QUOI FAIRE EN CAS DE PRÉSENCE DE VERMINE ET/OU DE RONGEURS

Il peut arriver que des insectes ou des rongeurs soient repérés dans votre établissement. L'essentiel est d'agir rapidement pour éviter leur propagation et maintenir un environnement salubre et sécuritaire pour toutes et tous.

Si vous éprouvez de tels problèmes dans votre établissement, voici la marche à suivre :

- ✓ Avisez votre coordonnateur(-trice) du Club des petits déjeuners dès que possible.
- ✓ Protégez tout le matériel (verres, ustensiles, assiettes, plats de service, etc.) et les aliments dans des contenants de plastique hermétiques.
- ✓ Empêchez l'entrée des insectes et des animaux dans les locaux. Une firme d'extermination peut mettre en œuvre des mesures préventives ou correctives (trappes, traitements, etc.).
- ✓ Utilisez, si nécessaire, des aliments préemballés et des ustensiles jetables le temps que la situation se rétablisse. Votre coordonnateur(-trice) du Club vous soutiendra dans le changement de menu au besoin.
- ✓ Suivez et respectez toutes les recommandations inscrites au rapport du ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation (MAPAQ) si une inspection a eu lieu. Le coordonnateur(-trice) du Club peut vous appuyer à cet effet.

Si la situation s'aggrave ou persiste et qu'aucune inspection n'a été réalisée, le Club pourrait demander une inspection du MAPAQ afin d'obtenir son soutien et ses recommandations.

Pour connaître les bonnes pratiques et les protocoles à suivre conformément aux normes du MAPAQ, consultez les ***Consignes d'hygiène et de salubrité*** du Club et le *Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaire* du MAPAQ.

Voici quelques conseils de prévention :

- > Vérifiez régulièrement si des insectes, des animaux ou leurs excréments se trouvent dans l'environnement immédiat.
- > Protégez les ouvertures au moyen de moustiquaires, de grilles, etc.
- > Vérifiez les emballages des produits et éliminez tout produit dont l'emballage est endommagé.
- > Gardez les abords de l'établissement propres pour ne pas attirer les insectes ni les animaux.
- > Retirez la nourriture des boîtes de transport avant de la placer au réfrigérateur.
- > Rincez tous les fruits et légumes avant de les couper et de les servir.
- > Gardez les contenants des aliments non réfrigérés à un minimum de 10 cm du sol.
- > Nettoyez les tables et les surfaces de travail avec de l'assainisseur dilué avant et après la préparation.
- > Utilisez des poubelles ainsi que des bacs de recyclage et de compostage fermés, et videz-les régulièrement. Évitez l'accumulation de détritus.
- > Conservez les denrées alimentaires dans des contenants hermétiques et évitez de laisser de la nourriture à l'air libre.
- > Apprenez aux élèves à ne pas laisser traîner de nourriture et à signaler toute présence suspecte.
- > Faites appel à des spécialistes pour des inspections et des traitements préventifs contre les nuisibles.

Une vigilance continue et une bonne organisation permettent de garder un environnement salubre et sécuritaire pour toutes et tous !