



Programme À votre santé! pour les cafétérias d'école

Norme concernant la salubrité des aliments

Les critères relatifs à la salubrité des aliments doivent être respectés en tout temps. Grâce à la norme établie, nous pouvons nous assurer que les établissements titulaires d'un certificat du programme À votre santé! pour les cafétérias d'école ont un bon dossier quant aux pratiques de manutention sécuritaire des aliments. L'application de la norme concernant le choix d'aliments sains varie en fonction des menus. Pour ce qui est de la norme concernant la salubrité des aliments, les cafétérias doivent en respecter tous les critères.

Les cafétérias doivent adopter des pratiques sécuritaires pour l'entreposage, la préparation et la vente des aliments. L'évaluation de la salubrité des aliments mettra l'accent sur ce qui suit :

- la réfrigération et l'entreposage frigorifique des aliments qui peuvent causer une intoxication;
- la cuisson des aliments qui peuvent causer une intoxication, ainsi que la façon de les garder au chaud et de les réchauffer;
- les moyens utilisés pour éviter qu'il y ait contamination par les personnes qui manipulent les aliments;
- les moyens utilisés pour éviter que les aliments pouvant causer une intoxication qui sont prêts à servir soient contaminés par des aliments crus ou les surfaces de préparation des aliments;
- les moyens utilisés pour éviter qu'il y ait contamination de toute autre source.

Pour être admissibles, les cafétérias doivent se conformer au règlement de l'Ontario sur les services d'alimentation. Les cafétérias qui, au cours des 12 mois précédant la date d'inspection, ont reçu l'ordre de fermer leurs portes en vertu de la *Loi sur la protection et la promotion de la santé* (1990) et du règlement de l'Ontario sur les services d'alimentation en vigueur ou qui ont été reconnues coupables d'une infraction à ces mesures législatives ne sont pas admissibles au Prix d'excellence À votre santé!

Votre cafétéria :

(Encercler une réponse)

- | | | |
|---|-----|-----|
| 1. se conforme au règlement de l'Ontario sur les services d'alimentation en vigueur à la date de l'inspection; | OUI | NON |
| 2. a maintenu un bon dossier de conformité au règlement de l'Ontario sur les services d'alimentation pendant au moins les 12 mois précédant la date d'inspection; | OUI | NON |
| 3. n'a été reconnue coupable d'aucune infraction liée à la non-conformité au règlement de l'Ontario sur les services d'alimentation au cours des 12 derniers mois; | OUI | NON |
| 4. n'a pas été la source confirmée d'une intoxication alimentaire au cours des 12 derniers mois; | OUI | NON |
| 5. a, sur place en tout temps, au moins un membre de son personnel de cuisine qui a été accrédité en manipulation sécuritaire des aliments par le bureau ou le service de santé publique; | OUI | NON |
| 6. consent à ce que les membres du groupe de travail pour le programme À votre santé! pour les cafétérias d'école consultent son rapport d'inspection le plus récent. | OUI | NON |

Nom : _____ Date du certificat : _____
(Certificat valide pour cinq ans)