

Fiche de renseignements sur la sécurité alimentaire

La conservation des aliments lors d'une panne d'électricité

Date de publication : Septembre 2001

Date de révision : Le 28 juin 2002

Lorsque l'alimentation en électricité de votre réfrigérateur ou de votre congélateur est interrompue pendant une longue période, vous devez vous préoccuper de la sécurité des aliments qu'il contient. Les renseignements suivants vous aideront à déterminer si vous devez conserver ou jeter vos aliments.

ALIMENTS CONGELÉS : À conserver ou à jeter?

Les aliments congelés dans un congélateur rempli peuvent rester congelés pendant environ deux jours, et dans un congélateur à moitié plein, pendant environ une journée. Évitez le plus possible d'ouvrir la porte du congélateur. Reportez-vous au tableau suivant pour déterminer si un aliment particulier doit être conservé ou jeté.

	Aliments encore froids, conservés à 4 °C (40 °F) ou plus pendant moins de deux heures	Conservés à plus de 4 °C (40 °F) pendant plus de deux heures
Viande, volaille, fruits de mer		
Viande, volaille, poisson ou fruits de mer frais (ou restes)	Conserver	Jeter
Viande ou volaille en décongélation	Conserver	Jeter (<i>si elle est plus chaude que la température du réfrigérateur</i>)
Viande, thon, crevettes, poulet, salade aux œufs	Conserver	Jeter
Sauce, farce	Conserver	Jeter
Viandes froides, hot dogs, bacon, saucisses, bœuf séché	Conserver	Jeter
Pizza – à la viande	Conserver	Jeter
Viande en conserve (ne portant pas la consigne « Garder réfrigéré ») réfrigérée après avoir été ouverte	Conserver	Jeter
Jambon en conserve (portant la consigne « Garder réfrigérer »)	Conserver	Jeter
Casseroles, soupes et ragoûts	Conserver	Jeter

Produits laitiers		
Lait, crème, crème sûre, babeurre, lait évaporé, yogourt	Conserver	Jeter
Beurre, margarine	Conserver	Conserver
Préparation pour nourrissons – ouverte	Conserver	Jeter
Œufs – Frais, cuits durs dans la coquille	Conserver	Jeter
Plats à base d'œufs, crème anglaise, pudding	Conserver	Jeter
Fromages à pâte dure, fromages fondus	Conserver	Conserver
Fromages à pâte molle, fromage cottage	Conserver	Jeter
Fruits		
Fruits en conserve	Conserver	Conserver
Fruits frais, noix de coco, raisins secs, fruits séchés, fruits confits, dattes	Conserver	Conserver
Légumes		
Légumes – cuits, jus – ouvert	Conserver	Jeter après six heures
Pommes de terre au four	Conserver	Jeter
Champignons, herbes, épices	Conserver	Conserver
Ail coupé dans l'huile ou le beurre	Conserver	Jeter
Pains, pâtisseries		
Pain, petit pains, gâteaux, muffins	Conserver	Conserver
Pâtisseries – fourrées à la crème	Conserver	Jeter
Tartes – crème anglaise, fromage, mousseline	Conserver	Jeter
Tartes – fruits	Conserver	Conserver
Pâte à biscuits, à petits pains réfrigérée	Conserver	Jeter
Autres		
Pâtes cuites, spaghetti	Conserver	Jeter
Salades de pâtes à base de mayonnaise ou de vinaigre	Conserver	Jeter
Mayonnaise, sauce tartare, raifort	Conserver	Jeter si leur température est supérieure à 50 °F pendant plus de huit heures
Contenants ouverts de vinaigrette, gelée, relish, sauce barbecue, moutarde, ketchup, olives	Conserver	Conserver

Dernière mise à jour : Le 1^{er} mai 2007