

Lignes directrices des plans d'action d'urgence à l'intention des établissements de restauration

Incendies

- **Type d'incendie qu'il n'est pas nécessaire de signaler** : un petit incendie circonscrit dans un établissement de restauration qui peut être éteint facilement, à l'aide d'un linge humide ou du couvercle d'une casserole par exemple, et qui n'exige pas de procéder à un grand nettoyage.
- **Types d'incendies à signaler** :
 - A. Un incendie circonscrit à une seule zone ou pièce d'équipement et qui peut être éteint facilement à l'aide d'un appareil d'extinction simple, comme un extincteur portatif. Les zones non incendiées de l'établissement restent accessibles lors du nettoyage et des réparations mineures suivant l'incendie;
 - B. Un incendie qui s'est propagé à plusieurs zones ou pièces d'équipement et qui doit être maîtrisé à l'aide d'un extincteur à haute pression. À la suite de l'incendie, l'établissement doit cesser ses activités jusqu'à ce que la situation ait été évaluée et que des mesures de rétablissement soient prises.

Si un incendie dans un établissement de restauration présente un risque pour la santé, procédez ainsi :

- **Évaluer la situation.** Cessez immédiatement les activités si le feu provoque des dommages importants à l'équipement ou à la structure de l'établissement et qu'il n'est pas possible de maintenir la sécurité des activités.
- Communiquer avec l'inspecteur de la santé publique pour vérifier s'il est possible de poursuivre les activités de façon sécuritaire et, le cas échéant, la procédure à suivre. Déterminez si le problème est répandu.

La Section de protection de la santé du ministère de la Santé du Manitoba réagira rapidement aux événements isolés qui présentent des risques pour la santé et orientera l'exploitant pour l'aider à reprendre ses activités le plus tôt possible.

Respecter les procédures d'urgence approuvées par l'inspecteur de la santé publique. Un établissement de restauration qui a reçu l'ordre ou qui est autrement tenu de cesser ses activités ne peut rouvrir ses portes tant que l'autorisation n'a pas été accordée par l'organisme de réglementation.

Intervention en cas d'incendie

Des **dommages causés par la chaleur** peuvent survenir en cas de contact direct avec le feu. De plus, selon le type d'incendie, le matériel à proximité peut subir des **dommages en raison de la fumée**. Enfin, il est possible que l'**eau** utilisée pour combattre l'incendie **cause des dommages**. Les entrepôts peuvent s'inonder si les égouts ne sont pas en mesure d'acheminer la quantité d'eau déversée lors de la lutte contre l'incendie. Il faut donc corriger ces dégâts comme lors d'une inondation.

Cesser toute activité si :

- le processus de lutte contre l'incendie (peu importe sa taille) a contaminé de la nourriture, des surfaces en contact avec les aliments, de l'équipement, des ustensiles, des linges ou des produits à usage unique;
- L'incendie a provoqué des dommages importants à l'équipement ou à la structure de l'établissement.

Reprenez les activités seulement lorsque les mesures de rétablissement ont été prises.

Sécurité du bâtiment

- Communiquer avec le **service du bâtiment de votre localité** pour savoir si le bâtiment est sécuritaire.
- Reprendre les activités uniquement si le **service d'incendie** juge le bâtiment sécuritaire.
- Si une compagnie d'assurances est impliquée, il est recommandé de les aviser le plus tôt possible

Nourriture

À jeter :

- Nourriture ouverte
- Boîtes de carton présentant toute trace de fumée de l'extérieur
- Produits alimentaires touchés par un dégât d'eau, à moins qu'ils ne se soient gardés dans un contenant étanche
- Produits alimentaires brûlés

Voici comment traiter certaines denrées alimentaires endommagées par l'incendie :

À jeter :

- Produits laitiers**
- Denrées sèches**, comme le sucre, les friandises, la farine, les produits céréaliers, les produits de boulangerie, les fèves, le riz et les céréales
- Produits en **verre** dotés d'un couvercle métallique à visser ou à emboîter
- Viandes et poissons** (frais ou congelés)

- Fruits et légumes** (frais ou congelés)
- Produits à usage unique** (on ne peut pas simplement essuyer l'emballage de plastique, en raison des résidus de suie)
- Produits et boissons dans des **bouteilles de plastique**
- Viandes et produits de viande** qui semblent brûlés ou partiellement cuits
- Fruits et légumes** exposés à la chaleur

À évaluer :

- Boissons alcoolisées** : contacter la Régie des alcools, des jeux et du cannabis du Manitoba pour parler de l'élimination de tout contenant de boissons alcoolisées touché par l'incendie. Si des produits doivent être jetés, les boîtes de conserve et les bouteilles pourraient être récupérées afin d'obtenir un remboursement.
- Boîtes de conserve** : jeter toute boîte de conserve déformée, qui coule, qui a été exposée à une chaleur excessive ou qui ne peut être nettoyée. Aux endroits où les dommages causés par la chaleur et les dégâts d'eau n'ont pas été importants, les boîtes de conserve peuvent être récupérées en nettoyant et en désinfectant les surfaces extérieures. Celles-ci doivent être conservées pendant environ trois semaines. À la fin de cette période, rechercher tout signe de bombage ou de fuite; dans l'affirmative, ces produits doivent être jetés.
- Boissons gazeuses en cannette** : suivre la même procédure que pour les boîtes de conserve.
- Boissons gazeuses en bouteille de verre** : Il est presque impossible de récupérer une bouteille de verre, à moins qu'elle ne soit prémunie d'une enveloppe de plastique externe ou qu'elle ne dispose d'un bouchon vissé sur le rebord.
- Si les joints de la porte du réfrigérateur ou du congélateur ne sont pas brisés ou endommagés et que le courant électrique n'a pas été coupé durant plus de deux heures, le contenu reste généralement bon pour la consommation.
- Les entrepôts du sous-sol peuvent s'inonder si les égouts ne sont pas en mesure d'acheminer la quantité d'eau déversée lors de la lutte contre l'incendie. Dans de tels cas, il faut traiter les produits alimentaires comme lors d'une inondation.

Si vous devez jeter de la nourriture :

- Consigner** le type et la quantité de nourriture, les coûts et la raison de l'élimination (en raison des assurances, des directives du ministère de la Santé, de la réglementation, etc.).
- La poser dans une zone désignée pour l'entreposage des aliments condamnés, loin de la préparation de la nourriture et de l'entreposage de l'équipement et séparée des autres produits alimentaires :
 - entreposer les produits réfrigérés qui sont à jeter dans un nouvel endroit réfrigéré et séparé des autres aliments. Garder ces aliments à des fins de crédit jusqu'à ce que le fournisseur ou le distributeur les consigne,
 - Les produits qui doivent être conservés jusqu'à ce que le distributeur crédite l'établissement doivent porter la mention « PAS À VENDRE ».

- La conserver dans un contenant à déchets fermé à l'intérieur d'une zone qui empêche soit le service au grand public, soit la contamination accidentelle de l'établissement ou d'autres aliments :
 - Les grandes quantités de nourriture doivent être prises en charge par une entreprise d'élimination des déchets dès que possible,
 - Les petites quantités de nourriture peuvent être dénaturées à l'aide d'un produit nettoyant (comme l'eau de Javel) et mis dans un contenant à déchets fermé à l'extérieur de l'établissement.

Nettoyage général (équipement de protection individuelle obligatoire)

- À jeter :**
 - tout bien qui ne peut pas être nettoyé ou désinfecté de façon efficace,
 - tout équipement alimentaire ou ustensile endommagé;
- Laver, rincer et désinfecter **les murs, les surfaces d'équipement et les ustensiles.**
- Revêtements de sol :**
 - *Tapis* : enlever les tapis ou les nettoyer à la vapeur;
 - *Autre revêtement de sol* : laver, rincer et désinfecter.

- ✓ **Lavage** : eau et détergent.
- ✓ **Rinçage** : eau propre.
- ✓ **Désinfection** : solution de chlore à 100 ppm

Construction ou rénovation

Si l'entreprise ferme à des fins de rénovation ou de réparation, il est possible que l'inspecteur de la santé publique ait à revoir les plans et que l'organisme de réglementation ait à mener une inspection en vue de la réouverture.