

CONSERVATION DES ALIMENTS À LA SUITE D'UNE PANNE D'ÉLECTRICITÉ OU D'UNE INONDATION : QUOI GARDER ET QUOI JETER !

À la suite d'une panne d'électricité ou d'une inondation, il est important pour les consommateurs de trier et de sélectionner avec soin les aliments qui sont demeurés dans le réfrigérateur et le congélateur, afin d'éviter les intoxications alimentaires.

Réfrigérateur

Le **thermomètre** est l'outil idéal et indispensable pour vérifier la température de votre réfrigérateur. Celle-ci doit se situer **entre 0°C et 4°C**. Ainsi, les aliments qui y sont entreposés vont demeurer froids pendant **environ de quatre à six heures**, suivant le volume d'aliments et à la condition de ne pas ouvrir la porte de l'appareil durant une panne électrique.

Pour toute panne d'une durée de plus de six heures, un ménage s'impose parmi les aliments entreposés dans le réfrigérateur lorsque l'électricité revient. Pour ce faire, référez-vous au tableau suivant.

Aliments réfrigérés		
Catégories	À conserver ¹	À jeter
Produits laitiers	Fromage à pâte ferme en bloc (cheddar, suisse, mozzarella, etc.), parmesan, fromage en tranches, fromage fondu, beurre, margarine	Lait, lait maternisé (contenant ouvert), crème, fromage à pâte molle, fromage à la crème
Fruits et légumes	Fruits et légumes frais entiers, jus de fruits pasteurisés	Jus de légumes (contenant ouvert), jus de fruits non pasteurisés, légumes cuits ou légumes crus préparés
Salades préparées		Toutes les salades contenant de la viande, de la volaille ou du poisson, pâtes alimentaires, légumes cuits, salades de choux
Viandes, volailles, poissons et fruits de mer		Tous les plats cuisinés, crus ou cuits, à base de viande, de volaille ou de poisson
Soupes et sauces		Toutes les soupes et les sauces faites de jus de viande, soupes en crème
Oeufs		Oeufs en coquille, oeufs liquides, mets et desserts à base d'oeuf (quiches, crèmes pâtisseries)
Desserts	Tartes aux fruits cuites, gâteaux, muffins, biscuits	Desserts avec crème, crèmes pâtisseries
Pâtes alimentaires		Pâtes cuites, sauces pour pâtes alimentaires, pâtes fraîches
Tartinades	Confitures, gelées, marmelade, tartinades sucrées, beurre d'arachide	
Condiments	Relish, moutarde, ketchup, mayonnaise commerciale, sauce à salade, sauce BBQ, sauce à tacos, vinaigrettes commerciales, olives, marinades	Mayonnaise maison, sauce tartare, raifort, sauce aux huîtres, ail dans l'huile

¹ Lorsque des aliments présentent des signes de détérioration, il est préférable de les jeter.

Congélateur

De façon générale, un congélateur en bon état et rempli à pleine capacité peut conserver les aliments congelés pendant **48 heures**, pourvu qu'il soit resté fermé. Un congélateur à demi rempli conserve les aliments congelés pendant **24 heures**. On doit également considérer la température de la pièce où se trouve le congélateur : plus la pièce est fraîche, meilleur sera le maintien de la température interne du congélateur.

Pour ce qui est de l'unité de congélation combinée au réfrigérateur, sa capacité de conserver les aliments congelés est beaucoup moins grande. De ce fait, la décongélation de ces aliments est plus rapide.

Lorsque l'électricité est de retour, il faut vérifier l'état de décongélation des aliments.

Ainsi, les aliments partiellement décongelés, qui présentent du **givre** sur la surface de leur emballage, peuvent être recongelés si le centre de l'aliment est encore dur.

Les aliments **crus** décongelés dont la température est demeurée à 4°C ou moins peuvent être cuits immédiatement pour une consommation rapide ou être recongelés une fois cuits.

Les aliments **totalemt décongelés** tels que les fromages à pâte dure en bloc, les produits de boulangerie (pain, muffins, pâte à pain, gâteaux sans garniture, tartes aux fruits, biscuits), les jus de fruits pasteurisés et les fruits peuvent être recongelés si les contenants sont intacts.

Enfin, les **aliments périssables complètement décongelés** doivent être jetés s'ils ont été exposés à une température supérieure à 4°C. Les aliments considérés comme périssables sont notamment :

- les viandes;
- les volailles;
- les poissons et les fruits de mer;
- les produits laitiers;
- les œufs;
- les mets préparés qui en contiennent, qu'ils soient crus ou cuits.

Inondation

À la suite d'une inondation, il faut jeter toutes les denrées alimentaires, périssables ou non, ayant été en contact avec l'eau de l'inondation.

Si vous n'avez pas manqué d'électricité et que vos aliments n'ont pas été en contact avec l'eau des crues, le *Thermoguide* peut vous aider à déterminer quel aliment garder ou jeter.

Rappelez-vous qu'il n'y a aucun risque à prendre avec des aliments qui présentent des signes de détérioration ou qui ont une apparence suspecte. En cas de doute, il vaut mieux les détruire.

Pour plus ample information, communiquez avec la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments (DGSAIA) en composant sans frais le 1 800 463-5023.