



Ce document propose aux membres de la communauté scolaire des moyens pour réduire leurs risques d'infection, tout en veillant à la livraison sécuritaire des composantes liées à l'alimentation se trouvant dans le curriculum de l'Ontario. À l'heure actuelle, aucune donnée probante n'appuie la transmission de la COVID-19 par des aliments ou des emballages alimentaires.

Envisagez les points suivants dans vos activités de planification et de surveillance des pratiques de sécurité dans les écoles dans le contexte de la COVID-19.

### HEURES ET LIEUX DES REPAS DU PERSONNEL ET DES ÉLÈVES

- Désignez des endroits précis pour les heures de dîner et de collation (p. ex., classes, salles réservées au personnel) qui gardent les groupes ensemble. Retirez tous les meubles qui ne sont pas utilisés pour avoir plus d'espace et permettre aux personnes de se déplacer plus librement dans le respect des consignes d'éloignement physique. Encouragez votre groupe à manger dehors.
- Envisagez de décaler les heures de repas afin de réduire le nombre de personnes présentes à la fois sur les lieux.
- Veillez à maintenir une distance physique de deux mètres (six pieds) entre les sièges dans les salles du personnel et les cafétérias. Tenez compte des allées et assurez-vous qu'il y a suffisamment d'espace pour vous déplacer. Veillez à l'installation et à l'utilisation appropriées des affiches et des marques au plancher pour diriger la circulation, y compris aux entrées et aux sorties.
- Rappelez au personnel et aux élèves qu'ils doivent demeurer assis pendant qu'ils mangent. Une fois assis, le personnel et les élèves peuvent enlever leur couvre-visage pour manger. Toutefois, ils doivent remettre leur couvre-visage s'ils se lèvent ou quittent l'aire de repas.
- Assurez-vous que les employés et les élèves adoptent de bonnes pratiques en matière d'hygiène des mains avant de manger et après avoir mangé : lavage des mains avec de l'eau tiède et du savon pendant 20 secondes ou frottement des mains avec un désinfectant pour les mains à base d'alcool (contenant au moins 70 % d'alcool) si les mains ne sont pas visiblement sales. Quiconque **manipule ou prépare des aliments pour d'autres personnes** doit se laver les mains souvent avec de l'eau et du savon pour éviter de contaminer les aliments, les ustensiles et l'équipement.
- Nettoyez et désinfectez toutes les surfaces réservées à la préparation d'aliments et à la prise de repas (comptoirs, dessus de tables) avant et après la préparation ou la consommation d'aliments.
- Évitez que les élèves utilisent les micro-ondes et les appareils à usages multiples, les ustensiles, etc.
- Affichez un plan de nettoyage et de désinfection pour les appareils, les surfaces

communes, les ustensiles, les poignées et le lave-vaisselle que le personnel utilise.

- Prévoyez suffisamment de temps pendant les heures de repas afin que le personnel et les élèves puissent se reposer et profiter de cette période. Nous recommandons de prévoir une période d'au moins 25 minutes.
- Limitez les distractions, comme les écrans, les appareils électroniques, etc.
- Rappelez au personnel et aux élèves qui quittent les lieux pour dîner d'adopter de bonnes pratiques en matière d'hygiène des mains dès leur retour.
- Prévoyez un plan pour gérer les déchets alimentaires, notamment pour nettoyer et désinfecter quotidiennement les bacs et les contenants utilisés par tous.

## ACTIVITÉS À ÉVITER

Les activités **non pédagogiques** où les élèves préparent et servent des aliments sont interdites. En ce moment, il est également interdit de présenter les aliments dans un comptoir libre-service ou sous forme de buffet ou de repas à partager.

### Exemples d'activités à éviter

- Partager des aliments lors d'occasions spéciales ou partager des aliments entre les élèves. Chaque élève doit avoir son propre repas ou sa propre collation, ainsi que ses articles personnels, comme un sac à lunch ou une bouteille d'eau portant une étiquette avec son nom.
- Permettre aux élèves d'avoir accès à des aliments ou à d'autres articles à partir d'un contenant ou d'un bac partagé (p. ex., récompense ou gâterie dans la salle de classe).
- Réutiliser ou redistribuer des aliments préparés pendant les heures d'enseignement.
- Boire directement des fontaines d'eau. Il est préférable de remplir les bouteilles d'eau vides à partir des fontaines d'eau, des robinets ou des postes de remplissage qui sont nettoyés et désinfectés régulièrement.

**UTILISATION D'ALIMENTS DANS LE CADRE D'ACTIVITÉS PÉDAGOGIQUES** (p. ex., programmes d'accueil, activités fondées sur le curriculum, dont la plantation de graines, l'exploration des aspects culturels des aliments, etc.)

Le personnel et les élèves qui participent à des activités pédagogiques durant lesquelles ils manipulent ou préparent des aliments doivent :

- respecter les pratiques de manipulation et de désinfection sécuritaires des aliments, comme l'exige le [Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments](#);
- se laver les mains avant et après la manipulation d'aliments, y compris la manipulation des récoltes ou du sol;
- porter en tout temps un masque ou un couvre-visage.

En ce qui concerne les cours qui requièrent la préparation d'aliments :

- Le partage d'aliments est interdit. Les élèves peuvent seulement consommer les aliments qu'ils préparent eux-mêmes.



- o Les élèves doivent s'asseoir pour goûter ou consommer des aliments.
- o Les restants ne peuvent pas être réutilisés ou redistribués (p. ex., partager des muffins avec d'autres classes).
- La dégustation d'aliments cultivés à des fins pédagogiques (p. ex., jardin de laitue de la classe) ne devrait pas être autorisée en ce moment.
- Les écoles qui envisagent de participer au programme C'est moi le chef, doivent communiquer avec [cfroats-emond@rcdhu.com](mailto:cfroats-emond@rcdhu.com).

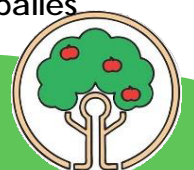
### SERVICES ALIMENTAIRES D'UNE TIERCE PARTIE (p. ex., cafétérias, programmes scolaires de nutrition, programmes de diner, programmes parascolaires)

- Les directives provinciales recommandent que les services alimentaires d'une tierce partie soient livrés de sorte à permettre à tout élève d'y participer, s'il le souhaite. Les conseils scolaires doivent mettre en œuvre des stratégies pour permettre à ces services importants de se poursuivre afin de veiller à ce que toute personne qui en a besoin puisse avoir accès à des aliments.
- Les aliments qu'offrent les services alimentaires d'une tierce partie (p. ex., le programme de déjeuner ou de collation) doivent être présentés en format « prendre et emporter ». Retirez les aliments libre-service, comme le ketchup ou d'autres garnitures.
- Il est possible d'acheter des aliments provenant de fournisseurs externes (p. ex., la pizza), pourvu que toutes les précautions en matière de prévention et de contrôle des infections soient prises et que les aliments soient livrés dans des contenants en portion individuelle.
- Il est important de désinfecter (p. ex., avec 200 ppm d'une solution de composé d'ammonium quaternaire) l'ensemble des surfaces, des bacs et des contenants avant et après chaque utilisation.

**Remarque :** les aliments préparés et emballés à l'extérieur du site pour une utilisation personnelle doivent provenir d'un établissement inspecté. Communiquez avec le département de la Santé environnementale du Bureau de santé du comté de Renfrew et du district en composant le 613 732-3629 pour discuter avec un inspecteur en santé publique.

### Lorsqu'une tierce partie offre des services alimentaires, elle doit s'assurer de réduire les risques d'infection et de maladie d'origine alimentaire, et de promouvoir une saine alimentation.

- Les employés et les bénévoles qui manipulent ou préparent des aliments doivent satisfaire les exigences du [Règlement de l'Ontario sur les dépôts d'aliments](#). Pour obtenir plus d'information au sujet de la salubrité alimentaire dans les écoles, consultez le [Guide sur la COVID-19 pour les dépôts d'aliments](#).
- Les aliments servis ou vendus dans les écoles doivent respecter les normes ou les lignes directrices de nutrition applicables : [Normes d'alimentation dans les écoles de l'Ontario](#) ou [Programme d'alimentation saine pour les élèves - lignes directrices sur la nutrition](#) ou [Planification de menus et environnements alimentaires sains dans les services de garde d'enfants](#). Il est important de veiller à ce que les aliments préemballés ou emballés



**en portion individuelle ne mènent pas les écoles et les familles à offrir davantage d'aliments transformés à teneur élevée en sucre, en sel ou en gras saturés.**

Pour obtenir plus de renseignements, envoyez un courriel à [cfroats-emond@rcdhu.com](mailto:cfroats-emond@rcdhu.com).

## IDÉES D'ALIMENTS « PRENDRE ET EMPORTER » POUR LES FAMILLES ET LE PERSONNEL

### Légumes et fruits

- Fruits entiers non pelés, comme des bananes, des pommes, des oranges, des pêches ou des poires, au lieu des jus
- Tranches de concombre, petites carottes, tomates cerises, pois mange-tout, bâtonnets de céleri ou tranche de poivrons
- Contenants de fruits ou de légumes emballés individuellement (emballés dans l'eau et non le jus), contenants de compote de pommes non sucrée

Évitez de servir les aliments suivants aux enfants de **moins de 4 ans**, afin de réduire le risque d'étouffement :

- Fruits entiers ayant une texture dure ou un noyau
- Petites carottes entières, tomates cerises, raisins
- Fruits et légumes fibreux ayant une texture filandreuse, comme les bâtonnets de céleri
- Graines entières plus grosses que des graines de sésame, comme des
- graines de citrouille ou des graines de tournesol
- Mais soufflé

### Grains entiers

- Granolas ou barres céréalières de grains entiers sans pépites de chocolat, confiserie ou guimauves, non trempés dans le chocolat ou le yogourt et sans garnitures sucrées
- Céréales froides non sucrées et prêtes à manger, emballées en portion individuelle, dont les grains entiers, le blé entier ou le son sont en tête de la liste d'ingrédients, avec peu de sucre ou de sodium (sel) ou sans sucre ou sel ajouté
- Petits pains, bagels, muffins anglais, pitas, tortillas, craquelins, bâtonnets de pain, maïs soufflé nature, galettes de riz brun nature et autres produits céréaliers emballés individuellement, dont les grains entiers ou le blé entier sont en tête de la liste d'ingrédients, avec peu de sucre ou de sodium (sel) ou sans sucre ou sel ajouté

### Protéines

- Emballages individuels de graines de tournesol, de graines de citrouille, de beurre sans noix (conformément à la politique de votre école en matière d'anaphylaxie)
- Emballages individuels de pois chiches ou de haricots grillés
- Contenants individuels de poisson désossé à faible teneur en mercure, comme le thon pâle ou le saumon
- Si une réfrigération est possible :
  - Portion individuelle de lait nature (écrémé, 1 %, 2 %), boissons de soja enrichies (non sucrées)



- o Contenants de yogourt nature ou aromatisé (à base de lait ou de soja), bouteilles de kéfir, tubes ou boissons de yogourt, parfaits de yogourt, contenant tout au plus 11 grammes de sucre par portion de 100 grammes
- Sandwichs, sous-marins et roulés qui sont emballés individuellement

## TRANSPORT DES ALIMENTS

La préparation et la mise en portion individuelle des aliments peuvent se faire dans la cuisine inspectée de l'école si les installations et le personnel appropriés sont disponibles. La capacité d'y parvenir variera d'une école à l'autre. Toutefois, il faut limiter la manipulation d'aliments en dehors de l'aire de préparation. Si le nombre de bénévoles affectés à la préparation d'aliments est limité, choisissez des aliments préemballés plus sains. La clé est de s'assurer de se laver les mains et de nettoyer les surfaces lors de la préparation et du transport des aliments.

- Des bacs ou des plateaux, ainsi que des glacières pour les aliments réfrigérés, peuvent être utilisés pour transporter des aliments dans la salle de classe pour le service alimentaire, pourvu que tous les aliments soient protégés contre la contamination (p. ex., pellicule plastique de qualité alimentaire, contenants avec des couvercles, aliments préemballés).
- Les aliments qui se conservent longtemps peuvent être laissés à la température ambiante, pourvu qu'ils soient protégés contre la contamination. La surface extérieure du bac doit être nettoyée et désinfectée tous les jours.
- Les fruits entiers doivent être lavés à l'eau courante froide. Il n'est pas nécessaire de les emballer.
- L'utilisation de plateaux pour les aliments non périssables est privilégiée afin de permettre aux élèves de choisir plus facilement les aliments et de réduire les contacts avec les mains.

## SERVICE ALIMENTAIRE

- Le personnel et les élèves doivent adopter de bonnes pratiques d'hygiène des mains avant de servir ou de manipuler des aliments, avant de manger et après avoir mangé ou jeté les restants et les emballages.
- Selon l'âge des élèves, les éducateurs pourraient autoriser le libre-service. Rappelez aux élèves de prendre seulement un aliment de chaque plateau ou bac et de s'abstenir de toucher aux autres aliments dans le bac en même temps.
- Les éducateurs peuvent servir les aliments à l'aide d'ustensiles ou de pinces propres.
- Assurez-vous qu'un seul élève à la fois se présente au bac ou veillez à ce que les élèves forment une file en maintenant une distance de deux mètres entre eux.



## POUR OBTENIR PLUS D'INFORMATIONS

- [Bouchées brillantes](#). Les élèves ont besoin de consommer des aliments sains et savoureux et de vivre des expériences alimentaires agréables. Découvrez des moyens d'améliorer le bien-être des élèves, une bouchée à la fois.
- [Guide relatif à la réouverture des écoles du ministère de l'Éducation](#).
- [Liste de vérification du Plan de sécurité scolaire de la santé publique dans le contexte de la COVID-19](#) du Bureau de santé du comté de Renfrew et du district (en anglais seulement).

Reproduit avec la permission du Bureau de santé du district de Simcoe-Muskoka, et les conseils du Bureau de santé publique de Toronto. Septembre 2020.

