

## Programmes d'alimentation saine pour les élèves Lignes directrices sur la COVID-19

Les programmes d'alimentation saine pour les élèves fournissent des repas et des collations nutritifs aux élèves afin de leur donner les éléments nutritifs et l'énergie dont ils ont besoin pour être prêts à apprendre. Pendant la pandémie de la COVID-19, il est important que ces programmes continuent d'offrir l'accès à une alimentation sûre, adéquate et nutritive pendant la journée scolaire, tel qu'indiqué dans [les lignes directrices des programmes d'alimentation saine pour les élèves](#)

Les lignes directrices provisoires suivantes visent à aider les programmes d'alimentation saine pour les élèves, les parents, les membres de la communauté et le personnel à gérer un tel programme et à réduire la propagation de la COVID-19. Les programmes d'alimentation saine doivent fonctionner conformément à toutes les ordonnances d'urgence rendues en vertu de la [Loi de 2020 sur la Réouverture de l'Ontario \(Mesures adaptables en réponse à la COVID-19\)](#) en plus du [Règlement de l'Ontario 493/17 – Dépôts d'aliments](#). Étant donné que chaque site du programme d'alimentation saine pour les élèves sera différent, il incombe aux coordinateurs bénévoles dudit programme de revoir leurs propres politiques, procédures et opérations spécifiques au site, tout en s'assurant que les mesures appropriées de prévention et de contrôle des infections sont mises en œuvre et maintenues.

Vous trouverez de plus amples informations sur la COVID-19 au Bureau de Santé Publique de Toronto (BSPT) [fiche d'information de la COVID-19](#)

### Avant la réouverture

#### Consultez les informations sur :

- Le masque ou la politique du port du masque pour le site spécifique du programme d'alimentation saine pour les élèves (par exemple, l'école, le centre communautaire).
- Le port correct [des masques /protections faciales](#).
  - Rendez-vous dans un endroit privé, à l'écart des autres (par exemple, un bureau privé) pour changer de masque lorsque vous êtes mouillé ou sale.
  - Vous trouverez de plus amples informations sur l'utilisation des masques ou des protections faciales [ici](#).
- L'hygiène des mains et l'étiquette respiratoire :
  - Lorsque vous préparez des aliments, [lavez-vous fréquemment les mains](#) avec du savon liquide et de l'eau chaude pendant au moins 15 secondes.
  - [Tousser](#) ou éternuer dans le coude ou dans un mouchoir. Jetez immédiatement le mouchoir à la poubelle et lavez-vous les mains.
- L'usage correct des gants. L'utilisation des gants n'est pas indispensable, mais s'ils sont utilisés, il est important de les changer toutes les heures, ou plus souvent si nécessaire.

24 septembre 2020

- Les mains doivent être lavées et/ou désinfectées entre chaque changement.
- Retirez les gants lorsque vous changez de tâche.
- Lorsque les gants sont retirés, il faut en utiliser de nouveaux à chaque fois. Ne portez pas de gants usés.
- L'[application COVID alerte](#), qui vous permet d'être informé directement si vous avez été en contact étroit avec une personne qui a été contaminée par la COVID-19.

### Préparer l'espace physique

- Vérifiez l'état de tous les aliments et jetez les produits périmés ou jugés impropres à la consommation.
- Lavez, rincez et désinfectez toutes les surfaces, équipements et ustensiles en contact avec les aliments.
- Veiller à ce que les points de lavage des mains soient fonctionnels et dotés d'un approvisionnement adéquat.
- Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces n'entrant pas en contact avec les aliments, y compris les zones à forte sollicitation comme les poignées de porte et les boutons de commande des appareils. Voir la section sur [le nettoyage et la désinfection](#).
- Vérifiez soigneusement s'il y a des signes d'activité de parasites.
- Nettoyez, désinfectez et assurez-vous que toutes les installations et tous les appareils de conservation à chaud et à froid sont fonctionnels, le cas échéant.
- Assurez-vous que les lave-vaisselle fonctionnent correctement, le cas échéant.
- Veillez à ce que des quantités suffisantes de désinfectants et de détergents soient disponibles pour le lavage manuel de la vaisselle.
- Planifier et modifier la disposition des zones des programmes d'alimentation saine pour les élèves (par exemple, réarranger les appareils ou les installations) afin de garantir un espace suffisant pour que toutes les personnes puissent maintenir une distance physique de deux mètres entre elles.
  - Pour déterminer le nombre maximum de personnes autorisées dans une zone des programmes d'alimentation saine pour les élèves à un moment donné, supposons une personne entre deux mètres carrés (43 pouces carrés) d'espace au sol disponible.
  - Placez des panneaux à l'entrée de la zone de programmes d'alimentation saine pour les élèves en indiquant le nombre maximum de personnes qui peuvent être autorisées à la fois.
  - Aménager un sens de circulation qui favorise les déplacements à sens unique grâce à une signalisation visible et/ou des marquages au sol.
- Fournir des repères ou des guides matériels aux personnes en plaçant des marqueurs, tels que du ruban adhésif ou des autocollants, tous les deux mètres, le cas échéant (par exemple, les zones de ramassage de la nourriture).
- Appliquer les politiques et procédures de nettoyage et de désinfection de l'environnement pour le site où le programme d'alimentation saine pour les élèves opère (par exemple, l'école, le centre communautaire), y compris les produits chimiques approuvés, le cas échéant.

24 septembre 2020

- Télécharger, imprimer et afficher des panneaux à des endroits très visibles dans la ou les zones du programme d'alimentation saine pour les élèves afin de sensibiliser aux mesures de santé et de sécurité qui peuvent contribuer à prévenir la propagation de la COVID-19, comme par exemple :
    - [Distanciation physique](#)
    - [Protégez-vous](#)
    - [Informations sur la COVID-19](#)
    - [Lavage des mains](#)
    - [Désinfection des mains](#)
    - [Tousser dans le coude](#)
    - Affiche pour les entrées\* (par exemple, [les écoles](#))
- \*Remarque : Les programmes d'alimentation saine pour les élèves doivent utiliser l'affiche appropriée désignée par le site où il opère.

## Pendant le fonctionnement actif

### Dépistage de santé et présence

- Veillez à ce que tous les membres du personnel/volontaires remplissent un [questionnaire de dépistage médical](#) avant chaque changement de poste. Les questions peuvent être complétées en ligne ou sur support papier. Respectez les exigences en matière de dépistage sanitaire pour le site du programme d'alimentation saine pour les élèves désigné (par exemple, école, centre communautaire), le cas échéant.
- Adapter les horaires et les équipes pour réduire le nombre de personnes dans la zone du programme d'alimentation saine pour les élèves à tout moment.
- Demandez au personnel/aux bénévoles de signaler toute éventuelle maladie aux autorités du site (par exemple, au directeur de l'école).
- Si un membre du personnel ou un bénévole présente des [symptômes de la COVID-19](#) alors qu'il se trouve sur le site du programme d'alimentation saine pour les élèves, il doit en informer immédiatement les autorités du site, puis rentrer immédiatement chez lui [et s'isoler](#). Demander lui d'appeler Télésanté au 1-866-797-0000, un professionnel des soins de santé ou un [Centre de dépistage](#) pour se faire dépister.
- En général, les personnes peuvent retourner sur le site du programme d'alimentation saine pour les élèves 14 jours après le début de leurs symptômes si elles ont eu la COVID-19.
- Aucun test d'autorisation n'est requis pour que le personnel/les bénévoles puissent retourner sur le site du programme d'alimentation saine pour les élèves.
- Pour d'autres maladies, ou si le personnel/les bénévoles ont obtenu un résultat négatif au test de la COVID-19, ils ne doivent pas se rendre sur le site du programme d'alimentation saine pour les élèves avant d'être sans symptômes pendant au moins 24 heures.

## Distanciation physique

- [Distanciation physique](#) La distanciation physique désigne la pratique consistant à éviter les contacts étroits en gardant une distance de deux mètres par rapport aux autres.
- Arrangez, marquez et/ou attribuez les postes de travail de manière à assurer une distance minimale de deux mètres/six pieds entre les personnes dans l'espace du programme d'alimentation saine pour les élèves.
- Désigner et gérer les points d'entrée et de sortie pour maintenir une distanciation physique.
- Évitez des rassemblements dans les zones du programme d'alimentation saine pour les élèves.
- La distanciation physique doit être maintenue lors de l'acceptation des livraisons depuis les fournisseurs et de la distribution et du ramassage des bacs et plateaux.
  - Prévoyez des horaires avec les personnes pour le ramassage et le dépôt des articles.
  - Échelonner les arrivées pour réduire les embouteillages, dans la mesure du possible.
- Surveiller et gérer les éventuelles files d'attente des étudiants à l'extérieur et à l'intérieur de la ou des zones du programme d'alimentation saine pour les élèves.
  - Poser des repères visuels tous les deux mètres (par exemple des autocollants/du ruban adhésif sur le sol, des pylônes, des panneaux) pour encourager l'éloignement physique et guider les volontaires, le personnel et les étudiants.
  - Demandez aux bénévoles, au personnel et aux étudiants de venir chercher leurs bacs et plateaux à la fois.

## L'hygiène des mains et l'étiquette respiratoire

- [Lavage des mains](#) soigneusement avec du savon liquide et de l'eau chaude pendant au moins 15 secondes.
  - Le personnel direct et les bénévoles se lavent fréquemment les mains lorsqu'ils manipulent et préparent les aliments
  - N'oubliez pas d'éviter de vous toucher le visage, le nez et la bouche avec des mains non lavées.
  - Les désinfectants pour les mains ne remplacent pas le lavage des mains à l'eau et au savon, et ne doivent pas être utilisés dans la zone de préparation des aliments par les personnes qui manipulent ou préparent les aliments.
- [Tousser](#) ou éternuer dans le coude ou dans un mouchoir. Si vous n'avez pas de mouchoir, éternuez ou tousssez dans votre manche.
- Surveillez les fournitures pour vous assurer qu'elles contiennent des quantités suffisantes de savon liquide, d'essuie-tout (séchoir à air si vous ne disposez pas d'essuie-tout), de mouchoirs en papier et de conteneurs à déchets avec des sacs en plastique doublés.

## Sécurité alimentaire et COVID-19

- Le risque de propagation du virus de la COVID-19 par l'alimentation est considéré comme faible.



24 septembre 2020

- Il n'existe actuellement aucune preuve de transmission de la COVID-19 par les aliments ou les emballages alimentaires. Cependant, les aliments doivent être protégés en permanence contre toute contamination, comme le souligne le [Règlement de l'Ontario 493/17 – Dépôts d'aliments](#).
- Veiller à ce que [les bonnes pratiques de sécurité alimentaire](#), en plus des mesures de prévention et de contrôle des infections décrites dans ce document, soient respectées lors de la manipulation, de la préparation, du transport et du service des aliments.

### Préparation et manipulation des aliments

- La manipulation des aliments en dehors de la zone de préparation des aliments doit être réduite au minimum.
- Le contact avec les mains doit être réduit au minimum dans la mesure du possible en utilisant des ustensiles, en particulier lors de la manipulation d'aliments prêts à consommer, tels que les cuillères, les carottes et les concombres.
- Dans la mesure du possible, préparez les denrées alimentaires en portions, par exemple en les emballant individuellement dans des conteneurs ou des emballages, avant de les transporter vers l'endroit où elles seront servies.
- S'il n'est pas possible de préparer des portions à l'avance, les aliments peuvent être préparés dans la zone de service à condition que la pratique consistant à réduire au minimum la manipulation des aliments soit respectée.
  - Par exemple, un enseignant peut, avant le service, répartir des aliments, tels que des biscottes ou des carottes miniatures, dans des assiettes individuelles à partir d'une boîte/sac plus grand. Les enseignants doivent se laver les mains avant de manipuler les aliments et des ustensiles doivent être utilisés, dans la mesure du possible.
  - Une seule personne doit utiliser un ustensile de service.
- Les aliments tels que les fruits entiers (par exemple les pommes, les bananes, les clémentines) et les produits céréaliers (par exemple les muffins, les biscottes) n'ont pas besoin d'être emballés individuellement à condition qu'ils soient transportés et servis de manière à éviter toute contamination.
- Les produits alimentaires peuvent être rassemblés dans un conteneur (par exemple, un sac en papier ou en plastique) pour chaque élève, ou chaque produit peut être disponible pour les élèves depuis son propre bac/barquette.
  - Par exemple, si le repas comprend une barre granola, un carton de lait et une banane, ces produits peuvent être emballés ensemble dans un sac et mis dans un bac OU chaque produit peut être mis dans un bac/une barquette séparé(e).
- En fonction des aliments, l'utilisation de plateaux est préférable à celle de bacs (par exemple pour les pommes en vrac) afin de faciliter la sélection des aliments par les élèves et de minimiser le contact des mains.

### Transport des denrées alimentaires

- Des bacs ou des plateaux peuvent être utilisés pour transporter des collations et des repas, à condition que tous les aliments soient protégés de la contamination (par exemple, film plastique ou papier d'emballage de qualité alimentaire, récipients avec couvercle, aliments préemballés).
- Avant que les bacs ou plateaux de nourriture ne soient retirés de la zone de préparation des aliments, le personnel/les bénévoles/les étudiants doivent se laver les mains à l'eau et au savon, ou utiliser un désinfectant pour les mains à base d'alcool (concentration d'alcool de 70 à 90 %) si leurs mains ne sont pas visiblement sales, et recevoir l'instruction de ne pas toucher la nourriture dans leurs bacs/plateaux.
- Les bacs et plateaux destinés à la nourriture doivent être lavés, rincés et désinfectés après chaque utilisation, et lorsqu'ils sont visiblement sales, selon ce qui est le plus courant.
  - Si un bac ou un plateau est stocké dans un endroit où les gens peuvent le toucher pendant une journée ou une semaine (par exemple, à l'extérieur d'une salle de classe), il doit être lavé, rincé et désinfecté tous les jours.

### Service

- Lorsque vous servez des aliments, vous devez réduire au minimum le contact avec les mains en utilisant des ustensiles, en particulier lorsque vous manipulez des aliments non emballés.
- Les formats " saisir et emporter " sont préférés.
  - Par exemple, les aliments peuvent être rassemblés dans un récipient (par exemple, un sac en papier ou en plastique) pour chaque élève, ou chaque aliment peut être disponible pour que les élèves puissent le prendre depuis leur propre bac/barquette.
  - Les élèves doivent se laver les mains à l'eau et au savon, ou utiliser un désinfectant pour les mains, si leurs mains ne sont pas visiblement sales, avant de choisir et de manger de la nourriture.
  - Les élèves doivent choisir et toucher uniquement la nourriture qu'ils prennent.
  - Les ustensiles habituels ne doivent pas être utilisés.
- Le buffet ou le libre-service de nourriture ou de boisson, où les étudiants peuvent choisir de la nourriture non emballée ou préparée (par exemple, faire passer un plateau avec des ustensiles communs pour se servir soi-même) n'est actuellement pas autorisé.
- Un enseignant peut servir des portions et/ou des aliments dans des assiettes individuelles avant le service. Les enseignants doivent se laver les mains avant de manipuler les aliments et des ustensiles doivent être utilisés, dans la mesure du possible.
  - Les enseignants peuvent utiliser une protection (par exemple une serviette en papier), à la place d'un ustensile, pour servir de la nourriture aux élèves (par exemple des pommes, des bananes).

### Registre des présences et recherche des contacts

- Tenez un registre des dates et des lieux de travail des bénévoles, avec leurs coordonnées (c'est-à-dire leur nom et leur numéro de téléphone ou leur adresse électronique), au cas où le service de santé publique de Toronto en aurait besoin pour rechercher des contacts.
- Le service de santé publique de Toronto utilisera cette liste pour faciliter les efforts de recherche des contacts dans le cas où une personne serait testée positive ou qu'une épidémie serait identifiée.
- Protégez les informations personnelles que vous collectez (par exemple, tiroir/bureau verrouillé).
- Conservez les dossiers pendant 30 jours, puis détruisez les informations (c'est-à-dire déchiqueter/effacer).
- Appelez-nous au 416-338-7600 si vous avez été informé qu'un membre du personnel ou un bénévole a été testé positif et/ou si vous craignez que d'autres personnes aient été exposées pendant leur séjour dans un site du programme d'alimentation saine pour les élèves.

### Nettoyage et désinfection

- Tenir un journal pour suivre les activités de nettoyage et de désinfection.
- Nettoyez et désinfectez **les surfaces non alimentaires** à haut risque, au moins deux fois par jour, et lorsqu'elles sont visiblement sales (par exemple, interrupteurs, poignées de porte, mains courantes, tables)
- Fiche d'information de Santé Publique Ontario [le nettoyage et la désinfection des lieux publics](#).
- Pour le lavage, le rinçage et la désinfection **des surfaces, équipements et ustensiles des installations alimentaires**, suivez les prescriptions du [Règlement de l'Ontario 493/17 - Dépôts d'aliments](#). Le [Ministère de la Santé de l'Ontario](#) a également fourni des directives supplémentaires pour les dépôts d'aliments liées à la COVID-19

### Autres ressources

[Lignes directrices pour la COVID- 19 dans les établissements d'enseignement primaire et secondaire](#)

[Sécurité alimentaire : Un guide des manipulateurs d'aliments de l'Ontario](#)

[COVID-19 et Programmes d'alimentation saine pour les élèves \(vidéos\)](#)

[Sécurité alimentaire et COVID-19, lignes directrices des Programmes d'alimentation saine pour les élèves \(vidéos\)](#)

[Sécurité alimentaire et COVID-19 : Astuces pour les programmes d'alimentation saine pour les élèves](#)

### Plus d'information

Pour plus d'informations, visitez notre site web à [toronto.ca/COVID19](https://toronto.ca/COVID19), appelez-nous au 416-338-7600, ou envoyez-nous un courriel à [DineSafe@toronto.ca](mailto:DineSafe@toronto.ca).