

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

Annexe :
Bonnes pratiques
pour la gestion des
allergies alimentaires
dans les SEA.





Le Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants a été publié en 2015. Il avait été établi par un groupe de travail de l'Entente des foyers de jour et fixe pour le secteur de l'accueil des enfants les règles d'hygiène alimentaire à appliquer pour garantir la sécurité des repas servis dans ces institutions.

Bien que très complet, il est apparu que le guide n'abordait pas suffisamment les besoins spécifiques de certains enfants confrontés à des allergies ou des intolérances alimentaires.

En effet, ces enfants doivent éviter de consommer des aliments contenant des ingrédients auxquels ils sont allergiques ou intolérants. Pour certains d'entre eux, leur condition leur impose d'éviter rigoureusement même de très faibles quantités de ces ingrédients dans leur régime. Ils doivent alors apporter leurs repas de la maison ou consommer des plats certifiés sans allergènes.

Pour les institutions d'accueil, l'encadrement de ces enfants impose une rigueur particulière dans la préparation des repas qui leur sont destinés. Par ailleurs, des règles de conduites spécifiques sont à adopter pour les collations que certains de ces enfants allergiques apportent de la maison.

Ces besoins spécifiques ont été reconnus par la Fédération des acteurs du secteur social au Luxembourg (FEDAS), l'organisation succédant à l'Entente des foyers de jour.

Ainsi, une annexe au guide de bonnes pratiques d'hygiène dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants de 2015 a été élaborée.

Conformément à la logique d'établissement des guides de bonnes pratiques d'hygiène alimentaire du règlement CE N°852/2004, cette annexe a été mise au point par un groupe de travail au sein de la FEDAS et ensuite revue et validée par les services de contrôle de la sécurité alimentaire de mon Ministère.

Le fruit de cette démarche est ainsi un outil de travail élaboré par les représentants du secteur pour les établissements d'accueil d'enfants dans le but de se conformer à la législation alimentaire.

C'est avec grande satisfaction que je prends note que la présente annexe sur la gestion des risques d'allergie alimentaire est maintenant disponible. Je suis convaincue que ce document contribuera de façon significative à améliorer le niveau de sécurité alimentaire pour les enfants présentant une allergie ou une intolérance alimentaire.

Le respect des consignes de ce document permettra à ces enfants de participer aux activités des services d'accueil, ensemble avec leurs camarades de classe tout en tenant compte de leurs besoins alimentaires spécifiques.

C'est pourquoi je tiens à féliciter tout particulièrement les initiateurs de ce projet et les remercier pour leur travail.



Paulette Lenert
Ministre de la Protection
des consommateurs
Ministre de la Santé
Ministre déléguée à la
Sécurité sociale

Les services d'éducation et d'accueil pour enfants sont un maillon essentiel de la société luxembourgeoise. Ils permettent aux parents de s'investir sereinement dans leur engagement professionnel et de contribuer ainsi au développement économique de notre pays.

De grands efforts ont été investis au cours des dernières années pour améliorer les services offerts aux parents et enfants, au titre desquels on peut citer la mise en œuvre des dispositifs d'assurance qualité tels que prévus par la loi sur la jeunesse, l'instauration de nombreux critères de qualité au niveau infrastructurel et de nouvelles exigences de qualification du personnel éducatif et dirigeant.

La grande majorité des enfants accueillis par un service d'éducation et d'accueil pour enfants, quelque 52.000 enfants en 2020, prennent au moins un repas principal dans le service. La responsabilité et le champ d'action du personnel éducatif et cuisinier sont très vastes. Ainsi est-il amené à servir un repas savoureux, équilibré, varié et adapté aux besoins des enfants dans une atmosphère détendue permettant d'appréhender l'alimentation de manière positive. Lui incombe également un rôle de sensibilisation à une éducation nutritionnelle saine, une approche pédagogique positive et participative envers les enfants et un rôle de modèle : ils contribuent à ce que nos enfants deviennent de jeunes adultes capables d'assumer eux-mêmes la responsabilité de leur alimentation.

Les attentes aux plans sanitaire et médical sont devenues plus complexes car de nombreux enfants ont des besoins particuliers de santé. La responsabilité des services et du personnel éducatif et cuisinier n'en est que plus importante.

Le présent document, annexe au *Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants*, répond aux nombreuses questions des services confrontés à des enfants présentant une allergie alimentaire.

Je tiens à féliciter la *Fédération des acteurs du secteur social au Luxembourg* et ses collaborateurs de l'élaboration du présent document, qui va devenir, je n'en doute pas, un outil de travail élémentaire pour tout service d'éducation et d'accueil pour enfants.



Claude Meisch
Ministre de l'Éducation
nationale, de l'Enfance et de
la Jeunesse
Ministre de l'Enseignement
supérieur et de la Recherche

La FEDAS Luxembourg asbl assure en tant que fédération des acteurs du secteur social au Luxembourg, de nombreuses missions ayant essentiellement pour objet de défendre les intérêts de ses membres, de les informer et de les soutenir dans l'exercice de leur activité sociale. Entre autre, la fédération rédige régulièrement des documents informatifs et élabore aussi des publications permettant à ses adhérents de prendre connaissance des directives à appliquer autour de sujets importants. Ainsi la FEDAS les soutient à servir ou encadrer au mieux les différents usagers des services qu'ils proposent.

Pour les gestionnaires et le personnel des services d'éducation et d'accueil pour enfants (SEA), la qualité de l'encadrement pédagogique ainsi que la santé et sécurité des enfants sont des objectifs prioritairement visés. Parmi les dispositifs à mettre en place en matière de santé et de sécurité des enfants, comptent par exemple les mesures pour une bonne hygiène alimentaire et celles pour la gestion des allergies liées à l'alimentation.

En 2015, l'Entente des Foyers de Jour, aujourd'hui FEDAS Luxembourg, a publié le « Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants » qui est d'application générale et en conformité avec la législation actuellement en vigueur. Comme les allergies alimentaires n'avaient pas été traitées dans ce guide et comme de plus en plus d'enfants en sont porteurs, il s'est avéré nécessaire de le compléter par une annexe. Cette annexe intitulée « Bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires dans les SEA » donne des informations générales sur ce genre d'allergies et présente le projet d'accueil individualisé « PAI – allergies alimentaires ». Elle introduit et explique avant tout les consignes pour l'application d'une « éviction simple » ou d'une « éviction stricte » des aliments auxquels un enfant a développé des allergies. L'intention est de fournir aux gestionnaires et essentiellement aux professionnels en contact journalier avec les enfants concernés, les notions et outils nécessaires pour que le séjour à la crèche ou à la maison relais se passe en toute sécurité en matière de repas.

Les mesures présentées ne visent cependant pas exclusivement la sécurité et la santé des enfants. En permettant à un enfant porteur d'allergie(s) alimentaire(s) de participer aux repas comme à tout autre enfant aussi, elles soutiennent également sa socialisation, son besoin d'appartenance à un groupe précis et elles facilitent la mise en pratique d'une approche inclusive de l'accueil en collectivité. En plus, elles permettent d'établir un climat de confiance entre les professionnels, les enfants et leurs parents.

L'annexe « Bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires dans les SEA » a été élaborée par le personnel du service formation continue de la FEDAS en collaboration avec des professionnels du terrain et suite à la demande du service pour la sécurité alimentaire du Ministère de la Santé. Elle a été validée et financée par le Ministère de la Protection des consommateurs et approuvée par le Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse.

Nous espérons que cet outil aidera le personnel des SEA à réduire d'éventuelles inquiétudes de sorte à être rassuré lors de l'accueil d'un enfant porteur d'allergies alimentaires, d'y trouver les informations nécessaires au développement de procédures internes fiables et à acquérir les compétences requises pour gérer ce type d'allergies.

Finalement, nous tenons à remercier toutes les personnes impliquées dans la réalisation de cette publication pour le secteur SEA.



Gérard Albers
Vice-Président FEDAS
Luxembourg asbl



Sommaire

1. Introduction et cadre légal	7
2. Substances pouvant provoquer des allergies alimentaires	8
3. Accueillir un enfant avec allergie alimentaire dans un SEA	9
4. Le Projet d'Accueil Individualisé - PAI	10
4.1. Généralités	10
4.2. Le PAI « allergies alimentaires »	10
5 Conditions d'accueil	12
5.1. Procédure pour une éviction simple	12
5.2. Procédure pour une éviction stricte	13
6. Procédure lors d'ateliers de cuisine	15
7. La maladie cœliaque	15
8. Formation sur les allergènes alimentaires	15
9. Conclusion	15
10. Annexes	16
10.1. Recommandations à appliquer pour le panier repas	17
10.2. Graphique « Procédure de mise en place d'un PAI »	17
10.3. Liens vers les documents sources	18



1. Introduction et cadre légal

Les enfants fréquentant un service d'éducation et d'accueil (SEA) sont tous différents les uns des autres et ils ont par conséquent des besoins très diversifiés. La mission d'inclusion des SEA est celle de mettre en place des conditions d'accueil de manière à ce que cet accueil soit de qualité pour chacun de ces enfants. Il s'agit certes d'un défi considérable mais aussi d'un enrichissement pour toutes les personnes concernées, une telle approche permettant de contribuer à la construction d'une société plus juste et solidaire.

Parmi la diversité des enfants accueillis dans un SEA, nous retrouvons des enfants ayant des besoins spécifiques de santé, dont de plus en plus souvent des enfants ayant des allergies alimentaires. La présente annexe au « Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants » définit les bonnes pratiques ayant pour objectifs d'assurer la sécurité des enfants accueillis ainsi que d'informer le personnel des SEA sur les règles à respecter pour éviter tout incident lié à une allergie alimentaire. S'il n'est pas toujours facile d'organiser des repas en collectivité surtout en cas d'allergies alimentaires, il est toutefois indispensable d'y attacher une attention rigoureuse et d'appliquer des règles de conduite prédéfinies afin de réduire au maximum le risque de contact de l'enfant allergique avec l'allergène.

Conformément au règlement 852/2004/CE, les SEA sont des exploitants du secteur alimentaire puisqu'ils exercent une activité en lien avec la production, la manipulation et la distribution d'aliments. Ils sont ainsi obligés soit de mettre en place des procédures permanentes fondées sur les principes HACCP

soit d'appliquer les consignes d'un guide de bonnes pratiques pour leur secteur comme mentionné à l'article 5§5.

Tout SEA appliquant le « Guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants » est obligé de se conformer à la présente annexe de ce guide sur les « Bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires ».

Selon le Règlement UE n° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, toute substance ou tout ingrédient provoquant des allergies ou intolérances (reprises à l'annexe II du règlement 1169/2011/CE) doivent être mentionnés sur les produits préemballés. Depuis décembre 2014, ils doivent aussi figurer sur les produits en vrac. Selon le **Règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot**, les crèches, foyers de jour et maisons relais ne sont pas obligés d'afficher les allergènes sur les fiches menus sous condition de respecter les règles suivantes :

- ▶ Mettre en place un système par écrit pour recenser les allergies et les intolérances des enfants accueillis (PAI ou répertoire à l'aide de certificats médicaux).
- ▶ S'assurer que ces enfants reçoivent des denrées alimentaires libres des substances envers lesquelles ils présentent une allergie ou une intolérance (identification des allergènes dans les recettes, documentation du plat de remplacement).

(Source : RGD du 25 août 2015 www.data.legilux.public.lu/file/eli-etat-leg-memorial-2015-176-fr-pdf.pdf Voir plus précisément Art.6)



2. Substances pouvant provoquer des allergies alimentaires

Actuellement, l'Annexe II du Règlement UE n° 1169/2011 énumère 14 substances ou produits provoquant des allergies ou intolérances : (22.11.2011 Journal officiel de l'Union européenne L 304/43)

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose).
8. Fruits à coque, à savoir: amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia et produits à base de ces fruits.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

Cette liste n'est pas fixe, il est donc possible qu'elle soit complétée par la commission européenne si cela s'avérerait nécessaire.

3. Accueillir un enfant avec allergie alimentaire dans un SEA



Une allergie alimentaire est une réaction d'hypersensibilité, c'est à dire une réaction excessive provoquée par l'ingestion d'une substance alimentaire. Dans ce cas, l'organisme réagit à un aliment comme à un corps étranger en produisant des cellules de défense (anticorps). Une protéine particulière d'un aliment normalement inoffensif pour la majorité des personnes est assimilée à tort comme un agent nocif par le système immunitaire. Comme celui-ci peut réagir par rapport à des piqures d'insectes ou à des médicaments, il peut aussi montrer ce genre de réaction allergique par rapport à un allergène alimentaire. Les aliments qui provoquent le plus souvent des réactions allergiques sont entre autres les arachides, les fruits à coques, les crustacés, les œufs, le lait, le blé, les graines de sésame. Les signes cliniques d'une allergie alimentaire peuvent aller d'un eczéma ou d'autres symptômes ne mettant pas en danger la vie de la personne concernée jusqu'à l'anaphylaxie, la plus sévère des réactions allergiques qui elle met la vie en danger. Quel que soit le type de réaction, les signes cliniques ont un impact important sur la qualité de vie de ces enfants et sont en tout cas à prendre au sérieux.

Un enfant allergique à un ou plusieurs aliment(s) ou ingrédients alimentaires est en bonne santé aussi longtemps qu'il ne consomme pas la substance provoquant une réaction allergique. Même si le risque zéro n'existe pas et malgré d'éventuelles hésitations de la part des parents d'enfants allergiques à confier leur enfant à un service d'éducation et d'accueil et les inquiétudes du personnel de ces services, il est important que ces enfants puissent vivre une vie aussi normale que possible. Pour cela il est important que médecins, parents et SEA fassent tout ce qui est en leur pouvoir pour assurer un maximum de sécurité. L'accueil en SEA d'un enfant présentant des allergies alimentaires doit donc être bien préparé, il doit être organisé de manière différente selon la tolérance individuelle de chaque enfant et la nature des manifestations cliniques.

L'allergie alimentaire ne doit toutefois pas être confondue avec l'intolérance alimentaire. Il ne s'agit pas de deux termes différents pour parler de la même chose. Si l'intolérance alimentaire est aussi une réaction d'hypersensibilité provoquée

par une substance présente dans un aliment, contrairement à l'allergie alimentaire, elle n'est pas d'origine immunologique. Une intolérance ne provoque donc pas de réaction anormale du système immunitaire : le corps ne produit pas d'anticorps mais réagit à l'aliment en provoquant différents troubles. C'est le métabolisme qui réagit à une enzyme manquante, inactive ou insuffisante. L'organisme des personnes atteintes d'une intolérance n'a jamais eu ou a perdu la capacité de digérer une certaine substance présente dans un aliment. Cet aliment ou l'un de ses composants ne peut pas être métabolisé, soit à cause d'une caractéristique de l'aliment en question ou d'une caractéristique de l'individu. L'intolérance au lactose par exemple est due à une carence en lactase, l'enzyme responsable de la digestion du lactose, un sucre contenu dans le lait. Les personnes intolérantes au lactose ne peuvent donc pas digérer correctement le lait. S'ils en boivent, ils risquent des symptômes tels que mal de ventre, flatulences, désordre intestinal ou diarrhée. Les intolérances alimentaires les plus courantes sont l'intolérance au lactose, au gluten, au fructose et à l'histamine (présente dans certains aliments).

Seul un professionnel de santé est capable de pouvoir dire sur base d'un diagnostic clair et fiable si une personne souffre d'une allergie ou d'une intolérance alimentaire et quel sera le traitement le plus approprié. Le suivi par un médecin traitant ou médecin spécialiste permet aussi d'adapter le mode de vie et l'alimentation de la personne concernée afin de limiter ou d'éviter les symptômes.

Ce guide n'insistera pas davantage sur les intolérances puisque son but est avant tout de développer le sujet des allergies alimentaires et d'informer sur les règles de conduite à appliquer pour les éviter.



4. Le Projet d'Accueil Individualisé - PAI

4.1. Généralités

Le Projet d'Accueil Individualisé (PAI) élaboré par le Ministère de la Santé et le Ministère de l'Education nationale, de l'Enfance et de la Jeunesse a comme objectifs de promouvoir l'intégration des enfants à besoins de santé spécifiques dans les écoles et les services d'éducation et d'accueil et de contribuer à une meilleure prise en charge des enfants concernés.

Il s'agit d'un protocole détaillé qui informe sur :

- ▶ Les conditions d'accompagnement
- ▶ Les gestes à réaliser
- ▶ Les médicaments à administrer
- ▶ Le plan d'urgence à suivre
- ▶ Les gestes de premiers secours à administrer
- ▶ Les personnes à contacter dans l'urgence ou en cas de questions avec le PAI ou la santé de l'enfant

Pour qu'un PAI puisse être mis en place, les parents doivent d'abord formuler une demande d'aide formelle. Une ordonnance médicale est obligatoire, elle informe sur les médicaments à prendre, leur dosage et la fréquence d'administration ainsi que sur les bons gestes à appliquer de manière régulière ou en cas d'urgence. Le médecin précise aussi les conditions nécessaires à l'accueil de l'enfant à besoins de santé spécifiques.

Il existe différents types de PAI à remplir conformément aux besoins spécifiques de santé d'un enfant :

- ▶ PAI Général
- ▶ PAI Allergies
- ▶ PAI Allergies alimentaires
- ▶ PAI Asthme
- ▶ PAI Cardiaque
- ▶ PAI Diabète
- ▶ PAI Epilepsie
- ▶ PAI Hémophilie
- ▶ PAI Allergies venin d'hyménoptères

Les différents PAI sont publiés sur le site du Ministère de la Santé :

www.sante.public.lu/fr/espace-professionnel/medecine-scolaire/projet-accueil-individualise/index.html

Le graphique sur la « Procédure de mise en place d'un PAI » peut être consulté au chapitre 10.

4.2. Le PAI « allergies alimentaires »

Le PAI « allergies alimentaires » a pour objectif de permettre un encadrement adapté des enfants ou adolescents ayant ce genre de problème de santé.

Pour le cas des enfants ayant une ou des allergie(s) alimentaire(s), le PAI se base sur un certificat médical établi par le médecin traitant ou un médecin spécialiste. Son avis est essentiel pour pouvoir fixer les conditions d'accueil de l'enfant concerné.

Le PAI « allergies alimentaires » prévoit les contenus suivants :

- ▶ Données de l'enfant
- ▶ La demande de délégation de soins à remplir par les parents
- ▶ Le personnel encadrant (école, SEA...)
- ▶ Le médecin traitant
- ▶ Les personnes informées et présentes lors de la réunion de concertation

- ▶ Les conditions d'accueil à mettre en place pour l'accueil de l'enfant (repas, goûters, ateliers de cuisine...)
- ▶ Les consignes telles que contenu et localisation de la trousse d'urgence, l'information sur la nécessité ou non de l'usage d'adrénaline auto-injectable
- ▶ Plan d'action en cas d'urgence lors d'une réaction allergique

Les consignes légales applicables pour le traitement de données personnelles sont à respecter dans le cadre des dispositions ou procédures internes à élaborer par chaque SEA. Seule la partie « Conditions d'accueil » du PAI est à transmettre au fournisseur de repas ou au personnel de cuisine.

En cas de questions spécifiques au niveau du PAI, le service à contacter est celui de la Division de la Médecine scolaire auprès du Ministère de la Santé. Adresse mail : secmedscol@ms.etat.lu

Lien vers le PAI « allergies alimentaires » :

<https://guichet.public.lu/fr/citoyens/famille/parents/assistance-enfance/projet-accueil-individualise.html>

Afin de pouvoir accueillir dans un SEA un enfant avec une allergie alimentaire, une des premières choses à régler sera celle de faire établir par un médecin un projet d'accueil individualisé (PAI) afin de pouvoir protéger au mieux possible l'enfant en question de toute réaction allergique. Pour le cas où un enfant serait admis dans un SEA avant que son PAI ait pu être établi, la procédure à appliquer jusqu'à l'obtention de ce document sera celle du régime d'éviction stricte en tant que mesure de précaution. Dès la réception du PAI, la procédure à appliquer devra correspondre aux prescriptions médicales.

Pour le SEA il est important de savoir que contrairement à l'allergie alimentaire, le médecin n'établira pas de PAI pour une intolérance alimentaire parce que le risque d'une situation d'urgence liée à une réaction immunitaire n'existe pas.

Cependant les intolérances peuvent également perturber de manière considérable le quotidien des personnes concernées. Comme de faibles quantités de l'aliment non toléré peuvent suffire à provoquer des symptômes, il est nécessaire de ne pas proposer à l'enfant en question l'aliment auquel il est intolérant et d'éviter tout risque de contamination croisée. En cas d'intolérance alimentaire, le médecin traitant ou le médecin spécialiste n'établira donc pas de PAI mais un certificat médical sur base duquel le SEA mettra en place une procédure d'accueil pour l'enfant concerné.

5. Conditions d'accueil

Lors de l'admission d'un enfant allergique dans un SEA, l'existence d'une procédure à appliquer et la mise en place de mesures pour assurer cette éviction sont indispensables. Il faudra élaborer des procédures internes bien claires et insister sur l'importance de leur application rigoureuse lors de la préparation des repas, de la manipulation de denrées alimentaires et des repas en tant que tels. Les précautions nécessaires sont à prendre pour toutes les situations de repas existantes aussi bien dans le SEA qu'à l'extérieur: repas de midi, collations, fêtes d'anniversaire, excursions, ateliers de cuisine, sorties au restaurant, colonies, etc.

Selon la sensibilité de l'enfant, le médecin traitant ou le médecin spécialiste définit dans les conditions d'accueil du PAI sous quel type de régime l'enfant doit être accueilli. On distingue entre une procédure d'éviction simple et celle d'une éviction stricte.

Il existe des cas d'allergies alimentaires dont la gravité est telle que le médecin interdit l'accès de l'enfant à toute situation de repas en crèche, en maison relais où à l'école, ceux-ci sont néanmoins très rares.

5.1. Procédure pour une éviction « simple »

Lors d'un régime d'éviction simple, les aliments qui provoquent une réaction allergique sont exclus comme ingrédients dans le régime alimentaire de l'enfant concerné. Ce régime s'applique exclusivement si l'enfant tolère des traces de ces aliments. En appliquant les bons gestes de manière rigoureuse, il est possible de préparer des repas en cuisine collective dans ce cas de régime. On adapte individuellement le repas collectif aux besoins de l'enfant allergique. Les enfants concernés mangent ensemble avec leurs camarades, avec des couverts ordinaires et consomment le même repas moyennant des adaptations ou des substitutions ponctuelles.

- ▶ S'il s'agit d'une allergie vis-à-vis d'un allergène « non-caché » facilement remplaçable, il suffit alors de substituer l'aliment à éviter par un autre parfaitement supporté. Par exemple en cas d'allergie aux fraises on propose un autre fruit.
- ▶ S'il s'agit d'un allergène « caché » qui fait partie d'un plat, il est nécessaire d'anticiper et d'adapter le processus de production. Il faudra par exemple éventuellement mettre à part la portion de viande de l'enfant allergique avant d'y mettre la sauce qui contient un allergène auquel l'enfant réagirait.

Procédure pour la préparation d'un repas à éviction « simple » dans un SEA

1. Recueillir toutes les informations nécessaires

En un premier temps, il est nécessaire de recueillir toutes les informations pertinentes auprès des parents (voir PAI ou certificat médical obligatoires) en relation avec les allergies alimentaires et de fixer les conditions d'accueil pour l'enfant concerné. Le personnel dirigeant transmet ces informations à l'équipe pédagogique ainsi qu'une copie de la partie « Conditions d'accueil » du PAI au personnel de cuisine ou au prestataire externe, fournisseur de repas. Il ne suffit toutefois pas d'informer le personnel, il faudra aussi s'assurer qu'il soit formé de manière à connaître les différentes réactions allergiques possibles, à savoir comment les prévenir et comment réagir lorsqu'elles se manifestent.

2. Contrôle à la réception des denrées alimentaires

Il faut vérifier la présence d'un étiquetage complet (et/ou fiches techniques contenant des informations) de tous les produits alimentaires livrés: mention des ingrédients allergènes à déclaration obligatoire ainsi qu'une liste détaillée de tous les ingrédients (autres allergies). Il faut refuser d'utiliser les produits dont la composition n'est pas claire et il est indispensable de vérifier régulièrement car des changements sont possibles (nouveau fournisseur, marque différente, etc.)

3. Recettes

L'étiquetage et les fiches techniques permettent d'identifier les ingrédients allergènes (pertinents/enfant(s) allergique(s)), incorporés volontairement au menu. Idéalement les recettes restent fixes, elles ne sont pas changées, pas d'improvisation possible, pas d'utilisation des restes dans la soupe aux légumes par exemple. Si un changement de recette devait s'imposer, une nouvelle vérification de tous les composants qui y sont ajoutés est nécessaire.

4. Eviter les contaminations croisées

L'application rigoureuse des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire telles que décrites dans le « guide de bonnes pratiques pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants » permet de réduire considérablement les risques des contaminations croisées. On parle de contamination croisée en cas d'un contact entre deux produits A et B. Si A contient des allergènes et qu'un contact se produit avec B, ces allergènes peuvent se retrouver ensuite dans le produit B qui n'en contenait pas auparavant. Il est donc particulièrement important de séparer les différentes tâches de préparation ou de les effectuer à des moments différents. Entre les différentes tâches, il est indispensable de nettoyer et si nécessaire de désinfecter les plans de travail, les équipements et les ustensiles utilisés. Souvent la contamination croisée se fait par le biais du matériel de cuisine utilisé ou par le plan de travail.

Exemples : Cuisiner en premier lieu le plat « sans allergène X », le préparer à part, appliquer les bonnes pratiques de nettoyage entre les différentes étapes de préparation de repas (nettoyage des surfaces, ustensiles, plats de cuisson et de service. Ne pas échanger des ustensiles d'un plat à l'autre comme par exemple remuer avec la même louche dans deux sauces différentes, contrôler le nettoyage des couverts individuels), établir des procédures internes telles que par exemple charger toujours la même personne de certaines tâches, etc.

5. Traçabilité

Assurer la traçabilité du repas à éviction simple en gardant de façon journalière une trace écrite de la composition du plat proposé à l'enfant.

6. Différents cas de figure pour une éviction simple sont possibles, ils nécessitent à chaque fois une procédure bien spécifique, en voici deux exemples :

En cas de service à table :

- L'enfant reçoit un plat individuel spécialement préparé pour lui, sur une assiette à part.
- Si l'allergène en question ne figure pas sur le menu, l'enfant peut se servir de la même manière que les autres enfants.

En cas de buffet :

- L'enfant reçoit un plat individuel spécialement préparé pour lui, sur une assiette à part (pas de self-service).
- Si l'allergène en question ne figure pas sur le menu, l'enfant peut fréquenter le buffet.
- Le personnel encadrant présent lors des repas veille à ce qu'il n'y ait pas d'échanges de nourriture entre l'enfant allergique et les autres enfants.

7. Repas livré/transporté en dehors du bâtiment dans lequel se situe la cuisine du SEA :

Si le repas est destiné à être livré vers une annexe du SEA localisée dans un autre bâtiment que celui où se trouve la cuisine de production ou lors d'une excursion ou d'un pique-nique :

- L'étiquetage du plat de remplacement doit alors mentionner le nom de l'enfant et celui de l'allergène.
- Il faut respecter la chaîne du froid en conditionnement individuel et assurer un transport adéquat.
- Le repas doit être manipulé correctement sur place.

5.2. Procédure pour une éviction « stricte »

Lors d'un régime d'éviction stricte, les aliments provoquant une réaction allergique y compris leur présence fortuite (traces par exemple suite à une contamination croisée) sont exclus dans le régime alimentaire de l'enfant. Comme il est quasiment impossible de pouvoir garantir la préparation de ce type de repas en cuisine de collectivités malgré l'application des bons gestes, l'accueil d'un enfant allergique lors des repas pourra se faire exclusivement à l'aide d'un panier repas (fourni par les parents) ou d'un plat certifié « sans allergènes » (fourni par une entreprise spécialisée dans la fabrication de repas sans allergènes). Les producteurs luxembourgeois de repas ou plats sans allergènes doivent fournir au SEA une attestation provenant de l'autorité compétente ayant le contrôle alimentaire dans ses attributions avant toute relation commerciale. Pour tout producteur de repas à éviction stricte situé à l'étranger, le SEA doit s'assurer (par un contrat, une convention, un cahier de charge, ...) que l'entreprise en question peut être considérée comme spécialisée dans la fabrication de repas sans allergènes à éviction stricte.

Afin d'assurer une éviction stricte, deux cas de figure peuvent être envisagés :

- L'enfant mange son « panier repas » préparé et apporté par ses parents ou par des personnes désignées par ses parents.

- L'enfant reçoit un repas industriel garanti « sans allergènes » préparé par un fabricant spécialiste en la matière.

Sauf contre-indication médicale, les enfants concernés par une éviction stricte mangent des plats préparés spécifiquement pour eux en compagnie de leurs camarades. Toute nécessité d'isoler l'enfant lors des repas est précisée par son médecin dans les « conditions d'accueil » du PAI.

Procédure pour la préparation et la manipulation d'un panier repas en cas d'un régime à éviction « stricte ».

Le « panier repas » :

Le panier repas facilite l'accueil dans un SEA d'un enfant allergique qui ne peut en aucun cas consommer un des repas de la collectivité. Dans le cas d'une allergie grave pouvant déclencher un choc anaphylactique, le panier repas se présente comme la meilleure solution pour donner un repas à la fois sûr et gouteux à l'enfant concerné. Il s'agit toutefois d'une solution à gérer de façon rigoureuse à tous les niveaux de responsabilité. La part de responsabilité des parents consiste à fournir la totalité du repas et éventuellement des collations ainsi que les récipients, les boîtes de transport, les couverts, etc. La part de responsabilité à assurer par le SEA est de manipuler correctement le panier repas et de veiller à ce que l'enfant ne reçoive rien d'autre à manger.

5. CONDITIONS D'ACCUEIL

Les différentes tâches et règles à respecter aux différentes étapes de la préparation jusqu'au service du panier repas sont les suivantes :

A la maison et en route :

Les consignes concernant ces étapes de la production assurées par les parents ou par des personnes désignées par les parents peuvent être consultées dans l'annexe « Recommandations à appliquer pour le panier repas » sous le chapitre 10.

Au SEA :

- A la réception du plat, il faut le stocker directement au réfrigérateur afin de garantir le respect de la chaîne du froid. Il faut prévoir un emplacement spécifique au frigo identifié comme tel.
- Il est recommandé de désigner une ou deux personnes responsables de manipuler le repas panier de l'enfant.
- Au cas où un réchauffage du repas est nécessaire, celui-ci aura lieu immédiatement avant le repas. Le repas est réchauffé dans le récipient avec lequel il a été livré par les parents en évitant toutes manipulations superflues. (nettoyage du four à micro-ondes avant la préparation du repas, ne pas retirer le couvercle avant de servir le repas)

- Il faut penser à nettoyer l'endroit où l'enfant mange avant le repas selon les procédures de nettoyage usuelles à appliquer.

Procédure pour la manipulation d'un repas industriel sans allergène en cas d'un régime à éviction « stricte ».

Parfois le repas industriel sans allergène à commander auprès d'un fabricant spécialisé reste la seule solution sécurisée permettant de proposer un repas ou une collation à un enfant allergique. Il s'agit de repas fabriqués à base d'ingrédients qui sont les moins impliqués dans des réactions allergiques. Les règles à appliquer pour le transport, la manipulation et le service d'un tel repas sont identiques à celles applicables au panier repas. Il est aussi important de consulter le mode d'emploi indiqué sur l'emballage du plat industriel.

Comme pour la procédure à éviction simple, il est important d'assurer la traçabilité du repas à éviction stricte en gardant de façon journalière une trace écrite de la composition du repas de l'enfant.

6. Procédure lors d'ateliers de cuisine

Non seulement les repas au SEA revendiquent une procédure adaptée à chaque enfant allergique, mais l'organisation d'une activité pédagogique de cuisine ou de pâtisserie demande également une approche individualisée et bien réfléchie en avance. Etant donné que chaque enfant est différent, il est

impossible de proposer une solution généralisée. Le but doit néanmoins toujours être celui de respecter les besoins spécifiques de l'enfant allergique et de faire usage de toutes les possibilités permettant sa participation aux ateliers cuisine proposés comme pour tout autre enfant fréquentant le service.

7. La maladie cœliaque

La maladie cœliaque est une maladie auto-immune survenant après l'ingestion de gluten qui est contenu dans plusieurs céréales telles que le blé, l'orge, le seigle, l'épeautre. L'avoine contenant une protéine similaire au gluten peut avoir les mêmes effets chez certaines personnes.

Il s'agit d'un dysfonctionnement du système immunitaire provoquant une inflammation et une destruction des villosités de l'intestin grêle ainsi qu'une malabsorption de nombreux nutriments comme le fer, le calcium et l'acide folique. La maladie se développe chez des personnes qui sont génétiquement

prédisposés et conduit à la production d'anticorps du type IgA, ce qui permet notamment de la différencier de l'allergie au blé associée à des anticorps de type IgE.

La maladie cœliaque n'est donc pas une allergie, mais une intolérance au gluten et le médecin n'établira pas de PAI « Allergies alimentaires » mais un certificat médical qu'il faudra respecter à la lettre. Il sera absolument indispensable de proposer une alimentation sans gluten à l'enfant concerné (attention aussi aux contaminations croisées) et d'appliquer la procédure pour une éviction simple.

8. Formation sur les allergènes alimentaires

Le personnel des SEA susceptibles de s'occuper d'enfants allergiques dans le cadre de la gestion de l'alimentation doivent suivre une formation sur les allergènes d'au moins 2 heures reprenant la caractérisation des allergènes, l'explication de

la différence entre un régime simple et un régime stricte et leurs conséquences sur les enfants en cas de consommation de l'allergène interdit.

9. Conclusion

Le PAI « allergies alimentaires » est une démarche d'accueil permettant de réduire ou d'éliminer les obstacles qui pourraient conduire à une exclusion d'un enfant en raison de ses besoins spécifiques liés à son allergie à certaines substances alimentaires.

Il permet d'élaborer avec toutes les personnes concernées une stratégie qui prendra en compte la situation bien particulière de chaque enfant selon son histoire clinique individuelle. Si la demande d'un PAI est une initiative qui vient de la famille

de l'enfant, il doit ensuite être toutefois mis en place dans un climat de dialogue et de confiance réciproque entre toutes les personnes concernées. Chaque famille a le droit de choisir le genre d'accueil qu'elle désire pour son enfant. Pour un enfant à besoins de santé spécifiques, cette décision doit se prendre en concertation avec les professionnels qui entourent l'enfant (médecins, thérapeutes...) et le milieu d'accueil choisi.

Le PAI d'un enfant reste en vigueur jusqu'à ce qu'il y ait un nouveau PAI qui suit.



10. Annexes

10.1. Recommandations à appliquer pour le panier repas

Chers parents,

Vous allez nous apporter un panier repas adapté aux besoins de votre enfant et préparé par vos soins. Nous aimerions cependant attirer votre attention sur l'existence de dispositions légales en matière d'hygiène alimentaire ainsi que sur la nature facilement périssable de certains aliments. C'est pour ces raisons que nous vous transmettons quelques informations importantes.

Afin de garantir une préparation hygiénique élevée de toute nourriture apportée, nous vous demandons de bien vouloir suivre les indications suivantes :

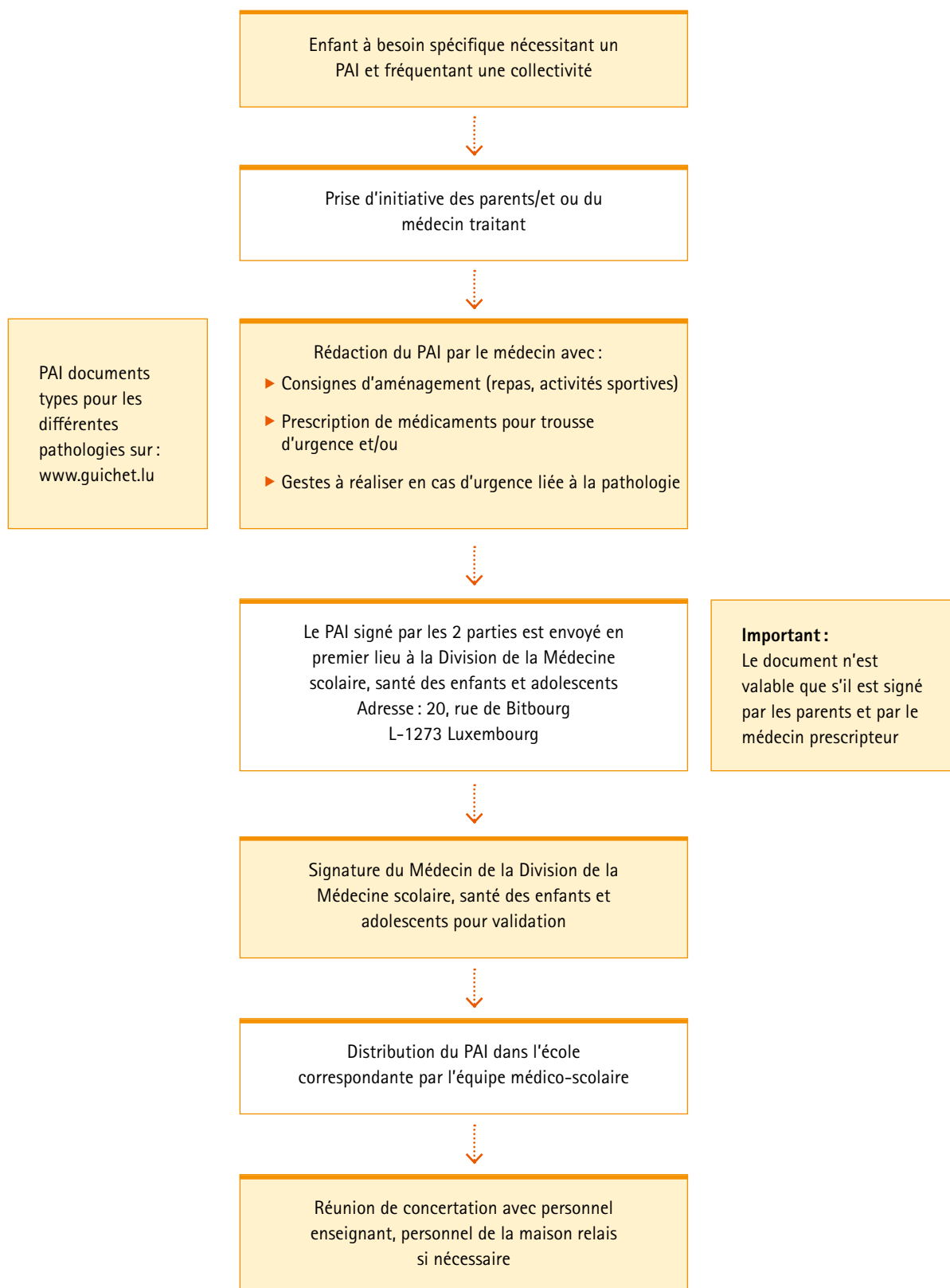
- ▶ Lorsque vous manipulez les aliments, veillez toujours à avoir des mains bien propres.
- ▶ Les aliments doivent toujours être préparés le plus vite possible. Plus ils sont exposés à la chaleur, plus le risque de développement de bactéries est élevé.
- ▶ Tous les repas apportés doivent être bien emballés et fermés (dans des récipients que l'on peut fermer, Tupperware, etc.). Faites toujours attention à toutes les dates de péremption et dates limites de consommation.
- ▶ Le repas doit être transvasé dans un récipient hermétique et étanche avec couvercle qui convient au réchauffage au four à micro-ondes.
- ▶ Aussitôt transvasé dans le récipient, le plat doit être stocké dans le réfrigérateur jusqu'au moment du transport.
- ▶ Le repas doit être clairement identifiable afin d'éviter toute confusion : indication du nom de l'enfant, couverts et assiettes bien reconnaissables.
- ▶ Les plats qui sortent du réfrigérateur doivent être transportés dans un sac portable isotherme (max. 7°C) ou une glacière avec suffisamment d'accumulateurs de froid. Pensez-y lors de vos achats mais aussi lors du transport du panier repas jusqu'à la structure d'accueil afin de respecter la chaîne du froid.
- ▶ Les aliments congelés doivent être entièrement décongelés avant la préparation. Pour la viande et la volaille, l'eau de décongélation doit être évacuée rapidement en raison des risques de salmonelle.
- ▶ La viande et le poisson doivent toujours être bien cuits.
- ▶ Si vous utilisez des œufs durs dans la salade, veuillez respecter un temps de cuisson d'au moins 7 minutes.
- ▶ Lors de la préparation de salades de pommes de terre, salades de pâtes ou autres plats composés, les ingrédients cuits doivent refroidir avant d'être mélangés à la salade.
- ▶ Les pâtisseries doivent toujours être bien cuites.

Les aliments suivants ne sont PAS acceptés en raison de leur nature facilement périssable :

- ▶ Viande crue (viande hachée, tartare, etc.)
- ▶ Lait cru et produits au lait cru
- ▶ Poisson cru (saumon fumé, sushi, etc.)
- ▶ Œufs frais et plats contenant des œufs frais (mayonnaise, desserts comme le tiramisu, etc.)
- ▶ Glace décongelée
- ▶ Tartes à la crème, pâtisseries à base de crème non cuite

S'il vous reste des questions, veuillez-vous adresser directement au service d'éducation et d'accueil ou veuillez consulter le « Guide pour une bonne hygiène alimentaire dans les services d'éducation et d'accueil pour enfants ».

10.2. Graphique « Procédure de mise en place d'un PAI »



10.3. Liens vers les documents sources

Règlement grand-ducal du 25 août 2015 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, les allégations nutritionnelles et de santé ainsi que le marquage du numéro de lot :

- ▶ <http://data.legilux.public.lu/file/eli-etat-leg-memorial-2015-176-fr-pdf.pdf>

Généralités PAI :

- ▶ <http://www.sante.public.lu/fr/espace-professionnel/medecine-scolaire/projet-accueil-individualise/index.html>

Demander un PAI :

- ▶ <http://www.sante.public.lu/fr/espace-professionnel/medecine-scolaire/projet-accueil-individualise/index.html>

PAI « allergies alimentaires » :

- ▶ <https://guichet.public.lu/content/dam/guichet/catalogue-formulaires/enfants/pai-allergies-alimentaires/pai-allergies-alimentaires.pdf>

Règlement UE n°1169/2011 + Annexe II (liste des 14 allergènes : page 43)

- ▶ <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/FR/TXT/PDF/?uri=CELEX:32011R1169&from=FR>

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

- ▶ <http://sante.public.lu/fr/publications/g/guide-pratiques-hygiene-alimentaire-fr-de/index.html>

