

Éducation Yukon

Objet de la politique : **Aliments maison destinés à être vendus au public dans les écoles**

Date d'approbation : 15 novembre 2005

Politique n° 1023

Législation :

Loi sur l'éducation

Objectif et principes

Le ministère de l'Éducation appuie :

- a) L'observation des mesures de sécurité et d'hygiène relatives à la préparation d'aliments destinés à être vendus au public dans les écoles.
- b) L'engagement des premières nations à promouvoir leur culture culinaire, notamment les plats traditionnels, le gibier et le poisson séché.

Lignes directrices

Les écoles yukonnaises doivent se conformer aux lignes directrices suivantes, lesquelles sont en accord avec les lignes directrices de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) concernant la préparation d'aliments non dangereux ou potentiellement dangereux destinés à être vendus dans les écoles, :

1. Lorsqu'on décide de préparer des aliments non dangereux dans le but de les vendre dans une école pour une durée limitée, un administrateur scolaire doit désigner un responsable qui veillera à ce que les mesures suivantes soient respectées le jour où les aliments sont apportés à l'école :

- a. les aliments doivent être en bon état et ne présenter

- aucune marque de détérioration ou de contamination apparente;
- b. les aliments doivent être entreposés dans une cuisine propre et convenablement équipée;
 - c. une bonne hygiène personnelle doit être observée en tout temps lorsqu'on manipule les aliments;
 - d. seuls des contenants scellants appropriés (Mason ou équivalent) doivent être utilisés pour les conserves;
 - e. tous les aliments présentés ou vendus doivent être protégés de la contamination en tout temps;
 - f. les aliments non dangereux doivent être préemballés.
2. La viande et les poissons, mollusques ou crustacés en conserve ou marinés constituent des aliments jugés potentiellement dangereux et ne doivent pas être servis ou vendus dans les écoles :
 3. S'il y a lieu, la personne responsable peut demander que les aliments non dangereux soient étiquetés et munis de la liste des ingrédients.
 4. Les administrateurs peuvent à tout moment aviser les parents de ne pas apporter certains aliments à l'école (ex. arachides) en raison des risques d'allergie alimentaire.