

PROTOCOLE DU « PANIER REPAS » dans le cadre d'un P.A.I

La fourniture d'un panier repas à un enfant constitue une dérogation à l'arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social.

Le P.A.I permet aux enfants inscrits d'être accueillis en restauration scolaire pour consommer un panier repas préparé par leurs parents ou tuteurs, conformément à Circulaire n° 2003-135 du 8 septembre 2003 du code de l'Education relative à l'accueil en collectivité des enfants atteints de troubles de la santé.

Elle ne peut se concevoir que dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité prévues par la réglementation, pour la conservation de ces repas fournis par les parents. Ces conditions visent à éviter tout risque supplémentaire de Toxi-Infection Alimentaire Collective (TIAC). Le protocole ci-dessous est applicable en collectivité de jeunes enfants, dans le cadre du Projet d'Accueil Individualisé Périscolaire (PAI-P) des enfants présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique.

PRINCIPES GENERAUX

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

1. Le choc anaphylactique (réaction allergique grave)
2. La toxi-infection alimentaire

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

1. Eviter tout contact avec les allergènes
2. Eviter les contaminations
3. Respecter la chaîne du froid

UNE PRESTATION UNIQUE

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

La famille / Les parents s'engagent à fournir :

- ☐ La totalité des composants du repas
- ☐ Les ustensiles nécessaires à la prestation (cloche plastique de protection, si besoin) et les couverts sur précision de l'allergologue
- ☐ Les boîtes destinées à contenir les composants
- ☐ La glacière ou le sac isotherme nécessaire au transport et stockage de l'ensemble

Les parents assument la pleine et entière responsabilité.

Dans une prestation unique l'enfant ne consomme que la prestation fournie par la famille.

L'ensemble des composants du repas et des ustensiles nécessaires à la prestation est rassemblé dans des contenants hermétiques adaptés ainsi que dans un contenant unique de type glacière ou sac isotherme.

AUTRES CONDITIONS D'IDENTIFICATION Afin d'assurer une parfaite identification et d'éviter toute erreur ou substitution :

- Les contenants destinés aux différents composants et ustensiles seront clairement identifiés au nom de l'enfant
- La glacière ou le sac isotherme sera identifié(e) également au nom de l'enfant et comprendra éventuellement des indications concernant le réchauffage des aliments.

Engagement de la famille

1) 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 (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 un contenant susceptible de maintenir un froid positif (0° à + 10°)
Exemple : glacière ou sac portable isotherme avec plaques eutectiques, ou autre source de froid
 - Dès l'arrivée dans l'établissement, l'ensemble de la prestation sera placé sous régime du froid positif. Un emplacement spécifique et identifié lui sera réservé dans le réfrigérateur de l'accueil de loisirs.
- Seront acceptés exclusivement les repas faits le jour même où le jour d'avant au maximum.

2) TRANSPORT

Le transport du contenant s'effectuera dans les conditions susceptibles de permettre le respect de la chaîne du froid. (Exemple : éviter l'exposition prolongée dans un coffre de voiture surchauffé en été)

3) CONSOMMATION

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 un animateur :

- Nettoyage rapide de l'appareil (cette phase est d'autant plus importante que le four est susceptible de servir à d'autres usages)
- La boîte contenant le plat à réchauffer est recouverte par une cloche protectrice (fournie par la famille, si besoin) et placée dans le four à micro-ondes, sans transvasement.
- L'EAU est la seule boisson autorisée en restauration scolaire, les sodas et autres boissons sont interdits.

4) RETOUR

- En aucun cas, les couverts, ustensiles et boîtes ne font l'objet d'un lavage sur place après le repas.
- L'ensemble est replacé dans le contenant unique et repris par la famille à la fin de la journée.

Suivant ce protocole, en cas d'apparition des signes cliniques, la seule responsabilité des parents sera engagée.

A l'heure du repas

Lors du service, votre enfant est pris en charge par un animateur et fait l'objet d'une surveillance attentive tout au long du repas.

L'ensemble du panier-repas préparé par vos soins lui est servi. Aucun autre aliment ne lui sera proposé, ni même le pain, et, dans certains cas médicaux : l'eau et les couverts. Il est important en tant que parent de sensibiliser très régulièrement l'enfant sur le fait qu'il doit consommer **UNIQUEMENT SON PANIER-REPAS**.

Le sac isotherme ou la glacière seront récupérés par la famille à la fin de la journée.