



Réouverture d'un établissement alimentaire après un feu de forêt

Outre les dommages matériels causés par les feux, la fumée, les cendres, les produits chimiques et l'eau peuvent également endommager à la fois le bâtiment et les produits alimentaires présents sur le site.

Consultez un agent de votre compagnie d'assurance pour obtenir les renseignements nécessaires et déterminer les mesures à prendre pour préparer votre établissement à reprendre ses activités. Il pourra également vous donner les coordonnées de certaines entreprises de nettoyage et de restauration accréditées.

Vous trouverez ci-dessous les démarches les plus importantes à entreprendre une fois qu'il est SÉCURITAIRE d'entrer dans l'établissement.

Protégez-vous

- Portez de l'équipement de protection individuelle (ÉPI), dont un masque et des gants lors de l'évaluation et du nettoyage de votre établissement.
- Respectez les directives relatives à la protection respiratoire adaptées à votre situation.
- Utilisez une lampe de poche pour repérer les dangers. Si vous remarquez ou soupçonnez une source de chaleur ou de fumée, prévenez immédiatement les pompiers.
- Soyez conscients des dangers, notamment :
 - Risques de glissade et de chute en raison de structures instables ou de surfaces humides et glissantes;
 - Objets pointus comme des débris de métal, de béton ou de bois;
 - Cendres, suie et poussière de démolition;
 - Matériaux dangereux comme les produits de nettoyage pour la cuisine ou la salle de bain, les pesticides, la peinture, les batteries, et les bidons de carburant qui ont été partiellement endommagés ou détruits;
 - Bouteilles de propane pour le chauffage ou le barbecue.

Prudence à proximité des produits ignifuges et des débris laissés par le feu

- Les produits ignifuges contiennent de l'ammoniac et celui-ci peut :
 - irriter les yeux et les coupures, les égratignures et les coups de soleil
 - irriter la peau
 - causer de la toux ou une respiration sifflante

- en cas d'ingestion, provoquer des symptômes gastro-intestinaux comme des nausées, des vomissements et de la diarrhée
- La suie et les cendres peuvent provoquer des symptômes, comme :
 - l'irritation des yeux et de la peau
 - des problèmes respiratoires

Ces symptômes peuvent être importants selon le type de suie ou de cendre ou le degré d'exposition et si la personne a des problèmes respiratoires sous-jacents.

- La fumée peut irriter la peau, le nez, la gorge, les poumons et les yeux et peut provoquer une toux et une respiration sifflante. Pour en savoir plus sur les effets de la fumée de feu de forêt sur la santé, veuillez consulter le site suivant : <https://www.canada.ca/fr/sante-canada/services/publications/vie-saine/fumee-feu-foret-sante.html>.
- En cas de contact avec un produit ignifuge, de la suie, de la cendre ou de la fumée, rincez-vous abondamment les yeux avec de l'eau ou nettoyez-vous la peau avec de l'eau et du savon doux.
- Si vous présentez des symptômes respiratoires, comme de la toux, éloignez-vous de l'endroit où vous vous trouvez, utilisez un inhalateur comme indiqué dans votre ordonnance, et si vous avez du mal à respirer, consultez un médecin sans tarder.

Vérification des systèmes d'approvisionnement en services publics

- Vérifiez que les systèmes électriques; d'alimentation en eau, chaude et froide; d'évacuation des eaux usées, et de distribution de gaz fonctionnent adéquatement. Si vous n'êtes pas convaincu qu'ils sont sécuritaires, communiquez avec les fournisseurs de ces services.
- Pour en savoir plus, consultez la page Web suivante : [FAQ de Northland Utilities](#).
- N'essayez pas d'utiliser des appareils électriques ou des prises électriques qui pourraient avoir été en contact avec du feu, de l'eau ou des produits ignifuges avant qu'ils n'aient été vérifiés et autorisés à être utilisés par un électricien qualifié.

Utilisation du réseau de distribution d'eau en toute sécurité

- Laissez couler l'eau chaude et l'eau froide des robinets pendant cinq minutes pour purger tous les tuyaux. Si votre réseau d'alimentation en eau est long ou élaboré, envisagez de laisser couler l'eau plus longtemps.
- Adressez-vous au personnel responsable de l'entretien et de la surveillance de bâtiments dotés d'un réseau d'alimentation en eau plus important (par exemple, hôtel ou motel, épiceries, centres commerciaux).
- Il se peut que votre établissement fasse l'objet d'un avis d'ébullition de l'eau. Pour en savoir plus, consultez le <https://www.hss.gov.nt.ca/fr/services/avis-d%E2%80%99%C3%A9bullition-de-l%E2%80%99eau/foire-aux-questions-avis-d%E2%80%99%C3%A9bullition-de-l%E2%80%99eau-en-vigueur>.
- Avant l'ouverture de l'établissement, il n'est pas nécessaire de faire bouillir l'eau pour le nettoyer.

- Une fois l'avis d'ébullition levé :
 - Retirez tous les aérateurs ou dispositifs de filtration des robinets.
 - Laissez couler l'eau chaude et l'eau froide des robinets pendant cinq minutes pour purger tous les tuyaux. Si votre réseau d'alimentation en eau est long ou élaboré, envisagez de laisser couler l'eau plus longtemps. Vous devez effectuer cette purge même si vous l'avez effectuée avant que l'avis d'ébullition ne soit levé.
 - Enlevez les aérateurs ou les dispositifs de filtration des robinets, rincez-les pour éliminer les sédiments ou les débris qui s'y trouvent et remettez-les en place sur les robinets.
 - Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces et tout l'équipement qui ont été en contact avec l'eau du robinet pendant la période d'avis d'ébullition de l'eau.
 - Veillez à ce que l'équipement raccordé à une conduite d'eau (comme les distributeurs à boissons, les cafetières ou théières à remplissage automatique, les distributeurs d'eau chaude, les machines à glace, les machines à barbotine, les conduites des pulvérisateurs d'eau pour légumes, etc.) soit purgé, nettoyé et désinfecté avant toute utilisation, conformément aux recommandations du fabricant.
 - Rincez, purgez, nettoyez et désinfectez les réservoirs qui contenaient la source d'eau en question. Voir comment nettoyer et désinfecter un réservoir ici : https://www.maca.gov.nt.ca/sites/maca/files/resources/home_tank_cleaning.pdf.
 - Faites passer des adoucisseurs d'eau dans les systèmes en lançant un cycle de régénération avant toute utilisation, conformément aux recommandations du fabricant.
 - Remplacez les filtres de tous les dispositifs de filtration d'eau des robinets et purgez les accessoires conformément aux instructions du fabricant.
 - Les chauffe-eau et les systèmes de chauffage à eau chaude pourraient devoir être vidés d'une partie de leur eau pour éliminer les sédiments.

Élimination des produits alimentaires abîmés et insalubres

- Pendant un feu, les aliments peuvent être abîmés par des températures inappropriées, de la fumée, des cendres, de la suie, des produits chimiques ignifuges, de l'eau et par la perte d'électricité.
- Jetez les aliments conservés dans les réfrigérateurs ou les glacières si la température est passée au-dessus de 4°C à un moment donné. Veuillez noter que la température a pu dépasser 4°C lors d'une coupure de courant, puis revenir à 4°C.
- Jetez tout aliment avarié, même si la température du réfrigérateur est restée à 4 °C en permanence.
- Jetez les aliments et les articles qui ont été exposés à la chaleur, aux cendres, aux produits chimiques, à la suie, à l'eau et à la fumée, y compris :
 - les aliments conservés dans les réfrigérateurs, les congélateurs, les armoires, les tiroirs et les contenants;
 - les aliments dans des contenants ouverts;
 - Les aliments emballés, notamment dans du papier, des boîtes en carton, du plastique ou du cellophane;
 - les bouteilles et les pots à couvercle dévissable ou serti, ou à capsule couronne;

- les articles et les ustensiles à usage unique, y compris les articles emballés individuellement dans du plastique;
 - les boîtes de conserve endommagées, bosselées ou bombées.
- Nettoyez et désinfectez les aliments ou les boissons en conserve qui ont été exposés à la fumée uniquement;
- Utilisez des poubelles et des bacs appropriés lorsque vous jetez des produits alimentaires pour limiter les odeurs et éviter d'attirer des insectes ou des animaux nuisibles;
- Faites le suivi des aliments que vous jetez, car ces informations pourraient être nécessaires à des fins d'assurance. Communiquez avec votre compagnie d'assurance pour connaître les conditions et les exigences particulières;
- Respectez les directives locales en vigueur concernant les endroits où les déchets alimentaires peuvent être jetés;
- Communiquez avec votre compagnie d'assurance pour savoir si vous devez remplacer votre réfrigérateur ou votre congélateur ou si vous êtes couvert pour en acquérir un nouveau;
- Si vous souhaitez conserver votre réfrigérateur ou votre congélateur, nettoyez-le, désinfectez-le et désodorisez-le une fois les aliments avariés jetés. Pour ce faire :
 - D'abord, débranchez le réfrigérateur et le congélateur.
 - Rincez les bobines électriques ou les compresseurs du réfrigérateur et du congélateur, ou nettoyez-les en soufflant de l'air.
 - Pour nettoyer l'intérieur des appareils, utilisez de l'eau et du savon, puis rincez à l'eau potable.
 - Désinfectez l'intérieur avec un mélange d'eau de Javel et d'eau (1 cuillère à café d'eau de Javel à usage domestique pour 4 tasses d'eau).
 - Laissez les portes du réfrigérateur et du congélateur ouvertes pour leur permettre de sécher.
 - Dès que l'appareil est sec, rebranchez-le.
 - Attendez que la température intérieure de votre réfrigérateur ait atteint 4°C avant de le remplir à nouveau d'aliments.
 - Attendez que la température de votre congélateur ait atteint -18°C avant de le remplir à nouveau d'aliments.

Propreté des bâtiments et des installations

- Lors du nettoyage et de l'assainissement, assurez-vous de porter un équipement de protection, notamment des lunettes, un masque et des gants pour vous protéger de tout résidu inconnu.
- Communiquez avec un professionnel pour nettoyer vos conduits et systèmes de ventilation.
- Utilisez un aspirateur équipé d'un filtre à air HEPA qui bloque les particules de cendres. Changez-le souvent.
- Jetez tous les matériaux absorbants (tapis, cloisons sèches, etc.) qui ont été endommagés par l'eau ou le feu. Si votre établissement a été endommagé par l'eau provenant des systèmes d'extinction des feux ou des activités de lutte contre les feux, surveillez la prolifération de moisissure.

- Lavez soigneusement toutes les surfaces intérieures de l'établissement, notamment les planchers, les murs, les fenêtres et les plafonds, à l'aide d'une solution détergente (d'eau propre chaude et de produit détergent) et rincez-les pour éliminer le détergent et les débris.
- Nettoyez à la vapeur les tapis, les rideaux et les meubles. Changez l'eau fréquemment.

Propreté et désinfection de l'équipement

- Débranchez et rincez les bobines électriques et les compresseurs de vos réfrigérateurs et congélateurs.
- Nettoyez et désinfectez les réfrigérateurs, glacières et congélateurs. Vous trouverez des indications sur les solutions désinfectantes ci-dessous.
- Assurez-vous que tous les contenant réfrigérés (réfrigérateurs et glacières) puissent maintenir une température inférieure ou égale à 4°C.
- Utilisez un lave-vaisselle commercial ou un évier à trois compartiments pour laver, rincer et désinfecter l'équipement et les ustensiles à l'eau potable. Assurez-vous que les lave-vaisselle atteignent les températures nécessaires aux concentrations requises de désinfectant.
- Avant de laver l'équipement et les ustensiles dans les lave-vaisselle, effectuez trois cycles lavage-rinçage-désinfection à vide. Cette opération permet de purger les conduites d'eau et de nettoyer et désinfecter l'intérieur du lave-vaisselle.
- Nettoyez et désinfectez minutieusement tout l'équipement de production alimentaire, notamment les machines à glaçons, les comptoirs de préparation et les trancheuses à viande.
- Nettoyez et désinfectez soigneusement tous les éviers avant de les utiliser.
- Assurez-vous que tous les appareils fonctionnent, conformément aux spécifications du fabricant. Le feu peut avoir gravement endommagé certains d'entre eux, lesquels devront être réparés ou remplacés.

Solutions désinfectantes

Le nettoyage et la désinfection permettent d'enlever les débris et la suie, et d'éliminer les micro-organismes et les résidus chimiques nocifs susceptibles de présenter un risque pour la sécurité alimentaire. La première étape consiste à éliminer la saleté, la poussière et les résidus. Le nettoyage de l'équipement et des surfaces à l'aide d'un produit nettoyant inerte (par exemple, du savon à vaisselle) et d'eau permettra aux désinfectants d'éliminer plus efficacement les bactéries nocives.

Voici certains désinfectants chimiques :

- Eau de Javel d'une concentration de 100 à 200 ppm (environ une cuillère à soupe d'eau de Javel dans un gallon d'eau potable), ou
- Ammonium quaternaire à une concentration de 200 ppm, ou
- Autres désinfectants approuvés.

Avant l'ouverture au public

- Vérifiez que toutes les vitrines réfrigérées et les réfrigérateurs, et toutes les chambres froides sont en mesure de garder en permanence une température adéquate. Les appareils de réfrigération doivent conserver les aliments à une température inférieure à 4°C, et les

congélateurs doivent conserver les aliments congelés en tout temps. Assurez-vous que ces appareils peuvent maintenir une température adéquate avant d'y placer des denrées alimentaires.

- Vérifiez que tout l'équipement utilisé pour préparer les aliments (par exemple, cuisson, refroidissement et réchauffement des aliments) fonctionne conformément aux spécifications ou aux instructions du fabricant.
- Assurez-vous que les lavabos fonctionnent, et qu'il y a du savon pour les mains et des serviettes en papier.

Communiquez avec un agent de santé environnementale par courriel à l'adresse Environmental_Health@gov.nt.ca ou par téléphone au 867-767-9066, poste 49262.