



Fiche de renseignements

FAITS CONCERNANT LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS : L'INONDATION

La manipulation et la préparation des aliments sont toujours importantes dans la prévention des toxi-infections alimentaires, mais une inondation peut causer des dégâts susceptibles d'accroître le risque de telles maladies. Il est recommandé de suivre les conseils qui suivent sur la manipulation sans risque des aliments pendant et après une inondation.

Conseils généraux sur la salubrité des aliments en cas d'inondation

- Après une inondation, la meilleure chose à faire est de jeter tous les aliments (y compris les aliments emballés) qui ont été contaminés par l'eau d'inondation. Même si l'aliment semble sec, il peut quand même ne pas être salubre.
- Jetez les poissons, les viandes, les volailles et les fruits et légumes frais qui ont été en contact avec les eaux d'inondation. De même, les aliments contenus dans des bocaux ou des bouteilles de verre ou de plastique peuvent se révéler insalubres, car l'eau d'inondation peut s'introduire par les couvercles de ces contenants et provoquer la contamination.
- Inspectez soigneusement les aliments après une inondation. En effet, la contamination peut se produire si des bactéries présentes dans l'eau d'inondation viennent en contact avec les aliments.
- Seuls les aliments contenus dans des boîtes métalliques scellées et hermétiques sont complètement salubres, mais ces boîtes doivent être soigneusement nettoyées et désinfectées avant usage.
- Elles peuvent être nettoyées par lavage dans une solution détergente concentrée et ensuite immergées dans une faible solution d'eau de javel (5 ml/1 c. à thé d'eau de javel dans 750 ml/3 tasses d'eau) pendant 2 min pour prévenir toute contamination à l'ouverture de la boîte.
- Les boîtes bombées ou endommagées sont jugées être dangereuses et inutilisables, et elles devraient être jetées immédiatement.
- Les aliments mis en conserve à la maison dans des contenants de verre qui sont venus en contact avec l'eau d'inondation ne sont pas salubres. Il est donc conseillé de jeter ces aliments et la partie plate du couvercle. Les bocaux vides peuvent être stérilisés pour utilisation future.

Désinfection

- Il est préférable de désinfecter à l'eau très chaude à 77 °C (170 °F) tout le matériel qui est entré en contact avec l'eau d'inondation.
- Désinfectez avec une solution d'eau de javel diluée (5 ml/1 c. à thé dans 750 ml/3 tasses d'eau) les planches à découper en bois ou en plastique ainsi que votre surface de travail.
- Les machines à trancher et à broyer doivent être nettoyées puis désinfectées avant d'être réutilisées pour éliminer toute bactérie sur leur surface.

Équipement de séchage

- L'étape finale la plus importante consiste à laisser sécher à l'air les surfaces et l'équipement lorsque vous rangez l'équipement propre.
- Ne laissez pas une planche à découper humide reposer sur une autre. En effet, les bactéries peuvent se multiplier dans l'eau ainsi emprisonnée.
- Laissez sécher à l'air les ustensiles et la vaisselle avant de les ranger.
- Si vous soupçonnez que vos équipements et ustensiles sont devenus contaminés pendant l'entreposage, lavez-les et désinfectez-les juste avant de les utiliser, même si vous les avez déjà nettoyés ou désinfectés auparavant.

Pour de plus amples renseignements sur les toxi-infections alimentaires et les bonnes pratiques de manipulation des aliments, visitez le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse www.inspection.gc.ca