

MESURES D'ASSAINISSEMENT EN CAS DE CATASTROPHE

Fiches techniques n°4

CONTROLE DES DENREES ALIMENTAIRES

1. APPROVISIONNEMENT EN DENREES ALIMENTAIRES :

-Toute viande fraîche est à exclure (viande - poulet - poissons). En cas de nécessité ne pas conserver les viandes plus de 24 heures.

-Utilisation de produits en conserves (boîtes de conserves de viande - poissons - légumes... lait stérilisé, fromages en boîtes, etc ...).

-Toutefois les produits non périssables peuvent être utilisés (farine, sucre, riz ...).

-Pas d'utilisation des semi-conserves (yaourt, fromage frais, crème, beurre ...).

-Distribution des sacs en plastique pour les ordures ménagères.

2. STOCKAGE DES DENREES :

-Denrées non périssables :

- . Soustraire les denrées à la pollution des rongeurs et insectes.
- . Eviter leur exposition à l'humidité.

-Denrées périssables :

. Les viandes, poissons et poulets qui sont consommés dans les 24 heures doivent être stockés dans un endroit aéré loin de toute source de chaleur (soleil, feu).

. En cas de présence de mouche, bien protéger ces denrées par des tissus non étanches.

3. HYGIENE CORPORELLE :

- Bien se laver les mains avant et après chaque repas et avant de préparer les repas.

- Se laver les mains au cours de la préparation des repas à chaque fois que des produits crus sont manipulés.

4-PREPARATION DES REPAS :

- Bien cuire les aliments et ne pas consommer des produits semi-cuits.

- Ne préparer que ce qui peut être consommé le jour même.

- Ne pas préparer des repas en excès.

- Pas de restes de plats cuisinés ou des produits de conserves.

- Egoutter des sauces et les mettre dans des sachets en plastique, des récipients en plastique et bien les fermer ou les enfouir tout simplement à 50 cm du sol.

- Eviter tout contact entre les aliments cuits et les aliments crus.

- Consommer les aliments immédiatement après leur cuisson.

- Les boîtes de conserves ouvertes seront transvasées dans un ustensile propre.

- Lavage et désinfection des crudités (légumes et fruits) :

*Le lavage se fait à l'eau courante ou provenant des puits contrôlés.

*La désinfection se fait en immergeant les crudités dans une eau additionnée de 4 cuillérées à soupe d'eau de javel à 12° par dix litres d'eau avec un temps de contact de 30 minutes.

*Puis bien égoutter les crudités avant utilisation.

*La consommation ou l'utilisation doit se faire très rapidement après ces opérations.

-Lavage et désinfection des ustensiles : (trois bassins si possible) :

*Origine de l'eau : eau courante en provenant de puits contrôlés.

*Dégraissage à l'eau.

*Rinçage.

Désinfection avec eau additionnée d'eau de javel à 12° à raison de 6 cuillérées à soupe dans dix litres avec un temps de contact de 30 minutes.

. Laisser sécher les ustensiles sans les essuyer.

. Les garder dans un endroit propre.

. Pas de consommation de légumes ou de fruits crus sans les opérations de lavage et de désinfection.

5. LAVAGE ET DESINFECTION DES LOCAUX :

- Lavage de la boue éventuelle à grande eau.
- Puis lavage à l'eau et au détergent.
- Puis désinfection des sols : un litre d'eau de javel à 12° par seau d'eau et laisser le contact pendant cinq minutes enfin éponger superficiellement.-