

LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS ET DE L'EAU EN CAS DE PANNE D'ÉLECTRICITÉ

Le temps que votre domicile soit à nouveau approvisionné en électricité, une bonne partie des aliments frais et non congelés dans votre domicile ne seront plus salubres, même s'ils ont été réfrigérés. Des bactéries nocives causent la détérioration rapide de nombreux aliments, surtout lorsqu'il fait chaud.

Que faire du contenu de votre **congélateur**? Tenez compte de ce qui suit :

- Sans électricité, un congélateur vertical ou horizontal qui est plein gardera les aliments congelés pendant environ deux jours. S'il n'est qu'à moitié plein, il gardera les aliments congelés pendant un jour.
- Pressez les emballages d'aliments. Si vous sentez des cristaux de glace ou entendez le crissement de cristaux de glace, l'aliment n'est que partiellement dégelé et peut être recongelé. Si les aliments sont partiellement dégelés mais n'ont pas atteint la température ambiante, il est recommandé de les utiliser immédiatement ou de les recongeler.
- Ne goûtez jamais des aliments pour vérifier s'ils sont détériorés. « *En cas de doute, jetez-les!* » Les aliments gâtés n'ont pas nécessairement un mauvais goût.
- Les viandes, les produits laitiers, les œufs, les poissons, les fruits de mer, les fromages fondus, les viandes emballées sous vide et les produits contenant les aliments précédents doivent tous être jetés s'ils ont été à une température supérieure à 4 °C (40 °F) pendant plus de quatre heures.
- Faites attention au jus de viande crue. Jetez tous les aliments (y compris d'autres viandes) qui sont entrés en contact avec du jus de viande crue. Les aliments à teneur élevée en protéines sont très susceptibles de se détériorer et favorisent la croissance d'organismes qui causent des maladies.
- N'oubliez pas que le fait de congeler et de recongeler des aliments ne détruit pas les organismes qui causent des maladies.

Que faire du contenu de votre **réfrigérateur**? Tenez compte de ce qui suit :

- Lorsque des aliments réfrigérés se réchauffent, deux choses peuvent se produire : la croissance d'organismes qui causent la détérioration des aliments, ou la croissance d'organismes qui causent des maladies. Vous ne pouvez pas déterminer si un aliment est salubre ou gâté en l'examinant, en le goûtant ou en le sentant.
- Sans électricité, un réfrigérateur gardera les aliments froids pendant une période allant de quatre à six heures. Afin que les aliments restent froids pendant cette période, gardez la porte fermée autant que possible.
- Si la température extérieure est de 4 °C (40 °F) ou moins, vous pouvez entreposer des aliments en dehors de votre maison, soit dans un garage, une remise ou tout autre emplacement qui est protégé des animaux, des eaux de ruissellement et de la neige. Mettez les aliments dans des contenants et couvrez-les bien afin de les protéger.
- Les viandes, les produits laitiers, les œufs, les poissons, les fruits de mer, les fromages fondus, les viandes emballées sous vide et les produits contenant les aliments précédents doivent tous être jetés s'ils ont été à une température supérieure à 4 °C (40 °F) pendant plus de quatre heures. Les aliments à teneur élevée en protéines sont très susceptibles de se détériorer et favorisent la croissance d'organismes qui causent des maladies.
- Les aliments tels que les cornichons, le ketchup, la sauce de soja et la moutarde se conservent plus longtemps à des températures plus chaudes.
- Ne goûtez jamais des aliments pour vérifier s'ils sont salubres. « *En cas de doute, jetez-les!* » Les aliments insalubres n'ont pas nécessairement un mauvais goût ni une mauvaise odeur.

Comment jeter les aliments détériorés

- Jetez les aliments détériorés dans des contenants étanches. Placez les contenants dans un endroit frais, hors de la portée des chiens, des chats et d'autres animaux.

Pensez à la propreté durant une panne d'électricité

- Lavez-vous les mains à l'eau et au savon avant et après la manipulation et la préparation des aliments. S'il n'y a pas d'eau chaude, lavez-vous les mains à l'eau froide et au savon pendant deux minutes, ou utilisez un désinfectant pour les mains.
- Nettoyez les surfaces avec une solution d'eau de Javel composée d'une cuillerée à thé (5 mL) d'eau de Javel et de trois tasses (750 mL) d'eau.

SALUBRITÉ DE L'EAU

- Si vous utilisez l'eau de votre puits pour les besoins de votre ménage ou de votre entreprise de services d'alimentation, sachez qu'une panne d'électricité entraînera normalement l'arrêt de la pompe à eau. Utilisez une autre source d'eau salubre, telle que de l'eau embouteillée commerciale, ou suivez les directives données ci-dessous pour le traitement de l'eau.
- Si vous avez une génératrice de secours, utilisez l'eau comme vous le faisiez avant la panne d'électricité. Assurez-vous que tout système de purification d'eau que vous utilisez (par exemple, un dispositif à rayons ultraviolets) continue aussi de fonctionner.
- Si vous vous inquiétez de la salubrité de votre eau, utilisez une autre source d'eau ou traitez l'eau en ayant recours à l'une des méthodes suivantes :

1. Ébullition de l'eau

- Amenez l'eau à forte ébullition et laissez-la bouillir ainsi **pendant au moins une minute** (l'eau doit bouillonner rapidement).
- **Si vous utilisez un barbecue au gaz pour faire bouillir l'eau, ne l'utilisez qu'à l'extérieur.** Lors d'une panne d'électricité, il ne faut jamais utiliser des appareils qui fonctionnent à l'essence ou au charbon de bois (tels qu'une génératrice, un gril ou un réchaud de camping) à l'intérieur de la maison, au sous-sol ou au garage, ni près d'une fenêtre. Le monoxyde de carbone qui se dégage de ces appareils peut s'accumuler dans la maison et intoxiquer les personnes et les animaux qui s'y trouvent.

2. Traitement de l'eau

- Si vous ne pouvez pas faire bouillir de l'eau, ajoutez six gouttes d'eau de Javel à usage domestique (achetée récemment, non parfumée et contenant de 4 à 6 p. 100 de chlore) à chaque gallon (4,54 litres) d'eau. Mélangez bien et laissez l'eau reposer pendant 30 minutes avant de l'utiliser. Si vous prévoyez utiliser cette eau pour préparer de la préparation pour nourrissons, couvrez l'eau d'un essuie-tout (en papier) propre ou d'un couvercle non ajusté, puis laissez-la reposer toute la nuit, dans une glacière ou au réfrigérateur, avant de l'utiliser. Cela permettra à l'eau de Javel de faire effet, puis de se dissiper pour ne pas altérer le goût de la préparation pour nourrissons.
- Vous pouvez aussi traiter l'eau du robinet avec des comprimés pour purifier l'eau, que vous pouvez acheter à votre pharmacie. Suivez les directives données sur l'étiquette. Sans couvrir l'eau, laissez-la reposer toute la nuit, dans une glacière ou au réfrigérateur. Cela permettra au produit de faire effet, puis de se dissiper avant l'utilisation de l'eau.

Pour de plus amples renseignements, veuillez communiquer avec votre inspecteur de la santé publique

au 705-474-1400 ou au 1-800-563-2808.