

Lignes directrices sur les plans d'urgence pour les établissements de restauration

Interruption des services d'eau

Si une interruption de services d'eau dans un établissement de restauration présente un risque pour la santé, procédez ainsi :

- **évaluez la situation.** Cessez immédiatement les activités si vous ne pouvez pas maintenir leur sécurité;
- **avisez l'inspecteur de la santé publique** du risque sanitaire et discutez d'une procédure temporaire que l'établissement de restauration doit respecter en cas d'interruption.

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.

Respectez 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.

Une fois les services d'eau rétablis

Le rétablissement englobe les étapes nécessaires à la réouverture et au retour à une activité normale et sécuritaire.

- Purger les conduites d'eau de l'établissement conformément aux directives de la municipalité.
- Purger le réservoir d'eau chaude et les fontaines à eau potable conformément aux instructions du fabricant.
- Rincer, nettoyer et désinfecter les conduites d'eau des appareils comme les distributeurs de boissons, de café ou de glace, les lave-verres et les lave-vaisselles. Suivre les instructions des fabricants.

- | |
|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ <i>Purge : laisser couler l'eau pendant cinq minutes</i>✓ <i>Nettoyage</i> : eau et détergent.✓ <i>Rinçage</i> : eau propre✓ <i>Désinfection</i> : solution de chlore à 500 ppm pendant une minute |
|---|