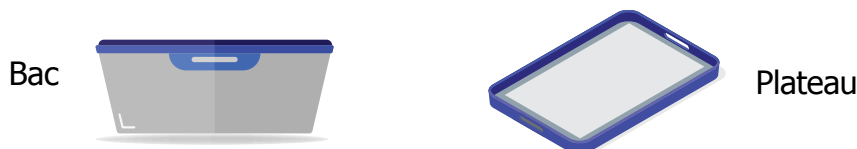


# Procédure de nettoyage des bacs et des plateaux :

## Programme d'alimentation saine pour les élèves

Lavez, rincez et désinfectez les bacs et les plateaux en respectant les étapes suivantes :

1. Lavez l'intérieur (le fond et les parois) et les couvercles des bacs et des plateaux avec de l'eau chaude savonneuse pour enlever la saleté visible.



2. Rincez les bacs et les plateaux avec de l'eau.
3. Préparez une solution désinfectante à base d'eau de Javel : Diluez 1/2 c. à thé d'eau de Javel ordinaire à usage domestique (5,25% d'hypochlorite de sodium\*) dans 1 litre d'eau. Mélangez bien et tester la solution. Des bandes de test au chlore peuvent être utilisées pour vérifier la concentration des solutions de Javel.

**Portez des équipements de protection** comme des lunettes de sécurité, des gants et un tablier lorsque vous préparez la solution désinfectante à base d'eau de Javel.



4. Utilisez un flacon pulvérisateur pour vaporiser la solution désinfectante sur les surfaces intérieures et extérieures des bacs et des plateaux.
  5. Laissez les bacs et les plateaux sécher à l'air.
- Répétez ces étapes avant et après chaque utilisation, et lorsque les contenants sont visiblement sales.
  - Si un bac ou un plateau se trouve dans un lieu, tel qu'un hall ou une salle de classe, où ils peuvent être touchés par de nombreuses personnes au cours de la journée ou de la semaine, la surface extérieure doit être nettoyée et désinfectée tous les jours.
  - L'utilisation de l'eau de Javel dans les zones de préparation des aliments est autorisée par la majorité des conseils scolaires de Toronto. En cas de doute, vérifiez avec votre conseil scolaire.
  - Mélangez **uniquement** l'eau de Javel avec de l'eau.



## Utilisation des bacs et des plateaux

- Les aliments doivent être protégés contre tout risque de contamination. Si les aliments sont exposés à l'air ou ne sont pas emballés, ils doivent être recouverts. Le couvercle d'un récipient, les films plastiques et le papier aluminium de catégorie alimentaire peuvent être utilisés quand cela est nécessaire.
  - Si les aliments sont déjà emballés à l'intérieur des bacs et des plateaux, il n'est pas requis de les recouvrir.
  - Les bacs et les plateaux doivent avoir une surface lisse pour faciliter leur nettoyage.
  - Les bacs et les plateaux qui sont éraflés ou ébréchés doivent être jetés car ils ne peuvent pas être correctement nettoyés et désinfectés.
  - Entrez les bacs et les plateaux au-dessus du sol et protégez-les contre tout risque de contamination.
  - En fonction des aliments qui sont servis (par ex. : des pommes), l'utilisation des plateaux est préférée à celle des bacs. En effet, les étudiants peuvent choisir plus facilement les aliments sur les plateaux et, cela permet ainsi de réduire le contact avec les mains.
  - Séparez les aliments dans les bacs ou les plateaux en utilisant des contenants en plastique réutilisables ou des articles jetables comme des sacs en plastique.
  - Vous pouvez utiliser des sacs isothermes avec des blocs réfrigérants pour les aliments frais comme le lait, le yogourt et le fromage.
  - Lavez et désinfectez les sacs isothermes et les contenants en plastique à usage multiple avant chaque utilisation, ou, lorsqu'ils sont visiblement sales.
- \* Vérifiez à l'aide du calculateur de dilution sur le site Internet de Santé Publique Ontario si votre solution a le bon rapport de dilution d'eau de Javel avec de l'eau sur la base d'une concentration standard d'hypochlorite de sodium à 5,25%.  
<https://www.publichealthontario.ca/fr/health-topics/environmental-occupational-health/water-quality/chlorine-dilution-calculator>