'avis d'ébullition, si l'eau n'a pas été utilisée dans l'établissement (ex. pour le lavage), il est recommandé d'ouvrir les robinets à pleine capacité et de laisser couler l'eau environ 5 minutes.