

Ministère de la Justice et de la Sécurité publique
Services pour adultes mis sous garde

Directive : **Services d'alimentation D-7**

Entrée en vigueur : mars 2001

Révision : décembre 2022

ÉNONCÉ DE MISSION

Les Services pour adultes mis sous garde tiennent aux pratiques professionnelles qui respectent les droits de la personne et qui assurent la sécurité de tous. Pour réussir, nous mettons en place des pratiques équitables, des politiques et procédures transparentes ainsi que des processus indépendants d'assurance de la qualité. Nous offrons également des programmes qui favorisent la prestation de services éducatifs, culturels, traditionnels et confessionnels et de l'aide en santé mentale et en réinsertion dans la collectivité.

OBJET

Établir des lignes directrices de procédure pour les services d'alimentation.

DISPOSITIONS HABILITANTES

[Renseignements sur la salubrité des aliments \(gnb.ca\)](http://gnb.ca)

[Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation – Guide alimentaire canadien](#)

PORTÉE

La présente directive s'applique à tous les employés de la Direction des services pour adultes mis sous garde du ministère de la Justice et de la Sécurité publique.

LIGNES DIRECTRICES

Tous les repas et les portions seront conformes aux « *Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation* », comme indiqué sur le site [Lignes directrices canadiennes en matière d'alimentation – Guide alimentaire canadien](#).

PROCÉDURE

Horaire des repas

Les établissements suivent normalement l'horaire des repas recommandé par le gestionnaire des services d'alimentation.

Achats

Seuls les articles figurant au menu seront achetés, à moins qu'ils ne soient approuvés par le surintendant ou son représentant.

Ministère de la Justice et de la Sécurité publique Services pour adultes mis sous garde

Portions égales

Toutes les personnes,

- les clients,
- les membres du personnel,
- et les visiteurs
-

se verront offrir les mêmes repas et les mêmes portions, à moins que d'autres dispositions n'aient été prises selon :

- les conseils de l'infirmière directement au personnel des services d'alimentation [*santé*];
- les conseils de l'aumônier directement au personnel des services d'alimentation [*religion*];
- les directives du surintendant ou de son représentant.

Avantage imposable

Les repas que les membres du personnel reçoivent sont considérés comme un avantage imposable et figureront sur leurs feuillets T4. Le surintendant doit approuver l'exclusion de l'indemnité de repas.

Produits frais

Des produits frais, de saison, seront fournis dans la mesure du possible.

Propreté

Les cuisiniers veilleront à ce que l'unité de services d'alimentation respecte toutes les normes sanitaires établies. Les renseignements disponibles auprès du ministère de la Santé seront utiles :

Nouveau-Brunswick : [Renseignements sur la salubrité des aliments \(gnb.ca\)](http://www.gnb.ca).

Canada : <https://www.canada.ca/fr/services/sante/aliments-et-nutrition.html>.

Tous les membres du personnel de la cuisine doivent porter des vêtements appropriés, un chapeau jetable et un filet à cheveux au besoin, entre autres.

Les aliments stockés dans les réfrigérateurs et congélateurs seront placés dans des récipients et couverts.

Coutellerie

La coutellerie de cuisine et les ustensiles de cuisson doivent être placés dans un endroit sûr et dénombrés quotidiennement par le cuisinier. Les procédures peuvent varier d'un établissement à l'autre.

DIRECTIVES CONNEXES

G-12 Travailleurs des services d'alimentation

G-21 Confidentialité des renseignements médicaux

G-25 Refus de manger/grève de la faim

G-33 Précautions universelles – Lavage des mains

G-42 Précautions universelles – Pathogènes à diffusion hémotogène

Manuel des politiques des établissements pour adultes du Nouveau-Brunswick