

Comment conserver l'eau et les aliments dans un état propre à la consommation

Cette feuille de renseignements ne contient que des renseignements de base. Elle ne doit en aucun cas remplacer les conseils, diagnostics ou traitements médicaux. Il convient de toujours consulter un(e) professionnel(le) de la santé lorsqu'on a des inquiétudes au sujet de son état de santé, ou avant de modifier son alimentation, son mode de vie ou un traitement.

Aliments contaminés lors d'une inondation

Les aliments peuvent se révéler impropres à la consommation suite à une inondation, et il convient alors de les jeter. L'Agence canadienne d'inspection des aliments formule les recommandations suivantes :

- Après une inondation, la meilleure chose à faire est de jeter tous les aliments (y compris les produits conditionnés) ayant été contaminés par les eaux de crue. Même s'ils semblent secs, les aliments n'en sont pas sains pour autant.
- Débarrassez-vous des viandes, poissons, volailles, fruits et légumes frais ayant été en contact avec les eaux de crue. Il en va de même pour les aliments en bocaux de verre ou de plastique et en bouteilles, qui ne sont pas sûrs, puisque les eaux de crue ont pu s'infiltrer sous les couvercles et contaminer la nourriture.
- Inspectez soigneusement vos aliments après une inondation. Une contamination peut s'ensuire si les bactéries contenues dans les eaux de crue entrent en contact avec les aliments.
- Seuls les aliments conditionnés dans des boîtes de conserve métalliques hermétiquement scellées sont entièrement propres à la consommation, à condition toutefois qu'elles soient soigneusement nettoyées et désinfectées avant d'être ouvertes.
- Les boîtes de conserve peuvent être nettoyées à l'aide d'une solution détergente concentrée avant d'être plongées dans de l'eau de javel peu concentrée (5 ml/1 cuillère à café d'eau de javel pour 750 ml/3 verres d'eau), pendant 2 minutes pour empêcher toute contamination lors de l'ouverture de la boîte de conserve.
- Les boîtes de conserve bombées ou endommagées ne sont pas sûres et seront donc considérées comme impropres à la consommation et immédiatement jetées.
- Les aliments conservés dans des bocaux de verre de manière artisanale ayant été en contact avec les eaux de crue ne sont pas sûrs. Débarrassez-vous en ainsi que des couvercles. Les bocaux peuvent être stérilisés et réutilisés.

Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces susceptibles d'entrer en contact avec des aliments

- Il vaut mieux désinfecter tous les ustensiles ménagers ayant été en contact avec les eaux de crue en les plongeant dans de l'eau très chaude, à 77° C (170° F).
- Désinfectez vos planches à trancher ainsi que votre plan de travail à l'aide d'eau de javel peu concentrée (5 ml/1 cuillère à café d'eau de javel pour 750 ml /3 verres d'eau).
- Les robots ménagers doivent également être nettoyés et désinfectés avant que vous

ne puissiez les utiliser, afin de veiller à ce qu'il ne reste aucune bactérie sur la machine.

- L'étape finale et Ô combien importante consiste à laisser sécher les surfaces et le matériel avant de ranger les ustensiles.
- N'empilez pas les planches à trancher humides les unes sur les autres. Les bactéries se développent dans les eaux enfermées.
- Laissez tous les ustensiles et la vaisselle sécher à l'air libre avant de les ranger.
- Si vous pensez que votre équipement et vos ustensiles ont été contaminés, nettoyez-les et désinfectez-les avant de vous en servir, même si vous l'aviez probablement déjà fait.

Eau contaminée lors d'une inondation

Après une inondation, il est possible que l'eau ne soit plus propre à la consommation, où qu'il ne soit plus sûr de l'utiliser pour nettoyer ou se laver. Elle peut avoir été contaminée par des microorganismes tels des bactéries, des eaux usées et d'autres substances vectrices de maladies ou pouvant causer la mort.

Si vous êtes approvisionné en eau potable par une municipalité :

- Écoutez et suivez les directives formulées dans les annonces publiques. Les autorités locales vous informeront quant à la salubrité de l'eau potable de vos robinets. Si elle n'est pas salubre, suivez les instructions des autorités locales, c'est-à-dire utilisez de l'eau portée à ébullition (pendant 1 minute) ou une autre source telle l'eau minérale en bouteille pour faire la cuisine ou laver vos aliments, préparer le lait maternisé pour votre bébé, faire la vaisselle, faire le ménage, vous brossez les dents, vous laver les mains, faire des glaçons et vous baigner.

Si votre eau provient d'un puits ou d'une citerne :

- Si votre puits ou votre citerne a été inondé(e), il se peut qu'il ou elle ait été contaminé(e). Jusqu'à ce que vous puissiez faire analyser votre puits afin de vous assurer de sa salubrité, il est préférable d'utiliser de l'eau portée à ébullition (pendant 1 minute) ou une autre source

telle de l'eau minérale en bouteille pour faire la cuisine, laver vos aliments, préparer le lait maternisé pour votre bébé, faire la vaisselle, faire le ménage, vous brossez les dents, vous laver les mains, faire des glaçons et vous baigner.

- Faire bouillir de l'eau, lorsque c'est possible, est la meilleure manière de tuer les bactéries et parasites nuisibles. Le fait de porter l'eau à ébullition pendant une minute tuera la plupart des organismes. Cependant cela ne vous débarrassera pas des contaminants chimiques. Si vous soupçonnez votre eau d'être contaminée par des produits chimiques ou si l'on vous en informe, choisissez une autre source d'eau comme l'eau en bouteille.
- Ne vous fiez pas à des méthodes ou procédés de désinfection de l'eau n'ayant pas été recommandés par votre bureau de santé publique local.
- Une fois que les eaux de crue se sont retirées, votre puits ou votre citerne aura besoin d'être désinfecté(e). Veuillez consulter le feuillet d'information sur l'entretien des puits et les modalités de désinfection de Santé Canada. Pour de plus amples renseignements, veuillez vous adresser à votre bureau de santé publique local.
(http://www.health.gov.on.ca/french/public/contact/phuf/phuloc_mnf.html).

Sources

Agence canadienne d'inspection des aliments –
*Faits concernant la salubrité des aliments :
L'inondation*

<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/concen/tipcon/floodsf.shtml>

Centers for Disease Control and Prevention –
*Feuillet d'information : Conservez les aliments et
l'eau en sécurité après une catastrophe naturelle
ou une panne d'électricité*

<http://www.bt.cdc.gov/disasters/fr/pdf/foodwater.pdf>

Santé Canada – *Qu'est-ce qu'il y a dans votre
puits? - Un guide de traitement et d'entretien de
l'eau de puits*

http://www.hc-sc.gc.ca/ewh-semt/pubs/water-eau/well-puits_f.html

