



Fiche de renseignements

ENTREPOSAGE SANS RISQUE DES ALIMENTS

Frais? Congelés? Ou de longue conservation? Les aliments sont entreposés dans les supermarchés de manière à maintenir leur qualité et à conserver leur salubrité. Une fois que le consommateur retire un produit alimentaire de l'étagère ou du refroidisseur, il est responsable de faire en sorte que celui-ci soit transporté et entreposé de manière adéquate au foyer. S'il n'entrepose pas l'aliment de manière adéquate, les bactéries qu'il contient risquent de se multiplier et de causer une intoxication alimentaire si l'aliment est consommé.

Au supermarché

- Choisissez les aliments en conserve ou sec en premier. Mettez les produits réfrigérés/congelés et les aliments fins chauds dans votre panier à provisions en dernier.
- N'achetez pas de boîtes de conserve dont le couvercle est gonflé, qui fuient ou sont enfoncées au niveau du serti ou du rebord.
- Emballez la viande et la volaille dans des sacs de plastique doubles pour empêcher la contamination croisée par une fuite de jus sur d'autres aliments.
- Vérifiez que les oeufs ne sont pas fissurés ni sales.

Pendant le transport au foyer

- Les aliments contenant des bactéries qui peuvent causer des intoxications alimentaires ne peuvent être conservés dans la « zone de danger » (au-dessous de 60 °C ou de 140 °F ou au-dessus de 4 °C ou de 40 °F) pendant plus de deux heures. Les bactéries se multiplient rapidement et peuvent atteindre des concentrations dangereuses à cette étape.
- Lorsque vous avez terminé vos achats alimentaires, rendez-vous directement chez vous. Si ce n'est pas possible, placez les aliments périssables dans une glacière jusqu'à ce que vous arriviez chez vous.

Entreposage des aliments à longue durée de conservation

- Entrepochez les aliments non ouverts, les conserves et les produits très acides (comme le ketchup, la moutarde et le vinaigre) dans un endroit propre et sec où la température n'est ni trop chaude (supérieure à 100 °F) ni trop froide. Après ouverture, réfrigérez tous les aliments qui doivent être gardés froids.
- Ne consommez pas les aliments contenus dans des conserves ou des pots qui sont endommagés.

Entreposage des aliments réfrigérés

Même si les aliments sont réfrigérés pour en prolonger la fraîcheur et empêcher la multiplication des bactéries, ils ne peuvent être gardés indéfiniment dans le réfrigérateur. Une fois qu'un aliment a une apparence ou une odeur douteuse, il devrait être jeté. Suivez les conseils qui suivent pour aider à maintenir la salubrité des aliments réfrigérés :

- Maintenez la température à au plus 4 °C ou 40 °F pour empêcher la multiplication des bactéries.
- Entrez les oeufs dans leur carton sur une tablette, et non dans la porte.
- Gardez les produits de viande et de volaille dans leur emballage original. La réduction des manipulations réduit les risques de contamination croisée.
- Gardez votre réfrigérateur propre pour éviter la contamination croisée par des aliments renversés ou gâtés.
- Ne laissez pas la viande ou les jus de viande et de volaille crues contaminés d'autres aliments dans le réfrigérateur.

Entreposage des aliments congelés

- Gardez les aliments à -18 °C (0 °F) arrête la multiplication des bactéries, mais ne tue pas les bactéries déjà présentes.
- Les aliments peuvent être dégelés sans risque dans le réfrigérateur, sous le robinet d'eau froide ou dans le four à micro-ondes. Si vous dégelez des aliments au four à micro-ondes, cuisez-les immédiatement.
- Les aliments congelés au début de leur durée de conservation auront meilleur goût que ceux congelés vers la fin de cette période.
- Les aliments qui ont subi des brûlures par le froid (secs par endroit) peuvent être consommés sans risque (mais ne goûteront peut-être pas très bon).

Renseignements sur la durée de conservation des produits alimentaires

- La durée de conservation est le temps pendant lequel un produit non ouvert restera sain et conservera son goût, sa valeur nutritive et toutes autres qualités revendiquées par le fabricant, pourvu que l'aliment soit entreposé dans des conditions adéquates.
- Les fabricants et les détaillants sont chargés de déterminer la durée de conservation des aliments qu'ils fabriquent et vendent.
- Les renseignements sur la durée de conservation ne sont pas une garantie de la salubrité du produit.

Pour en savoir davantage sur les intoxications alimentaires et les méthodes de manipulation sans risque des aliments, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse www.inspection.gc.ca.

P0234E-01

Septembre 2001

