

	<i>PMS_hygiène</i>		CON_03
	Enfants allergiques	Date d'application :	01/01/2024
		Page :	1/3
		Version :	A

Le protocole du panier repas en cantine ALSH

La Circulaire n° 2001-118 du 25-6-2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments précise : “il est parfois difficile, dans l’organisation de la restauration collective, de prévoir des menus spécifiques pour les élèves [...] présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique [...] Dans les autres cas, qu’il s’agisse des écoles maternelles et élémentaires ou des établissements secondaires, les paniers repas fournis par la famille seront autorisés.”

Le **PAI (Projet d’Accueil Individualisé)** prévoit ainsi que les enfants qui sont sujets à une allergie alimentaire ou autre intolérance médicalement constatée et nécessitant un régime spécifique, puissent continuer de prendre leur repas en restauration scolaire, celui-ci ayant été préparé à l’avance par la famille ou le tuteur légal.

La préparation des paniers repas doit cependant obéir à certaines règles propres à la restauration collective, notamment en ce qui concerne le respect de la chaîne du froid, comme précisé dans le **règlement communautaire du 29 avril 2004 (n° 852/2004)**.

La responsabilité en ce cas incombe à différentes parties :

- La famille qui a la charge de la préparation et de l’acheminement du panier-repas jusqu’à l’établissement ;
- Le Strasbourg Université Club en charge de la restauration, depuis la phase de réception du panier repas jusqu’à la remise en température aux fins de consommation par l’enfant concerné.

	<i>PMS_hygiène</i>		CON_03
	Enfants allergiques	Date d'application :	01/01/2024
		Page :	2/3
		Version :	A

Que contient le protocole de panier-repas

Le protocole contient des consignes pour

- La famille concernée ;
- Le personnel de l'établissement qui va réceptionner et conserver le panier-repas et assure le bon fonctionnement du protocole (Directrice ALSH);
- Les agents de restauration (formés HACCP)

Les sections du protocole de panier-repas

Les différentes sections que vous devriez systématiquement intégrer à votre document sont les suivantes :

- **Engagements de la famille** : détail des composants du repas et des ustensiles conformément aux recommandations de l'allergologue, contenants, sacs isothermes, sachets alimentaires distincts pour les transports aller et retour etc.
- **Préparation** : prescription de l'allergologue, liste des allergènes, spécifications sur les produits / denrées à proscrire, rappel des règles d'hygiène en restauration collective (se laver les mains etc.).
- **Conditionnement** : contenants indiqués pour la conservation et la remise à température, consignes d'étiquetage des contenants et paquets, consignes de stockage dans le cas d'une préparation la veille.

	<i>PMS_hygiène</i>	CON_03
	Enfants allergiques	Date d'application :
		01/01/2024
		Page :
		3/3
		Version :
		A

- **Transport** : glacière et autres matériels nécessaires au transport, ainsi que toute autre précaution liée à la bonne conservation des aliments.
- **Stockage au sein de l'établissement** : protocole de prise en charge, de la réception au stockage et autres règles de manipulation.
- **Consommation** : particularités liées à la prise du repas, interdiction de servir des aliments non pourvus par la famille, utilisation de fours à micro-ondes ou autres équipements spécifiques, consignes de nettoyage particulières pour la table ou le réfectoire.
- **Consignes liées au retour** : ustensiles à nettoyer sur place, effets à restituer, mode de rangements, sacs de rangements dédiés etc.

Bien que les parents soient les premiers concernés par la situation, n'hésitez pas à établir un guide des bonnes pratiques de préparation et d'hygiène à respecter, telles que la vérification du thermostat du réfrigérateur, le nettoyage efficace des contenants au quotidien, le contrôle des dates limites de consommation etc. Ces étapes relèvent de la responsabilité des parents mais le protocole est un document établi dans le bien de l'enfant et tout ce qui mérite l'attention des parties prenantes devrait y figurer.

Mise en place d'une fiche repas

Une **fiche repas** peut accompagner le panier-repas.

Celle-ci comporte – à minima – les indications suivantes :

- Prénom et nom de l'enfant ;
- Date du jour ;
- Mode de consommation (chaud / froid) ;
- Personne à contacter et ses coordonnées ;
- Détails des allergies et liste des allergènes.