

## BUREAU DU MÉDECIN-HYGIÉNISTE EN CHEF

### LES ALIMENTS TOUCHÉS PAR LES INONDATIONS

Les pratiques de manutention sécuritaire des aliments font partie intégrante du quotidien, surtout en cas d'urgence. Il faut inspecter soigneusement tous les aliments et ne pas manger ce qui, selon vous, n'apparaît pas sécuritaire. Les aliments avariés ne présentent pas nécessairement des signes de contamination. **N'oubliez pas de les jeter, en cas de doute.**

#### Des conseils pour protéger vos aliments pendant une panne d'électricité

Lors du traitement des aliments réfrigérés et congelés après une panne d'électricité, jetez les aliments dégelés qui sont restés à la température ambiante pendant au moins deux heures, ainsi que ceux ayant une couleur ou une odeur manifestement inhabituelle.

- Un congélateur plein gardera les aliments congelés pendant environ 48 heures, alors qu'un congélateur à moitié plein les conservera congelés pendant environ 24 heures.
- Un réfrigérateur dont la porte reste fermée gardera les aliments au frais pendant de quatre à six heures.
- Les aliments périssables qui sont restés à une température de plus de 4 °C (40 °F) pendant moins de deux heures peuvent être consommés immédiatement ou cuits et consommés immédiatement.
- Des blocs de glace peuvent être utilisés pour garder la température des réfrigérateurs et des congélateurs à un niveau sécuritaire. Assurez-vous que la glace provient d'une source sûre.
- La décongélation partielle et la recongélation des aliments peuvent réduire la qualité de certains d'entre eux, mais leur consommation ne pose aucun risque. Ne recongelez pas les aliments, sauf s'ils ont encore des cristaux de glace ou semblent sortir du réfrigérateur au toucher (4 °C 40 °F).
- Si vous savez que la panne d'électricité durera plus de 48 heures, vous pouvez déplacer les aliments périssables à un autre endroit qui a un réfrigérateur ou un congélateur en bon état de fonctionnement.
- Ne placez pas d'aliments à l'extérieur, qu'ils soient congelés ou non, même en plein hiver, sauf s'ils sont entreposés dans une glacière contenant de la glace. Par temps ensoleillé, placez la glacière à l'ombre, au besoin.

#### Des conseils sur les aliments emballés

Il faut jeter les aliments dont l'emballage est abîmé, qu'il soit écrasé, bosselé, profondément rouillé, troué, percé, gonflé ou qu'il présente des fuites.

- Seuls les aliments préparés à des fins commerciales dans des boîtes à conserve, des pots ou des sachets scellés, hermétiques et imperméables à l'eau peuvent être utilisés de façon sécuritaire. Assurez-vous de les inspecter, les nettoyer et les désinfecter soigneusement avant de les utiliser en suivant les procédures suivantes :
  - Si possible, enlevez les étiquettes des boîtes de conserve et des sachets à cause du risque de contact possible avec de la saleté ou des bactéries. Assurez-vous de ne pas oublier de les réétiqueter en indiquant la date de péremption avec un marqueur permanent.
  - Une fois les étiquettes enlevées, les boîtes à conserve peuvent être lavées et rincées, puis désinfectées en les submergeant dans une solution d'eau de Javel diluée, soit 5 ml (ou 1 c. à thé) d'eau de Javel dans 750 ml (ou 3 tasses) d'eau, pendant deux minutes.
  - Laissez sécher à l'air tous les boîtes à conserve, les pots et les sachets nettoyés pour prévenir toute contamination lorsque les contenants sont ouverts.

### **Quand il faut jeter les aliments**

Ne mangez pas de nourriture qui a été en contact avec des déchets d'origine animale, des produits chimiques, l'eau des crues, la neige et la glace, ainsi que la terre et les saletés.

Il faut jeter les contenants des préparations pour nourrissons, les boîtes de carton de jus, les conserves maison et les contenants de lait qui sont entrés en contact avec l'eau des crues ou des matières dangereuses.

### **Lavez, rincez et désinfectez**

- L'équipement, les surfaces, la vaisselle et les ustensiles servant à la préparation des aliments devraient être nettoyés et rincés, puis désinfectés en les submergeant dans une solution d'eau de Javel diluée, soit 5 ml (ou 1 c. à thé) d'eau de Javel dans 750 ml (ou 3 tasses) d'eau, pendant deux minutes.
- Il est important de bien les laisser sécher à l'air avant de les ranger.
- Après avoir suivi ces étapes, il faut faire bouillir pendant 2 minutes les ustensiles servant à alimenter les nourrissons avant de les utiliser.