

FICHE D'INFORMATION

PRÉPARATION DES REPAS EN SERVICE DE GARDE



Le personnel des établissements de service de garde où l'on effectue la préparation ou le service des repas a la responsabilité de connaître les règles de base en matière d'hygiène et de salubrité alimentaires. En effet, toute manipulation d'aliments inappropriée peut causer une toxi-infection alimentaire. Aussi, puisque les enfants sont plus vulnérables que les adultes aux microorganismes, il faut prêter une attention particulière à l'hygiène et à la salubrité au moment de la préparation et du service des repas qui leur sont destinés.

Les jeunes enfants : une population vulnérable

On appelle toxi-infections alimentaires les maladies d'origine alimentaire causées par des microorganismes ou par les toxines qu'ils produisent. Plusieurs sont bénignes et de courte durée et se manifestent, par exemple, sous la forme de vomissements, de diarrhées ou de crampes abdominales. Cependant, d'autres toxi-infections peuvent avoir des conséquences graves, notamment lorsqu'il s'agit d'une population vulnérable telle que les jeunes enfants. C'est pourquoi, en ce qui concerne les enfants d'âge préscolaire, il faut s'assurer de bien cuire les aliments comme la viande, la volaille ou le poisson et éviter la consommation d'aliments crus tels que les sushis ou les tartares ou d'aliments non pasteurisés comme peuvent l'être le miel et certains jus. À ce sujet, il est conseillé de consulter le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*.



La manipulation d'aliments

De bonnes pratiques lors de la préparation des aliments permettent de réduire les risques de contamination et de développement des bactéries et, par conséquent, de protéger la santé des enfants.

- Servez les aliments le plus tôt possible après les avoir préparés et évitez de les cuisiner longtemps d'avance.
- Préparez le lait pour nourrisson tout juste avant la consommation et non pas à l'avance. Consultez bien l'étiquette de ce type de produit, car il ne doit pas être consommé après la date indiquée.
- Procédez au lavage des mains après un changement de couche ou après avoir assisté un enfant à la salle de bains.
- Veillez à ce que les mains des enfants soient lavées avant chaque repas ou chaque collation.



Pour un lavage des mains efficace, consultez l'affiche du « Cycle du lavage des mains ». Pour profiter d'autres recommandations sur la préparation des aliments, consultez le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires*.



L'obligation de formation en hygiène et salubrité alimentaires

Qu'elle soit titulaire ou non d'un permis du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation, toute personne qui fournit des services de garde et qui prépare des aliments pour sa clientèle est assujettie au Règlement sur les aliments, qui impose la formation en hygiène et salubrité alimentaires. Divers types de formation sont offerts et ils sont adaptés à la situation de l'exploitant d'un service de garde :

- **Si votre établissement est régi** par la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et qu'il accueille **moins de 9** enfants, vous devez suivre une formation d'une durée de 3 heures 30 minutes.
- **Si votre établissement est régi** par la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance et qu'il accueille **plus de 9** enfants, vous devez suivre une formation d'une durée de 12 heures. En outre, il faut soit qu'une personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires soit présente en tout temps ou que 10 % des employés soient formés.
- **Si votre établissement n'est pas régi** par la Loi sur les services de garde éducatifs à l'enfance, vous devez suivre une formation d'une durée de 12 heures. Il faut également qu'une personne responsable de l'hygiène et de la salubrité alimentaires soit présente en tout temps ou que 10 % des employés soient formés.

Pour obtenir plus d'information au sujet de la formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires, veuillez vous référer au www.mapaq.gouv.qc.ca/hygiene ou consulter le dépliant sur la « Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires ».

Pour davantage d'information

Pour plus ample information au sujet de la préparation des repas dans les services de garde, vous pouvez téléphoner au 1 800 463-5023 (option 3) ou consulter les documents suivants :

- *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires.*
- *Thermoguide.*
- *Carnet d'information sur les allergies alimentaires.*
- *Cycle du lavage des mains.*
- *Formation obligatoire en hygiène et salubrité alimentaires.*

Les boîtes à lunch

À l'occasion des activités extérieures, des boîtes à lunch sont souvent préparées en vue d'un pique-nique. Pour conserver la saveur et la fraîcheur des aliments, et pour en assurer la salubrité, il importe d'observer quelques règles bien simples :

- Transportez les aliments, préalablement refroidis, dans une glacière contenant des sachets réfrigérants (« ice pack ») ou de la glace.
- Choisissez des aliments à faible risque, tels que des fruits et des légumes entiers, des aliments en conserve, etc.
- Notez que vous pouvez placer la boîte à lunch en entier dans le réfrigérateur.
- Ne gardez jamais à la température ambiante des aliments périssables comme des viandes, des poissons, des préparations à base d'œufs ou des produits laitiers.

