



# Programmes d'alimentation scolaire

## FOIRE AUX QUESTIONS

### 1 La Section de protection de la santé du ministère de la Santé, des Aînés et des Soins de longue durée du Manitoba a-t-elle déjà examiné les écoles pour ce qui est des programmes d'alimentation?

---

Beaucoup d'écoles au Manitoba sont déjà inscrites ou ont déjà obtenu leur permis en vue d'offrir leur programme actuel d'alimentation. Toute école qui souhaite offrir un nouveau programme d'alimentation devra d'abord s'inscrire auprès de la Section de protection de la santé.

### 2 Quelles situations exigent un permis de santé?

---

Un permis de santé est exigé pour tout service d'alimentation qui implique la manipulation, le stockage et l'offre de nourriture qui pose un risque élevé de maladie d'origine alimentaire. Votre inspecteur de la santé publique sera en mesure de déterminer si un permis de santé est requis après l'examen de vos propositions de menu et de méthode de service.

### 3 Quel est le processus à suivre pour recevoir l'approbation d'un programme d'alimentation scolaire?

---

Le directeur d'école ou le coordonnateur du programme d'alimentation peut remplir une demande et l'envoyer par courriel, avec une copie du menu proposé, du plan d'aménagement de l'équipement de cuisine et du certificat en manipulation des aliments, à [healthprotection@gov.mb.ca](mailto:healthprotection@gov.mb.ca). Un inspecteur de la santé publique examinera la demande et organisera une visite de consultation à l'école afin de déterminer les méthodes de manipulation des aliments permises.

Les méthodes de manipulation des aliments permises dépendront de facteurs particuliers à chaque école, selon les installations de l'école et le menu prévu. Dans le cas d'un menu complet comprenant des aliments à risque élevé, l'inspecteur de la santé publique considérera des exigences telles que la capacité de laver la vaisselle, la ventilation, le stockage des aliments chauds et froids, et les surfaces qui peuvent supporter un nettoyage et un assainissement réguliers. Si le menu est limité, seul le processus d'inscription sera exigé.

## 4 Quelle est la différence entre un menu limité et un menu complet?

---

**Exemples de menu limité :** Les écoles qui offrent des repas ou des collations qui requièrent très peu de manipulation d'aliments, comme des craquelins, du fromage, des cornichons, des muffins, le simple réchauffement d'aliments congelés et une quantité minimale de découpage de fruits et de légumes. Il pourrait s'agir également de bâtonnets de fromage, de yogourts individuels, de lait et de barres de granola. Ces articles limités n'exigeront pas un permis. Seule l'inscription du programme d'alimentation sera requise.

**Exemples de menu complet :** Un menu complet requiert une formation ou une connaissance en manipulation des aliments. Cela comprend la préparation et la cuisson de viandes crues et d'autres aliments potentiellement dangereux. Il faut une connaissance des méthodes salubres de décongélation, de cuisson aux bonnes températures, de réchauffement, de stockage des aliments chauds et froids et de service d'aliments potentiellement dangereux. Un menu qui nécessite la découpe, le mélange et la cuisson d'aliments potentiellement dangereux, comme les œufs brouillés, les saucissons, les spaghettis, les sandwichs, les hamburgers, les tacos, les ragoûts et les pierogis, exige un permis de santé. Dans le cadre du processus de demande de permis, l'inspecteur s'assurera que l'équipement destiné à laver la vaisselle et à stocker les aliments chauds et froids, la température des réfrigérateurs et le système de ventilation sont approuvés.

## 5a Combien de personnes doivent disposer d'un certificat en manipulation des aliments dans chaque école ayant un programme d'alimentation?

---

Si votre programme d'alimentation a un permis de santé dans la ville de Winnipeg, au moins une personne doit détenir un certificat en manipulation des aliments. Dans le cas d'un programme où plus de cinq personnes manipulent des aliments à un moment donné, la présence d'une personne détenant un certificat en manipulation des aliments est obligatoire. Dans d'autres régions et municipalités, il est fortement recommandé qu'une personne détenant un certificat en manipulation des aliments soit présente lors de la préparation d'aliments. Cette exigence ne s'applique pas aux programmes qui n'ont pas de permis de santé.

## 5b Si l'école n'a personne avec un certificat en manipulation des aliments, que devrait-elle faire pour y arriver?

---

La formation menant au certificat en manipulation des aliments est offerte par beaucoup d'entrepreneurs dans la province, en ligne et en personne. Le certificat est valide pendant cinq ans. Vous trouverez la liste des cours approuvés en manipulation des aliments au Manitoba ici : <https://www.gov.mb.ca/health/publichealth/environmentalhealth/protection/foodsafes.html>.

## 6a Quel soutien les écoles recevront-elles pour les aider à remplir toutes les exigences d'un permis de santé (c'est-à-dire, avec un menu limité ou complet)?

---

Votre inspecteur de la santé publique sera en mesure de vous orienter concernant les types de préparation et de services alimentaires que votre école pourra fournir en fonction de l'équipement de cuisine et du menu proposé.

Vous pouvez bénéficier de conseils et d'orientations supplémentaires pour la modernisation des équipements si vous souhaitez manipuler des denrées alimentaires à risque plus élevé, par exemple en passant d'un menu limité à un menu qui nécessite la préparation d'aliments potentiellement dangereux. D'autres changements pourraient comprendre un menu ne comportant pas des aliments nécessitant une friture ou dont la cuisson produit des vapeurs abondantes après l'installation d'un système de ventilation homologué.

## 6b De combien de temps les écoles disposeront-elles pour s'assurer que toutes les exigences en matière de santé publique sont satisfaites?

---

S'il n'est pas possible de répondre à toutes les exigences d'un menu complet en temps voulu, un menu limité sera approuvé pour veiller à ce qu'un programme d'alimentation puisse être mis en œuvre pour tous les élèves au Manitoba.

## 7 Comment les écoles peuvent-elles rester souples dans leurs choix de menu afin de pouvoir modifier les repas offerts au cours de l'année?

---

La Section de protection de la santé du ministère de la Santé, des Aînés et des Soins de longue durée du Manitoba est chargée d'appuyer la mise en œuvre de programmes d'alimentation partout dans la province. Votre inspecteur de la santé publique peut vous guider dans vos choix d'aliments acceptables qui sont considérés comme étant à faible risque pendant les travaux d'amélioration des zones de préparation d'aliments au cours de l'année en vue de remplir les exigences en matière d'aliments à risque élevé.

Il est important d'informer l'inspecteur de la santé publique de tout changement menant à un menu complet avant d'effectuer le changement. Il faut également demander une inspection pour vous assurer que la cuisine satisfait à toutes les exigences conformément au Règlement sur les denrées alimentaires et pour obtenir un permis de santé.

## 8 Comment les écoles peuvent-elles savoir quel inspecteur de la santé publique est responsable de leur secteur?

---

Veuillez envoyer un courriel à [healthprotection@gov.mb.ca](mailto:healthprotection@gov.mb.ca) ou appeler le 1 204 945-4204 pour demander les coordonnées de votre [inspecteur de la santé publique local](#).