

Protocole d'accueil des enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires en restauration scolaire élémentaire

Principes généraux

Ce protocole a pour but d'éviter la manifestation de deux dangers majeurs :

- le choc anaphylactique (réaction allergique grave) ;
- la toxi-infection alimentaire.

Les mesures de prévention de l'apparition de ces manifestations consistent à :

- éviter tout contact avec les allergènes ;
- éviter les contaminations ;
- respecter la chaîne du froid.

Ces mesures de prévention répondent à trois principes généraux dont le respect est primordial :

- unicité ;
- identification ;
- réfrigération.

♦ **Unicité :**

Un responsable unique : la famille

Les parents s'engagent à fournir :

- la totalité des composants du repas ;
- les couverts et ustensiles nécessaires à la prestation ;
- une cloche plastique (modèle standard) pour le réchauffage au four à micro-ondes ;
- les boîtes hermétiques destinées à contenir les aliments pouvant supporter le réchauffage dans un four à micro-ondes ;
- un sac alimentaire à usage unique pour le stockage de l'ensemble ;
- une glacière ou un sac isotherme nécessaire au transport.

Ils en assument la pleine et entière responsabilité.

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille.

♦ **Identification :**

Afin d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution :

- **toutes les boîtes et ustensiles seront identifiées au nom de l'enfant** et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage ;
- **le sac alimentaire à usage unique** destiné à l'ensemble des composants et ustensiles **sera clairement étiqueté au nom de l'enfant.**

♦ **Réfrigération :**

Afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, **la chaîne du froid sera impérativement respectée jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud) :**

- dès leur fabrication (ou achat), les repas seront conservés sous régime du froid ;
- au cours du transport, l'ensemble de la prestation sera placé dans une glacière ou un sac isotherme avec source de froid susceptible de maintenir un froid positif (0° à +10°C)
- dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, l'ensemble de la prestation sera remis à la pilote* qui se chargera de le placer immédiatement sous régime du froid positif. Un emplacement spécifique et identifié lui sera réservé.

Modalités pratiques

Déroulement chronologique des opérations et procédures spécifiques

♦ Préparation :

- Dès leur préparation, les composants du repas seront placés dans des boîtes hermétiques (ex : barquettes plastiques avec couvercles étanches) pouvant supporter un réchauffage dans un four à micro-ondes ;
- Chaque boîte est étiquetée au nom de l'enfant ;
- Autant que peut se faire, les couverts et ustensiles seront également identifiés ;
- L'ensemble de la prestation sera rassemblé dans un sac alimentaire (papier, plastique...) à usage unique clairement étiqueté au nom de l'enfant.
- Ce sac alimentaire sera placé dans un contenant capable, au cours du transport, de maintenir une température à cœur des produits ne dépassant en aucun cas +10 °C (ex : glacière ou sac portable isotherme avec source de froid).

♦ Transport :

Le transport du contenant s'effectuera dans des conditions susceptibles de permettre de respect de la chaîne du froid (ex : éviter le séjour prolongé dans un coffre en été).

♦ Stockage :

Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, le sac à usage unique renfermant l'ensemble de la prestation sera retiré du contenant et remis à la pilote* qui se chargera de le placer dans le réfrigérateur de l'office. Un emplacement clairement défini et identifié lui sera réservé.

En aucun cas, le sac ne sera ouvert ou manipulé avant que la pilote* ne vienne le retirer. Cette opération aura lieu immédiatement avant le repas.

♦ Consommation :

- Seuls les couverts et ustensiles fournis par la famille seront utilisés.
- Seuls les aliments fournis par la famille seront consommés.
- Lorsqu'un composant du repas nécessite un réchauffage, celui-ci sera effectué dans un four à micro-ondes selon le protocole suivant, mis en œuvre exclusivement par la pilote* :
 - ♦ Nettoyage rapide de l'intérieur de l'appareil ;
 - ♦ La boîte contenant le plat à réchauffer est ouverte et placée dans le four (sans transvasement) et recouverte par une cloche plastique protectrice (ustensile à usage exclusif de l'enfant) ;
NB : Quand le système d'opercule le permet (couvercle ou film plastique adapté, etc.), la boîte est réchauffée sans être ouverte.
 - ♦ L'endroit où l'enfant consommera le repas est soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.

♦ Retour :

- Couverts, ustensiles et boîtes font l'objet d'un premier lavage sur place après le repas.
- L'ensemble est replacé dans le sac à usage unique et repris par la famille à la fin du temps scolaire.

ATTENTION :

Les mêmes mesures sont à prendre pour le goûter des enfants accueillis en post-scolaire.

* Pilote = Responsable de l'office du restaurant scolaire