

## PROCEDURE D'ACCUEIL D'ENFANTS RELEVANT D'UN PROTOCOLE D'ACCUEIL INDIVIDUALISE DE TYPE ALLERGIE ALIMENTAIRE

Objet : Protocole d'accueil individualisé pour les enfants présentant une allergie alimentaire

Destinataires : Parents, Directeurs Ecoles publiques, Personnel du service restauration, ATSEM, animateurs.

Emetteur : Kévin ALLAIN – Directeur de la Restauration et Alexia RIVAS – Directrice du Service Education Jeunesse

- Tout enfant inscrit à une activité périscolaire ou extrascolaire organisée et encadrée par les services municipaux de la commune de Pélissanne présentant un trouble de santé de type allergie alimentaire indiqué par son responsable légal doit faire l'objet d'un **protocole d'accueil individualisé (PAI)**.  
Ce protocole a pour but :
  - d'éviter la manifestation de dangers majeurs (choc anaphylactique et la toxoinfection alimentaire),
  - de mettre en place des mesures de prévention (éviter tout contact avec les allergènes, éviter les contaminations et respecter la chaîne du froid)
  - de permettre au personnel encadrant d'assurer la meilleure prise en charge de l'enfant dans le suivi de son traitement ou en cas d'urgence.
- C'est pourquoi il est nécessaire que la signature de ce protocole se fasse en présence du médecin scolaire (pour les enfants de la Grande Section de maternelle jusqu'au CM2) ou du médecin PMI (pour les Petites et Moyennes Sections de maternelle) et des professionnels qui accompagnent cet enfant durant l'année scolaire en cours (le directeur de l'école, l'enseignant, le responsable de la restauration scolaire du site et le directeur du périscolaire).
- Si le PAI le précise et en respect de la réglementation en vigueur, circulaire interministérielle n°2001-118 du 25/06/2001 relative à la composition des repas servis en restauration scolaire et à la sécurité des aliments, les parents de l'enfant s'engagent à fournir un **panier repas** :
  - La totalité des composants du repas, en y insérant le menu du jour,
  - Les boîtages permettant une remise en température aux micro-ondes, destinés à contenir les composants, identifiés au nom et prénom de l'enfant.
  - Les couverts, assiette en plastique (sécurité)
  - Un contenant unique, hermétique, susceptible de maintenir un froid positif (0° à + 10°C) identifié au nom et prénom de l'enfant nécessaire au transport et au stockage de l'ensemble du repas. (ex : glacière ou sac portable isotherme avec plaques eutectiques..),

Les parents en assument la pleine et entière responsabilité. **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.)**

- **Modalités pratiques de stockage** :
  - Le sac à usage unique de l'enfant, sera transmis par les parents le matin directement dans le restaurant concerné lors des semaines et vacances

scolaires. (pour tout renseignement complémentaire merci de contacter le service restauration)

Dès l'arrivée, le contenu du sac sera placé dans un bac avec couvercle réservé et étiqueté au nom de l'enfant.

- **Consommation :**
- Il est rappelé que l'enfant fait l'objet d'une surveillance particulière spécifique prévue dans le PAI. Au moment du repas, le personnel de restauration est dédié au service du repas de l'enfant. Il devra s'assurer de **la propreté des micro-ondes**.
  - **Seuls les aliments**, composants et ingrédients fournis par la famille seront consommés par l'enfant.
  - 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 personne en charge de la surveillance de l'enfant : nettoyage rapide avec lingette désinfectante de l'intérieur de l'appareil. Cette phase est d'autant plus importante que le four est susceptible de servir à d'autres convives.
  - La boîte fermée contenant le plat à réchauffer est 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).
  - L'endroit où l'enfant consommera le repas sera soigneusement nettoyé avant qu'il ne s'y installe.
- Le personnel de restauration servira l'enfant immédiatement **en s'assurant de la composition du menu**.
- Le personnel de restauration et éducatif veillera à indiquer de façon bienveillante à l'enfant de ne pas toucher ou manger autre chose que son repas.
- A la fin du repas les boîtes et les couverts de l'enfant seront lavés et replacés dans le contenant unique. L'ensemble est récupéré par la famille à la fin du temps scolaire, périscolaire ou extrascolaire.
- La famille fournit obligatoirement une trousse de secours si le PAI le précise. Cette trousse doit **être conservée au sein du réfectoire ou à proximité immédiate et doit-être identifiée au nom et prénom de l'enfant concerné**.
- Tout formulaire PAI, doit être consultable par l'ensemble du personnel de surveillance (ATSEM et animateurs) et de service de la restauration. Il se trouve dans le classeur des fiches de renseignements des enfants déjeunant au restaurant scolaire situé au sein des réfectoires (voir avec le personnel de service) ou affiché sur un tableau prévu à cet effet.

**Kévin ALLAIN**

Directeur de la Restauration Municipale

**Alexia RIVAS**

Directrice du Service Education Jeunesse