

Panne de courant

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ)

Que dois-je faire avec mes aliments à la suite d'une panne d'électricité?

À la suite d'une panne d'électricité de plus de 6 heures, il est important de trier et de sélectionner avec soin les aliments qui sont demeurés dans le réfrigérateur ou dans le congélateur afin d'éviter les toxi-infections alimentaires;

Les **aliments réfrigérés** pouvant être conservés sont :

- ♦ Fromage à pâte ferme en bloc (cheddar, suisse, mozzarella, etc.), parmesan, fromage en tranches, fromage fondu, beurre, margarine
- ♦ Fruits et légumes frais entiers, jus de fruits pasteurisés
- ♦ Tartes aux fruits cuites, gâteaux, muffins, biscuits
- ♦ Confitures, gelées, marmelade, tartinades sucrées, beurre d'arachide
- ♦ Relish, moutarde, ketchup, sauce à salade, sauce BBQ, sauce à tacos, vinaigrettes commerciales olives, marinades
- ♦ **TOUS LES AUTRES ALIMENTS DOIVENT ÊTRE JETÉS.**

Les **aliments congelés** pouvant être conservés :

De façon générale, un congélateur en bon état et rempli à pleine capacité peut conserver les aliments congelés pendant 48 heures.

Un congélateur à demi rempli conserve cependant les aliments congelés environ 24 heures.

Dans ce contexte, 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 de plus amples informations, voir le dépliant «Pannes d'électricité et vos aliments: quoi garder et quoi jeter» disponible sur le site du MAPAQ (www.mapaq.gouv.qc.ca/) ou communiquez avec la Direction générale de la santé animale et de l'inspection des aliments au numéro 1 800 463-5023.