



Agence canadienne
d'inspection des aliments

Canadian Food
Inspection Agency

Mesures d'urgence liées à la salubrité des aliments



Canada 

Soyez prêts en cas d'urgence

Assurez-vous que votre famille et vous-mêmes êtes prêts à faire face aux situations d'urgence ; c'est une approche qui pourrait sauver des vies. La connaissance des bonnes pratiques de manipulation des aliments est l'un des éléments importants de la préparation aux urgences, qui peut prévenir les toxi-infections alimentaires en cas de catastrophes naturelles, d'accidents ou d'incidents provoqués intentionnellement.

Tenez-vous au courant des événements naturels susceptibles de se produire dans votre région qui pourraient se transformer en situation d'urgence, comme les tempêtes hivernales et autres risques liés à l'hiver, les tornades, les tremblements de terre ou les glissements de terrain, les pannes de courant, les inondations et les accidents de grande envergure comme les déversements de produits chimiques. Malheureusement, aucun pays n'est à l'abri du terrorisme. Soyez conscients des dangers que pourrait représenter un geste intentionnel et surveillez les directives émises par les autorités officielles.

Préparez un plan et une trousse d'urgence

Élaborez un plan d'urgence pour votre foyer et préparez une trousse pour la maison et votre véhicule. Souvenez-vous qu'en cas de catastrophe ou d'incident, les secours peuvent prendre jusqu'à trois jours pour vous rejoindre. Il est toujours important d'adopter de bonnes pratiques de manipulation et de préparation des aliments pour prévenir les toxi-infections alimentaires, mais les réserves alimentaires peuvent devenir contaminées, endommagées ou altérées lors des situations d'urgence.

Une trousse d'urgence devrait contenir un approvisionnement de trois jours d'eau potable : quatre litres par personne, par jour, pour la

consommation, la cuisson et le nettoyage. Elle peut également contenir un approvisionnement de trois jours d'aliments non périssables placés dans des contenants scellés hermétiquement ainsi que le matériel et les ustensiles appropriés. Parmi les autres articles qu'il serait utile d'avoir sous la main, en plus des aliments, mentionnons un ouvre-boîte, un décapsuleur, de la vaisselle et des ustensiles, du savon désinfectant et de l'eau de Javel, un réchaud portatif et le combustible approprié, des allumettes, des gants de cuir pour manipuler les objets chauds ainsi qu'une scie pliante ou une hache pour préparer du bois, s'il y en a, pour se chauffer ou cuisiner.

Conseils sur la salubrité des aliments en cas d'urgence

Lors d'une catastrophe naturelle ou d'une situation d'urgence, prenez soin d'inspecter soigneusement tous les aliments et ne consommez pas ceux que vous croyez avariés. Souvenez-vous, **en cas de doute, jetez les aliments**. Vérifiez si les aliments de votre réfrigérateur et de votre congélateur semblent altérés. Demandez aux détaillants et aux restaurateurs les mesures mises de l'avant lors de pannes de courant. Préparez-vous en suivant ces quelques conseils en matière de salubrité des aliments.

Soyez conscients des risques de contamination par les bactéries et les matières dangereuses

- Jetez toutes les viandes fraîches et leurs produits, et tous les aliments, y compris les aliments emballés qui ont été contaminés par l'eau, la neige et la glace provenant d'inondations, les produits chimiques, les excréments d'animaux, la terre, la saleté ou toute substance étrangère provenant de l'extérieur. La contamination peut se produire si des bactéries ou d'autres matières dangereuses entrent en contact avec les aliments. Même si les aliments semblent secs, ils peuvent quand même ne pas être salubres.



- Les aliments contenus dans des bocaux ou des bouteilles de verre ou de plastique peuvent se révéler insalubres, car des matières dangereuses peuvent s'infiltrer par les couvercles de ces contenants et provoquer la contamination.
- Les aliments mis en conserve à la maison dans des contenants de verre qui ont été en contact avec des matières dangereuses peuvent être contaminés et devenir insalubres.
- Seuls les aliments contenus dans des contenants scellés hermétiquement, comme les boîtes métalliques, les boîtes de jus et les emballages de repas lyophilisés, sont salubres. Cependant, ces contenants doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés avant usage. Les contenants bombés ou endommagés sont jugés dangereux et devraient être jetés.



- Les aliments peuvent être conservés dans le réfrigérateur pendant une période de quatre à six heures. Si possible, placez de la glace dans le réfrigérateur, le bac à glace ou la glacière pour garder temporairement les aliments périssables à une basse température.

• Si vous savez que la panne durera un certain temps, transportez dans la mesure du possible vos aliments dans le congélateur d'un ami ou d'un membre de la famille.

- Jetez tout aliment décongelé qui est demeuré à la température ambiante pendant deux heures ou plus ou tout aliment qui est d'une couleur étrange ou qui présente une odeur anormale. Rappelez-vous que les aliments contaminés par des bactéries ne dégagent pas toujours une mauvaise odeur ou ne montrent pas nécessairement des signes d'altération. **En cas de doute, jetez les aliments.**
- Les aliments qui contiennent encore des cristaux de glace ou qui semblent à la température du réfrigérateur peuvent être recongelés. Si des aliments crus ont dégoutté lors de la décongélation, nettoyez et désinfectez les surfaces que ces aliments ont touchées. Ne réutilisez pas les torchons tant qu'ils n'auront pas été nettoyés et désinfectés.
- Assurez-vous que tous les aliments sont entreposés de manière à les protéger contre les animaux de compagnie, les insectes et les rongeurs.

Conseils de désinfection

- Les contenants peuvent être nettoyés par lavage dans une solution détergente concentrée et ensuite immergés dans une faible solution d'eau de Javel pendant deux minutes, puis séchés à l'air pour prévenir toute contamination à l'ouverture.
- Il est préférable de désinfecter tout le matériel et tous les plats, ustensiles et surfaces servant à la préparation des aliments avec une solution d'eau de Javel diluée (5 ml/1 c. à thé dans 750 ml/3 tasses d'eau) et de les laisser sécher à l'air. N'empilez pas les articles les uns sur les autres, car les bactéries peuvent se multiplier dans l'eau ainsi emprisonnée.

Aliments congelés et réfrigération

- La congélation freine la croissance des bactéries. Dans un congélateur vertical ou horizontal qui n'est pas ouvert, les aliments restent congelés pendant environ 24 heures lors d'une panne de courant.



Pour plus de renseignements sur les toxi-infections alimentaires et les pratiques 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 ou composez le 1 800 0-Canada (1 800 622-6232) ATS : 1 800 926-9105 pour obtenir de l'information sur les autres programmes et services du gouvernement du Canada.