

## Précautions à prendre suite à une inondation ou un refoulement d'égout :

Afin d'éviter les toxi-infections alimentaires, il est important de :

- jeter les aliments contaminés ou exposés à des températures inadéquates ;
- faire un nettoyage et assainissement des surfaces contaminées et ;
- s'assurer que l'établissement alimentaire opère dans des conditions salubres et sécuritaires (eau potable, électricité, installations).

L'eau d'inondation ou d'un refoulement d'égout peut contenir des microbes et contaminants chimiques qui peuvent nuire à la santé.

### Est-ce que l'eau est potable?

En date du 9 mai 2017, l'eau du robinet est d'excellente qualité dans les zones inondées lorsqu'elle provient du réseau de distribution municipal (aqueduc). Cela peut changer, il faut suivre l'information à ce sujet. Si l'eau provient d'un puits individuel (puits artésien), elle est non potable. Dans ce cas, il faut faire bouillir l'eau à gros bouillons pendant une minute avant de la consommer.

### Quoi jeter?

- Tous les aliments, périssables ou non, ayant été en contact direct avec l'eau souillée ou ayant été exposés à des températures non sécuritaires.
- Les aliments présentant des signes d'altération ou de contamination.
- Les aliments périssables conservés dans un réfrigérateur sans électricité pendant plus de 6 heures.
- Les aliments périssables conservés dans un congélateur éteint pendant plus de 24 à 48 heures, qui sont complètement décongelés et qui ont été exposés à une température supérieure à 4°C (viandes, volailles, poissons, fruits de mer, produits laitiers, œufs et mets préparés qui en contiennent, qu'ils soient crus ou cuits).
- Les ustensiles jetables, emballages alimentaires perméables, serviettes de papiers et emballages uni services contaminés.
- Les meubles, équipements et tapis trempés qui ne sont pas démontables et lavables ou dont le rembourrage a été trempé.
- Tous les matériaux trempés, car ils favorisent la croissance de moisissures qui peuvent occasionner de graves problèmes de santé.
- La laine isolante mouillée, car elle ne constituera plus jamais un bon isolant et pourra favoriser la croissance de moisissures. Faire vérifier les murs jusqu'à 50 centimètres ou 20 pouces au-dessus du niveau atteint par l'eau. Faire remplacer l'isolant à l'intérieur du chauffe-eau, du réfrigérateur et du congélateur, s'il a été mouillé.

### Nettoyage et désinfection

- À la suite à un tel sinistre, prendre plusieurs précautions afin de s'assurer que les objets, les meubles et la cuisine ne sont pas contaminés.
- Pour éviter une contamination, procéder le plus rapidement possible à une opération d'assèchement. Une fois celle-ci terminée, déterminer d'abord ce qui doit être jeté et, ensuite, ce qui sera nettoyé et désinfecté.
- Pour le nettoyage, porter des gants de caoutchouc afin d'éviter tout contact avec l'eau et les matériaux souillés, car les risques d'infection sont élevés. Même une fois bien asséchées, ces surfaces peuvent contenir des bactéries et causer des infections. Redoubler de prudence s'il y a eu inondation par des eaux d'égout.
- Nettoyer avec de l'eau savonneuse toutes les surfaces, ainsi que les cavités et les structures ayant été en contact avec l'eau de l'inondation.
- Une fois cette opération terminée, assainir les surfaces avec un assainisseur approuvé pour usage alimentaire.
- Rincer et nettoyer tous les planchers. S'il y a un sous-plancher, s'assurer que l'eau a été évacuée. Laver sous le sous-plancher. Assécher à fond rapidement et vérifier la présence de moisissures. Attendre que tout soit bien sec avant de refermer les cavités.
- Aérer et déshumidifier les lieux pour ramener le taux d'humidité à la normale. En hiver, ce taux devrait se situer entre **30 %** et **50 %** et ne devrait pas dépasser 60 %.
- Vérifier la présence de vermine suite au sinistre.

## Électricité

- Un commerce alimentaire ne peut pas opérer sans électricité.
- Lors de la panne d'électricité, voir s'il y a moyen de transférer les aliments périssables ailleurs, dans des réfrigérateurs ou congélateurs fonctionnels. Sinon, garder les portes des réfrigérateurs et des congélateurs fermées afin de prolonger la durée de vie des produits. Après 6 heures pour un réfrigérateur et 24 à 48 heures pour un congélateur, un ménage s'impose parmi les aliments.
- Afin d'éviter les risques d'électrocution durant les inondations, voici quelques recommandations :
  - **Avant que l'eau n'ait commencé à envahir le sous-sol**  
Couper le courant afin d'écartier tout danger d'électrocution ou d'incendie. Assurez-vous que vous avez les pieds au sec et que vous n'êtes pas appuyé contre un objet métallique.
  - **Si l'eau commence à envahir le sous-sol**  
Ne tentez pas de couper le courant, communiquez immédiatement avec Hydro-Québec au 1 800 790-2424 pour faire interrompre le service au compteur ou au poteau.
  - **Quand l'eau se sera retirée**  
Avant de rétablir le courant ou d'utiliser les appareils électriques qui ont été inondés, consultez un maître électricien.

(source : La Sécurité Civile Montréal et Sécurité Publique Québec)

## Santé

Évitez de porter vos mains ou gants au visage après avoir manipulé des objets souillés. Prenez soin de bien vous laver les mains. Si malgré toutes ces précautions, vous présentez des symptômes de diarrhées persistantes ou d'indigestion aiguë, consultez sans tarder votre médecin. Pour des renseignements et des conseils concernant la santé, vous pouvez communiquer avec le service Info-Santé 8-1-1. Ne travaillez pas en contact avec les aliments si vous présentez des symptômes gastro-entériques tels que diarrhées, nausées, vomissements et fièvre.

Lorsque des aliments présentent des signes de détérioration, il est préférable de les jeter.

CATÉGORIES	À CONSERVER	À JETER
Produits laitiers	Fromage à pâte ferme en bloc (cheddar, suisse, mozzarella, etc.), parmesan, fromage en tranches, fromage fondu, beurre, margarine, yogourt	Lait, lait maternisé (contenant ouvert), crème, fromage à pâte molle, fromage à la crème, yogourt (contenant ouvert)
Fruits et légumes	Fruits et légumes frais entiers, jus de fruits pasteurisés	Jus de légumes (contenant ouvert), jus de fruits non pasteurisés, légumes cuits ou légumes crus préparés
Salades préparées		Toutes les salades contenant de la viande, de la volaille ou du poisson, pâtes alimentaires, légumes cuits, salades de chou
Viandes, volailles, poissons et fruits de mer		Tous les plats cuisinés, crus ou cuits, à base de viande, de volaille ou de poisson
Soupes et sauces		Toutes les soupes et les sauces faites de jus de viande, soupes en crème
Œufs		Oeufs en coquille, oeufs liquides, mets et desserts à base d'oeuf (quiches, crèmes pâtisseries)
Desserts	Tartes aux fruits cuites, gâteaux, muffins, biscuits	Desserts avec crème, crèmes pâtisseries
Pâtes alimentaires		Pâtes cuites, sauces pour pâtes alimentaires, pâtes fraîches
Tartinades	Confitures, gelées, marmelade, tartinades sucrées, beurre d'arachide	
Condiments	Relish, moutarde, ketchup, mayonnaise commerciale, sauce à salade, sauce BBQ, sauce à tacos, vinaigrettes commerciales olives, marinades	Mayonnaise maison, sauce tartare, raifort, sauce aux huitres, ail dans l'huile
Conserves et emballages scellés et étanches	Il est possible d'enlever l'étiquette, de laver et assainir la boîte ou l'emballage.	Les boîtes bombées, rouillées, bosselées sur le serti ou la fermeture ou endommagées.

Info-Santé : 8-1-1

Transport Québec : 5-1-1

Ville de Montréal : 3-1-1

Urgence : 9-1-1

Inspection des aliments : 514 280-4300

Inspection des aliments : [ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments](http://ville.montreal.qc.ca/inspectiondesaliments)

Sécurité civile – Ville de Montréal : [ville.montreal.qc.ca/csc](http://ville.montreal.qc.ca/csc)

Sécurité publique - Québec : <http://www.urgencequebec.gouv.qc.ca/Fr/situation-urgence/Pages/Inondation.aspx>