

Salubrité et innocuité des aliments

La salubrité et l'innocuité des aliments servis aux élèves des écoles publiques du Nouveau-Brunswick sont des éléments fondamentaux de la [Politique 711](#). Leur importance est d'autant plus grande que la majorité des écoles participe à des programmes de petits-déjeuners et de dîners chauds préparés par des organismes externes. Ces aliments doivent être manipulés en tenant compte des lignes directrices suivantes.

La viande et les produits laitiers doivent, en tout temps, être réfrigérés à 4 °C ou moins. Aucun aliment de cette catégorie ne doit être laissé à la température ambiante pendant plus de 2 heures. Dégelez toujours la viande ou la volaille dans le réfrigérateur, jamais à l'extérieur sur le comptoir.

Refroidissez

Refroidissez toujours rapidement les aliments après leur cuisson. Employez des bains-marie et de la glace, si nécessaire, pour refroidir rapidement les aliments afin de les placer le plus tôt possible au réfrigérateur. Bien que la cuisson détruise la plupart des bactéries, certaines pourraient survivre et se multiplier si la nourriture était laissée à la température ambiante après la cuisson.

Nettoyez

Lavez souvent vos mains, puis nettoyez et aseptisez les surfaces et ustensiles de travail avant et après la manipulation des viandes crues, de la volaille ou d'autres aliments. Tout plat ou ustensile qui est entré en contact avec des viandes crues, de la volaille ou d'autres aliments, doit être nettoyé et aseptisé avant d'être à nouveau utilisé.

Séparez

Conservez toujours les viandes et la volaille crues séparées des aliments cuits. Cela évite de contaminer d'autres aliments.

Gardez chauds les aliments chauds

Les aliments chauds doivent être maintenus à une température d'au moins 60 °C et être servis immédiatement à cette température. La seule manière de déterminer cette température est d'employer un thermomètre.

Lavez-vous les mains

Utilisez de l'eau chaude et du savon pour chaque fois vous laver les mains soigneusement avant de manipuler des aliments.

Optez pour la simplicité dans la préparation

On peut préparer des dîners avec des aliments qui restent sains à la température ambiante, par exemple, les fruits et légumes frais, les fromages à pâte dure, le pain, le beurre d'arachides (*en l'absence confirmée d'allergies*), les confitures, etc. La meilleure manière d'éviter l'intoxication alimentaire et autres maladies est de préparer chaque repas avec précaution.

Allergies

Toute offre, vente ou disponibilité d'aliments à l'école, doit avoir lieu en tenant compte des allergies des élèves et du personnel enseignant dans l'école. Cela est conforme à la [Politique 704 – Services de soutien à la santé](#).