

FICHE TECHNIQUE : QUALITÉ DE L'EAU

EAU DE CONVOYAGE ET DE NETTOYAGE

Les fournisseurs de fruits et de légumes frais utilisent de l'eau pour toutes sortes de raisons (nettoyage de l'équipement et des produits, hygiène, etc.) et de diverses façons. Il est important d'évaluer la qualité de l'eau puisqu'elle peut être un vecteur de contamination d'origine biologique ou chimique.

Q : Dois-je analyser l'eau de rinçage final, même si l'analyse de l'eau du puits est correcte ou si j'utilise l'eau de la municipalité?

R : Oui, l'eau de rinçage final doit être analysée et prélevée à la sortie de l'équipement de rinçage, même si vous utilisez l'eau de la municipalité ou si vous avez fait analyser votre source d'eau. Avec le temps, les bactéries peuvent se développer dans les buses, les conduites d'eau, l'équipement de nettoyage et les boyaux, et éventuellement contaminer l'eau qui y circule. Si l'analyse de l'eau prélevée de l'équipement de rinçage indique une contamination alors que la source d'eau est propre, vous devez nettoyer les buses, l'équipement et les boyaux avec un désinfectant, comme de l'eau de Javel.

Par contre, certains agents d'assainissement peuvent endommager les pièces d'équipement fragiles. Vérifiez auprès de votre fournisseur, consultez les instructions du fabricant ou l'étiquette du désinfectant pour vous assurer que ce dernier est adéquat pour l'usage que vous souhaitez en faire.

Q : Est-ce que l'ajout de chlore ou d'un autre désinfectant à mon eau de lavage permet d'éliminer toutes les bactéries à la surface des produits frais?

R : Non. Le fait de traiter l'eau de lavage pour la rendre potable vous assure qu'elle demeure propre et qu'elle ne contamine pas le produit. Toutefois, bien que l'eau puisse aider à éliminer certains contaminants, vous ne pouvez pas vous fier à l'eau ni au désinfectant pour éliminer toutes les bactéries présentes à la surface des produits frais. C'est pourquoi il est important de réduire le risque de contamination à toutes les étapes de la chaîne de production.



Q : Avec le temps, il faut que j'ajoute plus de chlore dans mon bassin de trempage/lavage pour obtenir le même potentiel d'oxydoréduction (rH) ou taux de chlore libre. Pourquoi?

R : Vous devriez probablement changer votre eau plus souvent. Si votre bassin contient beaucoup de saletés ou de débris végétaux, le chlore est utilisé bien plus rapidement. Le fait de changer votre eau plus souvent ou d'installer un système de filtration pour éliminer une partie de la matière organique peut aider à réduire la quantité de chlore que vous devez utiliser pour garder votre eau propre. Vous devriez aussi vérifier les piles ou la calibration de votre rH-mètre. (Remarque : certains rH-mètres ne peuvent être calibrés.)



Q : Pourquoi dois-je contrôler la température de mes produits et de mon eau de lavage?

R : Certains fruits et légumes peuvent absorber l'eau. C'est ce qui arrive lorsque vous submergez des fruits et légumes chauds dans l'eau froide. La différence de température crée un effet de succion et l'eau est absorbée par les fruits ou légumes. Si celle-ci contient des contaminants, ils seront absorbés par les fruits et légumes et ne pourront être éliminés. Vous devez donc contrôler la température de l'eau et des produits en refroidissant les fruits et légumes ou en augmentant la température de l'eau ou en la traitant pour qu'elle demeure potable. Le fait de faire les deux ne peut qu'améliorer la salubrité et la qualité des fruits et des légumes.

CANADAGAP[®]

Programme CanadaGAP
245, place Menten, bureau 312
Ottawa (Ontario) • K2H 9E8
Tél. : (613) 829-4711 • Téléc. : (613) 829-9379
info@canadagap.ca • www.canadagap.ca