

Salubrité de l'eau



L'eau est essentielle dans l'industrie alimentaire en tant qu'ingrédient ou dans le cadre d'un processus. On peut l'utiliser pour diverses opérations, dont la fabrication des aliments, le nettoyage, la fabrication de glace et la production de vapeur. Les transformateurs d'aliments doivent s'assurer que l'eau et les réseaux d'alimentation en eau de leurs établissements sont salubres et conformes aux règlements provinciaux et aux directives nationales de qualité.

Contaminants de l'eau

- Agents biologiques : agents pathogènes entériques (bactéries, virus et protozoaires)
- Processus chimiques : déversements de produits chimiques, mauvaise utilisation des pesticides, déchets mal éliminés
- Agents physiques : particules en suspension de sable fin, d'argile et de sels ayant précipité qui peuvent nuire à l'efficacité de la désinfection et de la purification de l'eau
- Les concentrations maximales acceptables pour les contaminants biologiques, chimiques et physiques sont établies par Santé Canada dans les *Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada – Tableau sommaire* [Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada – Tableau sommaire](#)
- L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) recommande aux transformateurs de tester leurs sources d'approvisionnement en eau une fois par an pour vérifier la présence de bactéries et deux fois par an pour vérifier la présence de produits chimiques afin de s'assurer qu'elles respectent les règlements provinciaux et les directives nationales de qualité.

- Les transformateurs d'aliments doivent disposer d'un système qui garantit leur utilisation d'eau salubre et potable dans la production alimentaire. Une approche consiste à tester l'eau. Parmi les étapes des tests ou de l'analyse de la salubrité de l'eau :

Échantillonnage de l'eau

L'eau dans une installation alimentaire doit être testée à partir de différentes sorties. Un échantillon d'eau d'au moins 100 millilitres est requis. Lorsqu'ils prélèvent des échantillons, les transformateurs d'aliments doivent :

- Faire couler l'eau des robinets ou des tuyaux pendant au moins trois minutes avant de la recueillir dans des bouteilles stériles.
- Transporter rapidement les échantillons d'eau au laboratoire d'essai certifié dans les 24 heures. Dans la mesure du possible, conserver l'échantillon au réfrigérateur ou utiliser des blocs réfrigérants.
- Vérifier les paramètres microbiens et chimiques des échantillons d'eau.

Tests microbiens

- *E. coli* est l'indicateur le plus spécifique de la contamination fécale et de la présence possible d'agents pathogènes dans l'eau. La limite acceptable pour les coliformes et *E.*

coli dans l'eau utilisée dans la production alimentaire est **aucun détectable par 100 millilitres**, en vertu des

Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada [Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada](#)

- Si les résultats microbiens sont positifs (> zéro pour 100 millilitres), les transformateurs d'aliments doivent prendre des mesures correctives immédiates.

Tests chimiques

- Le test chimique doit inclure : le pH, les métaux lourds, les pesticides, le chlore résiduel, la dureté de l'eau, le fer et les nitrates.
- Pour une liste complète des recommandations actuelles concernant les paramètres chimiques, consultez la section fournissant de l'information sur les limites chimiques et physiques des Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada à l'adresse : [Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada](#)
- Une liste des laboratoires qui fournissent des services d'analyse est disponible dans la section sur les laboratoires et les analyses du site Web de l'Initiative de salubrité des aliments : manitoba.ca/agriculture/food-safety/at-the-food-processor/laboratories-and-testing.html.

Réseaux d'alimentation en eau dans une installation alimentaire

- Assurez-vous qu'il n'y a aucun risque de contamination potentielle au sein de l'installation alimentaire. Les tuyaux d'alimentation en eau doivent rester propres.

- Conservez des schémas de plomberie complets et à jour de l'usine de transformation des aliments (qui situent l'eau potable, les gicleurs et le système d'égout) pour éviter la contamination croisée.
- Empêchez la saleté ou l'eau contaminée de s'écouler vers une source propre. Les dispositifs de prévention d'écoulement de retour peuvent aider à maintenir la propreté de l'eau.
- Concevez des réseaux d'alimentation en eau qui fournissent de l'eau à la température et à la pression requises pour la transformation des aliments, le matériel de nettoyage et les installations sanitaires des employés dans une usine de transformation des aliments.

Documentation

- Il est important de surveiller la qualité de l'eau utilisée dans votre installation.
- Incluez les procédures d'échantillonnage de l'eau (par exemple, les modes d'échantillonnage, la fréquence, les emplacements d'échantillonnage) dans une procédure d'exploitation normalisée (PNE) écrite.
- Tenez des registres des résultats microbiens et chimiques. Ces registres prouvent que l'eau est salubre.
- Les registres sont particulièrement utiles en cas de rappel ou de vérification.

Réglementation sur l'eau du Manitoba

Pour plus d'information sur les lois et règlements provinciaux sur l'eau, consultez l'adresse : https://manitoba.ca/sd/water/drinking-water/acts_regulations/index.fr.html

Pour de plus amples renseignements sur la salubrité des aliments, veuillez communiquer avec la Direction de la salubrité et de l'inspection des aliments à l'adresse foodsafety@gov.mb.ca.