

GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR UNE BONNE HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS LES SERVICES D'ÉDUCATION ET D'ACCUEIL POUR ENFANTS

Annexe:

Gestion des allergies alimentaires



EFJ Formation
Entente des Foyers de Jour asbl

Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants



Annexe:

Gestion des allergies alimentaires dans les
services d'éducation et d'accueil - SEA

Objectifs

- Définir au niveau national des procédures claires et applicables pour l'admission d'un enfant allergique dans un SEA
- Professionnaliser le personnel SEA en matière d'allergies alimentaires: connaître et appliquer les procédures à respecter pour éviter de manière simple ou de manière stricte le contact avec les allergènes
- Rassurer les parents des enfants concernés et permettre aux enfants souffrant d'allergies alimentaires de fréquenter les SEA au même titre que tous les autres enfants
- Permettre de ne plus devoir afficher quotidiennement les allergènes lors des repas et des collations

Contenus

- Bases légales
- Le projet d'accueil individualisé – PAI
- Procédures d'accueil en cas d'éviction simple et en cas d'éviction stricte
- Déclaration de décharge en cas de panier repas
- Etc.

Elaboration

- EFJ en étroite collaboration avec le Ministère de la Santé
- EFJ en concertation avec un groupe de travail composé de personnes issues du secteur SEA (chargé(e)s de direction, personnel encadrant, cuisiniers, diététiciennes, ...)
- Version allemande et française