

EXIGENCES DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Aliments à haut risque :

- Les aliments à haut risque sont plus susceptibles de provoquer des maladies d'origine alimentaire.
- Plus l'aliment est manipulé, plus il y a de chances que les bactéries se développent.
- Certains aliments sont toujours à haut risque (par exemple, la viande et les œufs non cuits) et d'autres le deviennent en raison de la façon dont ils sont préparés ou servis.
- Les SNPs qui servent des aliments à haut risque doivent avoir au moins une personne formée/certifiée en manipulation sûre des aliments.
- La personne formée doit être présente dans le bâtiment lorsque les aliments sont préparés et servis.

Aliments à faible risque :

- Les aliments à faible risque sont des aliments sous une forme ou dans un état qui ne peut pas développer les micro-organismes qui peuvent causer des maladies.
- Les aliments prêts à consommer sont des aliments qui ne nécessitent aucune préparation avant d'être consommés.
- Les aliments préemballés sont des aliments qui sont emballés dans un lieu autre que celui où ils sont consommés.
- Les SNPs qui ne servent que des aliments à faible risque, prêts à consommer et préemballés n'ont pas besoin d'avoir sur place une personne formée ou certifiée pour la manipulation sûre des aliments.

CONSEILS POUR UNE MANIPULATION SÛRE DES ALIMENTS

- Il faut se laver les mains avant de manipuler tout produit alimentaire. Les désinfectants pour les mains à base d'alcool ne remplacent pas le lavage des mains.
- Portez des gants si vous avez une coupure ou une brûlure aux mains, des ongles artificiels ou des bagues qui ne peuvent pas être enlevées.
- Les entreprises qui manipulent des aliments doivent être inspectées pour s'assurer que les aliments qu'elles vendent sont sûrs ; ne proposez pas d'aliments préparés au domicile de quelqu'un.
- N'utilisez que des boîtes de conserve exemptes de rouille et de bosses, qui ne fuient pas et ne sont pas gonflées.
- Ne proposez pas de légumes et de fruits partiellement gâtés.

- Assurez-vous que les aliments ne sont pas moisissus ou périmés.
- Inscrivez la date sur tous les aliments quand vous les recevez.
- Scellez les emballages après leur ouverture.
- Si un aliment est proche de sa date de péremption, congelez-le pour pouvoir l'utiliser plus tard.
- Nettoyez et désinfectez les éviers, les surfaces de travail et les surfaces de repas avec de l'eau chaude savonneuse, rincez et laissez sécher à l'air libre. Une fois secs, vaporisez une solution désinfectante et laissez sécher à l'air libre.
 - *Préparez votre propre désinfectant avec de l'eau de Javel (100 ppm) ou de l'ammonium quaternaire (200 ppm) à la concentration appropriée. Rincez à l'eau. Veuillez consulter le Représentant de la santé et de la sécurité de votre conseil scolaire pour savoir quels produits sont approuvés pour l'utilisation dans votre école.*
- Gardez les produits de nettoyage et autres produits chimiques loin des aliments et des élèves.
- Les SNP qui servent des aliments à faible risque ou des aliments préemballés prêts à consommer peuvent utiliser un lave-vaisselle domestique ou la méthode à deux ou trois éviers pour nettoyer et désinfecter les ustensiles et la vaisselle ; ceux qui servent des aliments à risque élevé doivent utiliser un lave-vaisselle industriel.
- S'il n'y a pas d'évier séparé pour le lavage des mains, assurez-vous que l'évier est nettoyé et désinfecté avant de laver la vaisselle.

CONSEILS POUR LA PRÉPARATION DES FRUITS ET LÉGUMES

- Réfrigérez immédiatement les légumes et les fruits qui doivent être réfrigérés.
- Gardez les légumes et les fruits séparés de la viande, de la volaille, les produits de mer et de leurs jus dans le réfrigérateur.
- Lavez soigneusement les légumes et les fruits frais sous l'eau courante fraîche pour éviter la propagation des bactéries. Beaucoup d'autres personnes ont manipulé ces produits avant que vous les achetiez ou les receviez. Laissez-les sécher à l'air libre sur des serviettes en papier avant de les servir.
- Utilisez une brosse à fruits et légumes propre pour frotter les fruits et légumes à surface ferme ; les nettoyants commerciaux pour fruits et légumes ne sont pas nécessaires.
- Enlevez les zones meurtries ou endommagées sur les légumes et les fruits. Nettoyez le couteau à l'eau chaude et au savon avant de le réutiliser.
- Utilisez une planche à découper pour les produits frais et une autre pour les produits carnés crus