

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

Interruption du service d'électricité (panne de courant)

Si une interruption du service d'électricité 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;
- **communiquez 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.

La Section de protection de la santé du ministère de la Santé du Manitoba réagira rapidement aux événements isolés qui présentent des risques imminents 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.

Intervention en cas d'interruption du service d'électricité

En cas d'interruption du service d'électricité, déterminez les répercussions sur les autres infrastructures et services essentiels (c.-à-d. approvisionnement en eau). Le gestionnaire ou le propriétaire d'un établissement de restauration est tenu de mener des évaluations initiales et régulières pour assurer le respect des exigences en matière de salubrité des aliments.

➤ **Nourriture**

Lors de l'interruption d'un service d'électricité, aucun appareil de cuisson, de réfrigération ou de réchaud ne fonctionne. Il faut surveiller les aliments potentiellement dangereux pour assurer un contrôle de la température à l'aide du guide de sécurité pour les aliments réfrigérés ci-dessous.

Guide de sécurité pour les aliments réfrigérés : températures pour les aliments froids

Durée	De 5 à 7 °C	De 8 à 10 °C	10 °C et plus
De 0 à 2 heures	L'aliment peut se vendre	Refroidir immédiatement l'aliment à 5 °C ou moins dans un délai de deux heures.	L'aliment est invendable; le détruire.
De 2 à 3 heures	L'aliment peut se vendre, mais doit être refroidi à 5 °C ou moins dans un délai de deux heures.	Refroidir immédiatement l'aliment à 5 °C ou moins dans un délai d'une heure.	
4 heures	Refroidir immédiatement l'aliment à 5 °C dans un délai d'une heure.	L'aliment est invendable; le détruire.	
Plus de 5 heures	L'aliment est invendable; le détruire.		

- Les aliments congelés qui demeurent solides et qui ne montrent aucun signe de décongélation (c.-à-d. suintement, taches, dépréciation physique, dommages) peuvent être recongelés.

Si de la nourriture doit être jetée :

- 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.

- Les aliments à jeter peuvent être dénaturés et mis dans un contenant à déchets à l'extérieur de l'établissement.
- Tous les emballages d'aliments dénaturés doivent porter une étiquette avertissant les glaneurs que l'aliment est empoisonné.
- Les grandes quantités de nourriture doivent être prises en charge par une entreprise d'élimination des déchets dès que possible.
- Les produits qui doivent être conservés jusqu'à ce que le distributeur crédite l'établissement doivent porter la mention « PAS À VENDRE ».

Une fois le courant rétabli

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

Principaux éléments à vérifier

- Aliments : suivre le guide de sécurité pour les aliments réfrigérés ci-dessus pour les aliments potentiellement dangereux. Jeter la nourriture si la durée de l'interruption du courant est incertaine.
- **L'électricité, l'eau potable et les services de gaz** ont été entièrement rétablis.
- Tous les **disjoncteurs** ont bien été réenclenchés, le cas échéant.
- **Les appareils et les installations** fonctionnent tous correctement, y compris :
 - la réfrigération;
 - les dispositifs de réchaud;
 - le système de ventilation;
 - l'éclairage;
 - les machines à laver;
 - les installations sanitaires et de lavage des mains;
 - les pompes d'eaux d'égout;
 - les chauffe-eau.

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 examine les plans et que l'organisme de réglementation mène une inspection en vue de la réouverture.