



**PROTOCOLE D'ACCUEIL
DES ENFANTS HAUTEMENT ALLERGIQUES
EN RESTAURATION SCOLAIRE :
"PANIER-REPAS"**

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 (1)

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

- ① UNICITE
- ② IDENTIFICATION
- ③ REFRIGERATION

(1) cf. : note d'information

① UNICITE

- 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,
- les boîtages destinés à contenir les composants,
- le contenant nécessaire au transport et au stockage de l'ensemble.

Ils en assument la pleine et entière responsabilité.

- Une prestation unique :

L'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille à l'exclusion de tout autre complément ou ingrédient éventuel (y compris pain, sel, poivre, moutarde, etc.)

- Un contenant unique :

L'ensemble des composants du repas et des ustensiles nécessaires à la prestation est rassemblé dans un seul contenant hermétique.

② IDENTIFICATION

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

- le contenant unique destiné à l'ensemble des composants et ustensiles sera clairement identifié au nom de l'enfant en évitant tout moyen susceptible de se dégrader au cours du transport ou du stockage.
- tous les boîtages et ustensiles seront identifiés au nom de l'enfant et comprendront éventuellement les indications concernant le réchauffage.

③ REFRIGERATION

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 (plats froids) 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 un contenant unique susceptible de maintenir un froid positif (0° à + 10°C). (exemple : glacière ou sac portable isotherme avec plaques eutectiques, ou autre source de froid).

- Dès l'arrivée dans l'établissement scolaire, l'ensemble de la prestation sera placé sous régime du froid positif (dans les locaux de restauration scolaire le cas échéant). 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 sont placés dans des boîtes hermétiques (ex : barquettes plastiques avec couvercles étanches) susceptibles de supporter un réchauffage au four à micro-ondes le cas échéant.
- Chaque boîte est identifiée au nom de l'enfant.
- Autant que faire se peut, les couverts et ustensiles seront également identifiés.
- L'ensemble des éléments constitutifs de la prestation sera rassemblé dans un sac (papier, plastique...) à usage unique, clairement identifié au nom de l'enfant, placé dans un contenant capable de maintenir une température à coeur 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 le respect de la chaîne du froid (ex : éviter le séjour prolongé dans un coffre de voiture surchauffé 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 placé sous régime du froid (chambre froide, réfrigérateur "produits finis" dans les locaux de la restauration scolaire, ou autre réfrigérateur).
Un emplacement spécifique clairement défini et identifié lui sera réservé.
- En aucun cas le sac ne sera ouvert ou manipulé avant que la personne désignée pour surveiller l'enfant au cours du repas ne vienne le retirer. Cette opération aura lieu immédiatement avant le repas.

◆ Consommation

NB : Il est rappelé que l'enfant fait l'objet d'une surveillance particulière spécifiquement prévue dans le P.A.I. .

- Seuls les couverts et ustensiles fournis par la famille seront utilisés.
- Seuls les aliments, composants et ingrédients 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 oeuvre exclusivement par la personne en charge de la surveillance l'enfant :

- ◆ Nettoyage rapide de l'intérieur de l'appareil.(2)

- ◆ 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 et placé dans le contenant unique).

NB : Quand le système d'operculation le permet (couvercle ou film plastique adapté, etc.), la boîte est réchauffée sans être ouverte.

- L'endroit où l'enfant consommera le repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.

◆ Retour

- Couverts, ustensiles et boîtages font l'objet d'un premier lavage sur place après le repas.

- L'ensemble est replacé dans le contenant unique et repris par la famille à la fin du temps scolaire.

(2) Cette phase est d'autant plus importante que le four est susceptible de servir à d'autres convives.

NOTE D'INFORMATION

Toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)

"Une toxi-infection alimentaire collective est définie par l'apparition d'au moins deux cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire" ().*

Pour qu'une TIAC se déclenche, trois conditions doivent être réunies :

- **la contamination** de l'aliment par un germe pathogène (bactérie, virus) susceptible de provoquer ce type de manifestation (ex : *salmonella*, *staphylococcus*, etc.)

- **la multiplication** du germe. Ceci suppose que l'aliment séjourne dans des conditions de température favorables à la multiplication (entre +10°C et +63°C pour la plupart des germes en cause).

NB : la température ambiante est très souvent suffisante pour permettre cette multiplication.

- **la consommation** de l'aliment contaminé. Celui-ci n'étant pas altéré par les bactéries responsables de TIAC, le consommateur l'accepte sans difficulté.

Les TIAC peuvent être mortelles s'agissant de sujets fragiles ou de populations à risques. Les enfants en bas âge sont particulièrement sensibles.

D'autre part, elles coûtent cher à la collectivité (soins, pertes de travail, incidences économiques, etc.).

En cas de suspicion de TIAC, les services vétérinaires et la DDASS doivent impérativement être alertés le plus vite possible.

(*) Pour en savoir plus

"Toxi-infections alimentaires collectives, déclaration, investigation, conduite à tenir", série "Hygiène alimentaire" n°1487, Journal Officiel de la République Française, Direction des journaux officiels, 26 rue Desaix, 75727 Paris cedex 15.