

Programmes alimentaires dans les écoles et la COVID-19 : renseignements à l'intention des bénévoles et du personnel scolaire

Les bénévoles et le personnel scolaire jouent un rôle essentiel lorsqu'il s'agit de s'assurer que les élèves peuvent recevoir des aliments sains et nutritifs à l'école. N'oubliez pas les règles générales qui suivent avant d'entrer dans une école et de commencer à préparer des aliments pour d'autres personnes. D'autres renseignements sur la COVID-19 et les écoles se trouvent [ici](#).

- Procédez à un [autodépistage](#) avant d'entrer dans l'école et restez chez vous en cas de maladie.
- Portez un masque au moment d'entrer dans l'école.
- [Lavez-vous les mains](#) (PDF, 659 KB) (Santé publique Ontario) souvent, et lorsqu'elles sont visiblement sales, faites-le pendant 15 secondes.
- Restez à deux mètres (six pieds) des autres.
- Couvrez-vous avec votre bras ou un mouchoir en papier quand vous toussiez ou vous éternuez, jetez le mouchoir à la poubelle et lavez-vous les mains.
- Évitez de vous toucher les yeux, le nez et la bouche.

Le virus peut-il se propager par la nourriture ou son emballage ?

Selon les données probantes actuelles, la COVID-19 se transmet par contact direct avec les gouttelettes respiratoires, lesquelles peuvent être projetées à deux mètres de distance. Rien ne prouve que la COVID-19 se transmette par la nourriture. Il est possible qu'une personne s'infecte en touchant une surface ou un objet où se trouve le virus, puis en se touchant la bouche, le nez ou les yeux. Mais cela se produirait moins couramment. Le risque d'infection par l'emballage est très faible, car le virus ne survit pas très longtemps sur ce genre de surface.

La préparation des aliments et la COVID

Les renseignements qui suivent reposent sur diverses lignes directrices et recommandations du gouvernement de l'Ontario. Les politiques des conseils scolaires et les exigences des lieux de travail peuvent différer et inclure d'autres renseignements. Veuillez les passer en revue avant de commencer le programme.

Devrais-je porter un masque lorsque je prépare de la nourriture ?

Oui. En Ontario, vous devez porter un masque dans les espaces publics fermés (intérieurs) et lorsque la distanciation physique est difficile à respecter. Les bénévoles et le personnel scolaire devront aussi suivre la politique du conseil scolaire sur le masque. Afin d'en savoir plus sur les masques et les couvre-visages, consultez : <https://www.phsd.ca/fr/sujets-et-des-programmes-de-sante/fr-diseases-infections/coronavirus/conseils-pour-le-port-de-masques-non-medicaux/>.

Devrais-je porter des gants lorsque je prépare de la nourriture ?

Il n'est pas recommandé de [porter des gants](#). Les préposés à la manutention des aliments doivent se laver les mains à l'eau et au savon (et non au désinfectant) avant de préparer de la nourriture et après l'avoir fait, et le faire aussi souvent qu'il le faut pour éviter que la nourriture, les ustensiles et l'équipement ne soient contaminés. Afin d'en savoir plus sur le lavage des mains, consultez : <https://www.phsd.ca/fr/sujets-et-des-programmes-de-sante/fr-diseases-infections/mesures-preventives/lavage-des-mains/>.

Si j'utilise une cuisine inspectée, puis-je couper des légumes et des fruits, les diviser en portions dans des sacs individuels et les servir aux élèves ?

Oui, les règlements sur les dépôts d'aliments et les lois concernant les préposés à la manutention des aliments et la salubrité des aliments demeurent les mêmes, à la base. Il est permis de préparer des aliments dans une cuisine inspectée et les aliments peuvent être coupés et préemballés par une personne bénévole ou un membre du personnel scolaire si les mesures appropriées de manutention des aliments sont prises.

Est-ce que les légumes et les fruits non pelés (comme les pommes, les mini concombres et les bananes) doivent être préemballés avant d'être servis aux élèves ?

Non, il faut simplement laver les légumes et les fruits entiers à l'eau courante fraîche et les mettre dans un contenant désinfecté. Avant de servir de la nourriture, les bénévoles et le personnel scolaire devraient se laver les mains. Et les élèves devraient le faire avant de la prendre.

Les élèves peuvent-ils quand même intervenir dans la préparation ou le service de la nourriture ?

Les élèves peuvent seulement préparer et servir de la nourriture dans le cadre d'activités pédagogiques (comme un cours sur la nourriture et la nutrition).

Le service et la COVID

Le [Guide relatif à la réouverture des écoles de l'Ontario](#) qu'a publié le gouvernement recommande que dans les programmes de nutrition la nourriture soit « prête à emporter » pour les élèves. Celle-ci doit donc être emballée individuellement et distribuée avec le moins de manutention possible.

La nourriture doit-elle être servie en classe ?

Non. Cependant, l'idéal consiste à faire apporter la nourriture en classe dans un bac ou sur un plateau parce que cela réduit les mouvements de personnes. Si les élèves doivent aller chercher leur nourriture dans une zone extérieure à leur salle de classe, il faudrait leur donner comme consigne de se laver les mains auparavant, de porter un masque et de ne toucher à rien en s'y rendant ou sur le chemin du retour.

Les élèves peuvent-ils prendre leur nourriture dans le bac ou est-ce qu'une personne adulte doit la servir ?

Les élèves devraient éviter de se servir pour réduire le contact au minimum. Une personne adulte devrait se charger de leur donner la nourriture ou de la placer devant eux sur une surface propre et désinfectée. Les bénévoles et le personnel scolaire devraient se laver les mains avant de servir de la nourriture, et les élèves devraient le faire avant de la prendre.

Faudrait-il utiliser un ustensile pour servir la nourriture ?

Il vaut toujours mieux réduire au minimum le contact avec les mains en utilisant un ustensile. Une personne adulte devrait l'utiliser pour assurer le service.

Il faut pratiquer une bonne hygiène des mains avant de manger et après l'avoir fait. Est-il possible d'employer un désinfectant pour les mains ou faut-il utiliser du savon et de l'eau ?

Il y a lieu de se laver les mains au savon et à l'eau pendant 15 secondes. Si vous n'y avez pas accès et si vos mains ne sont pas visiblement sales, utilisez un désinfectant avec une teneur d'alcool d'au moins 60 %.

Quel est le meilleur moyen de servir des aliments « prêts à emporter » qui doivent demeurer froids ?

Si vous servez immédiatement des aliments périssables, il est acceptable de les mettre simplement dans un bac désinfecté rempli de glace. Si la nourriture doit rester à température ambiante pendant un certain temps, mettez-la dans un contenant isolé renfermant de la glace et doté d'un thermomètre de stockage. Il faut jeter toute nourriture qui est restée à température ambiante plus que deux heures et à des températures supérieures à 4 °C (40 °F).

Si vous avez d'autres questions sur la salubrité des aliments en ce qui touche les programmes de nutrition des élèves, veuillez appeler Santé publique Sudbury et districts au 705.522.9200, poste 464 (1.866.522.9200, sans frais).