



## Conserver les aliments et l'eau à la suite d'une catastrophe naturelle ou d'une coupure d'électricité

French translation of "Keep Food and Water Safe after a Natural Disaster or Power Outage"

<http://emergency.cdc.gov/disasters/foodwater/facts.asp>

### Les aliments

Il est possible que, pendant et après une catastrophe, les aliments ne soient pas propres à la consommation. Au nombre des sources d'eau potable destinées à la consommation humaine, à faire la cuisine et à l'hygiène personnelle figurent notamment l'eau en bouteille, l'eau bouillie ou l'eau traitée. Votre service de santé national ou local peut faire des recommandations spécifiques en ce qui concerne l'eau bouillie ou l'eau traitée dans votre secteur.

### ***Identifiez et jetez les aliments qui ne vous semblent pas propres à la consommation.***

- Jetez les aliments qui ont été en contact avec l'eau des inondations ou l'eau des orages.
- Jetez les aliments dont l'odeur, la couleur ou la texture sont inhabituelles.
- Jetez les aliments périssables (y compris la viande, la volaille, le poisson, les œufs et les restes) exposés à plus de 5 °C pendant 2 heures ou davantage.
- Les aliments décongelés qui contiennent des cristaux de glace ou qui sont à 4 °C (40 °F) ou au-dessous peuvent être recongelés ou cuits.
- Jetez les aliments en conserve dont les boîtes sont bombées, ouvertes ou endommagées.
- Les récipients alimentaires avec des bouchons à vis, des couvercles à tirette, des capsules (bouteilles de soda), des capsules à vis, des couvercles à rabat, des ouvertures faciles et les conserves faites à la maison doivent être jetés s'ils ont été en contact avec l'eau des inondations car il n'est pas possible de les désinfecter.
- Si des boîtes de conserve ont été en contact avec de l'eau des inondations ou de l'eau d'orage, retirez-en l'étiquette, lavez les boîtes et plongez-les dans une solution d'1 tasse d'eau de javel pour 20 litres d'eau. Procédez à un nouvel étiquetage des boîtes avec un marqueur.
- N'utilisez pas d'eau contaminée pour faire la vaisselle, vous brosser les dents, laver et préparer les aliments, vous laver les mains, faire des glaçons ou préparer les aliments pour bébés.
- Continuez à allaiter les nourrissons nourris au sein. Pour ceux qui sont nourris avec une préparation lactée pour nourrisson, utilisez, si possible, une préparation prête à servir. Dans ce cas, il vaut mieux ajouter de l'eau en bouteille à une préparation en poudre ou concentrée. Si vous n'avez pas d'eau en bouteille, utilisez de l'eau bouillie. N'ajoutez pas d'eau traitée à une préparation lactée pour nourrisson, sauf si vous n'avez pas d'eau en bouteille, ni d'eau bouillie.
  - Si vous ajoutez de l'eau bouillie à une préparation lactée, laissez-la refroidir suffisamment avant de la donner au nourrisson.
  - Nettoyez les biberons et les tétines avec de l'eau en bouteille, de l'eau bouillie ou de l'eau traitée avant chaque utilisation.
  - Lavez-vous les mains avant de préparer un repas lacté et avant de nourrir bébé. Vous pouvez utiliser des lingettes imprégnées d'alcool pour vous laver les mains si votre fourniture d'eau est limitée.

## Conserver les aliments et l'eau à la suite d'une catastrophe naturelle ou d'une coupure d'électricité

(suite de la page précédente)

### ***Rangez les aliments en lieu sûr.***

- Pendant que l'électricité est coupée, gardez fermées, dans la mesure du possible, les portes du réfrigérateur et du congélateur.
- Si la coupure d'électricité risque de durer plus de 4 heures, ajoutez des blocs de glace ou de la glace sèche à votre réfrigérateur. Portez des gants épais pour manipuler la glace.

### ***Ressources complémentaires :***

- **Ligne d'assistance viande et volailles du ministère de l'agriculture des États-Unis : 1-888-MPHotline.**  
À la disposition des consommateurs qui peuvent ainsi poser leurs questions et faire part de leurs préoccupations en matière de sécurité des aliments.
- [Bulletin d'alerte du ministère de l'agriculture des États-Unis : conserver les aliments en sécurité lors des inondations et des pannes de courant](http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome?contentidonly=true&contentid=2005/08/0340.xml)  
(<http://www.usda.gov/wps/portal/usdahome?contentidonly=true&contentid=2005/08/0340.xml>)  
Informations du ministère de l'agriculture des États-Unis en matière de sécurité des aliments en liaison avec l'ouragan Katrina
- [Se laver les mains dans une situation d'urgence](http://emergency.cdc.gov/disasters/hurricanes/handwashing.asp)  
(<http://emergency.cdc.gov/disasters/hurricanes/handwashing.asp>)  
Quand se laver les mains et comment le faire sans eau courante...
- [Conserver les aliments en cas de catastrophe. Ministère Department of Agriculture](http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/keeping_food_Safe_during_an_emergency/index.asp)  
([http://www.fsis.usda.gov/Fact\\_Sheets/keeping\\_food\\_Safe\\_during\\_an\\_emergency/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Fact_Sheets/keeping_food_Safe_during_an_emergency/index.asp))  
Fiches d'information et questions fréquemment posées concernant la conservation des aliments et de l'eau, y compris un guide sur le moment auquel jeter les dentées périssables.
- [www.foodsafety.gov - Conseil au consommateur : l'assistance en cas de catastrophe naturelle dans le domaine alimentaire](http://www.foodsafety.gov/%7Efsg/fsgdisas.html)  
(<http://www.foodsafety.gov/%7Efsg/fsgdisas.html>)  
Comporte des ressources sur la conservation des aliments en cas d'incendies, d'inondations, d'ouragans, de coupures d'alimentation électrique, etc.
- [Office pour la sécurité alimentaire, CDC](http://www.cdc.gov/foodsafety/) (<http://www.cdc.gov/foodsafety/>)  
Informations complètes sur la sécurité alimentaire.
- [Se tenir prêt, Croix Rouge Américaine](http://www.redcross.org/services/disaster/beprepared/) (<http://www.redcross.org/services/disaster/beprepared/>)  
Site exhaustif sur la préparation aux situations d'urgence, y compris aux coupures d'électricité.

## Conserver les aliments et l'eau à la suite d'une catastrophe naturelle ou d'une coupure d'électricité

(suite de la page précédente)

### L'eau

Il est possible qu'après une situation d'urgence, comme un ouragan ou une inondation, l'eau ne soit pas potable, qu'elle ne puisse être utilisée pour l'entretien domestique ou pour l'hygiène corporelle. Au cours d'une catastrophe naturelle, ou après celle-ci, l'eau peut être polluée par les micro-organismes (tels que des bactéries), des eaux usées, des déchets agricoles ou industriels, des produits chimiques, et d'autres substances susceptibles d'être cause de maladie ou d'entraîner un décès. Cette fiche technique comporte les recommandations suivantes, qui vous aideront à vous assurer que l'eau est propre à la consommation :

- Écoutez et respectez les instructions des annonces publiques. Les autorités locales vous diront si l'eau du robinet est bonne à boire ou à utiliser pour la cuisine ou la toilette. Si l'utilisation de l'eau présente des dangers, suivez les instructions locales d'utilisation de l'eau en bouteilles ou pour faire bouillir ou désinfecter l'eau pour la cuisine, le ménage ou la toilette.
- Pour boire (cependant, consultez les instructions de la partie « Les aliments »), faire la cuisine ou préparer les aliments, pour faire la vaisselle et le ménage, vous brosser les dents, vous laver les mains, faire des glaçons et faire votre toilette, utilisez uniquement de l'eau en bouteille, de l'eau bouillie ou de l'eau traitée, et cela jusqu'à ce que votre fourniture d'eau soit testée et considérée comme propre à la consommation. Si votre fourniture d'eau est limitée, vous pouvez utiliser des lingettes désinfectantes à l'alcool pour vous laver les mains.
- Si vous utilisez de l'eau en bouteille, assurez-vous qu'elle provient d'une source sûre. Si vous n'êtes pas certain que l'eau vient d'une source sûre, faites-la bouillir ou traitez-la avant de l'utiliser.
- L'eau bouillie, lorsque c'est possible, est le meilleur moyen de tuer les bactéries et les parasites nuisibles. Le fait de faire bouillir de l'eau pendant 1 minute permet de tuer la plupart des organismes. L'ébullition n'a cependant pas pour effet d'éliminer les polluants chimiques. Si vous craignez que l'eau ne soit polluée par des produits chimiques, ou si les autorités l'ont annoncé, utilisez de l'eau en provenance d'autres sources, telles que l'eau en bouteille.
- Si vous ne pouvez pas faire bouillir l'eau, vous pouvez la traiter avec des pastilles de chlore ou de teinture d'iode ou encore avec de l'eau de javel ménagère inodore (5,25 % d'hypochlorite de sodium). Si vous utilisez des pastilles de chlore ou de teinture d'iode, suivez les instructions fournies avec les pastilles. Si vous utilisez de l'eau de javel domestique, ajoutez 1/8 de cuillère à café (environ 0,75 ml) d'eau de javel pour 4 litres (soit un gallon) d'eau, si l'eau est claire. Pour l'eau trouble, ajoutez 1/4 de cuillère à café (environ 1,50 ml) d'eau de javel par gallon (environ 4 l). Mélangez la solution soigneusement et laissez-la reposer pendant 30 minutes environ avant de l'utiliser. Le traitement de l'eau avec des pastilles de chlore ou de teinture d'iode, ou à l'eau de javel liquide, n'aura pas pour effet de tuer tous les organismes parasites. La meilleure manière d'éliminer ces organismes consiste à faire bouillir l'eau.
- Ne vous fiez pas aux méthodes de désinfection de l'eau ou aux dispositifs qui n'ont pas été recommandés ni approuvés par les autorités sanitaires locales. Pour plus de conseils au sujet des produits de traitement de l'eau présentés dans le cadre d'annonces publicitaires, contactez les services de santé locaux dont vous dépendez.
- Utilisez les réservoirs de stockage de l'eau et les autres types de récipients avec précaution. Par exemple, les réservoirs de stockage des camions de lutte contre l'incendie, ainsi que les bidons et les bouteilles déjà utilisés, peuvent avoir été contaminés par des micro-organismes tels que des bactéries ou par des produits chimiques. Les conteneurs d'eau doivent être complètement nettoyés, puis rincés avec une solution à base d'eau de javel, avant toute utilisation.

## Conserver les aliments et l'eau à la suite d'une catastrophe naturelle ou d'une coupure d'électricité

(suite de la page précédente)

- Mélanger du savon et de l'eau propre dans le contenant. Remuer le contenu ou secouer le contenant pour le nettoyer, puis le rincer.
- Pour les contenants de 1 ou 4 l, ajouter approximativement 1 cuillerée à café (4,9 ml) d'eau de Javel à usage domestique (5,25 %) à 1 tasse (240 ml) d'eau pour obtenir une solution javellisée..
- Fermer le contenant et le secouer énergiquement de manière à ce que la solution javellisée se répande bien sur toute la surface intérieure. Laisser reposer fermé 30 minutes, puis rincer à l'eau claire.
- Les puits privés inondés devront faire l'objet de tests et être désinfectés après le retrait des eaux de inondation. Si vous pensez que votre puits est contaminé, contactez votre département local ou national de la santé ou votre agent du service de l'agriculture pour obtenir un avis spécifique. Pour des instructions générales, consultez [Désinfecter les puits après une catastrophe](http://emergency.cdc.gov/disasters/hurricanes/health.asp#wells) (<http://emergency.cdc.gov/disasters/hurricanes/health.asp#wells>).
- Règles d'hygiène élémentaires. Lavez-vous les mains avec du savon et de l'eau en bouteille, ou de l'eau bouillie ou désinfectée. Lavez-vous les mains avant de préparer les aliments ou de manger, après être allé(e) aux toilettes, après avoir participé à des tâches ménagères et manipulé des articles contaminés par l'eau des inondations ou des eaux usées. Si vous ne disposez que d'une quantité limitée d'eau propre, utilisez un désinfectant pour les mains à base d'alcool.

### Ressources complémentaires

- [Nettoyer et désinfecter à l'eau de Javel après une urgence](http://emergency.cdc.gov/disasters/bleach.asp) (<http://emergency.cdc.gov/disasters/bleach.asp>)
- [Désinfecter les puits après une catastrophe](http://emergency.cdc.gov/disasters/wellsdisinfect.asp) (<http://emergency.cdc.gov/disasters/wellsdisinfect.asp>)
- [Les inondations](http://emergency.cdc.gov/disasters/floods/) (<http://emergency.cdc.gov/disasters/floods/>)
- [Instructions pour traiter une diarrhée aiguë \(pour les prestataires de soins\)](http://emergency.cdc.gov/disasters/hurricanes/dguidelines.asp) (<http://emergency.cdc.gov/disasters/hurricanes/dguidelines.asp>)  
Le taux de diarrhée aiguë augmente souvent à la suite d'une catastrophe lorsque l'accès à l'électricité, à l'eau potable et aux installations sanitaires est limité...
- [Se laver les mains dans une situation d'urgence](http://emergency.cdc.gov/disasters/hurricanes/handwashing.asp) (<http://emergency.cdc.gov/disasters/hurricanes/handwashing.asp>)  
Quand se laver les mains et comment le faire sans eau courante...

Écoutez la radio ou regardez la télévision pour avoir des informations sur l'évolution de la catastrophe.

For more information, visit <http://emergency.cdc.gov/disasters/fr>,  
or call CDC at 800-CDC-INFO (English and Spanish) or 888-232-6348 (TTY).

2 juillet 2008

Page 4 sur 4