

Conseils sur la sélection, le transport et l'entreposage de la nourriture

Choisir/accepter des aliments pour le Programme des petits déjeuners :

- Offrir et servir que des aliments et des produits alimentaires provenant de sources inspectées y inclus les épiceries, les grossistes, les distributeurs, les services alimentaires (p. ex. traiteur), les marchés fermiers et les centres alimentaires. Renseignez-vous auprès de votre organisme principal pour vous assurer que la source des aliments soit conforme aux normes requises par le programme.
- Vérifiez les dates d'expirations et les dates « meilleur avant » lorsque vous choisissez et servez les aliments.
- Choisissez ou acceptez seulement des aliments qui sont frais et non fanés ou trop mûrs. Évitez de servir des fruits ou légumes qui sont partiellement pourris (abîmés ou gâtés) ou du pain ou des produits de boulangerie éventés.
- N'utilisez pas de boîtes de conserve qui sont abîmées d'aucune façon ou rouillées
- Magasiner les aliments froids en dernier.
- N'acceptez pas d'aliments qui proviennent de source de nourriture d'urgence telle que la banque alimentaire.
- Éviter les aliments qui ont un risque élevé de causer des maladies d'origines alimentaires telles que la salade aux patates froides faites avec des œufs ou des produits laitiers, des aliments en conserve faite maison, de la nourriture ou des mets fait maison, des aliments qui ne sont pas dans l'emballage original, de la nourriture emballée qui ont des sceaux brisés.
- Préparer la nourriture pour votre programme dans des endroits appropriés. La nourriture préparée dans vos cuisines à la maison n'est pas admissible dans vos programmes sous les règlements de la province de l'Ontario. Réf.: [Ontario Food Premises Regulation 562 \(O.Reg 562/90\)](#) of the Health Promotion and Protection Act.

Transport de la nourriture de l'épicerie à l'école:

- Les sacs d'épicerie réutilisables doivent toujours être propres et lavés régulièrement.
- Garder les aliments crus séparés des aliments cuits ou prêts-à-consommer.
- Transporter les aliments d'un endroit à l'autre dans un véhicule propre, libre de traces d'animaux de compagnie, et éloigné de tous produits chimiques ou toxiques tel que le liquide de lave-glace.
- Transporter les aliments directement de l'épicerie à l'école.
- Assurez-vous de garder les aliments périssables au froid en utilisant une glacière et un thermomètre. La bactérie se multiplie rapidement lorsque les aliments sont dans la zone de risque -- une température entre 4 C (40 F) et 60 C (140 F) – pour plus de deux heures.

L'entreposage à l'école:

- Toujours bien se laver les mains avant de manipuler les aliments.
- Placer les aliments périssables dans le réfrigérateur dès que possible.
- Placer la viande crue, la volaille et les fruits de mer sur la tablette du bas afin de prévenir l'écoulement de leurs jus sur d'autres aliments.
- Recouvrir tous les aliments qui sont au réfrigérateur.
- Entreposer les aliments non périssables dans un endroit propre, sec et au moins 15 cm du sol, p. ex. une tablette dans l'armoire ou sur une étagère.
- Indiquer la date d'arrivée sur tous les aliments. Assurez-vous d'utiliser les aliments plus anciens en premier pour maintenir la nutrition et la fraîcheur.

Une école qui offre des repas ou des collations est considérée comme un établissement où la nourriture est préparée et doit respecter les exigences de Loi sur la protection et la promotion de la santé (*Ontario Food Premises Regulation 562/90*). Consulter le site web pour en savoir davantage sur la préparation, l'entreposage et le service de nourriture réglementé par la province (<https://www.ontario.ca/laws/regulation/900562#BK22>).

Pour plus de renseignements :

- Consulter le livret « Programme d'alimentation saine pour les élèves », lignes directrices sur la nutrition (2016) Section 5: Salubrité de la manipulation, de l'entreposage et de la préparation des aliments.
- Service local de santé publique ou leur site web pour de l'information et des ressources sur l'hygiène personnelle, la manipulation de la nourriture et les règlements provinciaux.
- **In Good Hands** offre un cours en ligne de manipulation d'aliments. Le contenu est canadien et inclus des lignes directives du Ministère de santé de la province de l'Ontario. Disponible en français. <http://www.ingoodhands.ca/index.htm>
L'organisme Partenariat canadien pour la salubrité des aliments (<http://befoodsafe.ca/fr/>) est une très bonne source d'information diverse pour le public sur la sécurité alimentaire, la sélection d'aliments, préparation, la manipulation, entreposage et maladie d'origine alimentaire. Sur le site web, vous trouverez des ressources téléchargeables gratuites