

1.11 QUALITÉ DE L'EAU

Au sein d'un établissement de restauration collective, l'eau est utilisée directement comme un aliment (eau de boisson, glaçons, préparations telles que les soupes et sauces), pour le lavage et/ou la cuisson des aliments, pour le lavage des matériels et des locaux, des mains, du linge, etc. Elle peut donc être une source directe de contamination ou un vecteur de contamination pour les denrées alimentaires.



QUEL(S) OBJECTIF(S) DE QUALITÉ(S) ?

Toutes les eaux utilisées au sein d'un établissement de restauration collective pour la boisson, pour la production alimentaire, pour l'hygiène corporelle et pour l'entretien des matériels et des locaux doivent répondre aux critères de qualité de l'eau potable ou « eau destinée à la consommation humaine » (EDCH).

L'exploitant est responsable de la qualité de l'eau depuis le point de raccordement au réseau public jusqu'au point d'utilisation. A ce titre, il lui revient de procéder à une surveillance de la qualité de l'eau.

Le code de la Santé Publique n'interdit pas l'utilisation d'une eau adoucie, au titre d'un traitement complémentaire, en tant qu'eaux destinées à la consommation humaine (EDCH), sous réserve que ce traitement soit, d'une part, mis en œuvre et entretenu dans le respect des prescriptions de ce même code et, d'autre part, d'informer et de proposer aux consommateurs un accès à une eau de réseau sans traitement complémentaire. Les eaux adoucies sont plutôt recommandées et utilisées pour des usages techniques (prévention du tartre pour certains matériels et équipements).

Les eaux embouteillées (eaux minérales, eaux de source) relèvent d'une réglementation spécifique définie par le ministère de la santé.

Les eaux chaudes sanitaires, souvent soumises à des traitements chimiques anticorrosion, ne doivent pas être incorporées dans des préparations alimentaires.

L'utilisation d'une ressource privée en eau (forage) doit avoir fait l'objet d'une autorisation préfectorale de distribution en tant qu'eau de consommation humaine (EDCH). L'arrêté d'autorisation définit notamment un programme d'analyses de la qualité de l'eau distribuée. Le contrôle de sa mise en œuvre relève des agences régionales de santé (ARS).

Si un réseau ou une installation (toilettes) délivrent de l'eau non potable (récupération d'eau de pluie), ils sont strictement séparés du réseau d'EDCH et ces différents réseaux doivent être repérés de façon explicite. Des précautions doivent être prises afin de minimiser le risque d'erreur dans l'emploi de chaque type d'eau.

COMMENT VEILLER À LA QUALITÉ DE L'EAU ?

ENTRETIEN COURANT DES ÉQUIPEMENTS

Les équipements positionnés en partie terminale du réseau de distribution d'eau (embouts, douchettes, fontaines) doivent être maintenus en bon état d'entretien (remplacés dès que nécessaire) et hygiénique (application de dispositions préétablies selon le plan de nettoyage et de désinfection).

Les fontaines à eau et machines à glaçons, les équipements de traitement de l'eau du type adoucisseurs et filtres divers doivent faire l'objet d'une maintenance spécifique, selon les directives du fabricant.

MAINTENANCE DES INSTALLATIONS

Les opérations de maintenance préventive peuvent concerner les réseaux de distribution ou d'évacuation, les clapets anti-retour, les disconnecteurs, etc. En pratique, une planification est établie et appliquée, en tenant compte de l'analyse des dangers, du type de réseau, de la spécificité du matériel.

Des précautions sont nécessaires lors de branchements sur le réseau d'adduction d'eau potable, surtout si les matériels ne disposent pas de dispositifs anti-retour. Une attention particulière est accordée au sens de branchement des systèmes équipés de pompes).

Enfin, si plusieurs réseaux coexistent dans l'établissement, il faut éviter tout risque de retour d'eau du réseau alimenté par une ressource privée ou recyclée (utilisation des eaux pluviales pour les toilettes) vers le réseau public d'eau potable. Cette configuration est prise en compte dans la surveillance de la mise en œuvre du PMS.

BRAS MORTS ET ZONES DE STAGNATION

Lorsque tout ou partie du bâtiment est mis hors service (fermeture estivale, travaux dans une pièce), la reprise d'activité doit être précédée d'une purge du réseau dans les locaux concernés.

La même vigilance est nécessaire lorsqu'un bras mort est identifié, c'est-à-dire un tronçon de réseau en impasse, où l'eau ne circule plus.

STOCKAGE DES EAUX EMBOUTEILLÉES

L'entreposage des eaux embouteillées est effectué dans un local sec et propre, assurant une protection contre les excès climatiques (gel, forte chaleur).

Les conditions d'entreposage limitent le risque de contamination de l'eau par des substances qui en modifient les caractéristiques organoleptiques. En particulier, est proscrit l'entreposage à proximité de produits chimiques volatils comme les hydrocarbures ou certains produits d'entretien.

La gestion du stock doit permettre de respecter autant que possible la date de durabilité minimale (DDM) de ces denrées.



Crédit photo : Ministère de la santé

ARCHIVES

- Facture de la consommation d'eau ou attestation de raccordement au réseau public
- En cas d'utilisation d'une ressource privée, arrêté d'autorisation et résultats des analyses périodiques

Pour aller plus loin ...

- Règlement (CE) n° 853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, annexe II, chapitre VII
- Dossier « Eaux » du ministère de la santé : <https://solidarites-sante.gouv.fr/sante-et-environnement/eaux/>
- Note DGS/SD7A/2005/334/DGAL/SDSSA/C2005-8008 relative aux conditions d'utilisation des eaux et suivi de leur qualité dans les entreprises du secteur alimentaire traitant des denrées animales et d'origine animale en application du code de la santé publique, article R. 1321-1 et suivants