

# TRUCS ET ASTUCES POUR PRÉSERVER LA NOURRITURE : APRÈS UNE TEMPÊTE OU UNE COUPURE DE COURANT

Le perte de nourriture est un réel enjeu en cas de coupure de courant. Afin de limiter les risques de maladies, le Bureau de la santé de l'État du Maryland et l'Agence de contrôle des aliments (Office of Food Control) émettent les recommandations suivantes pour les résidents qui subissent une coupure de courant ou qui ont été victimes d'une inondation.

- Les denrées périssables sans réfrigération (ou congélation) et soumises à une température supérieure à 40° F / 4° C pendant plus de deux heures, doivent être jetées. Cela concerne : la viande, le lait, les yaourts, les œufs, la mayonnaise, les sauces à base de crème, les pâtes fraîches et les desserts.
- Les denrées qui peuvent être conservées à sans réfrigération pendant **une durée limitée** sont : les fromages à pâte dure (cheddar, gruyère, provolone, parmesan) ; le beurre et la margarine ; les fruits en conserve et les jus de fruits ; le beurre de cacahuètes, les gelées et les confitures ; la moutarde et les sauces à base de vinaigre ; les viennoiseries comme les petits pains, les muffins, les bagels et les gaufres ; et les herbes fraîches, les épices et les légumes crus.
- Il est possible de replacer les denrées au congélateur si vous pouvez constater la présence de cristaux de glace sur la surface des produits et s'ils sont toujours froids et durs au toucher. Cela concerne : la viande, les fruits de mer, les jus, les plats cuisinés, les produits à base d'œufs, les fromages, les légumes, les pâtisseries et les plats surgelés.
- Jetez tous les aliments ayant été en contact avec les eaux de crue **même les aliments en conserve**. Lavez minutieusement tous les ustensiles de cuisine, les casseroles, les assiettes, etc., ayant été en contact avec les eaux de crue. Lavez-les à l'eau chaude avec du savon. Désinfectez-les en les faisant bouillir dans de l'eau propre ou en les plongeant dans une bassine contenant une solution désinfectante composée de 1 cuillère à café d'eau de Javel pour un litre d'eau (1/4 de gallon) pendant 15 minutes.
- Lorsque vous vous débarrassez de denrées avariées, placez-les dans un sac plastique doublé et noué. Jetez le sac dans les poubelles réservées à l'épreuve des animaux et des oiseaux.
- Il est établi qu'un congélateur n'ayant pas été ouvert et rempli à moitié préserve la nourriture jusqu'à 24 heures. Un congélateur plein, non ouvert, la conserve pendant 48 heures.
- Faites preuve de bon sens lorsqu'il s'agit de nourriture avariée. **Ne goûtez pas la nourriture pour vérifier si elle est encore propre à la consommation. En cas de doute, jetez-la.**

## PLUS D'INFORMATION

 [preparedness.health.maryland.gov](http://preparedness.health.maryland.gov)

 [facebook.com/MarylandOPR](https://facebook.com/MarylandOPR)

 [twitter.com/MarylandOPR](https://twitter.com/MarylandOPR)

 [health.maryland.gov](http://health.maryland.gov)

 [facebook.com/MarylandDHMH](https://facebook.com/MarylandDHMH)

 [twitter.com/MDHealthDept](https://twitter.com/MDHealthDept)



MARYLAND  
Department of Health

Office of Preparedness and Response

Updated 11/2017