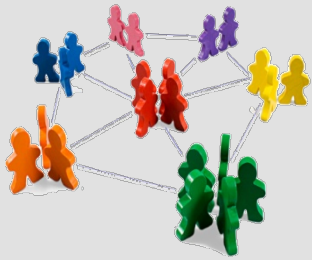


En pratique: gestion des allergies alimentaires en service d'éducation et d'accueil pour enfants

L'allergie alimentaire de l'enfant: projet d'accueil
individualisé et restauration collective

du 10 novembre 2017



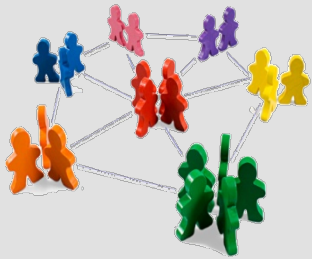
Service sécurité alimentaire



- Stéphanie Rosquin
» Diététicienne

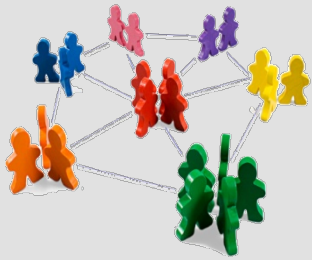


- Véronique Wildgen
» Coordinatrice sécurité alimentaire



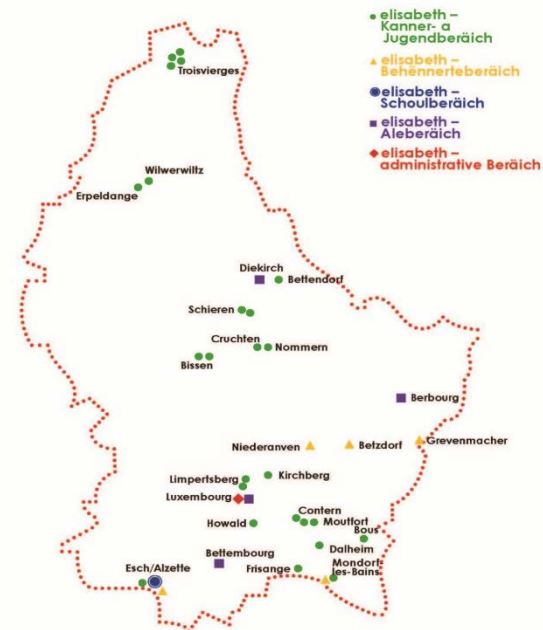
elisabeth

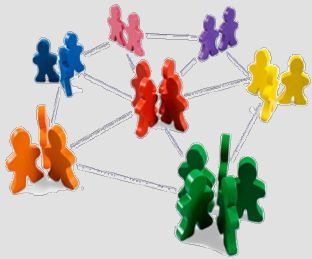
- est une entreprise moderne et riche en traditions qui compte 1700 collaborateurs et 3700 bénéficiaires
- s'engage depuis plus de 350 ans dans le secteur social au Luxembourg
- offre une assistance de vie dans quatre secteurs:
 - enfants et adolescents
 - éducation
 - personnes avec handicap mental
 - personnes âgées



Secteur enfants et adolescents

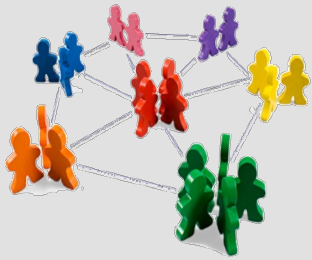
- prise en charge d'enfants, d'adolescents, et de familles en situation de crise via 26 structures d'accueil de jour et de nuit pour enfants, ainsi que des services de soutien ambulatoires.





Secteur enfants et adolescents

- crèche d'entreprise (1)
- crèches conventionnées (8)
- maisons relais (11)
- maisons de jeunes (2)
- Internat socio-familial (1)
- centres d'accueil et d'hébergement (3)
- centre d'accueil pour jeunes mineurs réfugiés (1)
- services de soutien ambulatoire

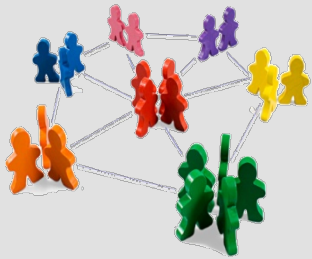


Service de sécurité alimentaire

gère, coordonne, contrôle 11 cuisines de production avec

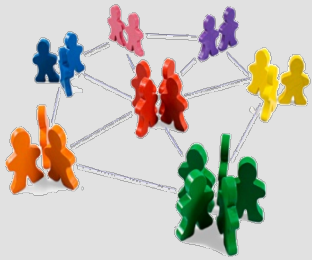
- production fraîche du jour
- livraison en liaison chaude
- en moyenne 1700 repas/jour





Nos valeurs alimentaires

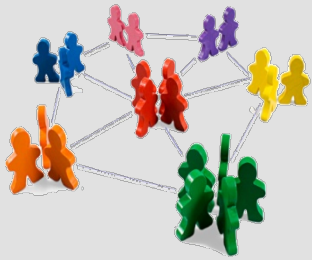
- produits régionaux et saisonniers
 - “sou schmaacht Lëtzebuerg”
 - convention Fair Trade
-
- bonne connaissance des produits utilisés
 - bonne gestion des allergènes
 - contact étroit avec producteurs et fournisseurs



Principales allergies chez les enfants

- protéines de lait de vache
- œufs
- arachides
- noisettes
- blé
- soja
- légumineuses
- poisson
- crustacés





Principales allergies dans nos maisons

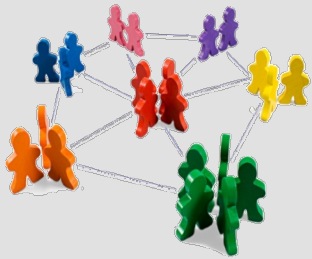
Allergies

- protéines de lait de vache
- fruits à coques
- oeufs
- arachides
- ...

Intolérances

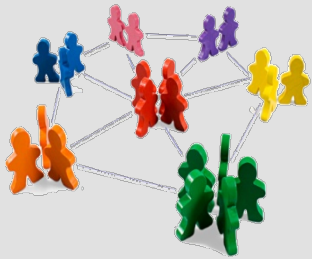
- gluten
- lactose





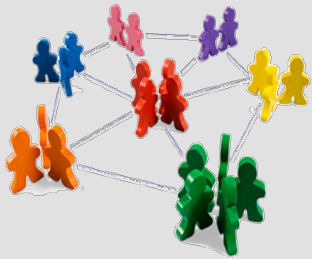
Notre prise en charge

- obligation de présenter un certificat médical
- collaboration étroite et régulière avec médecin allergologue, professionnels de la santé
- allergies et hygiène: formations régulières pour
 - cuisiniers et personnel de cuisine
 - éducateurs



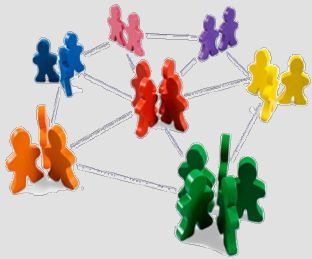
Notre prise en charge

- concertation entre notre service sécurité alimentaire en cas de problèmes et de questions et:
 - personnel cuisine
 - éducateurs
 - parents
 - enfants
- échange de bonnes pratiques (recettes, menus allergies, etc) entre les chefs de cuisine des différents sites



Notre prise en charge

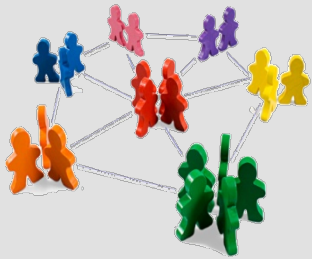
- organisation régulière de cours de cuisine
 - pour cuisiniers et personnel de cuisine
 - autour de sujets variables
 - échange de bonnes pratiques,...
- réunion de cuisine 4 fois par an
 - possibilité d'échange sur des problèmes rencontrés
 - discussions et analyses professionnelles
 - recherche de solutions communes



Notre prise en charge

- en cas d'allergie à risque de choc anaphylactique: éviction de l'allergène dans la maison (surtout pour les noix)

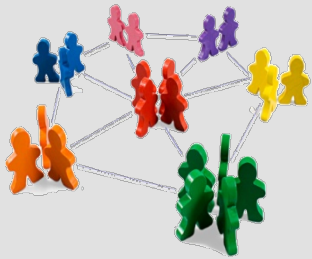




Nos objectifs

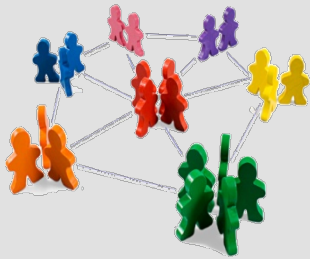
- assurer une préparation de repas équilibrés, savoureux, sans présence de l'allergène en question
- éviter que l'enfant allergique se sente exclu ou stigmatisé
- créer un cadre, donner un sentiment de sécurité aux parents, des libertés aux enfants





Problèmes rencontrés

- allergies et intolérances en augmentation. Réelle allergie/intolérance?
- ordonnances « médicales » douteuses → souhait uniformisation ordonnances
- augmentation des ordonnances:
 - demande beaucoup de temps
 - nécessite plus de cuisiniers diplômés
 - plus grande charge financière
 - importance de formations régulières et pointues



Exemples

Ganzheitliche Medizin & Therapie

Anhang 1

Bioenergetische Diagnose (Bioresonanz und EAV) von Lebensmittelallergien und Unverträglichkeiten

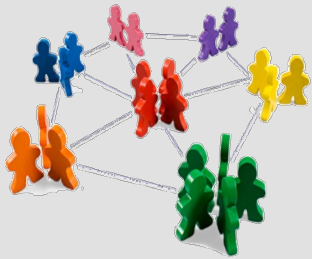
Folgende Nahrungs- oder Genußmittel stellen eine gravierende körperliche Belastung dar und sind daher bis auf Weiteres sinnvollerweise zu vermeiden:

Kuhmilchprodukte, Ziegenmilch, auch etwas
 Zuckel, Fructose (zusätzlich: Birkenzucker, Honig)
 Weizen, Gluten, Getreide, Kirschen,
 Haselnüsse, Mandeln,
 Sellerie
 Aromastoffe
 Schwein

Restrictions alimentaires importantes et ayant des conséquences sur l'apport nutritionnel de l'enfant

Alternativ können Sie folgende Nahrungsmittel verwenden:

glutenfreie Haferflocken, Reis, Quinoa
 Hirse, Kartoffeln, Buchweizen
 Cashew
 Reistee, Reismilch, glutenfreie
 Hafermilch (Hafamilch), Cashewmilch
 Geflügel
 wenig Banane, wenig Pfirsich
 wenig Melone



Exemples

Médecin-Dentiste

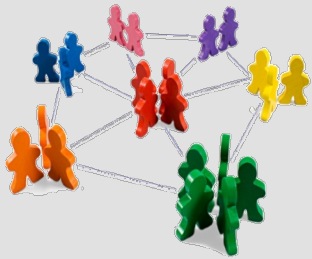
Certificat médical

Par la présente, je soussignée,

Médecin-Dentiste à Luxembourg, certifie que

Exclusion d'aliments à
haute valeur nutritive pour
les enfants

pour raison médicale, et après tests par Bioresonanz, l'enfant ne pourra consommer les
aliments suivants pour des raisons d'allergies alimentaires : ni fruits, ni sucres, ni froment, ni lait .



Merci pour votre attention

