

Conseils au sujet de la COVID-19 et de la salubrité des aliments dans le cadre du programme d'alimentation saine pour les élèves

Pour prévenir la propagation des bactéries et des germes, des pratiques salubres de manipulation des aliments sont essentielles afin que les étudiants et les autres personnes ne tombent pas malade.

Principales mesures pour freiner la propagation de la COVID-19

- Restez à la maison si vous êtes malade.
- Évitez les contacts étroits avec les personnes qui sont malades.
- Tenez-vous à deux mètres/six pieds d'autrui, y compris des employés, des bénévoles, des étudiants et des personnes qui font les livraisons.
- Nettoyez et désinfectez les surfaces fréquemment touchées.
- Lavez souvent vos mains. Évitez de toucher votre visage si vous n'avez pas lavé vos mains.
- Toussez ou éternuez dans votre coude.
- Portez un masque ou un couvre-visage dans les espaces intérieurs, lieux publics, et respectez les mesures additionnelles qui ont été mises en place dans votre école.
- Téléchargez l'application Alerte COVID. Elle permet de vous aviser directement si vous avez été en contact étroit avec une personne testée positive à la COVID-19 et contagieuse.

Avant de manipuler des aliments et de préparer les bacs/barquettes pour le service des repas/collations

- Tirez et couvrez vos cheveux avec un chapeau, un foulard ou un filet à cheveux.
- Lavez vos mains avec de l'eau chaude et du savon liquide pour les mains. Séchez-les avec des serviettes en papier.
- Portez un tablier pour protéger vos vêtements, si disponible.

Aliments qui doivent être réfrigérés

- Les aliments potentiellement dangereux, comme le lait, doivent être conservés à 4°C ou moins.
- Ils peuvent être temporairement entreposés dans une glacière avec des blocs réfrigérants et un thermomètre pour contrôler que les aliments sont maintenus à la bonne température.

Aliments qui n'ont pas besoin d'être réfrigérés

- Les aliments à faibles risques (p. ex. : les fruits non pelés, le pain)
- Les fruits entiers peuvent être conservés à température ambiante s'ils sont entreposés dans un contenant refermable tant qu'ils ne moisissent pas.

Pendant la manipulation des aliments

- Si vous touchez votre visage, vos cheveux, le masque, votre cellulaire ou vos habits, lavez vos mains avant de manipuler les aliments à nouveau.
- Toussez ou éternuez dans votre manche loin des aliments, des ustensiles (p. ex. : bacs/barquettes) et des zones de préparation. Puis lavez vos mains.
- Si des aliments tombent sur le sol, jetez-les et lavez vos mains.
- En cas de coupure ou de blessure sur vos mains, couvrez la blessure avec un bandage et mettez des gants pour manipuler les aliments.
- Changez vos gants fréquemment si vous en utilisez. Lavez vos mains avant et après le port des gants.
 - Enlevez les gants quand vous faites une autre tâche.
 - Une fois que vous avez retiré les gants, vous devez mettre une nouvelle paire de gants à chaque fois.
- Évitez la contamination croisée en adoptant de bonnes pratiques :
 - Gardez les aliments crus à distance des aliments cuits ou prêts-à-manger,
 - Utilisez des ustensiles et des équipements distincts pour les aliments crus, cuits et prêts-à-manger,
 - Lavez vos mains avant et après la manipulation des aliments, et
 - Gardez votre surface de travail propre et libre de tout encombrement.

Au retour des bacs/barquettes après le service

- Si des aliments potentiellement dangereux, comme le lait, sont restés à la température de la pièce, 4°C ou plus, pendant plus de 2 heures, ils doivent être jetés.
- Rangez tous les aliments correctement (p. ex. : scellés et entreposés dans le réfrigérateur ou les armoires)
- Pour empêcher la présence de ravageurs ou autres vermines, les bacs/barquettes doivent être rangés sur des étagères et non à-même le sol.
- Nettoyez et désinfectez la vaisselle, les ustensiles et les équipements qui ont été utilisés.
- Nettoyez et désinfectez les surfaces qui ont été en contact avec les aliments (p. ex. : le sol, les comptoirs, les éviers, etc.)
- Tous les bacs/barquettes doivent être nettoyés et désinfectés avant et après chaque utilisation, et, dès qu'ils semblent sales.

Si vous hésitez sur ce qu'il faut faire dans une situation liée à la manipulation des aliments, veuillez nous écrire à dinesafe@toronto.ca