

Fiche pratique : Quelles sont les normes d'hygiène à respecter pour la mise à disposition de l'eau du robinet dans les salles de réunion ?

- Existe-t-il des normes d'hygiène à suivre lorsque de l'eau est versée dans des bouteilles d'eau à l'air libre en début de journée pour des réunions et laissée sur la table telle quelle ?
- Existe-t-il des alternatives : bouteilles d'eau réutilisables fermées ?

Lors de réunions de travail, les employés ont l'habitude d'avoir à leur disposition de l'eau potable, en plus du café, pour se désaltérer. La solution la plus écologique est d'opter pour l'eau du robinet. Selon le Brudalex 2.0¹, les administrations publiques ont désormais l'obligation d'avoir recours à l'eau de distribution depuis le 1er juillet 2023 et de servir les boissons (à l'exception des vins et spiritueux), et donc également l'eau, dans du matériel de restauration réutilisable depuis le 1er janvier 2023. L'eau du robinet est la plus couramment servie dans des carafes, mais est-ce la meilleure façon de conserver l'eau du robinet, pour une réunion par exemple ? Existe-t-il des alternatives ? Et quelles sont les normes d'hygiène à respecter lorsque l'eau du robinet est proposée au travail ?

Cette fiche tente d'y répondre en abordant les points suivants :

- Ce que nous dit l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire.
- Les éléments à prendre en compte pour proposer de l'eau en carafe lors des réunions.
- Quelles alternatives à la carafe d'eau dans les réunions et les événements ?
- Information supplémentaire : à quelles réglementations se référer en matière d'hygiène de l'eau ?

1. Ce que nous dit l'Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

L'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire) énumère des exigences de base en matière de traitement, d'utilisation ou de transport de l'eau potable dans une circulaire relative au contrôle de la qualité des eaux dans le secteur des denrées alimentaires (27 juin 2024)².

Les exigences pertinentes dans le cadre de la mise en bouteille d'eau pour les salles de réunion sont les suivantes :

- L'utilisation de récipients en contact avec l'eau, et leurs consommables s'il y en a (filtres, cartouches, etc.), doivent être **compatibles avec la réglementation des matériaux en contact avec les denrées alimentaires** ;
- Les récipients en contact avec l'eau doivent être **entretenus selon les prescriptions du fabricant**. Il faut également noter qu'en cas d'utilisation de cartouches, filtres, etc., il est

¹<https://environnement.brussels/pro/reglementation/obligations-et-autorisations/brudalex-regles-de-gestion-des-dechets-pour-la-transition-vers-une-economie-circulaire>

²https://favv-afscs.be/sites/default/files/circ-omz/1140519/20240627_FR_clean_circ_controle_eau_V07.pdf



également nécessaire de changer et d'entretenir régulièrement ces accessoires, en respectant les fréquences prescrites par le fabricant ;

- En cas d'utilisation de **substances chimiques** dans le traitement de l'eau pour la rendre potable, il faut s'assurer qu'elles ne représentent **aucun risque pour la santé** des consommateurs et que le dosage respecte le mode d'emploi du fabricant pour une utilisation alimentaire ;
- En cas de **désinfection de l'eau**, il faut absolument utiliser des biocides dont la substance active est autorisée au niveau européen et en Belgique pour le type d'utilisation prévue. Pour la désinfection de l'eau, il s'agit d'un biocide de type 5 : chlore gazeux, hypochlorite de sodium, etc. Le site internet du SPF DGEM (<https://biocide.be/fr/biocides>) délivre une liste des biocides autorisés.

2. Les éléments à prendre en compte pour proposer de l'eau en carafe lors des réunions



2.1 Vers quel contenant se tourner ?

Il est d'abord nécessaire de s'assurer que les contenants utilisés pour conserver l'eau sont compatibles avec les denrées alimentaires. Le **logo**³ ci-dessous garantit la **neutralité du produit au contact d'aliments** selon l'utilisation qui en est faite.



Il est également préférable **d'éviter de stocker l'eau du robinet dans des bouteilles en plastique**. En effet, malgré le fait que les industriels sont obligés de respecter des limites réglementaires en matière de migration des composés du contenant dans l'eau, le chlore présent dans l'eau du robinet peut réagir avec le plastique du récipient. Par précaution, il est donc préférable d'opter pour des récipients en verre, céramique ou en inox qui sont plus résistants au chlore et l'acidité éventuelle de l'eau du robinet⁴.



Finalement, il est conseillé de se tourner vers **des récipients fermables** pour éviter le développement de micro-organismes risquant de se développer dans le cas où l'eau reste exposée à l'air libre. De plus, un récipient fermé permet d'empêcher les poussières de s'infiltrer⁵.

³https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/reglement_1935_2004_materiaux_fr.pdf

⁴<https://www.anses.fr/fr/content/eau-de-boisson-bonnes-pratiques-de-consommation>

⁵https://www.pseau.org/outils/ouvrages/amca_aimf_guide_des_bonnes_pratiques_dans_les_domaines_relatifs_a_L_hygiene_et_a_L_assainissement_2013.pdf





2.2 Quelques conseils à appliquer avant de consommer l'eau du robinet

Il est recommandé de laisser un peu l'eau couler jusqu'à ce qu'elle soit fraîche avant de la boire car une eau chaude peut contenir des bactéries. Avant consommation, il est également recommandé de laisser l'eau s'aérer de manière à faire disparaître l'odeur éventuelle du chlore, et de laisser la carafe au frigo au moins 20 minutes.



2.3 Où conserver le récipient rempli d'eau ?

L'air n'est pas le seul facteur favorisant le développement des bactéries dans l'eau : la chaleur et la lumière sont des facteurs également importants à prendre en considération. Si possible, il est donc conseillé de stocker les contenants remplis d'eau au réfrigérateur⁶ ou dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur et de la lumière.



2.4 Quel délai de consommation à respecter ?

Il est recommandé de consommer l'eau contenue dans les récipients au réfrigérateur dans les 24 à 48h⁷. Dans le cadre des événements et réunions, il est préférable de changer l'eau dans les 24h pour éviter la prolifération des bactéries, en particulier s'il n'y pas de réfrigérateur à disposition ou de zone sec et à l'abri de la lumière où conserver les carafes.



2.5 Comment nettoyer correctement les contenants ?

Comme le mentionne l'AFSCA, les contenants doivent être entretenus régulièrement selon les prescriptions des fabricants. Il est recommandé de laver les récipients d'eau du robinet après chaque utilisation..

Il est également préférable d'opter pour un lavage au lave-vaisselle car la température de l'eau, de 55°-60° C⁸, est idéale pour éliminer les bactéries.

Quelles étapes à suivre pour nettoyer les contenants au lave-vaisselle ?



- Commencez par vous assurez que le contenant est compatible avec le lave-vaisselle.
- Démontez le récipient si besoin.
- Mettez au lave-vaisselle en vous assurant que le détergent est bien dosé, que le lave-vaisselle est fonctionnel et que la température est suffisante (environ 60°C). Idéalement, si le lave-vaisselle dispose de cette option, le rinçage prévu dans le cycle du lavage doit être réalisé à une température d'environ 82°C.
- Laissez égoutter et sécher le récipient à l'air libre.

⁶<https://www.cieau.com/eau-du-robinet-connaître-les-bons-gestes-et-ceux-qui-faut-éviter/#:~:text=A%20commencer%20par%20la%20conservation,%C3%A9viter%20le%20d%C3%A9veloppement%20de%20bact%C3%A9ries.>

⁷<https://www.anses.fr/fr/content/eau-de-boisson-bonnes-pratiques-de-consommation>

⁸Source : Point 13 [Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca](#)



Quelles étapes à suivre pour nettoyer les contenants à la main ?



- Commencez par démonter le récipient si besoin ;
- Rincez le contenant à l'eau chaude pour éliminer les résidus (prélavage) ;
- Ensuite, immergez le contenant dans une eau chaude et ajoutez le détergent en respectant le dosage indiqué.
- Si besoin, utilisez une éponge ou une brosse/écouvillon pour atteindre tous les coins du récipient.
- Rincez soigneusement le contenant avec une eau chaude pour éliminer les résidus de savon.
- Laissez le contenant égoutter et sécher à l'air libre.

- Assurez-vous de changer régulièrement les éponges et autres ustensiles utilisés pour le nettoyage.
- Evitez d'utiliser des linges à vaisselle pour sécher le contenant car il pourrait contaminer à nouveau celui-ci.
- Avant utilisation, contrôlez que l'intérieur du contenant est propre.

Autres options :

Nettoyage des récipients avec des vinaigre blanc ou du bicarbonate de soude.

Lavage avec du vinaigre blanc

- ☞ Remplissez le récipient de vinaigre blanc et d'eau.
- ☞ Laissez tremper toute la nuit, puis rincez-le dans de l'eau chaude.

Lavage au bicarbonate de soude

- ☞ Versez une cuillère à café de bicarbonate de soude dans le récipient et remplissez le reste avec de l'eau.
- ☞ Laissez tremper toute la nuit, puis rincez-le avec de l'eau chaude.



2.6 Former le personnel

Finalement, il est conseillé de former le personnel en contact avec les récipients ainsi que le personnel chargé du nettoyage. Assurez-vous que le personnel a les mains propres avant de manipuler les récipients et informez-le sur l'hygiène des récipients :

- ✓ Se laver les mains avant de toucher les récipients ;
- ✓ Ne pas mettre ses mains ou sa bouche en contact avec l'embout des récipients ;
- ✓ Bien refermer les couvercles pour éviter la prolifération des bactéries ;
- ✓ S'assurer de nettoyer régulièrement et correctement les récipients avant de les réutiliser ;
- ✓ Quand c'est possible, conserver les récipients remplis au réfrigérateur et à l'abri de la lumière.



En résumé

- Assurez-vous d'opter pour des récipients fermables.
- Conservez les récipients remplis d'eau, si possible, au réfrigérateur à l'abri de la chaleur et de la lumière.
- Respectez les délais de consommation de l'eau : consommation dans les 24 à 48h.
- Nettoyez correctement et régulièrement les récipients et assurez-vous de leur propreté avant utilisation.
- Formez et conscientisez le personnel à propos de l'hygiène des récipients d'eau.

3. Quelles alternatives à la carafe d'eau dans les réunions et les événements ?

3.1 La fontaine à eau

La mise en place d'une fontaine à eau dans chaque salle de réunion, avec des gobelets réutilisables ou des verres d'eau à disposition pour se servir, peut être une solution pour remplacer les carafes à eau classiques. Cependant, il ne s'agit pas de la solution la moins coûteuse.



Source: site Castalie

Exemples de fournisseurs proposant des fontaines à eau :

- ❖ Aquaclaro
- ❖ Aqualex
- ❖ BIBO
- ❖ Castalie
- ❖ Culligan
- ❖ EcoAqua
- ❖ Elis Belgique
- ❖ Exquado
- ❖ Robinetto

3.2 La bouteille d'eau avec couvercle/bouchon



Une autre solution moins coûteuse consiste à opter pour des carafes d'eau qui offrent la possibilité d'être fermées avec un bouchon de manière à éviter la prolifération des bactéries.



Source: <https://ecoaqua.be/contenants/>

Exemples de fournisseurs proposant des carafes d'eau avec couvercle/bouchon :

- ❖ EcoAqua
- ❖ Bowigo
- ❖ Krosno
- ❖ Pimp My Bottle
- ❖ Sans-BPA

4. Information supplémentaire : à quelles réglementations se référer en matière d'hygiène de l'eau ?

L'AFSCA mentionne que l'opérateur qui produit et utilise de l'eau potable doit se conformer à la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires prescrites par le règlement (CE) n°852/2004, à l'arrêté royal du 14 novembre 2003 et au règlement (CE) n°178/2002. En ce qui concerne le contrôle de la qualité de l'eau potable, c'est à l'arrêté royal du 14 janvier 2002 qu'il faut se référer.

Dans le règlement (CE) n°852/2004, le chapitre V précise que les articles en contact avec les denrées alimentaires doivent être nettoyés ou désinfectés de manière fréquente et suffisante pour éviter le risque de contamination. Le chapitre XII mentionne la nécessité d'instruire, d'encadrer et de former les manutentionnaires de denrées alimentaires en matière d'hygiène alimentaire.

L'arrêté royal, du 14 janvier 2002, *relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires*, spécifie dans ses obligations générale l'interdiction d'utiliser de l'eau qui n'est pas salubre et propre. Cela signifie que les eaux doivent satisfaire divers paramètres mentionnés dans l'arrêté royal (annexes I et II).⁹

Dans l'article 7 de l'arrêté royal, il est également mentionné que l'exploitant a l'obligation d'établir des programmes de contrôle de l'eau, si besoin en concertation avec les autorités compétentes (AFSCA).

⁹https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/kb_ar_14_01_2002fr_nl.pdf

Les exigences en matière de contrôles des paramètres, devant faire l'objet d'un contrôle de routine, sont les suivantes (annexe IV de l'arrêté royal)¹⁰ :

PARAMETRES MICROBIOLOGIQUES	Remarques
Teneur en germes totaux à 22 °C et à 37 °C	A 37 °C : seulement nécessaire pour les eaux mises dans le commerce en bouteilles ou en containers
Bactéries coliformes	
<i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>)	
<i>Clostridium perfringens</i> (y compris les spores)	Seulement nécessaire si les eaux proviennent d'eaux superficielles ou sont influencées par celles-ci (1).
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Seulement nécessaire pour les eaux mises dans le commerce en bouteilles ou dans des conteneurs.
PARAMETRES CHIMIQUES	Remarques
Aluminium	Seulement nécessaire lorsqu'il est utilisé comme agent de floculation (1).
Ammonium	
Couleur	
Conductivité	
Concentration en ions hydrogène (pH)	
Fer	Seulement nécessaire lorsqu'il est utilisé comme agent de floculation (1).
Nitrates	
Nitrites	Seulement nécessaire lorsque la chloramination est utilisée comme traitement désinfectant (1).
Odeur	
Saveur	
Turbidité	
Chlore libre résiduel	Seulement nécessaire en cas de traitement de l'eau à l'hypochlorite de soude ou au chlore gazeux

Source : Arrêté royal du 14 janvier 2002

Références

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) (2024). Circulaire relative au contrôle de la qualité des eaux dans le secteur des denrées alimentaires. https://favv-afsca.be/sites/default/files/circ-omz/1140519/20240627_FR_clean_circ_controle_eau_V07.pdf

Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) (2024). Guide pour l'instauration d'un système d'autocontrôle dans le secteur Horeca. https://favv-afsca.be/sites/default/files/G-023_v2_fr_11-01-2024.pdf

Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) (2020). Eau de boisson : bonnes pratiques de consommation. <https://www.anses.fr/fr/content/eau-de-boisson-bonnes-pratiques-de-consommation> . Consulté le 22 février 2024.

Aquawal (2007). L'eau du robinet et la santé. https://www.inbw.be/sites/default/files/brochures/infos_conseils/L%27eau%20du%20robinet%20et%20la%20sant%C3%A9.pdf .

¹⁰https://www.health.belgium.be/sites/default/files/uploads/fields/fpshealth_theme_file/kb_ar_14_01_2002fr_nl.pdf



Janvier 2025

Arrêté Royal du 14 janvier 2002 relatif à la qualité des eaux destinées à la consommation humaine qui sont conditionnées ou qui sont utilisées dans les établissements alimentaires pour la fabrication et/ou la mise dans le commerce de denrées alimentaires.

Association des Maires de Centrafrique (AMCA) & Association internationale des maires francophones (AIMF) (2013). Guide des bonnes pratiques dans les domaines relatifs à l'hygiène et à l'assainissement.

Journal officiel de l'Union européenne (2004). Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Marillys Macé – interview avec Figaro Madame (2021). <https://madame.lefigaro.fr/cuisine/reutiliser-sa-bouteille-bouilloire-plastique-les-erreurs-a-eviter-avec-l-eau-150119-163065>. Consulté le 22/04/2024.

