GESTION DES ALLERGIES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Identifier les élèves ayant des allergies et des intolérances alimentaires

- Mettez en place un système d'identification des élèves ayant des allergies et des intolérances alimentaires. Ce système doit être clair et connu de tous.
- Dotez votre programme de petits déjeuners d'un système pour séparer les aliments qui seront servis aux élèves ayant une allergie ou une intolérance alimentaire, si des aliments différents leur sont servis.
- Lavez l'ensemble de l'équipement de cuisine, de la vaisselle et des ustensiles tous les jours conformément aux normes provinciales d'hygiène et de salubrité des aliments.
- Familiarisez-vous avec les allergènes les plus courants, et prenez connaissance des allergies spécifiques des enfants qui fréquentent le programme. Vous pourrez ainsi choisir des aliments en conséquence lors de vos achats, et ainsi faire preuve d'inclusivité plus facilement.

Contamination croisée

- La contamination croisée des aliments se produit lorsque des bactéries, des micro-organismes ou des allergènes se propagent d'un aliment à un autre, généralement par contact avec les mains, les surfaces ou les ustensiles. Elle peut entraîner une réaction allergique.
- Veillez à ce que les allergènes n'entrent jamais être en contact avec les autres aliments et les outils de cuisine (couteaux, planches à découper, bols, etc.).
- Après avoir manipulé des aliments pouvant contenir des allergènes, lavez-vous les mains avec de l'eau chaude et du savon.
- Préparez en premier le petit déjeuner destiné aux enfants ayant des allergies ou des intolérances alimentaires.

Fiches d'allergies

- Les fiches d'allergies fournies par l'école des élèves ayant une allergie ou une intolérance doivent être facilement accessibles et affichées là où les enfants mangent (donc dans la classe ou le local où est pris le déjeuner).
- Si un enfant ayant une allergie ou une intolérance alimentaire se présente pour la première fois dans votre programme de petits déjeuners, portez une attention particulière aux aliments qui lui sont servis pour qu'ils soient exempts d'allergènes. Assurez-vous d'ajouter sa fiche d'allergies aux autres.

Auto-injecteur

- L'école doit s'assurer que la personne responsable du programme de petits déjeuners est formée pour utiliser l'auto-injecteur EpiPen[MD].
- Vous trouverez des ressources pour les écoles, dont un aide-mémoire et une vidéo, à https://www.epipen.ca/fr-ca/what-is-epipen/how-to-use-epipen.
- Si une dose d'EpiPen[MD] est donnée à un élève, assurez-vous de suivre le protocole de l'école pour contacter ses parents et les autorités sanitaires.

Denrées du Club

- Si votre programme reçoit des denrées du Club, utilisez le catalogue des aliments afin de transmettre les informations sur la composition de ceux-ci aux parents des élèves présentant des allergies alimentaires. Invitez-les à déterminer les aliments que leur enfant ne peut pas consommer. Instaurez un protocole clair pour veiller à ce que les aliments en question ne soient pas servis à ces élèves.
- Il est de la responsabilité de l'école de transmettre l'information aux parents et d'assurer une bonne communication entre toutes les personnes contribuant au programme de petits déjeuners.