

# Exigences relatives à l'équipement pour les Programmes d'alimentation saine pour les élèves

Les Programmes d'alimentation saine pour les élèves doivent préparer, entreposer et servir les aliments de manière à respecter le Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments (493/17), y compris les modifications entrées en vigueur en janvier 2020. L'objectif de Santé publique Toronto consiste à prévenir les maladies d'origine alimentaire en éduquant les manipulateurs d'aliments et en appliquant la réglementation lors des inspections. Ce point est particulièrement important pour les Programmes d'alimentation saine pour les élèves, car les enfants sont plus à risque de contracter des maladies d'origine alimentaire.

## Scénario 1.1: Aucun aliment n'est préparé sur place, et le programme utilise des couverts, des tasses et des assiettes à usage unique (jetables)

<i>Si votre programme :</i>	<i>Alors, votre site nécessite :</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ne prépare pas de nourriture</b> (aucune préparation comprend aucune mise en portion, aucune coupe d'aliments)</li> <li>• <b>Distribue uniquement :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ des aliments à faible risque<sup>1</sup></li> <li>○ des aliments préemballés et prêts à consommer<sup>2</sup> ou</li> <li>○ une combinaison d'aliments à faible risque<sup>1</sup> et d'aliments préemballés et prêts à consommer<sup>2</sup></li> </ul> </li> <li>• N'utilise pas d'ustensiles de service et de préparation polyvalents (p. ex., couteaux, planches à découper, cuillères de service, pinces)</li> <li>• Utilise des couverts, des tasses et des assiettes à <b>usage unique (jetables)</b></li> </ul> <p><b>Exemples de menus</b></p> <p><b>Collation :</b> Poire, pain grillé melba de blé entier</p> <p><b>Repas du matin :</b> Banane, tasse de yogourt, barre de céréales à grains entiers</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que les manipulateurs d'aliments se lavent les mains aussi souvent que nécessaire</li> </ul> <p><b>Équipement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'accès à un évier pour laver les fruits et légumes</li> <li>• La réfrigération adéquate avec un thermomètre précis si vous servez des aliments nécessitant un entreposage sous froid</li> <li>• Un entreposage propre, sec et sans parasites</li> </ul>

## Scénario 1.2 : Aucun aliment n'est préparé sur place, et le programme utilise des couverts, des tasses et des assiettes réutilisables

<i>Si votre programme :</i>	<i>Alors, votre site nécessite :</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ne prépare pas de nourriture</b> (aucune préparation comprend aucune mise en portion, aucune coupe d'aliments)</li> <li>• <b>Distribue uniquement :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ des aliments à faible risque<sup>1</sup></li> <li>○ des aliments préemballés et prêts à consommer<sup>2</sup> ou</li> <li>○ une combinaison d'aliments à faible risque<sup>1</sup> et d'aliments préemballés et prêts à consommer<sup>2</sup></li> </ul> </li> <li>• N'utilise pas d'ustensiles de service et de préparation polyvalents (p. ex., couteaux, planches à découper, cuillères de service, pinces)</li> <li>• Utilise des couverts, des tasses et des assiettes <b>polyvalents (réutilisables)</b></li> </ul> <p><b>Exemples de menus</b></p> <p><b>Collation :</b> Poire, pain grillé melba de blé entier</p> <p><b>Repas du matin :</b> Banane, tasse de yogourt, barre de céréales à grains entiers</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que les manipulateurs d'aliments se lavent les mains aussi souvent que nécessaire.</li> <li>• Les ustensiles utilisés sont correctement nettoyés et désinfectés.</li> </ul> <p><b>Équipement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un évier à <b>3 compartiments</b> ou un lave-vaisselle mécanique et, idéalement, un évier de préparation des aliments.</li> <li>• Si un évier à 3 compartiments ou un lave-vaisselle mécanique n'est pas disponible, un ou deux éviers peuvent être utilisés pour laver la vaisselle et un bac peut être utilisé pour l'étape de désinfection.</li> <li>• L'évier de lavage des mains peut être utilisé pour le lavage de la vaisselle si la préparation des aliments et le lavage de la vaisselle sont effectués à des moments différents.</li> <li>• Assurez-vous que cet évier est soigneusement nettoyé et désinfecté avant de l'utiliser pour le lavage de la vaisselle.</li> <li>• La préparation des aliments ne peut pas avoir lieu en même temps que le lavage de la vaisselle.</li> <li>• La réfrigération adéquate avec un thermomètre précis si vous servez des aliments nécessitant un entreposage sous froid.</li> <li>• Un entreposage propre, sec et sans parasites.</li> </ul>

**Scénario 2.1 : Seulement des aliments à faible risque sont préparés sur place, et le programme utilise des couverts, des tasses et des assiettes à usage unique (jetables)**

<b><i>Si votre programme :</i></b>	<b><i>Alors, votre site nécessite :</i></b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prépare uniquement des aliments à faible risque</li> <li>• Sert uniquement :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ des aliments à faible risque, aliments préemballés prêts à consommer<sup>3</sup>; ou</li> <li>○ une combinaison d'aliments à faible risque et d'aliments préemballés prêts à consommer<sup>3</sup></li> </ul> </li> <li>• Utilise des ustensiles de service et de préparation polyvalents (réutilisables) (p. ex., couteaux, planches à découper, cuillères de service, pinces)</li> <li>• Utilise des couverts, des tasses, des assiettes à <b>usage unique (jetables)</b></li> </ul> <p><b>Exemples de menus</b></p> <p><b>Collation :</b> Orange, barre granola à grains entiers</p> <p><b>Repas du matin :</b> Mini-carottes, moitié d'un muffin de blé entier, yogourt à portion unique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que les manipulateurs d'aliments se lavent les mains aussi souvent que nécessaire</li> <li>• Les ustensiles utilisés sont correctement nettoyés et désinfectés</li> </ul> <p><b>Équipement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un évier à <b>2 compartiments</b> ou un lave-vaisselle mécanique et, idéalement, un évier de préparation des aliments</li> <li>• Si un évier à 2 compartiments ou un lave-vaisselle mécanique n'est pas disponible, un évier peut être utilisé pour laver la vaisselle et un bac peut être utilisé pour l'étape de désinfection</li> <li>• L'évier de lavage des mains peut servir pour le lavage de la vaisselle à condition d'effectuer la préparation des aliments et le lavage de la vaisselle à des moments différents</li> <li>• Assurez-vous que l'évier utilisé pour le lavage des mains est soigneusement nettoyé et désinfecté avant de l'utiliser pour le lavage de la vaisselle</li> <li>• La préparation des aliments ne peut pas avoir lieu en même temps que le lavage de la vaisselle</li> <li>• La réfrigération adéquate avec un thermomètre précis si vous servez des aliments nécessitant un entreposage sous froid</li> <li>• Un entreposage propre, sec et sans parasites</li> </ul>

## Scénario 2.2 : Seulement des aliments à faible risque sont préparés sur place, et le programme utilise des couverts, des tasses et des assiettes réutilisables

<b>Si votre programme :</b>	<b>Alors, votre site nécessite :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prépare uniquement des aliments à faible risque<sup>1</sup></li> <li>• Sert uniquement :               <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aliments à faible risque<sup>1</sup>, aliments préemballés prêts à consommer<sup>3</sup>; ou</li> <li>○ une combinaison d'aliments à faible risque<sup>1</sup> et d'aliments préemballés et prêts à consommer<sup>3</sup>.</li> </ul> </li> <li>• Utilise des ustensiles de service et de préparation réutilisables (p. ex., couteaux, planches à découper, cuillères de service, pinces)</li> <li>• Utilise des couverts, des tasses et des assiettes <b>polyvalents (réutilisables)</b></li> </ul> <p><b>Exemples de menus</b></p> <p><b>Collation :</b> Orange, barre granola à grains entiers</p> <p><b>Repas du matin :</b> Mini-carottes, moitié d'un muffin de blé entier, yogourt à portion unique</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Que les manipulateurs d'aliments se lavent les mains aussi souvent que nécessaire</li> <li>• Les ustensiles utilisés sont correctement nettoyés et désinfectés.</li> </ul> <p><b>Équipement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Un évier à <b>3 compartiments</b> ou un lave-vaisselle mécanique et, idéalement, un évier de préparation des aliments</li> <li>• Si un évier à 3 compartiments ou un lave-vaisselle mécanique n'est pas disponible, un ou deux éviers peuvent être utilisés pour laver la vaisselle et un bac peut être utilisé pour l'étape de désinfection</li> <li>• L'évier de lavage des mains peut être utilisé pour le lavage de la vaisselle si la préparation des aliments et le lavage de la vaisselle sont effectués à des moments différents</li> <li>• Assurez-vous que l'évier utilisé pour le lavage des mains est soigneusement nettoyé et désinfecté avant de l'utiliser pour le lavage de la vaisselle</li> <li>• La préparation des aliments ne peut pas avoir lieu en même temps que le lavage de la vaisselle</li> <li>• La préparation des aliments ne peut pas avoir lieu en même temps que le lavage de la vaisselle</li> <li>• La réfrigération adéquate avec un thermomètre précis si vous servez des aliments nécessitant un entreposage sous froid</li> <li>• Un entreposage propre, sec et sans parasites</li> </ul>

### Scénario 3.1 : Des aliments à haut risque sont préparés sur place, et le programme utilise des couverts, des tasses et des assiettes à usage unique (jetables)

<i>Si votre programme :</i>	<i>Alors, votre site nécessite :</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Manipule/prépare des aliments à haut risque<sup>5</sup> sur place (p. ex., lavage, coupe, mise en portion, cuisson).</li> <li>Utilise des ustensiles de service et de préparation réutilisables (p. ex., couteaux, planches à découper, cuillères de service, pinces)</li> <li>Utilise des couverts, des tasses et des assiettes à <b>usage unique (jetables)</b></li> </ul> <p><b>Exemples de menus</b></p> <p><b>Collation :</b> Poires en tranches, fromage cottage</p> <p><b>Repas du matin :</b> Bâtonnets de céleri, quesadilla (poivrons verts en dés, oignons, fromage, salsa, haricots noirs), lait</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Que les manipulateurs d'aliments se lavent les mains aussi souvent que nécessaire.</li> <li>Les ustensiles sont correctement nettoyés et désinfectés.</li> </ul> <p><b>Équipement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Un lavabo dédié au lavage des mains, avec de l'eau courante chaude et froide, équipé de savon et de serviettes en papier dans un distributeur.</li> <li>Un évier à <b>2 compartiments</b> ou un lave-vaisselle mécanique et idéalement, un évier de préparation des aliments.</li> <li>La réfrigération adéquate avec un thermomètre précis.</li> <li>Un entreposage propre, sec et sans parasites.</li> </ul>

### Scénario 3.2: Des aliments à haut risque sont préparés sur place et le programme utilise des ustensiles réutilisables

<i>Si votre programme :</i>	<i>Alors, votre site nécessite :</i>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Manipule/prépare des aliments à haut risque<sup>5</sup> sur place (p. ex., lavage, coupe, mise en portion, cuisson).</li> <li>Utilise des ustensiles de service et de préparation réutilisables (p. ex., couteaux, planches à découper, cuillères de service, pinces)</li> <li>Utilise des couverts, des tasses et des assiettes <b>polyvalents (réutilisables)</b></li> </ul> <p><b>Exemples de menus :</b></p> <p><b>Collation :</b> Poires en tranches, fromage cottage</p> <p><b>Repas du matin :</b> Bâtonnets de céleri, quesadilla (poivrons verts en dés, oignons, fromage, salsa, haricots noirs), lait</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Que les manipulateurs d'aliments se lavent les mains aussi souvent que nécessaire.</li> <li>Les ustensiles utilisés sont correctement nettoyés et désinfectés.</li> </ul> <p><b>Équipement :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Un lavabo dédié au lavage des mains, avec de l'eau courante chaude et froide, équipé de savon et de serviettes en papier dans un distributeur.</li> <li>Un <b>évier à 3 compartiments</b> ou un lave-vaisselle mécanique et, idéalement, un évier de préparation des aliments.</li> <li>La réfrigération adéquate avec un thermomètre précis.</li> <li>Un entreposage propre, sec et sans parasites..</li> </ul>

## Définitions

1. Aliments à faible risque: ne favorisent pas la croissance de micro-organismes pathogènes et ne sont pas potentiellement dangereux. Exemples : fruits et légumes entiers et la plupart des produits de boulangerie (sans crème anglaise).
2. Aliments préemballés : ont été emballés hors site, ailleurs que là où ils sont servis. Exemples : œufs, viande crue, aliments surgelés.
3. Aliments préemballés prêts à consommer : ont été emballés hors site, ailleurs que là où ils sont servis et ne nécessitent pas de traitement ou de cuisson supplémentaires avant d'être consommés. Les exemples incluent la compote de pommes, le houmous, le yogourt, les céréales, la laitue lavée, les haricots en conserve.
4. Aliments prêts à consommer : peuvent être consommés tels quels, sans aucun traitement ou cuisson supplémentaire. Exemples : yogourt, fromage, muffin, pomme, banane, pain en tranches. Les aliments prêts à consommer peuvent également inclure des sandwiches, une salade ou tout autre aliment préparé, puis stocké sur place jusqu'à ce qu'il soit servi.
5. Aliments à haut risque: ont des conditions idéales pour la croissance bactérienne – riches en protéines ou en amidon, pH neutre et teneur élevée en humidité – et nécessitent un contrôle de la température (c.-à-d., réfrigération ou maintien à chaud) pour prévenir la croissance de bactéries/ agents pathogènes. Exemple : fromage, yogourt, œufs.

Les catégories d'aliments prêts à consommer, d'aliments préemballés et d'aliments préemballés prêts à consommer comprennent les aliments en portion individuelle ou en vrac.

## Lave-vaisselle

Les lave-vaisselles utilisés dans les Programmes d'alimentation saine pour les élèves doivent être conformes au Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments 493/17. Les lave-vaisselles résidentiels conformes à la norme NSF/ANSI 184 sont une solution de rechange acceptable à un lave-vaisselle commercial dans les Programmes d'alimentation saine pour les élèves à faible volume d'utilisation.

Pour plus de renseignements sur la salubrité des aliments pour votre Programme d'alimentation saine pour les élèves, communiquez avec [dinesafe@toronto.ca](mailto:dinesafe@toronto.ca).