

## FICHE D'INFORMATION

# UTILISATION SÉCURITAIRE DE L'EAU ET DES ALIMENTS EN CAS DE CYCLONE ET AUTRES

Ronald H. Schmidt, Keith L. Schneider, Renée Goodrich, Amarat Simonne, and Douglas L. Archer<sup>1</sup>  
Adapté par Lemâne Delva<sup>2</sup>

Cet article est un résumé des recommandations générales sur l'innocuité des aliments et de l'eau en cas d'intempérie, inondation ou autres catastrophes naturelles de ce type. Ces recommandations ont été adaptées à partir de celles développées dans "Les Directives Nationales de l'Utilisation des Aliments en cas de Désastre", une subvention multilatérale impliquant des intervenants de Tennessee, Floride et Missouri ainsi que la Croix Rouge Américaine et le Département de l'Agriculture du Tennessee. Des recommandations venant aussi de sources actualisées telles que : le Centre de Contrôle et de Prévention des Maladies (CDC), l'Agence de Protection Environnementale (EPA), l'Agence de Contrôle des Aliments et des Médicaments (FDA), le Département d'Agriculture et de Services aux Consommateurs de la Floride les (DOACS), le Département de la Santé (DOH), l'Agence Fédérale de Gestion d'Urgence (AFGU) et la Croix Rouge américaine y ont été incorporées.

## Préparation d'Urgence (Avant L'Intempérie)

### Avoir un plan

À l'approche de la saison cyclonique, un plan devrait être développé pour la maison. Il doit être revu fréquemment avec tous les membres de la famille.

### Quoi Inclure dans le Plan ?

Au minimum, le plan devrait inclure les éléments suivants :

#### 1. LISTE DE CONTRÔLE DES ARTICLES ESSENTIELS

Dressez une liste d'articles essentiels dans l'éventualité d'une évacuation (ex: médicaments spéciaux, aliments pour ceux en régime), et les mettre dans un seul endroit.

#### 2. RÉCIPIENTS ADÉQUATS, USTENSILES ET ARTICLES EN PAPIER

Rassemblez plusieurs récipients pour stocker l'eau et les aliments. Afin qu'une éventuelle évacuation soit plus efficace, ces récipients devraient être légers et faciles à porter ; des récipients pliants sont disponibles dans des magasins de camping. Ayez toujours une quantité d'ustensiles jetables (papier-serviette, papier-toilette). Étant donné que la quantité d'eau propre peut être limitée à la suite d'une évacuation, il est recommandé d'acheter une quantité de lingettes à main. Si ces lingettes ne remplacent pas le lavage des mains, elles peuvent être utilisées pour le renforcer.

#### 3. KIT D'ALIMENTATION DE DÉSASTRE

---

<sup>1</sup>Ronald H. Schmidt, professeur Émérite; Keith R. Schneider, Professeur, Département de Science et Technologie Alimentaire et Nutrition Humaine; Renée M. Goodrich, Professeure, Département de Science et Technologie Alimentaire et Nutrition Humaine, Centre de Recherche et de formation sur les Citrus; Amarat Simonne, Professeure, Département de la Famille, de la Jeunesse et des Sciences Communautaires; et Douglas L. Archer, Professeur, Département de Science et Technologie Alimentaire et Nutrition Humaine, UF/IFAS Extension, Gainesville, FL 32611.

<sup>2</sup>Adapté des publications EDIS (source électronique de donnée) de UF/IFAS, publication #FSHN-0520 par Lemâne Delva, Ph.D., Directeur de Recherche du *Project Feed the Future Haiti* Appui à la Recherche et au Développement Agricole (AREA). Date de publication originale, septembre 2014. Révisé en Octobre 2017. Adapté en décembre 2019.

Assemblez un « kit » qui inclue des aliments non périssables et de l'eau (pour un minimum de 24 heures) ainsi que d'autres fournitures nécessaires. Ce kit doit être mis à jour chaque année.

#### **4. RÉFRIGÉRATEUR ET CONGÉLATEUR**

Organisez et préparez le réfrigérateur et le congélateur (si le temps le permet) comme suit :

- Un thermomètre doit être maintenu dans le réfrigérateur en tout temps à une température maintenue à 41°F (5°C) ou moins. Toutefois, en prévision d'une éventuelle panne d'électricité, il est recommandé que la température soit ajustée plus froid que la normale ;
- Nettoyez le réfrigérateur et le congélateur, et examinez les joints en remplaçant ceux qui sont usés
- Jetez les anciens articles ou ceux qui ne sont pas nécessaires ;
- Faites l'inventaire des produits alimentaires et affichez la liste dans un endroit accessible ;
- Organisez les compartiments du congélateur en groupant viande et volailles d'un côté ou dans des plateaux séparés pour que, en cas de décongélation, leurs jus ne se contaminent pas entre eux et les autres aliments ;
- Si le congélateur n'est pas rempli, congelez des récipients d'eau pour remplir l'espace. Ceci ralentira l'augmentation de la température en cas de panne d'électricité.

#### **5. APPROVISIONNEMENT EN EAU**

Évaluez les besoins en eau de votre famille. Il est recommandé d'avoir une quantité d'eau qui puisse couvrir les besoins de la famille pendant au moins deux jours. Allouez environ 1 gallon/personne/jour pour la boisson et environ 1/2 gallon/personne/jour pour la cuisson d'aliments. Pendant les périodes chaudes, allouez plus d'eau (environ 2 gallons/jour) pour la consommation. Si vous avez le choix, les eaux commercialisées en bouteille sont beaucoup mieux. Si vous n'en avez pas, d'autres sources d'eau d'urgence peuvent être utilisées. Évaluez et faites une liste d'eau d'urgence disponible chez vous. D'autres recommandations proposent de remplir les baignoires avec de l'eau comme source d'eau (pour non-consommation). Assurez-vous que la cuve soit bien nettoyée avant de la remplir. Le réservoir des toilettes peut aussi être utilisé comme source d'eau. Ces sources peuvent être utilisées sans purification préalable pour se baigner ou se raser à condition que les précautions soient prises de ne pas avaler l'eau. Cependant, si l'eau entreposée dans l'un de ces endroits est utilisée comme boisson, pour se laver les mains, pour laver les fruits et légumes, pour faire la vaisselle ou pour la cuisson, elle devrait être purifiée (filtrée) selon une procédure recommandée (décrite plus loin « Manutention de l'eau »). En préparation, doivent être achetés et conservés à portée de mains :

- Bouteilles d'eau (plusieurs bouteilles) ; et
- Liquide javellisant non parfumé (plusieurs bouteilles).

#### **6. APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRE**

Une quantité suffisante d'aliments non périssables et stockables à température ambiante devrait être maintenue à portée des mains. Les produits recommandés comprennent :

- Les aliments en conserve tels que légumes, soupes, lait condensé, conserves de viande, fruits et jus de fruits en conserve et noix ;
- Les aliments secs comme lait en poudre, fruits secs, pâtes alimentaires, riz, café instantané et thé, cacao et craquelins ;
- Les pommes de terre et autres légumes qui peuvent être gardés stables à température ambiante ;
- Des céréales prêtes à consommer ;
- Des boissons gazeuses ; et
- D'autres aliments faciles à préparer ou prêts à consommer.

Une variété de produits alimentaires lyophilisés est également disponible dans les magasins de camping. Ces magasins peuvent également proposer des produits alimentaires "auto-préparés" ainsi que d'autres produits innovants.

Il est important que les membres de la famille restent en bonne santé pendant et après l'intempérie. Par conséquent, en constituant le stock alimentaire d'urgence, assurez-vous de considérer l'aspect nutritionnel incluant que le goût et les préférences alimentaires de la famille (particulièrement les enfants).

## Evacuation

Si l'évacuation est requise, suivez les instructions des autorités locales (Unité Hydrométéorologique d'Haïti et autres unités de gestion des risques et désastres) et évacuez vers les centres d'évacuation désignés. Prenez avec vous les éléments essentiels.

## Evaluation des Dommages et des Besoins à Domicile (après l'Intempérie)

Voici une liste de parties à prendre en compte en évaluant les dommages et les besoins urgents, soit après la catastrophe, soit en rentrant à la maison après une évacuation :

## Dégats Structurels et autres Types

### 1. SYSTÈMES ÉLECTRIQUES ET STRUCTURELS

Examinez ces systèmes et services avec soin afin d'identifier les dommages. Veuillez consulter un professionnel si besoin est.

### 2. INONDATION OU INTRUSION DE PLUIE

Si la maison a été inondée, inspectez-la zone afin de voir si des conteneurs chimiques dangereux n'ont pas été déplacés, enterrés, ou fuités. Les inondations peuvent également transporter du limon, des eaux usées brutes, de l'huile et d'autres produits chimiques dans votre maison. Les fuites dues à des dommages structurels au toit peuvent également causer la contamination des aliments ainsi que les surfaces qui sont généralement en contact avec les aliments.

### 3. SYSTEME D'APPROVISIONNEMENT EN EAU

Examinez (ou utilisez les services d'un professionnel) votre système d'approvisionnement d'eau (tuyauterie) afin de détecter les dommages. Consultez les autorités locales concernant la sécurité potentielle de l'approvisionnement en eau ou faites tester l'alimentation en eau (en particulier les puits, les citernes ou les ressorts) pour une utilisation sûre.

## Dispositions d'Urgence

### 1. STOCK D'EAU POTABLE D'URGENCE

Examinez vos stocks d'eau potable d'urgence pour s'assurer qu'ils n'ont pas été contaminés. Toute eau provenant de ces stocks d'urgence doit être désinfectée ou purifiée à l'aide de l'une des procédures décrites dans la section "Manipulation de l'Eau".

### 2. LES ALIMENTS

Évaluez si des produits alimentaires ont été contaminés ou si d'autres denrées périssables ont été conservées à température inadéquate en raison de panne électrique. Voir la section "Manipulation des Aliments" ci-dessous pour d'autres procédures.

### 3. LES USTENSILES ALIMENTAIRES ET AUTRES PRODUITS NON ALIMENTAIRES

Déterminez s'il y a eu contamination des ustensiles de cuisine, des articles en papier ou en plastique, des médicaments ou tous autres éléments qui vont entrer en contact avec les aliments (ou qui vont être consommés).

## Les Procédures d'Urgence

### MANIPULATION DE L'EAU

Si la source d'eau est contaminée, toute eau devant être utilisée comme boisson, pour se laver les mains, pour laver les fruits et légumes, faire la vaisselle ou cuisiner, doit être purifiée (désinfectée ou filtrée).

Certaines précautions doivent être prises en compte lorsque vous manipulez de l'eau. Elles sont décrites ci-dessous.

## PURIFICATION DE L'EAU

Les méthodes les plus connues de purification d'eau incluent le chauffage, l'utilisation de kits commerciaux de purification disponibles sur le marché, ou de produits chimiques ménagers classiques. Si elles sont exécutées selon les procédures et les conditions recommandées, ces méthodes de purification éliminent bien les bactéries infectieuses indésirables ou d'autres contaminants biologiques qui sont dans la plupart des eaux. À noter toutefois qu'aucune de ces méthodes ne purifiera l'eau contaminée avec des produits chimiques dangereux. De plus, la présence de particules en suspension et d'autres contaminants dans l'eau diminue l'efficacité de la purification ou de la désinfection de l'eau. Avant la purification, l'eau avec des particules en suspension devrait être laissée au repos pendant suffisamment de temps pour permettre le dépôt des impuretés. L'eau devrait être ensuite décantée, puis filtrée à travers plusieurs couches de tissus ou serviettes en papier. Si l'eau n'est pas claire après ces traitements, des temps d'ébullition plus longs ou des concentrations chimiques élevées sont habituellement recommandés. Les procédures de purification recommandées sont les suivantes :

### 1. Chauffage à Ébullition

C'est une technique de purification relativement facile à réaliser. Toutefois, cette option peut ne pas être disponible quand il n'y a pas d'électricité. L'eau devrait être portée à ébullition pendant au moins une (1) minute et doit être laissée refroidir avant de la mettre dans un récipient propre, aseptisé et hermétiquement fermé. L'eau trouble devrait être bouillie pendant plus longtemps (3-5 minutes). Si dans votre zone, il y a un soupçon de contamination d'eau avec "avis de risque de contamination de l'eau", suivez les recommandations du Département concerné ; il est important dans ce cas de bouillir l'eau pendant une plus longue période afin d'éliminer les parasites thermophiles et certains protozoaires (par exemple *Giardia*, *Cryptosporidium*). En général, le chauffage de l'eau à ébullition, est plus efficace dans l'élimination de ces pathogènes que la plupart des méthodes chimiques.

### 2. Kits de purification d'eau

Les kits de purification d'eau sont disponibles dans les pharmacies, les magasins de camping et les magasins de vêtements. Ceux-ci vont des désinfectants chimiques (liquides ou granules) aux dispositifs de filtration d'eau. Ces kits sont généralement conçus pour de petites quantités d'eau et peuvent ne pas être pratiques pour de grandes quantités. Si le kit de purification est utilisé, suivez minutieusement les procédures recommandées sur l'étiquette.

### 3. Purification d'eau par les produits chimiques utilisés en général par les ménages

La plus commune des méthodes chimiques de purification d'eau est faite avec un produit de blanchiment à base de chlore ou d'iode. Si elle est utilisée correctement, l'eau ne sera pas toxique après l'utilisation de ces produits chimiques, mais son goût et son odeur peuvent être affectés.

#### A. Les produits chimiques ménagers utilisés

- 1. Produits de blanchiment à base de chlore.** Il existe différents types de produits de blanchiment sur le marché. Lire l'étiquette pour s'assurer que l'hypochlorite de sodium soit le seul ingrédient actif. N'utilisez pas les solutions désinfectantes qui contiennent des détergents ou autres composés chimiques. Si le contenant a une étiquette indiquant "pas pour usage personnel", le produit en question ne doit pas être utilisé. L'eau de javel liquide fraîche, non ouverte, contient 5.25% d'hypochlorite de sodium. Cependant, une bouteille d'eau de Javel qui a été ouverte pendant une période prolongée peut perdre une partie de sa force, surtout si le récipient n'est que partiellement plein.
- 2. Iode.** Les tablettes et liquides à base d'iode (teinture d'iode) peuvent aussi être utilisées pour purifier l'eau. À nouveau, lisez l'étiquette pour suivre les procédures recommandées. La teinture d'iode contient habituellement 2.0% d'iode USP (grade alimentaire). Il y a cependant quelques variantes dans ce produit : en général l'iode a certains inconvénients (comparé au chlore), il n'est pas aussi efficace sur un large spectre de pathogènes et confère un goût et une teinte brune à l'eau. Ainsi, il devrait être utilisé seulement quand le chlore n'est pas disponible.

## B. Procédure de purification

1. Ajoutez le niveau recommandé du produit chimique (Tableau 1) en utilisant un compte-goutte médical propre et non contaminé ou un ustensile approprié. Les conversions suivantes peuvent être utiles pour déterminer la quantité correcte :
  - 8 gouttes = 1/8 cuillères à café
  - 16 gouttes = 1/4 cuillère à café
  - 32 gouttes = 1/2 cuillère à café
  - 64 gouttes = 1 cuillère à café
  - 192 gouttes = 1 cuillère à soupe
  - 384 gouttes = 2 cuillères à soupe (1/8 cup)
2. Remuez le produit complètement dans l'eau. Si l'eau n'a pas une légère odeur après 30 minutes, ajoutez une autre dose et laissez reposer pendant 15 minutes.
3. Laissez l'eau au repos pendant 30 minutes. Si elle est trouble, répétez la procédure.
4. Versez dans un récipient propre, désinfecté et bien fermé. Mettez une étiquette sur chaque récipient pour indiquer son contenu

## LE STOCKAGE DE L'EAU

Conservez la plus grande quantité d'eau possible et manipulez l'eau purifiée avec soin. Cela va à l'encontre du but de la purification si l'eau est à nouveau contaminée dans ce processus. Si l'eau est stockée dans un récipient fermé et placée dans un endroit frais, sec et sombre, l'eau embouteillée commercialement et l'eau purifiée sont saines pour une période de temps indéfini. Cependant, une fois ouvert, le récipient devrait être utilisé dans 2-3 jours (ou alors l'eau doit être purifiée à nouveau). Ne stockez pas l'eau directement sous le soleil et ne la stockez pas à côté de l'essence, de kérosène, de pesticides et autres substances similaires. Pour améliorer le goût de l'eau stockée, versez-la d'avant en arrière entre deux récipients propres plusieurs fois pour l'aérer avant utilisation.

## Manipulation de la Glace

La congélation ne purifie pas l'eau ; et juste parce que c'est froid ne signifie pas que la glace est saine. Donc, à moins qu'il soit sûr que la glace est libre de toute contamination, elle ne devrait pas être utilisée dans les boissons, ou être en contact direct avec des aliments. Toute glace potentiellement contaminée qui est fondue et utilisée doit être purifiée telle que décrite au-dessus.

## Manutention des aliments

### QUOI JETER ?

Évaluez soigneusement lequel des aliments est à jeter. N'oubliez pas de suivre ces deux principes : il vaut mieux être prudent que désolé et en cas de doute, jetez-lez. Jetez tous les aliments qui peuvent être en contact direct avec l'inondation, pour avoir été contaminé ou bien avoir été entreposé à une température inadéquate.

## SUIVEZ LES BONNES PROCÉDURES D'ASSAINISSEMENT

Lorsque vous manipulez des aliments, prenez les précautions appropriées pour ne pas contaminer les aliments. Cela inclut le lavage des mains (à l'aide d'une eau propre et purifiée) avant la manipulation des aliments et la prévention de la contamination croisée des aliments en évitant les surfaces ou les objets contaminés. Dans des conditions extrêmes où l'approvisionnement en eau purifiée ou potable est strictement limité, les mains peuvent être lavées dans de l'eau non potable, l'utilisation d'un désinfectant pour les mains ou d'un désinfectant pour les mains selon les recommandations de l'étiquette.

## ORDRE RECOMMANDÉ DANS L'UTILISATION DES ALIMENTS

En général, s'il y a eu une panne de courant, il est recommandé d'utiliser d'abord les aliments périssables du réfrigérateur ou du garde-manger. Ensuite, utilisez les aliments du congélateur, suivi par des aliments non périssables. Les lignes directrices suivantes peuvent être utilisées pour estimer le temps approximatif pendant lequel les aliments peuvent être conservés à des températures froides appropriées :

- **Réfrigérateur** : s'il est maintenu fermé, environ 4 heures ;
- **Congélateur complet** : si maintenu fermé, environ 48 heures ;
- **Demi-congélateur** : si maintenu fermé, environ 48 heures ;
- **Demi-congélateur** : si maintenu fermé, environ 24 heures ; et

## COMMENT MANIPULER LES CATÉGORIES SPECIFIQUES D'ALIMENTS

### 1. Fruits frais et légumes

En cas d'exposition aux eaux de crue, tous les fruits et légumes frais, les produits du jardin et les aliments frais connexes doivent être jetés. En cas de contamination, ces aliments ne peuvent pas être nettoyés et désinfectés de manière adéquate.

### 2. Aliments réfrigérés

En général, en cas de panne d'électricité, un congélateur ou un réfrigérateur bien isolé maintient la température de réfrigération ou de congélation pendant plusieurs heures, à condition que la porte reste fermée et ne s'ouvre que aussi souvent que nécessaire. Cependant, il est recommandé de surveiller périodiquement la température du réfrigérateur. Rappelez-vous que vous ne pouvez pas compter sur l'apparence ou l'odeur pour déterminer si un aliment vous rendra malade ou pas. La seule indication de sécurité est le contrôle de la température : si la température du réfrigérateur est supérieure à 5°C (41°F) pendant deux (2) heures, jetez tous les aliments périssables. Si vous revenez à la maison après une absence de plusieurs jours et que le réfrigérateur est au-dessus de 5°C (41°F) à votre retour, jetez les aliments périssables, car vous n'avez aucune indication de la durée de la température dangereuse. Une liste partielle d'aliments, normalement trouvés dans un réfrigérateur à la maison, les classe dans le tableau 2 comme périssables vs plus stables, moins périssable.

### 3. Aliments congelés

Examinez les aliments congelés afin de déceler tout potentiel de décongélation. Cela devrait être fait avec soin. Comme ci-dessus, la règle générale de la salubrité des aliments est que les aliments ne doivent pas dépasser 5°C (41°F) pendant deux heures ou plus. Cela vaut également pour les aliments congelés. Ainsi, juste parce que la nourriture ait été décongelé ne signifie pas qu'elle est dangereuse. C'est le temps total et la température à laquelle il est maintenu à l'état non-gelé. Si au retour d'une évacuation/absence, la température du congélateur est supérieure ou égale à 5°C (41°F) et que tous les aliments ont complètement décongelé, jetez-les tout simplement sauf si vous avez une indication précise de combien de temps l'aliment a été décongelé. Cependant, les aliments qui ont été décongelés et recongelés, en raison de l'arrêt et de l'arrêt du cycle de puissance pendant une période prolongée, sont plus difficiles à évaluer pour les dommages, compte tenu de l'historique du temps et de la température. Ainsi, si vous pensez que la nourriture a été décongelée et recongelée pendant une période prolongée, le plan le plus sûr est de la jeter. Si vous avez une certitude raisonnable que la température dans le congélateur n'a pas été supérieure à 5°C (41°F) pendant 2 heures ou plus, les recommandations suivantes peuvent être suivies :

- **Les Aliments partiellement congelés** (avec des cristaux de glace au centre) doivent être sains. Les aliments contenant ces cristaux peuvent être recongelés sans problème (quand le courant revient).
- **Les Aliments totalement décongelés** (sans cristaux de glace) peuvent être consommés à condition qu'ils n'aient pas été conservés pendant 2 heures ou plus à 5°C (41°F). Ces aliments décongelés peuvent être cuits, puis recongelés à condition qu'ils aient été conservés à une température de 41°F (5°C) ou moins pendant au plus deux (2) jours.

### 4. Les aliments commercialisés en conserve et en bouteille

- A. Risque de contamination des aliments.** En cas d'inondation, les aliments et boissons en conserve en métal (y compris les canettes) ou les récipients en verre courent le risque d'être contaminés en cas d'inondation. Soyez très vigilants et jetez les bouteilles à bouchon à vis, les boîtes à couvercle à pression et tous contenants similaires ayant été exposés aux eaux de crue. Pour

désinfecter l'extérieur des boîtes métalliques avant l'ouverture, retirez les étiquettes et suivez l'une des procédures suivantes :

- B. Désinfection de l'extérieur des récipients alimentaires.** Les canettes métalliques hermétiquement scellées, sans renflement, gonflement, suintement ou autre dommage, peuvent être utilisées sans danger, à condition que l'extérieur des récipients soit soigneusement et soigneusement nettoyé avec un détergent et désinfecté avant ouverture.
- C. Manutention et stockage des récipients désinfectés.** Après l'assainissement, étiquetez à nouveau (en utilisant un marqueur permanent) et stockez les boîtes où elles ne risquent pas d'être recontaminées. Comme les boîtes métalliques qui ont été désinfectées peuvent rouiller, il est impératif qu'elles soient utilisées le plus tôt possible. Par mesure de précaution supplémentaire, faites cuire soigneusement les produits alimentaires de ces boîtes.
- D. Exposition des récipients aux matières dangereuses.** Dans un environnement urbain ou industriel avec des inondations importantes, il y a un risque accru que l'extérieur des canettes ait été exposé à des produits chimiques dangereux. Dans ce cas, il est recommandé de jeter les canettes.

### 5. Aliments en conserve à domicile

Les aliments en conserve à domicile peuvent ne pas être aussi serrés ou complets que ceux qui sont vendus dans des aliments en conserve. Ainsi, il est généralement recommandé que si les aliments en conserve à la maison ont été exposés à des eaux de crue ou autrement contaminés, ils devraient être jetés.

### 6. Aliments déshydratés (par ex., sec ou en poudre)

Les aliments secs qui deviennent humides par contact avec l'eau d'inondation ou de pluie doivent être jetés. D'autres aliments secs, s'ils sont stockés de façon appropriée pour éviter la contamination, sont généralement considérés sains.

## LE REJET DES ALIMENTS

L'élimination des aliments peut se faire avec un ramassage normal des ordures. Cependant, si le ramassage des ordures est retardé pendant une période prolongée, les aliments détériorés créeront un problème de nuisance en attirant des ravageurs. Dans cette situation, les aliments mis au rebut peuvent être enfouis dans le sol à une profondeur d'au moins un pied.

## LA PRÉPARATION DES ALIMENTS

Les conseils suivants peuvent être utilisés dans la cuisson et la préparation des aliments :

### 1. Cuisson des aliments

Si on n'utilise pas l'électricité, d'autres méthodes de cuisson peuvent être utilisées, avec prudence (charbon de bois ou gaz propane par exemple). Soyez extrêmement prudent lorsque vous utilisez des flammes nues. Les barbecues et les réchauds de camping ne doivent pas être utilisés pour la cuisson à l'intérieur, mais à l'extérieur.

A noter que les nombreux aliments "prêt à manger" (inclus les conserves dans le commerce) peuvent être consommés sans être ni réchauffés ni cuits.

### 2. Utilisation de l'eau dans la préparation des aliments

Utilisez de l'eau purifiée ou de l'eau d'une source saine pour laver les fruits et légumes, et pour diluer des aliments concentrés ou en poudre.

### 3. Aliments infantiles

Si possible, utilisez une préparation pour bébé en conserve ou préparée qui ne nécessite pas d'eau ajoutée. Utilisez uniquement de l'eau purifiée ou sans danger pour diluer la préparation concentrée ou en poudre.

## Articles non-alimentaires destinés au Contact avec les Aliments ou la Bouche

Le papier et les articles en plastique ainsi que les articles emballés dans du plastique ne peuvent pas être nettoyés et désinfectés de manière adéquate. Par conséquent, tous les médicaments, les produits

cosmétiques, les sucettes pour bébés et mamelons de biberons qui pourraient avoir été contaminés devraient être jetés.

## Ustensiles alimentaires et Zones de Préparation des Aliments

### I. CE QU'IL FAUT UTILISER ET CE QU'IL FAUT JETER

Évaluez tous les ustensiles de cuisine et les zones de préparation des aliments qui peuvent être contaminés par l'eau d'inondation. Jetez tout papier ou tout ustensile en plastique potentiellement contaminé (p. Ex. type pique-nique), les planches à découper en bois ou en plastique. Tous les autres ustensiles de cuisine potentiellement contaminés (par exemple, les casseroles, les poêles, les verres, la vaisselle) peuvent être utilisés s'ils sont correctement nettoyés et désinfectés

### 2. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES USTENSILES DE CUISINE, DES ÉQUIPEMENTS ET DES ZONES DE PRÉPARATION

Les ustensiles de cuisine et l'équipement qui peuvent tenir dans l'évier doivent être soigneusement lavés dans une solution détergente, rincés dans de l'eau purifiée ou salubre et désinfectés comme suit :

- A. Immergez complètement dans de l'eau propre et portez à ébullition pendant 1 minute, laissez refroidir, retirez et séchez à l'air avant utilisation ; ou
- B. Immergez complètement dans de l'eau propre (température ambiante) contenant deux (2) cuillères à café d'eau de Javel par quart ou trois (3) cuillères à soupe d'eau de javel par gallon pendant 15 minutes, retirez et séchez à l'air avant toute utilisation.

Les zones de préparation des aliments, les grands équipements de préparation des aliments, l'intérieur des réfrigérateurs et toutes les autres surfaces en contact avec les aliments doivent également être soigneusement nettoyés et désinfectés à l'aide d'une solution désinfectante de blanchiment (décrite ci-dessus).

## Références

Bartos, L. 2003. *Household Hints & Help! Your Emergency Water Supply*. University of Nebraska Cooperative Extension, Lancaster County. Accessed August 2005. <http://Lancaster.unl.edu/home/Articles/2003/WaterSupply.htm>

Department of Health and Human Services (DHHS)/ Centers for Disease Control and Prevention (CDC). 2005. *Key Facts About Hurricane Readiness*. Accessed May 2012. [http://www.bt.cdc.gov/disasters/hurricanes/readiness\\_factsheet.asp](http://www.bt.cdc.gov/disasters/hurricanes/readiness_factsheet.asp) [1 June 2012].

DHHS/Food and Drug Administration (FDA). 2005. *FDA Offers Valuable Food Safety Information for Hurricane Aftermath*. Accessed August 2005. <http://www.cfsan.fda.gov/~dms/fsdisas.html>

Disney, G. W. and W. C. Morris. 1998. *Final Report. National Recommendations for Disaster Food Handling*. University of Tennessee, Agr. Ext. Serv. 94-EFSQ-1-4150.

Environmental Protection Agency (EPA). 1993. *Emergency Disinfection of Drinking Water*. Accessed August 2005. <http://www.epa.gov/ogwdw/faq/emerg.html>

Federal Emergency Management Agency and American Red Cross. 2004. *Food and Water in an Emergency*. FEMA 477 A5055. Accessed August 2005. <http://www.fema.gov/pdf/library/f&web.pdf>

Florida Department of Agriculture and Consumer Services. 2005. *Boil Water Notice Guidelines*. Accessed August 2005. <http://www.doh.state.fl.us/Environment/water/pdfs/foodguide-boilwaternotice.pdf>

Florida Department of Agriculture and Consumer Services. 2005. *Hurricane Preparations Safety Tips and Items to Buy*. Accessed August 2005. <http://www.floridahurricane.net/hurricane-survival-kit.html>

Florida Department of Agriculture and Consumer Services. 2005. *Emergency Food and Water Supplies*. Accessed August 2005. <http://www.doacs.state.fl.us/fs/emergency.html>.

Florida Department of Health. *Hurricane Information Index*. Accessed April 2011. <http://www.doh.state.fl.us/hurricane/hurricaneinfoindex.html>

Florida Department of Health. 2005. *State of Florida: Family Preparedness Guide*. Accessed August 2005. <http://www.doh.state.fl.us/Hurricane/documents/prepareenglish042.Pdf>

Florida Department of Health. 2005. *After the Storm: Health Risks and How to Prevent Them*. Accessed August 2005. [http://www.doh.state.fl.us/Hurricane/documents/afterstorm\\_eng.pdf](http://www.doh.state.fl.us/Hurricane/documents/afterstorm_eng.pdf)

National Disaster Education Coalition. 2004. *Talking About Disaster: Guide for Standard Messages*. Accessed August 2005. <http://www.disastereducation.org/guide.html>

US Department of Agriculture (USDA)/Food Safety and Inspection Service (FSIS). 2004. *Keeping Food Safe During an Emergency*. Accessed May 2014. [http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food-safety-education/get-answers/food-safety-factsheets/emergency-preparedness/keeping-food-safe-during-an-emergency/CT\\_Index](http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/food-safety-education/get-answers/food-safety-factsheets/emergency-preparedness/keeping-food-safe-during-an-emergency/CT_Index)

World Health Organization (WHO). *Ensuring Food Safety in the Aftermath of Natural Disasters*. [delinked 28 August 2012] [http://www.who.int/foodsafety/foodborne\\_disease/emergency/en/](http://www.who.int/foodsafety/foodborne_disease/emergency/en/)

World Health Organization (WHO)/Food and Agriculture Organization (FAO). 2005. *Food Safety in Natural Disasters*. Food Safety Authorities Network (INFOSAN) Information Note No. 5/2005 – Natural Disasters. Accessed September 2005. [http://www.who.int/foodsafety/fs\\_management/No\\_05\\_NaturalDisasters\\_Sept05\\_en.pdf](http://www.who.int/foodsafety/fs_management/No_05_NaturalDisasters_Sept05_en.pdf)

**Table 1. Concentrations recommandées d'agent de blanchiment au chlore ou d'iode pour le traitement de l'eau**

Volume d'eau à purifier	Quantité de produit recommandée		
	Chlore <sup>1</sup>	Tablette d'iode <sup>2</sup>	Tinture d'iode <sup>3</sup>
1 quart (1 litre)	4 gouttes	2	½ goutte
½ gallon (2 litres)	8 gouttes (1/8 cuillère à thé)	4	1 goutte
1 gallon (4 litres)	16 gouttes (¼ cuillère à thé)	8	2 gouttes

<sup>1</sup> Eau de blanchiment fraîche et non parfumée contenant 5,25% d'hypochlorite. Si l'eau de Javel est ouverte depuis un certain temps ou est moins concentrée, augmentez la quantité ajoutée. Si l'eau est trouble en apparence, répétez la procédure.

<sup>2</sup> Comprimés d'iode

<sup>3</sup> Solution d'iode liquide. Concentration sur l'étiquette de 2% d'iode. Si une teinture d'iode est utilisée avec une concentration d'iode indiquée différente, le niveau d'utilisation peut être calculé comme suit : Gouttes / gal = 80 divisé par le pourcentage d'iode dans la solution concentrée.

**Table 2. Liste partielle catégorisant la stabilité de certains aliments**

Aliments périssables	Aliments plus stables et moins périssables
----------------------	--

Lait pour bébé et enfant	Viande de boeuf séchée
Poulet	Beurre/margarine
Charcuterie	Fruits en conserve
Tartes à la crème	Jus de fruit
Charcuterie	Fromages à pâte dure
Fruits et légumes frais coupés	Confitures, gelées ou conserves à base de sucre
Hamburger	Ketchup
Les restes	Mayonnaise commerciale
Margarine ou tartine faible en gras	Moutarde
Viande	Beurre d'arachide (manba)
Lait	Pickles
Produits laitiers	Cassave sèche
Volaille	Lait stérilisé et autres boissons (Malta etc.)
Fruits de mer	Sirops
Fromages râpés	Lait en poudre
Fromages à pâte molle	Corn flakes