

Exigences en termes d'équipements pour la salubrité des aliments dans le cadre du programme d'alimentation saine pour les élèves

Les programmes de bonne nutrition des élèves (PBNE) doivent suivre les pratiques prescrites par le Règlement (439/17) de l'Ontario sur les dépôts d'aliments, ainsi que celles prescrites par les amendements entrés en vigueur au mois de janvier 2020, en matière de préparation, d'entreposage et de service des aliments. L'objectif de la Santé publique de Toronto est d'empêcher le développement de maladies d'origine alimentaire en formant les préposés à la manipulation des aliments et en s'assurant de l'application de la réglementation lors des inspections. Dans le cadre des programmes de bonne nutrition des élèves, ceci est d'autant plus important car les enfants sont plus à risque d'un empoisonnement alimentaire.

Si, dans le cadre du programme :	Alors, sur votre site, il faudra répondre à ces exigences :
<ul style="list-style-type: none"> Des aliments à faible risque et/ou emballés individuellement sont distribués <p>ET/OU</p> <ul style="list-style-type: none"> Seul des aliments à faible risque sont préparés et servis : couper une pomme ou un concombre en tranches, un muffin en deux, ou diviser un large paquet de mini-carottes en portions individuelles. <p>Voici quelques exemples spécifiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> Les aliments à faible risque : fruits entiers et légumes, pain et la plupart des produits de boulangerie (sans crème anglaise). Les articles emballés individuellement : les barres de granola, les jus en boîte, etc. Les aliments prêts-à-manger : les portions individuelles de yogourt, de fromage et de lait. Toute combinaison des types d'aliments cités ci-dessus. 	<ul style="list-style-type: none"> Les préposés à la manipulation des aliments doivent se laver les mains aussi souvent que nécessaire pour empêcher la contamination des aliments ou des zones de préparation. Entreposer les aliments dans un lieu propre, sec et exempt de ravageurs. Avoir accès à un évier à 2 ou 3 compartiments ou un lave-vaisselle***. Si cela n'est pas possible, les ustensiles devront être lavés dans un autre évier que celui utilisé pour le lavage des mains. Ou l'évier devra être minutieusement nettoyé et désinfecté avant de faire la vaisselle. Si un deuxième ou un troisième évier ne sont pas disponibles, un contenant ou un bac à vaisselle pourront être utilisés pour le rinçage et la désinfection. Avoir un système de réfrigération adéquat avec un thermomètre précis si certains aliments doivent être conservés à 4°C ou moins. <p>Sur votre site, il ne sera pas nécessaire :</p> <ul style="list-style-type: none"> D'avoir un évier dédié au lavage des mains. Cependant, l'accès à un évier pour se laver les mains est requis. Du savon liquide et des serviettes jetables/un sèche-mains mécaniques devront être disponibles à proximité de l'évier.
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments à risque élevé sont lavés, coupés et portionnés sur place. Des ustensiles à usage multiple sont utilisés pour la préparation et le service (couteaux, planches à découper, cuillères de service, pinces). Des assiettes, des gobelets et des couverts à usage unique sont utilisés pour le service des aliments et des boissons. 	<ul style="list-style-type: none"> Avoir un évier réservé au lavage des mains alimenté en eau courante chaude et froide, et équipé d'un distributeur de savon et d'un distributeur de serviettes jetables. Être équipé d'un évier à 2 compartiments (pour laver et désinfecter les ustensiles utilisés pour la préparation et le service) ou d'un lave-vaisselle*** et d'un évier pour la préparation des aliments (pour laver les fruits et légumes). Avoir un système de réfrigération adéquat avec un thermomètre précis Entreposer les aliments dans un lieu propre, sec et exempt de ravageurs
<ul style="list-style-type: none"> Les aliments sont lavés, coupés et portionnés sur place. Des ustensiles à usage multiple sont utilisés pour la préparation et le service (couteaux, planches à découper, cuillères de service, pinces). Des assiettes, des gobelets et des couverts à usage multiple sont utilisés. 	<ul style="list-style-type: none"> Avoir un évier réservé au lavage des mains alimenté en eau courante chaude et froide, et équipé d'un distributeur de savon et d'un distributeur de serviettes jetables Être équipé d'un évier à 3 compartiments (pour laver et désinfecter les ustensiles à usage multiple utilisés pour la préparation, le service et le repas) ou d'un lave-vaisselle*** et d'un évier pour la préparation des aliments (pour laver les fruits et légumes). Avoir un système de réfrigération adéquat avec un thermomètre précis Entreposer les aliments dans un lieu propre, sec et exempt de ravageurs

***Les aliments à faible risque** sont sous une forme ou dans un conditionnement qui ne permettent pas le développement des micro-organismes qui provoquent les maladies d'origine alimentaire (p. ex. : les fruits ou les légumes non coupés, les aliments en portion individuelle comme les barres de granola et la compote de pommes).

** **Les aliments à risque élevé** peuvent potentiellement causer plus d'empoisonnements alimentaires que les aliments à faible risque. Plus le nombre d'étapes nécessaires pour la préparation et le service des aliments est élevé, plus le risque que des bactéries se développent dans les aliments (p. ex : lait, fromage, yogourt) augmente.

*****Les lave-vaisselles** utilisés dans les PBNE doivent être conformes aux exigences du Règlement (439/17) de l'Ontario sur les dépôts d'aliments. Les lave-vaisselles à usage domestique, conformes au standard NSF/ANSI184, peuvent être utilisés à la place d'un lave-vaisselle à usage commercial dans les PBNE qui les utilisent à un faible volume.

Pour obtenir de plus amples renseignements au sujet de la salubrité alimentaire dans le cadre du programme d'alimentation saine pour les élèves, veuillez nous écrire à dinesafe@toronto.ca.

Septembre 2020

Exemples d'aliments qui peuvent être servis dans un établissement avec des installations restreintes

Légumes et fruits	Lait et substituts	Produits céréaliers	Viandes et substituts
<p>Comprend sans s'y limiter :</p> <p>Des fruits et des légumes entiers avec une pelure que les étudiants peuvent retirer eux-mêmes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • banane • clémentine • orange <p>Portion individuelle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • compote de fruits sans sucre • coupe de fruits avec du jus ou de l'eau • raisins ou fruits secs • jus contenant 100% de jus de fruits ou de légumes (une fois par semaine au maximum) <p>Lavés avant le service :</p> <ul style="list-style-type: none"> • pommes, poires, prunes • mini-concombres • mini-carottes • tomates cerises • pois croque-tout/mange-tout 	<p>Comprend sans s'y limiter :</p> <p>Emballé individuellement à l'avance :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lait • boisson de soya fortifiée • yogourt (pots, tubes) • kéfir • fromage à effiloche/en bâtonnets • fromage frais en pot <p>Boissons servis à partir de leur contenant d'origine[^] :</p> <ul style="list-style-type: none"> • lait • boisson de soya fortifiée • yogourt 	<p>Comprend sans s'y limiter :</p> <p>Emballé à l'avance ou large paquet divisé en portions individuelles[^] :</p> <ul style="list-style-type: none"> • tortillas • banniques • pain plat, pain naan, rôti, chapati • pain, pita, bagels, brioches, muffins anglais • biscottes Melba et bâtonnets de pain (gressins) • granola et céréales • barres de granola <p>Les produits céréaliers servis doivent être composés :</p> <ul style="list-style-type: none"> • à 100 % de blé entier ou de grains entiers • les céréales et les produits de boulangerie doivent contenir 8 g de sucre ou moins par portion de 30 g. 	<p>Comprend sans s'y limiter :</p> <p>Emballé à l'avance ou large paquet divisé en portions individuelles[^] :</p> <ul style="list-style-type: none"> • œufs bouillis • houmous • noix, graines, beurre de noix <p>Pour les aliments avec des graines et des noix, suivez toujours la politique concernant l'anaphylaxie de votre site.</p>

[^]Pour portionner des aliments dans un établissement avec des installations restreintes, vous pouvez verser le contenu du large contenant dans un récipient ou un gobelet à usage unique ou utiliser un ustensile de service à usage unique. Un ustensile de service à usage multiple ne peut pas être utilisé dans un établissement avec des installations restreintes.

Exemple de menu dans le cadre du programme de bonne nutrition des élèves pour les établissements avec des installations restreintes

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Semaine 1	banane yogourt en pot barre de granola	compote de fruits sans sucre lait biscotte Melba au blé entier	raisins secs fromage à effiloche craquelins de grains entiers	clémentine fromage frais en pot muffin de blé entier	coupe de fruits avec jus ou eau lait pain naan de grains entiers et houmous
Semaine 2	pomme lait en carton barre de granola	mini-carottes bâtonnets de fromage pitas de blé entier	banane yogourt à boire muffin de grains entiers	compote de fruits sans sucre bâtonnets de fromage rôti de blé entier	orange kéfir craquelins de grains entiers
Semaine 3	mini-concombres bâtonnets de fromage pain de blé entier	jus de pomme lait barre de granola	haricots verts fromage frais craquelins de blé entier	coupe de fruits avec jus ou eau kéfir bannique de blé entier	mini-carottes yogourt à boire houmous

Basé sur les lignes directrices nutritionnelles pour le programme de bonne nutrition des élèves de 2016. Santé publique de Toronto (2017)