



# FOOD SAFETY FIRST

Food safety is your responsibility.

If you are concerned that a student has become sick as a result of food served, contact your Public Health Inspector (PHI) immediately. Your PHI can also be contacted for food safety information and training opportunities.

London PHI:

**Environmental Health  
General Inspection**  
inspections@mlhu.on.ca  
(519) 663-5317

OSNP London Contacts:



**PLEASE NOTE:**

Fresh vegetables and fruits do not naturally contain microorganisms (i.e. bacteria, viruses and parasites) that can cause food poisoning. However, fresh produce can become contaminated in the field through contact with soil, contaminated water, wild or domestic animals, or improperly composted manure. It can also come into contact with harmful microorganisms during and after harvest if it is not properly handled, stored, and transported. In addition, vegetables and fruits can become contaminated through contact with raw food items such as meat, poultry, seafood, and their juices. This can happen at the grocery store, in the shopping cart, in the refrigerator, or on counters and cutting boards in the kitchen.

Staff and volunteers responsible for food handling and service should have basic food safety knowledge.

We encourage staff and volunteers to pursue a Food Handler's Certificate Course. For further information on course availability and questions on food safety, contact your local Public Health Inspector.



# SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

La sécurité alimentaire est votre responsabilité.

Si vous pensez qu'un élève est tombé malade à cause de la nourriture servie, contactez immédiatement votre inspecteur de santé publique (ISP). Vous pouvez également contacter votre ISP pour obtenir des informations sur la sécurité alimentaire et les possibilités de formation.

Inspecteur de la santé  
publique de London:

**Environmental Health  
General Inspection**  
inspections@mlhu.on.ca  
(519) 663-5317

OSNP London Contacts:



**VEUILLEZ NOTER :**

Les légumes et les fruits frais ne contiennent pas naturellement de micro-organismes (c'est-à-dire des bactéries, des virus et des parasites) susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires. Cependant, les produits frais peuvent être contaminés dans les champs par contact avec le sol, l'eau contaminée, les animaux sauvages ou domestiques, ou le fumier mal composté. Il peut également entrer en contact avec des micro-organismes nuisibles pendant et après la récolte s'il n'est pas correctement manipulé, stocké et transporté. En outre, les légumes et les fruits peuvent être contaminés par contact avec des aliments crus tels que la viande, la volaille, les fruits de mer et leurs jus. Cela peut se produire à l'épicerie, dans le chariot, dans le réfrigérateur, ou sur les comptoirs et les planches à découper de la cuisine.

Le personnel et les bénévoles responsables de la manipulation et du service des aliments doivent avoir des connaissances de base en matière de sécurité alimentaire.

Nous encourageons le personnel et les bénévoles à suivre un cours de certificat de manipulation des aliments.

Pour plus d'informations sur la disponibilité des cours et les questions relatives à la sécurité alimentaire, contactez votre inspecteur de santé publique local.