

PROTOCOLE DU « PANIER REPAS » FOURNI PAR LA FAMILLE EN COLLECTIVITE

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.

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 (PAI) des enfants présentant une allergie, une intolérance alimentaire ou une maladie chronique**.

3 points essentiels dans ce protocole :

- 1) **La famille assume la pleine et entière responsabilité de la fourniture du repas** (composants, conditionnements et contenants nécessaires au transport et au stockage de l'ensemble).
- 2) **Tous les éléments du repas doivent être parfaitement identifiés**, pour éviter toute erreur ou substitution.
- 3) Enfin et surtout, afin de préserver la salubrité des aliments et d'assurer la sécurité sanitaire, **la chaîne du froid doit être impérativement respectée**, de la fabrication (ou l'achat) du repas par la famille jusqu'au moment de la consommation (plat froid) ou du réchauffage (plat chaud) :
 - Dès leur fabrication (ou achat), les composants du repas sont placés dans des *boîtes hermétiques (ex : barquettes plastiques avec couvercles étanches)* susceptibles de supporter un réchauffage au four à micro-ondes le cas échéant. L'ensemble des éléments constitutifs du repas est ensuite rassemblé dans un *sac à usage unique (papier, plastique...), clairement identifié au nom de l'enfant.*
 - Pour le transport, l'ensemble du repas est placé dans un *contenant unique susceptible de maintenir un froid positif, de 0 à +10°C au maximum (ex : glacière ou sac portable isotherme avec source de froid)*. La chaîne du froid doit être impérativement respectée durant le transport (ex : éviter le séjour prolongé dans un coffre de voiture surchauffé en été...).
 - *Dès l'arrivée à l'ALSH, le sac à usage unique renfermant le repas est retiré du contenant et placé sous régime du froid positif (réfrigérateur).* En aucun cas le sac ne doit être ouvert ou manipulé avant que la personne désignée pour s'occuper de l'enfant au cours du repas ne vienne le retirer, immédiatement avant le repas.

Pour l'enfant : Nom du responsable :

Signature du responsable (*faire précéder de la mention « lu et approuvé »*)

*Arrêté du 29 septembre 1997 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ; arrêté du 6 juillet 1998 relatif aux règles d'hygiène applicables aux établissements d'entreposage de certaines denrées alimentaires.

**Circulaire n° 2003-135 du 08/09/2003