

Quel type de préparation puis-je faire et quel type de services alimentaires puis-je offrir dans la cuisine de l'école?



Northeastern
PUBLIC HEALTH
SANTÉ PUBLIQUE
du Nord-Est

Santé publique du Nord-Est, Santé environnementale, Salubrité des aliments

La cuisine de l'école a ce qui suit :	Je peux :
Un évier à trois compartiments pour laver la vaisselle, ou un lave-vaisselle commercial. Un évier séparé pour le lavage des mains. L'équipement pour la réfrigération, la cuisson, le réchauffement.	Servir des aliments qui sont entièrement préparés dans la cuisine de l'école. Servir des aliments qui ont été préparés à un autre endroit ayant fait l'objet d'une inspection (p. ex. restaurant local, traiteur inspecté). Servir des aliments préemballés. Utiliser des assiettes, des tasses et des ustensiles réutilisables.
Un évier à deux compartiments pour laver la vaisselle, aucun lave-vaisselle commercial. Un évier séparé pour le lavage des mains. L'équipement pour la réfrigération, la cuisson, le réchauffement.	Servir des aliments qui sont entièrement préparés dans la cuisine de l'école. Servir des aliments qui ont été préparés à un autre endroit ayant fait l'objet d'une inspection (p. ex. restaurant local, traiteur inspecté). Servir des aliments préemballés. Utiliser uniquement des assiettes, des tasses et des ustensiles jetables.
Un évier simple ou un évier double seulement. Aucun évier séparé pour le lavage des mains.	Servir des aliments à faible risque* ayant été préparés dans la cuisine de l'école. Servir des aliments qui ont été préparés à un autre endroit ayant fait l'objet d'une inspection (p. ex. restaurant local, traiteur inspecté).

Je ne peux pas : Préparer des aliments autres que des aliments à faible risque* à l'école.	Servir des aliments préemballés. Utiliser uniquement des assiettes, des tasses et des ustensiles jetables.
Aucun évier disponible pouvant être utilisé. Je ne peux pas : Préparer des aliments à l'école. Servir des aliments qui ont été préparés à un autre endroit ayant fait l'objet d'une inspection (p. ex. restaurant local, traiteur inspecté) et qui doivent être divisés en portions.	Servir des aliments préemballés, emballés individuellement, ainsi que des fruits et légumes entiers prélavés. Servir des aliments déjà divisés en portions qui ont été préparés à un autre endroit ayant fait l'objet d'une inspection (p. ex. restaurant local, traiteur inspecté). Utiliser uniquement des assiettes, des tasses et des ustensiles jetables.

*Les aliments à faible risque ont une forme qui rend impossible la croissance de micro-organismes et qui ne requiert ni temps de préparation ni température pour contrôler cette croissance. Le pain, la plupart des produits de boulangerie (sans viande, sans garniture à la crème, etc.), le granola et les mélanges montagnards en sont quelques exemples.

Remarque sur les aliments préparés à la maison : les écoles ne doivent pas en accepter afin de veiller au respect des règlements en matière de sécurité alimentaire et de minimiser les expositions aux allergènes.

Pour obtenir plus d'information, communiquez avec l'inspecteur de la santé publique de votre région ou composez le 1 877 442-1212.

inspections@neph.ca
