

# Conservation des aliments

En cas de panne de courant, il est important d'être averti des risques liés à la conservation et la consommation des aliments.

## Quelques conseils utiles :

Le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec recommande de vérifier :

☑ S'il y a présence d'eau ou d'odeurs nauséabondes dans le réfrigérateur et le congélateur. Si l'appareil ne fonctionne pas depuis un certain temps, évitez d'ouvrir la porte afin d'y garder une basse température le plus longtemps possible. Jetez les produits périssables si leur température a dépassé 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures.

☞ Si la panne a eu lieu durant votre absence et que vos appareils fonctionnent à votre retour :

☞ **VÉRIFIEZ** les aliments périssables (produits laitiers, viandes, volailles, poissons, oeufs, etc.).

☞ **JETEZ** ceux qui sont détériorés (moisissures et mauvaises odeurs).

☞ **REMETTEZ** au congélateur les aliments qui sont partiellement décongelés (présence de givre sur l'emballage).

☞ **CUISEZ** immédiatement les aliments totalement décongelés et ceux dont la température est inférieure à 4 °C (40 °F).

☞ **Ne prenez aucun risque** avec les aliments douteux. Il vaut mieux les jeter.

## Pour de plus amples renseignements :

Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation : **1-800-463-5023**  
Bureau régional de la qualité des aliments (pages bleues de l'annuaire téléphonique)

## EN CAS DE PANNE PROLONGÉE :

**En été** : ➔ Transportez votre nourriture chez un parent ou un ami qui n'est pas affecté par la panne.

**En hiver**: ➔ Conservez certains aliments à l'extérieur ou entre deux fenêtres.