

ALIMENTACTION

En matière de qualité des aliments

COMMENT FAIRE FACE AUX



Chaque année, des régions du Québec sont touchées par des sinistres tels des inondations, des pannes d'électricité, des incendies, etc.

Pour prévenir les méfaits occasionnés dans ces circonstances et pour faire face à leurs conséquences, voici quelques conseils destinés au public consommateur et aux exploitantes et exploitants d'établissements alimentaires.

Les préparatifs

Si vous appréhendez une évacuation, préparez des provisions d'eau et de nourriture pour au moins trois jours. Entreposez-les dans un endroit facile d'accès en cas d'évacuation d'urgence.

Privilégiez des aliments faciles à transporter, nutritifs et prêts à manger, comme les produits céréaliers, les craquelins et les aliments en conserve qui ont un contenu élevé en eau. Évitez les aliments salés qui accroissent la soif.

Les aliments ne doivent pas exiger de réfrigération, de préparation ni de cuisson ; les aliments en conserve ne requièrent pas de cuisson, d'eau, ni de préparation spéciale.

L'entreposage

- Bien emballer tous les aliments.
- S'assurer que les contenants sont fermés hermétiquement.
- Vérifier les aliments afin de détecter des signes de détérioration.
- Les conserver dans un endroit sec et frais.

Si vous avez des réserves d'aliments au sous-sol ou dans les pièces susceptibles d'être touchées, déplacez-les dans d'autres pièces.

En cas de panne d'électricité

Dans le cas de panne d'électricité d'une durée de plus de 6 heures, les aliments périssables (viandes crues ou cuites, mayonnaise, sauces à base de mayonnaise, produits laitiers, œufs) entreposés dans le réfrigérateur doivent être jetés. Dans un congélateur bien isolé et bien rempli, les aliments peuvent se conserver pendant environ trois jours. Les aliments sont sécuritaires lorsqu'ils contiennent encore des cristaux de glace.

Conseils concernant l'utilisation de l'eau à des fins de consommation

- Si vous doutez que l'eau provenant du robinet soit potable, prenez soin de la faire bouillir au moins vingt minutes avant de la consommer. Ainsi, vous serez à l'abri de toute source de contamination.
- En pareilles circonstances, il est préférable d'utiliser de l'eau embouteillée pour la consommation, la préparation des aliments, le lavage des fruits et légumes, la préparation de glace et le brossage des dents.
- Dans le cas où il n'y a aucune alimentation en eau dans votre résidence, vous pouvez vous approvisionner à un point de distribution d'eau. Cette eau est potable, car elle provient d'un site protégé.

Assurez-vous alors que vos contenants sont propres et étanches, et maintenez-les fermés.

Après le sinistre

Lorsque vous regagnez votre domicile ou votre établissement alimentaire, vérifiez d'abord si vos appareils de réfrigération et de congélation fonctionnent ou s'il y a des signes évidents d'arrêt prolongé de fonctionnement. Des odeurs nauséabondes ou la présence d'eau dans la partie inférieure des appareils en sont des indices. Vérifiez aussi s'il y a présence de liquides (eau ou jus d'aliments) qui auraient été répandus dans le fond du congélateur ou qui auraient imbibé le fond des emballages.

Si vos appareils ne fonctionnent pas ou s'il y a des signes de décongélation importante, détruisez tous les produits périssables. Les consommer peut présenter un risque pour la santé.

Si vos appareils de réfrigération ont fonctionné normalement, voici quelques recommandations :

- Jetez les aliments qui ont atteint leur date d'expiration.
- Vérifiez la qualité des aliments périssables (viandes, pain, œufs, fromages, légumes, fruits, etc.). Jetez tous ceux qui présentent des signes de détérioration, tels que moisissures et mauvaises odeurs.

S'il n'y a pas eu d'interruption de votre congélateur ou si l'interruption a duré moins de 24 heures, les aliments qui s'y trouvent sont toujours propres à la consommation.

Si la décongélation est partielle (présence de givre sur la surface des emballages), les aliments peuvent être conservés.

En ce qui a trait aux aliments non réfrigérés, vous devez prendre certaines précautions s'il y a eu de l'eau dans vos résidences. Tous les aliments non emballés qui sont entrés en contact avec l'eau devront être jetés. Seuls les aliments gardés dans un emballage hermétique et lavable peuvent être conservés. Jetez les boîtes de conserve endommagées ou gonflées.

Assurez-vous de bien nettoyer et désinfecter la vaisselle et les ustensiles. Pour ce faire, utilisez 15 ml (une cuillerée à table) d'eau de Javel dans un litre (environ 32 oz) d'eau potable.

Rappelez-vous qu'on ne doit prendre aucun risque avec des aliments suspects. En cas de doute, il vaut mieux les détruire.

