

Éducation Yukon

Objet de la politique : Nutrition en milieu scolaire

Date d’approbation :

Politique n° 1025

Loi :

Loi sur la santé et la sécurité publiques – Règlement concernant l’hygiène dans les établissements de restauration et les débits de boissons

Autres références :

Politique n° 1023 — Aliments maison

Politique n° 1026 — Collectes de fonds

Promotion de la santé en milieu scolaire — Santé et Affaires sociales Yukon

Politique sur les organismes dans les écoles

Guide alimentaire canadien

Santé Canada – Bien manger avec le Guide alimentaire canadien – Premières nations, Inuit et Métis

Conseil des Premières nations du Yukon – Food from the Land

Principes :

Le ministère de l’Éducation appuie :

1. l’exercice d’un rôle de leadership, en collaboration avec l’ensemble de la communauté scolaire, afin de promouvoir auprès des élèves des choix alimentaires sains et nutritifs. Une bonne alimentation est essentielle à la santé mentale et physique des élèves et elle peut accroître leur potentiel d’apprentissage.
2. l’intégration de la culture, du patrimoine, de la langue, des valeurs et des perspectives des Premières nations dans les écoles du Yukon.
3. la prise de mesures de sécurité alimentaire qui respectent des pratiques d’hygiène en matière de préparation des aliments servis et vendus dans les écoles.

Définitions :

Communauté scolaire : Comprend entre autres, mais sans s’y limiter, les élèves, les parents, les employés, les administrateurs d’école, les employés temporaires, les professionnels invités, les stagiaires, les conseils, commission et comités scolaires et les bénévoles.

FOODSAFE (Sécurité alimentaire) : Le programme FOODSAFE (formation en sécurité alimentaire) enseigne des pratiques sûres de manipulation des aliments aux élèves, aux travailleurs, aux superviseurs et aux exploitants de l'industrie des services alimentaires.

Ressources :

1. Diverses ressources relatives à la santé et à la nutrition sont mises à la disposition des enseignants et des autres membres du personnel par le Service de documentation du ministère de l'Éducation. Le programme d'éducation en santé et en choix de carrière est enseigné de la maternelle à la 12^e année et contient des volets portant expressément sur l'alimentation.
2. Des ressources sur la préparation et l'entreposage des aliments, l'hygiène et la sécurité alimentaire sont disponibles par l'intermédiaire du Service d'hygiène du milieu.
3. La Section de promotion de la santé du Yukon offre des ressources qui aident à promouvoir un environnement mettant l'accent sur l'alimentation saine et la nutrition.

Normes et procédures :

A) Aliments interdits

Les produits alimentaires mis en conserve à la maison peuvent causer le botulisme. Le botulisme est une forme grave, souvent mortelle, d'empoisonnement alimentaire. Au fil des ans, plusieurs Canadiens sont morts du botulisme en conséquence directe de mauvaises pratiques de mise en conserve à la maison. Il est interdit de vendre ou de servir dans les écoles des viandes, poissons, mollusques ou crustacés mis en conserve ou marinés à la maison.

B) Nutrition

Les écoles devraient :

1. s'assurer que la nourriture disponible en milieu scolaire renforce la formation sur la nutrition;
2. encourager et promouvoir des habitudes alimentaires saines et fournir des modèles de comportement à cet égard;
3. accorder aux élèves suffisamment de temps pour manger;
4. suivre le Guide alimentaire canadien;
5. suivre les consignes fournies par Santé Canada dans la publication *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien – Premières nations, Inuit et Métis*;
6. suivre le guide du Conseil des Premières nations du Yukon intitulé *Food from the Land: Traditional Yukon Food* (La nourriture qui nous

- vient de la terre : la nourriture yukonnaise traditionnelle);
7. élaborer leurs propres politiques et lignes directrices sur la nutrition en milieu scolaire;
 8. favoriser le choix d'activités de collecte de fonds et de programmes de mesures incitatives et de récompenses qui ne risquent pas de nuire aux décisions des élèves relatives à la consommation d'aliments santé;
 9. assurer une liaison avec la Section de promotion de la santé pour obtenir des ressources et des idées concernant la promotion d'un milieu qui favorise les bonnes habitudes alimentaires.

C) Culture des Premières nations :

Éducation Yukon reconnaît les avantages que procure l'offre de nourriture traditionnelle dans les écoles.

Les écoles devraient :

1. donner aux élèves l'occasion de mieux connaître la culture et l'alimentation des membres des Premières nations;
2. inviter des membres des Premières nations à participer aux cours durant la saison des récoltes;
3. utiliser le guide *Food from the Land* du Conseil des Premières nations du Yukon;
4. utiliser le guide *Bien manger avec le Guide alimentaire canadien – Premières nations, Inuit et Métis* de Santé Canada.

D) Éléments constitutifs de la sécurité alimentaire :

Hygiène

Les membres du personnel doivent veiller à ce que des mesures d'hygiène appropriées soient prises durant la préparation des aliments. Les directives concernant la préparation des aliments comprennent les points suivants :

1. se laver les mains avec de l'eau et du savon;
2. porter les cheveux attachés en arrière ou les retenir par un filet;
3. éviter de préparer de la nourriture lorsqu'on est malade;

Il est aussi recommandé que les personnes qui manipulent la nourriture suivent le programme de formation FOODSAFE.

Allergies

1. Les parents et les écoles doivent collaborer pour veiller à ce que les employés et les bénévoles sachent quels élèves souffrent d'allergies alimentaires ou de troubles de santé chroniques liés à l'alimentation (p. ex., diabète, maladie cœliaque, intolérance au lactose, etc.).
2. Le parent ou tuteur légal a la responsabilité d'aviser l'école, le cas échéant, des allergies alimentaires ou troubles de santé liés à l'alimentation dont souffre l'élève.
3. Les administrateurs peuvent à tout moment interdire certains aliments à l'école en raison des risques d'allergie alimentaire.

Entreposage de la nourriture

Un employé responsable s'assurera :

1. que les aliments sont bien conservés et ne sont pas avariés;
2. que tous les aliments sont, en tout temps, entreposés d'une façon appropriée et protégés contre la contamination;
3. que les aliments sont étiquetés et que les étiquettes indiquent les ingrédients ainsi que la date de préparation;
4. que les exigences des normes relatives à l'hygiène du milieu sont respectées.