

GUIDE DE BONNES PRATIQUES POUR LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

En milieu scolaire primaire à Montréal



ISBN 978-2-9810349-2-2



Note aux lecteurs

La Direction régionale de santé publique de Montréal tient à informer les lecteurs que la rédaction du présent guide s'est terminée en février 2020, soit avant le début de la pandémie, et tient compte des connaissances scientifiques disponibles à ce moment. La diffusion de ce guide vise à faire connaître les meilleures pratiques de gestion des allergies alimentaires et non à exercer une pression supplémentaire sur le milieu scolaire, déjà très sollicité par les mesures à mettre en place pour prévenir la transmission de la COVID-19.

Même si les rôles et responsabilités évoqués dans le guide pourraient différer, les recommandations qui y sont formulées sont toujours valides. Des similarités peuvent être observées avec certaines consignes sanitaires émises dans le cadre de la pandémie. Ainsi, les efforts déployés par le milieu scolaire pour lutter contre la propagation du virus contribueront également à prévenir les réactions allergiques alimentaires.

Seules quelques recommandations du guide doivent être adaptées en fonction des consignes liées à la pandémie émises en date du 15 septembre 2020*. Les adaptations proposées sont décrites dans le tableau suivant :

Recommandations du guide	Adaptations au contexte de la COVID-19
<p>5.1 Nettoyage des surfaces lors des repas/collations</p> <p>Nettoyer les tables avant et après les repas et les collations.</p>	<p>La priorité doit être accordée au lavage des tables après les repas pour tous les élèves. Avant les repas, il est important de s'assurer que la surface de la table de l'élève allergique a été nettoyée, surtout si le local disponible est utilisé en rotation par différents groupes d'élèves.</p> <p>En plus du nettoyage, une désinfection quotidienne des aires de repas est requise, en utilisant les produits appropriés. Pour plus d'information sur le nettoyage et la désinfection des surfaces, consulter : https://www.inspq.qc.ca/publications/3054-nettoyage-desinfection-surfaces-covid19</p>
<p>5.2 Disposition des élèves lors de repas/collations et utilisation du four à micro-ondes</p> <p>Désigner une place pour chaque élève allergique durant les repas.</p> <p>Utiliser un napperon propre et un thermos pour les élèves allergiques.</p>	<p>Si les élèves ne peuvent prendre les repas et les collations dans leur salle de classe et à leur pupitre, s'assurer de respecter les recommandations pour les élèves allergiques (place réservée, pupitre identifié et recours au napperon).</p> <p>Tant pour réduire l'exposition aux allergènes que pour réduire la transmission de la COVID-19, l'utilisation des fours à micro-ondes devrait être évitée le plus possible. La promotion de l'utilisation d'un contenant isotherme (thermos) pour les repas chauds devrait donc être faite auprès de tous les élèves.</p>
<p>5.3 Lavage des mains avant et après les repas/collations</p> <p>Laver les mains avant et après les repas et collations.</p>	<p>Dans un contexte de repas, l'utilisation de l'eau et du savon est à privilégier pour un lavage des mains efficace, que ce soit pour enlever les traces d'allergènes alimentaires ou pour réduire le risque de transmission de la COVID-19.</p> <p>Les solutions désinfectantes sous forme de gels, liquides ou mousses sont conçues pour tuer les virus mais elles ne nettoient pas les mains et ne délogent pas les saletés. Elles ne sont donc pas efficaces pour éliminer les allergènes. En absence d'eau, les lingettes humides désinfectantes peuvent être une meilleure alternative.</p> <p>Pour consulter la bonne technique du lavage des mains à l'eau et au savon, consulter : https://www.quebec.ca/sante/conseils-et-prevention/prevention-des-accidents-des-lesions-et-des-maladies/lavage-des-mains/</p>

* <https://www.cnesst.gouv.qc.ca/salle-de-presse/covid-19/Pages/outils-secteur-education.aspx>
<https://www.quebec.ca/education/rentree-education-automne-2020-covid-19/>
<https://www.inspq.qc.ca/sites/default/files/publications/3056-milieus-scolaires-enseignement-covid19.pdf>
http://lafse.org/fileadmin/Grands_dossiers/COVID/QR-3_sept-2020.pdf

Table des matières

1. Sommaire des recommandations.....	7
2. Introduction.....	8
3. Objectifs.....	8
4. Identification des élèves allergiques.....	9
5. Mesures de prévention	11
5.1 Nettoyage des surfaces lors des repas/collations	11
5.2 Disposition des élèves lors des repas/collations et utilisation du four à micro-ondes	13
5.3 Lavage des mains avant et après les repas/collations	14
5.4 Interdiction de partager des aliments, breuvages, contenants, gourdes d'eau et ustensiles	15
5.5 Offre alimentaire à l'école.....	16
5.6 Interdiction de consommer des aliments dans le transport scolaire.....	20
5.7 Prévention plutôt que restrictions des allergènes	20
6. Formation	22
7. Mesures d'urgence.....	23
8. Entreposage de la médication.....	24
9. Conclusion.....	25

ANNEXES

Annexe A : Ligne du temps pour faciliter la mise en œuvre du guide	28
Annexe B : Synthèse des rôles et responsabilités selon les différents intervenants	30
Annexe C : Modèle de lettre aux parents.....	42
Annexe D : Modèle de lettre aux parents schématisée	44
Annexe E : Outil pour la collecte de données	49
Annexe F : Feuille d'identification de l'élève allergique	53
Annexe G : Modèle de liste d'élèves allergiques.....	56
Annexe H : Outil de sensibilisation destiné aux élèves	58
Annexe I : Quiz de sensibilisation destiné aux élèves.....	60
Annexe J : Astuces pour le nettoyage des surfaces en situation d'allergies alimentaires.....	66
Annexe K : Astuces pour le lavage des mains en situation d'allergies alimentaires	69
Annexe L : Synthèse des mesures de prévention pour réduire le risque d'exposition aux allergènes (avant, pendant et après les repas et collations).....	74
Annexe M : Synthèse des mesures de prévention pour réduire le risque d'exposition aux allergènes (en lien avec l'offre alimentaire).....	76
Annexe N : Affiches de sensibilisation aux mesures de prévention	78
Annexe O : Outil de bilan de la situation.....	88
Annexe P : Liste de ressources additionnelles en lien avec les allergies alimentaires.....	95

Coordination

Stéphane Perron, MD, responsable médical, Environnement urbain et saines habitudes de vie (EUSHV) de la Direction régionale de santé publique (DRSP), CIUSSS du Centre-Sud-de-l'Île-de-Montréal (CCSMTL) (maintenant médecin conseil à l'Institut national de santé publique du Québec)

Sofia Scurlalli, nutritionniste et agente de planification, programmation et recherche, EUSHV de la DRSP du CCSMTL

Stéphanie Tremblay, nutritionniste et agente de planification, programmation et recherche, EUSHV de la DRSP du CCSMTL

Membres du comité consultatif

Sylvie Beaudry, nutritionniste et coordonnatrice, Organisation scolaire, Commission scolaire English Montreal (CSEM)

Dr Philippe Bégin, allergologue

Julie Bergeron, infirmière clinicienne en santé scolaire, CIUSSS de l'Ouest-de-l'Île-de-Montréal

Marc Bisson, coordonnateur santé/sécurité au travail et mesures d'urgence, Centre de services scolaire Marguerite-Bourgeoys (CSSMB)

Marie-Hélène Blouin, directrice, École Louis-Colin

Cathy Boutin, infirmière clinicienne en santé scolaire, CIUSSS de l'Ouest-de-l'Île-de-Montréal

Patrice Daoust, directeur aux services complémentaires et à la vie scolaire, Fédération des Établissements d'Enseignement Privés (FEEP)

Valérie Demers, infirmière clinicienne assistante au supérieur immédiat (ICASI), programme jeunesse de la direction des services intégrés première ligne, CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal

Giuliana Di Quinzio, nutritionniste, CSEM

Marie-Pierre Drolet, nutritionniste, Centre de services scolaire de Montréal (CSSDM)

Dre Marie-Josée Francoeur, allergologue

Alexandra Grenier, nutritionniste, CSSMB

Lynda Gohier, ICASI scolaire et santé sexuelle, CIUSSS du Nord-de-l'Île-de-Montréal

Dany Habel, ICASI santé scolaire et hygiène dentaire, CIUSSS de l'Est-de-l'Île-de-Montréal

Anne-Marie Hamel, Chef de contenu, Allergies Québec

Tatum Le, infirmière clinicienne scolaire, CIUSSS du Centre-Ouest-de-l'Île-de-Montréal

Deborah Levy, affaires publiques, Allergies Québec

Richard Papineau, régisseur administratif, Centre de services scolaire de la Pointe-de-l'Île (CSSPi)

Julie Pesant, technicienne en administration pour les services de garde, CSSDM

Manon Pouliot, nutritionniste, CSSMB

Dre Marie-Noëlle Primeau, allergologue

Marie-Josée Richard, ICASI scolaire et clinique jeunesse, RLS Jeanne-Mance, CIUSSS du CCSMTL

Renée Roy, ICASI Écoles en santé, CIUSSS du Centre-Ouest-de-l'Île-de-Montréal

Dominique Seigneur, directrice du développement et des communications, Allergies Québec

Stephanie Ashley Veeren, infirmière clinicienne, Clinique communautaire de Pointe-Saint-Charles

Elana Zelikovic, Commission scolaire Lester B. Pearson (CSLBP)

Collaborateurs

Emmanuelle Dubuc-Fortin, nutritionniste et candidate à la maîtrise en nutrition, Université de Montréal (UdeM)

Marie Marquis, nutritionniste et docteure en nutrition, directrice du Département de nutrition et professeure titulaire, UdeM

Dans le texte qui suit, le terme commission scolaire (CS) a été conservé pour regrouper à la fois les commissions scolaires francophones (maintenant appelées centres de services scolaires) et anglophones.

Préambule

À l'automne 2017, le besoin d'avoir une procédure commune et d'uniformiser les pratiques en ce qui concerne la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire à Montréal, en priorité dans les écoles primaires, a été exprimé à la DRSP du CCSMTL.

En janvier 2018, la DRSP du CCSMTL a donc amorcé une démarche régionale par la mise en place d'un comité consultatif composé de représentants des cinq commissions scolaires de Montréal, des cinq CIUSSS de Montréal et de la Clinique communautaire Pointe-Saint-Charles, d'une technicienne en administration pour les services de garde, d'une direction d'école primaire, de la FEEP, de représentants d'Allergies Québec ainsi que de trois allergologues.

Le présent *Guide de bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire primaire à Montréal* fait suite aux travaux du comité consultatif et à l'évaluation de l'implantation du guide en phase pilote dans dix écoles primaires par l'Université de Montréal. L'objectif de cette démarche est d'établir des lignes directrices à appliquer à l'ensemble des écoles primaires à Montréal pour prévenir les réactions allergiques sévères reliées à l'exposition à des allergènes alimentaires et intervenir en cas d'anaphylaxie.

Ce guide n'a pas force de loi. Cependant, nous recommandons fortement aux commissions scolaires, conseils d'établissement et directions d'établissements scolaires privés de mettre en place, de façon graduelle, les recommandations du présent guide qui représentent les standards de pratiques dans la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire pour les écoles primaires à Montréal.

Ce guide pourrait être adapté pour inclure les autres types d'allergies et pour s'implanter dans les écoles secondaires, les centres de formation professionnelle et d'éducation des adultes, ainsi que les camps de jour et les services de garde éducatifs à l'enfance, tout comme dans les autres régions du Québec.

Dans le texte qui suit, le féminin englobe les deux genres et est utilisé pour alléger le texte.

1. Sommaire des recommandations

Sachant qu'il est impossible de garantir un milieu scolaire sans allergènes, un guide de bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires dans les écoles est essentiel pour réduire le risque d'exposition aux allergènes et éviter les conséquences graves des réactions anaphylactiques.

Le présent *Guide de bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire primaire à Montréal* a donc pour objectifs d'uniformiser les pratiques et de préciser les rôles et responsabilités des intervenants du réseau de la santé et du réseau scolaire à Montréal en lien avec la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire primaire.

Afin d'améliorer la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire, il est conseillé :

Identification des élèves

- D'identifier les élèves allergiques, diffuser l'information relative à ces élèves auprès du personnel scolaire et standardiser l'affichage pour trouver rapidement l'information nécessaire en cas d'urgence;
- De sensibiliser tous les élèves sur la gravité des allergies alimentaires;

Mesures de prévention

- De nettoyer les tables avant et après les repas et collations ;
- De recommander aux élèves allergiques de manger sur un napperon propre;
- De recommander aux élèves allergiques de s'asseoir au même endroit lors des repas/collations et d'éviter l'utilisation du four à micro-ondes;
- De recommander à tous les élèves de se laver les mains avec de l'eau et du savon avant et après les repas et collations;
- D'interdire à tous les élèves le partage d'aliments, de breuvages, de contenants, de gourdes et d'ustensiles;
- D'informer les parents d'enfants allergiques de tout aliment offert à l'école;
- D'interdire à tous les élèves la consommation d'aliments dans le transport scolaire;
- D'informer et sensibiliser le personnel scolaire, les parents et les élèves des mesures de prévention mises en place;

Formation

- De permettre au personnel scolaire de suivre la formation offerte par les infirmières scolaires;

Mesures d'urgence

- D'avoir une procédure d'urgence à suivre en cas d'anaphylaxie et la diffuser;

Entreposage de la médication

- D'entreposer les auto-injecteurs d'épinéphrine dans des endroits facilement accessibles au personnel scolaire et de conserver des auto-injecteurs supplémentaires à l'école (dosages junior et régulier).

Les recommandations présentées sont expliquées dans les pages qui suivent. Les rôles et responsabilités des différents intervenants y sont également définis. Des outils pratiques sont aussi disponibles dans les annexes suivantes pour faciliter l'implantation du guide, dont plusieurs formulaires interactifs.

2. Introduction

L'allergie alimentaire est la réaction excessive du système immunitaire d'une personne en présence d'un aliment ou d'un additif alimentaire¹. La réaction anaphylactique est une réaction allergique grave qui se produit soudainement et qui peut entraîner la mort². Les aliments figurent parmi les déclencheurs les plus courants d'une réaction anaphylactique³.

Au Canada, la prévalence des allergies alimentaires est de l'ordre de 6,9% chez les enfants de 1 à 17 ans⁴. Parmi les jeunes allergiques, une part non négligeable ont eu leur première réaction allergique en présence d'un aliment à l'école⁵.

Les personnes qui ont des allergies alimentaires doivent éviter l'ingestion et le contact avec les allergènes auxquels elles sont sensibles. Lorsqu'une personne allergique touche une substance allergène puis touche sa bouche ou une lésion sur sa peau, même quelques traces de l'allergène peuvent entraîner une réaction grave.

L'odeur d'un aliment ne peut pas causer de réaction allergique, sauf si des particules de l'aliment sont ingérées. La vapeur de cuisson du poisson ou la manipulation de farine de blé, par exemple, peuvent entraîner la suspension de particules dans l'air et une réaction allergique. Cela dit, les personnes allergiques peuvent associer l'odeur d'un aliment au danger et ressentir des symptômes caractéristiques aux réactions allergiques^{2,6}.

3. Objectifs

Sachant qu'il est impossible de garantir un milieu scolaire sans allergènes, un guide de bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires dans les écoles est essentiel pour réduire le risque d'exposition aux allergènes et éviter les conséquences graves des réactions anaphylactiques.

Des pratiques sont actuellement en place dans les établissements scolaires à Montréal, mais celles-ci diffèrent d'une commission scolaire, d'un CIUSSS et d'une école à l'autre. Cette diversité de pratiques peut amener une confusion parmi les acteurs qui doivent les implanter, ce qui risque ultimement d'affecter la gestion des allergies alimentaires.

Le présent *Guide de bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire primaire à Montréal* a donc pour objectifs :

- **D'uniformiser les pratiques et de préciser les rôles et responsabilités des intervenants du réseau de la santé et du réseau scolaire à Montréal relié à la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire primaire.**
- **De rendre disponible des outils pour soutenir ces intervenants dans l'application du guide.**

La protection des élèves allergiques est la responsabilité de tous. Le partage des responsabilités entre les différents acteurs interpellés par ce guide est indispensable pour assurer un milieu scolaire sécuritaire. La mise en œuvre de ce guide ne devrait pas reposer sur les épaules d'une seule personne; elle devrait faire l'objet d'un effort collectif pour le bien-être de tous les élèves.

¹ Allergies Québec (2014). *Info Allergies – Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire?* Consulté le 11 avril 2018 : <https://allergies-alimentaires.org/quest-ce-quune-allergie-alimentaire/>

² Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique (août 2016). *L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux* - 3e édition révisée. 82 pages.

³ MSSS (2017). *Intervention auprès des personnes victimes d'une réaction allergique sévère de type anaphylactique – Guide du formateur*. 58 pages.

⁴ Yue D, Ciccolini A, Avilla E, Wasserman S. Food allergy and anaphylaxis. *J Asthma Allergy*. 2018;11:111-20.

⁵ Portnoy, JM. et Shroba, J. (2014). *Managing Food Allergies in Schools*. *Currents Allergy Asthma Reports*. 14 (467), p. 1-7.

⁶ Dufresne, C. (2009). *Vivre avec les allergies alimentaires : un guide complet pour comprendre et prévenir les réactions allergiques*. Montréal : Les Éditions La Presse

4. Identification des élèves allergiques

L'identification des élèves allergiques est essentielle pour intervenir efficacement en cas d'anaphylaxie. Dans un premier temps, **la fiche santé permet d'identifier les élèves allergiques. Il est recommandé que celle-ci soit complétée lors de l'inscription ou de la réinscription des élèves, afin que les informations nécessaires sur leur santé soient recueillies avant le début de la prochaine année scolaire.**

Dans un deuxième temps, une collecte de données permettra de recueillir davantage d'informations auprès des parents d'enfants allergiques (voir l'**Annexe E : Outil pour la collecte de données**). Il existe également un plan d'urgence individualisé élaboré par l'infirmière scolaire: un outil clinique qui est utilisé pour avoir, entre autres, des spécificités médicales pour chacun des élèves allergiques (types d'allergènes, signes et symptômes, mesures et contacts en cas d'urgence, lieu d'entreposage de la médication, etc.). Plusieurs informations clés provenant de cet outil peuvent être utilisées pour créer une feuille d'identification de l'élève allergique. **Cette feuille doit être diffusée auprès du personnel scolaire et clairement affichée dans la classe de l'élève allergique (ex. : près de l'interrupteur) (voir l'Annexe F : Feuille d'identification de l'élève allergique).**

Il est aussi recommandé de produire une liste de tous les élèves allergiques, de la diffuser auprès du personnel scolaire et **de l'afficher dans des endroits stratégiques (ex. : salle du personnel, local du service de garde, etc.) (voir l'Annexe G : Modèle de liste d'élèves allergiques)**. L'affichage de ces documents doit se faire dans les mêmes endroits pour toutes les écoles afin d'aider le personnel scolaire permanent et les suppléants à trouver rapidement l'information nécessaire en cas d'urgence.

L'affichage de l'identité de ces élèves dans les classes soulève une préoccupation à l'égard d'une stigmatisation possible et certains cas d'intimidation ont été rapportés, mais elle est nécessaire pour faciliter l'application des mesures d'urgence^{7,8}. Des mesures sont déjà prévues pour intervenir face à toutes formes d'intimidation dans les écoles⁹. **De la sensibilisation auprès de tous les élèves sur la gravité des allergies alimentaires devrait être déployée.** De plus, le consentement des parents devrait être obtenu avant de diffuser et d'afficher certaines informations relatives aux allergies alimentaires de leurs enfants.

⁷ Behrmann, Jason (juin 2010). Ethical principles as a guide in implementing policies for the management of food allergies in schools. *The Journal of school nursing*, 26 (3), 183-193.

⁸ Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique (août 2016). *L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux - 3e édition révisée*. 82 pages.

⁹ MEES (2018). *Agir contre la violence et l'intimidation à l'école*. Consulté le 10 mai 2018 : <http://www.education.gouv.qc.ca/dossiers-thematiques/intimidation-et-violence-a-lecole/>.

Rôles et responsabilités

Direction	Infirmière*	Personnel scolaire	Élève allergique et son parent
Lors de l'inscription ou de la réinscription de l'élève			
Demander aux parents de remplir la fiche santé.			Compléter la fiche santé de son enfant.
Avant le début de l'année scolaire			
S'assurer que l'infirmière aie reçu la fiche santé des élèves avec des allergies (et autres problèmes de santé).	<p>Faire une collecte de données auprès des parents d'enfants allergiques (voir l'Annexe E : Outil pour la collecte de données).</p> <p>À partir des renseignements recueillis et d'un plan d'urgence individualisé, produire une feuille d'identification avec les principales informations clés pour chacun de ces élèves (voir l'Annexe F : Feuille d'identification de l'élève allergique) ainsi qu'une liste des élèves allergiques (voir l'Annexe G : Modèle de liste d'élèves allergiques).</p> <p>Diffuser la feuille d'identification et la liste des élèves allergiques à tout le personnel scolaire (enseignantes/titulaires, le service de garde et service de la surveillance des dineurs (le personnel SDG/SDD), spécialistes, etc.) et les afficher dans les mêmes endroits stratégiques (ex. : dans la classe près de l'interrupteur, salle du personnel, local du SDG, etc.). Avec l'autorisation du parent, rencontrer l'élève allergique pour discuter des allergies alimentaires.</p>	Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Prendre connaissance de l'identité des élèves allergiques de leur classe/groupe.	<p>Fournir à l'école les informations concernant les allergies de son enfant.</p> <p>À la demande de l'école, transmettre annuellement deux photographies récentes de son enfant (ou l'école peut utiliser les photos du logiciel GPI).</p> <p>Remplir un formulaire de consentement pour autoriser la diffusion et l'affichage des informations sur son enfant ainsi qu'une rencontre avec l'infirmière et son enfant.</p>
À tout moment durant l'année scolaire			
S'assurer d'informer le personnel remplaçant de l'identité des élèves allergiques.	Recommander aux parents d'enfants allergiques le port d'un bracelet médical ou autre identification (médaillon, carte, etc.) pour leurs enfants.	Enseignantes, le personnel SDG/SDD : S'assurer d'informer le personnel remplaçant de l'identité des élèves allergiques (ex. : au SDG, utiliser les feuilles de présence ou autres). Rester vigilantes face aux gestes d'intimidation.	Informar l'école des modifications de l'état de santé de son enfant.

* ou autre personne désignée par la direction de l'école s'il n'y a pas d'infirmière disponible

5. Mesures de prévention

5.1 Nettoyage des surfaces lors des repas/collations

Pour prévenir et contrôler les infections en milieu scolaire, le nettoyage des tables servant aux repas et collations est recommandé par le Ministère de la santé et des services sociaux (MSSS) avant et après chaque usage¹⁰. De plus, plusieurs précautions doivent être prises pour entretenir adéquatement les surfaces¹¹.

Pour réduire le risque d'exposition aux allergènes, le nettoyage des tables après les repas et les collations est particulièrement important¹². Les bonnes pratiques de nettoyage des surfaces à l'école en contexte d'allergies alimentaires sont présentées à l'Annexe J : Astuces pour le nettoyage des surfaces en situation d'allergies alimentaires. L'utilisation d'un produit nettoyant est la meilleure option pour enlever la présence d'allergènes, mais les lingettes humides désinfectantes pour les surfaces peuvent également être utilisées^{13,14}.

Certaines écoles ont plusieurs plages horaires pour la période du dîner et différents groupes d'élèves mangent en rotation dans les mêmes locaux. En plus des repas, les élèves prennent une collation en classe en avant-midi, ainsi qu'une en après-midi, au service de garde. Le nettoyage des surfaces fait systématiquement avant et après chaque repas et collation n'est donc pas facile à implanter dans les écoles par le personnel scolaire. **Le nettoyage des tables avant et après les repas et collations pour tous les élèves est idéal pour prévenir l'anaphylaxie et la transmission des infections.** Cependant, vu le temps limité en contexte scolaire primaire, le nettoyage des tables pourrait être priorisé comme suit :

1. Avant et après les repas et collations pour les élèves allergiques;
2. Après les repas et collations pour tous les élèves.

Pourquoi nettoyer les surfaces de tables en milieu scolaire?

	AVANT	APRÈS
Élèves allergiques	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes
Tous les élèves de l'école	Prévenir les infections	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes pour ne pas exposer les élèves allergiques

¹⁰ MSSS (2015). Prévention et contrôle des infections dans les services de garde et écoles du Québec- Guide d'intervention. Consulté le 31 juillet 2018 : <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/guide-garderie/annexe4-calendrier-entretien-ecoles.pdf>


¹¹ MSSS (2015). Prévention et contrôle des infections dans les services de garde et écoles du Québec- Guide d'intervention. Consulté le 31 juillet 2018 : <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/guide-garderie/chap4-entretien-hygiene.pdf>

¹² Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique (août 2016). L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux - 3ième édition révisée. 82 pages.

¹³ Perry T, Conover-Walker MK, Pomés A. et coll. (mai 2004). Distribution of peanut allergen in the environment. Journal of Allergy and Clinical Immunology, vol. 113, p. 973-6.

¹⁴ Watson, WT., Woodrow, A., Stadny, AW. (février 2013). Persistence of peanut allergen on a table surface. Allergy, Asthma & Clinical Immunology, 18;9(1):7.

De plus, il serait important d'être plus vigilant pour la surface des tables utilisées par les élèves souffrant d'allergies alimentaires. **Il devrait être recommandé aux élèves allergiques de nettoyer leur surface de table avant de manger avec une lingette humide désinfectante^{15,16} et d'utiliser un napperon propre (ou une serviette en papier à usage unique) pour disposer de leur nourriture¹⁷.** L'*Annexe J : Astuces pour le nettoyage des surfaces en situation d'allergies alimentaires* suggère d'ailleurs des consignes quant à l'utilisation du napperon destinées au personnel scolaire, à l'élève allergique et à son parent.

•  Si un élève allergique se sent inconfortable, car il doit utiliser un napperon, il serait préférable de demander à tous les élèves d'utiliser un napperon. Une activité de création de napperons pourrait être animée auprès des élèves plus jeunes. Des ressources pour la création de napperons sont disponibles à l'*Annexe P : Liste de ressources additionnelles en lien avec les allergies alimentaires*.

Rôles et responsabilités

Commission scolaire (pour les écoles publiques)	Direction	Personnel scolaire	Élève allergique et son parent	Tous les élèves et parents
Informer les écoles des directives concernant l'usage des produits nettoyants autorisés.	Informer le personnel de l'école des produits nettoyants à utiliser.	<p>Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Nettoyer par un adulte les tables avant et APRÈS (surtout) chaque repas et collation avec le produit nettoyant autorisé.</p> <p>Recommander aux élèves allergiques :</p> <p>Manger sur un napperon (ou une serviette en papier à usage unique)</p> <p>Nettoyer sa surface de table AVANT les repas et collations avec une lingette humide désinfectante</p>	<p>Pour le parent d'élève allergique : Fournir quotidiennement un napperon propre (ou des serviettes en papier) et des lingettes humides désinfectantes.</p> <p>Pour l'élève allergique :</p> <p>Utiliser son napperon à chaque repas et collations (ou une serviette en papier à usage unique).</p> <p>Nettoyer sa surface de table AVANT les repas et les collations avec une lingette humide désinfectante.</p>	Sensibiliser son enfant à ne pas toucher à la surface de table et au napperon des élèves allergiques.
		<p>Concierge :</p> <p>Mettre à la disposition le produit nettoyant autorisé, les chiffons, le papier brun et le savon à main.</p>		

¹⁵ Commission scolaire English Montreal (2018). Guidelines to safe food allergy management. 2 pages.

¹⁶ Commission scolaire English Montreal (2017). Modèle de lettre aux parents sur les allergies alimentaires. 1 page.

¹⁷ Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique (août 2016). L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux - 3e édition révisée. 82 pages.

5.2 Disposition des élèves lors des repas/collations et utilisation du four à micro-ondes

Les élèves allergiques devraient toujours s'asseoir au même endroit durant les repas et les collations. Cette mesure pourrait réduire le risque d'exposition aux allergènes¹⁸. De plus, elle permet d'éviter l'isolement des élèves allergiques, une pratique qui n'est pas recommandée¹⁹ et qui entraîne de la stigmatisation²⁰.

 Si un élève allergique se sent inconfortable, car il doit toujours s'asseoir au même endroit pour manger, il est préférable de demander à tous les élèves de toujours s'asseoir au même endroit pour manger, afin d'éviter la stigmatisation.

Selon la disponibilité des locaux, les classes peuvent être utilisées lors des repas. Si tel est le cas pour un élève allergique, il devrait toujours manger à son pupitre. S'il y a un autre groupe dans sa classe, il faut éviter qu'un autre élève mange sur son pupitre en l'identifiant clairement.

Pour la prévention et le contrôle des infections en milieu scolaire, le MSSS recommande que les fours à micro-ondes soient nettoyés après chaque usage s'ils sont souillés ainsi que nettoyés et assainis à tous les jours²¹. Malgré ces précautions, il y a toujours un risque d'être exposé à des allergènes avec l'utilisation de ces équipements. **Ainsi, pour les repas chauds, l'usage d'un contenant isotherme (thermos) est recommandé pour les élèves allergiques, mais aussi pour tous les élèves afin de faciliter la gestion du repas.** Des ressources utiles pour l'usage d'un thermos sont disponibles à l'Annexe P. Les fours à micro-ondes sont de moins en moins présents dans les écoles pour diverses raisons. De plus, la logistique nécessaire pour faire chauffer les plats limite le temps disponible pour le repas, déjà restreint par d'autres contraintes, ce qui diminue la convivialité des repas²².

Rôles et responsabilités

Direction	Personnel scolaire	Tous les élèves et parents
Informers tous les parents que l'usage d'un contenant isotherme (thermos) est à privilégier, en particulier pour les élèves allergiques.	Personnel SDG/SDD : Recommander aux élèves allergiques de s'asseoir toujours au même endroit et de ne pas utiliser le four à micro-ondes.	S'assurer d'utiliser le contenant isotherme (thermos) pour offrir des repas chauds à son enfant. Pour l'élève allergique : Ne pas utiliser le four à micro-ondes et s'asseoir toujours au même endroit.

¹⁸ Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique (août 2016). L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux - 3e édition révisée. 82 pages.

¹⁹ Muraro, A. Clark, A., Beyer, K. et coll. (2010). *The management of the allergic child at school: EAACI/GA2LEN Task Force on the allergic child at school. Allergy*, 65: 681-689.

²⁰ Behrmann, Jason (juin 2010). Ethical principles as a guide in implementing policies for the management of food allergies in schools. *The Journal of school nursing*, 26 (3), 183-193.

²¹ MSSS (2015). Prévention et contrôle des infections dans les services de garde et écoles du Québec- Guide d'intervention. Consulté le 31 juillet 2018 : <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/guide-garderie/annexe4-calendrier-entretien-ecoles.pdf>

²² Naître et grandir (janvier 2016). L'heure du dîner à l'école. Consulté le 16 mai 2018 : <https://naitreetgrandir.com/fr/etape/5-8-ans/ecole/fiche.aspx?doc=diner-ecole-service-de-garde>.

5.3 Lavage des mains avant et après les repas/collations

Le lavage des mains est non seulement une **mesure de prévention de l'anaphylaxie**, mais aussi une **mesure de prévention universelle de la transmission des infections**. Plusieurs contraintes dans les établissements scolaires peuvent rendre difficile l'application de cette mesure, d'où l'importance de consulter l'ensemble des intervenants concernés pour la recherche de solutions.

L'utilisation de l'eau et du savon est à prioriser pour un lavage des mains efficace. En l'absence d'eau et de savon, **les désinfectants à main à base d'alcool** (ou solution hydro-alcoolique sous forme de gel, de liquide ou de mousse) peuvent être utilisés pour réduire la transmission d'infections²³, mais **ne sont pas efficaces pour l'élimination des allergènes alimentaires**. Par contre, l'usage des lingettes humides désinfectantes conçues pour la peau pourrait être une alternative²⁴. **L'Annexe K : Astuces pour le lavage des mains en situation d'allergies alimentaires** présente plusieurs méthodes pour maximiser le lavage des mains dans un contexte scolaire.

Pourquoi les élèves devraient-ils se laver les mains à l'école?

	AVANT	APRÈS
Élèves allergiques	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes
Tous les élèves de l'école	Prévenir les infections	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes pour ne pas exposer les élèves allergiques

²³ MSSS (2015). Prévention et contrôle des infections dans les services de garde et écoles du Québec- Guide d'intervention. Consulté le 31 juillet 2018 : <http://publications.msss.gouv.qc.ca/msss/fichiers/guide-garderie/chap4-hygiene-des-mains.pdf>

²⁴ Perry T., Conover-Walker MK., Pomés A. et coll. (mai 2004). Distribution of peanut allergen in the environment. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*, vol. 113, p. 973-6.

Rôles et responsabilités

Commission scolaire (pour les écoles publiques)	Direction	Personnel scolaire	Tous les élèves et parents
Soutenir les écoles pour mettre en place des moyens facilitant le lavage des mains.	Soutenir le personnel scolaire pour mettre en place des moyens facilitant le lavage des mains et informer tous les parents de l'importance d'appliquer cette mesure.	Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Mettre en place des moyens pour assurer un lavage des mains avant et après les repas/collations pour tous les élèves.	Sensibiliser son enfant à se laver les mains avant et après les repas/collations.

5.4 Interdiction de partager des aliments, breuvages, contenants, gourdes d'eau et ustensiles

Il est recommandé d'**interdire le partage d'aliments, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles pour tous les élèves** afin de protéger ceux ayant des allergies ou qui pourraient en développer²⁵.

Rôles et responsabilités

Direction	Personnel scolaire	Tous les élèves et parents
Informer tous les parents sur le non-partage d'aliment, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles.	Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Interdire à tous les élèves le partage d'aliments, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles et leur expliquer que c'est pour des raisons de sécurité.	Sensibiliser son enfant, à ne pas partager d'aliments, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles.

 Une synthèse des mesures de prévention à appliquer lors des repas est présentée à l'Annexe L.

²⁵ Centers for Disease Control and Prevention (2013). *Voluntary Guidelines for Managing Food Allergies in Schools and Early Care and Education Programs*. Washington, DC: US Department of Health and Human Services, 103 pages.

5.5 Offre alimentaire à l'école

Lait-école et collations

Dans certaines écoles primaires, des berlingots de lait sont distribués aux élèves. Selon le type d'allergie, les parents d'élèves allergiques pourront prendre une décision éclairée quant à leur participation à ce programme.

Certaines écoles de milieux défavorisés peuvent également bénéficier de collations offertes en avant-midi dans les classes. Ces collations sont choisies par les commissions scolaires pour que le plus grand nombre d'élèves possibles puissent y avoir accès. Bien que les aliments offerts aux élèves soient généralement préemballés avec une liste d'ingrédients fournie, **l'absence d'allergènes ne peut être garantie. Ainsi les parents d'enfants allergiques devraient avoir accès à l'avance à la liste des aliments qui seront offerts pour prendre une décision éclairée quant à leur participation à ce programme.**

Repas provenant des services de cafétérias, de traiteurs scolaires ou de mesures alimentaires

Bien que la majorité des élèves dans les écoles primaires à Montréal apportent leur dîner de la maison, différents services alimentaires peuvent être offerts aux parents. Dans le cadre des mesures alimentaires, certains élèves des écoles admissibles peuvent bénéficier de repas. De plus, des services traiteur ou des cafétérias scolaires sont parfois disponibles pour les parents qui souhaitent utiliser ces services.

Les commissions scolaires conçoivent et/ou approuvent ces menus pour qu'ils soient accessibles au plus grand nombre d'élèves possibles. Toutefois, malgré les efforts du milieu scolaire, **il est impossible de garantir l'absence d'allergènes.** Il y a également un plus grand risque avec les repas cuisinés qui nécessitent une manipulation d'aliments (ex. : contamination croisée, erreurs de produits acheminés par le distributeur, etc.). **Les parents d'enfants allergiques devraient donc être informés de ces risques et avoir accès aux menus qui seront offerts afin de prendre une décision éclairée quant à leur utilisation de ces services.**

Aliments offerts à l'école par le service de garde et via des activités éducatives (ateliers culinaires, dégustations, bricolages, etc.)

Plusieurs services de garde offrent des collations en après-midi. Ils ont la responsabilité de choisir et d'acheter les aliments qui seront servis aux élèves pour qu'ils conviennent au plus grand nombre d'entre eux. Il peut s'agir d'aliments préemballés prêts à manger, mais aussi de collations nécessitant une préparation (portionnement, lavage, parage, découpage, etc.). De plus, certains services de garde cuisinent leurs propres collations avec leur groupe d'élèves. Ainsi, **il est impossible de garantir l'absence d'allergènes ou d'éviter le risque de contamination croisée. Les parents d'enfants allergiques devraient donc être informés du risque, surtout lorsqu'il y a une manipulation d'aliments, et avoir accès à l'avance à la liste des collations qui seront offertes pour décider si leur enfant peut les consommer.**

La réalisation d'activités culinaires en milieu scolaire est une excellente approche pour promouvoir une saine alimentation. Ces activités permettent aux élèves de découvrir une variété d'aliments nutritifs à travers des expériences positives et de développer des compétences culinaires qui leur seront utiles tout au long de la vie. **Il est donc important que tous les élèves puissent y participer pour bénéficier de ces apprentissages et dans la mesure du possible, des adaptations sont à prévoir par le personnel scolaire.** Il en est de même pour les autres activités organisées par l'école qui impliquent l'offre d'aliments (ex. : dégustations, événements spéciaux ou culturels, etc.) ou l'exposition à des allergènes via du matériel pédagogique (ex. : coquille d'œuf, pâtes alimentaires ou pâtes à modeler utilisées pour des projets artistiques). Toutefois, il est important de considérer que ces adaptations peuvent présenter des défis pour le personnel scolaire, surtout pour la modification des recettes lorsqu'il y a de nombreux allergènes qui doivent être substitués par d'autres ingrédients. **Les parents d'enfants allergiques devraient donc être informés à l'avance des aliments offerts dans le cadre de ces activités pour être en mesure de permettre ou non à leur enfant d'y participer.** Des ressources additionnelles au sujet de la planification et l'animation d'ateliers culinaires, la substitution



d'allergènes dans les recettes et des recettes sans allergènes sont disponibles à l'**Annexe O : Liste de ressources additionnelles en lien avec les allergies alimentaires**.

Aliments provenant de l'extérieur de l'école (repas communautaires, célébrations, campagnes de financement et dons alimentaires)

Des activités peuvent également impliquer des aliments provenant de l'extérieur de l'école, permettant un moins grand contrôle du milieu scolaire. C'est le cas notamment des repas communautaires où il y a un partage d'aliments de la maison amenés par les élèves. Bien souvent, il peut s'agir d'un partage de plats cuisinés. **En plus du risque de contamination croisée, il est difficile de s'assurer que la présence d'allergènes soit identifiée adéquatement et que les aliments apportés conviennent aux besoins des élèves allergiques. Lorsque ces activités ont lieu, il est recommandé aux élèves allergiques de consommer uniquement des aliments de la maison fournis par leurs parents.**

Cette même recommandation s'applique également lors des anniversaires et pour les activités de récompenses où il arrive fréquemment et de façon non planifiée que des parents ou le personnel de l'école apportent des aliments à partager avec les autres élèves de la classe. Les récompenses alimentaires représentent un risque pour les élèves allergiques. De plus, elles peuvent nuire à la saine alimentation en incitant les élèves à manger lorsqu'ils n'ont pas faim et en favorisant une relation émotionnelle avec les aliments. **D'autres façons non alimentaires devraient être envisagées pour célébrer les anniversaires (ex. : porter une couronne de fête, recevoir des dessins ou messages des autres élèves, avoir droit à un privilège²⁶, etc.) et pour récompenser les élèves (ex. : récréations supplémentaires, sorties au parc ou à la bibliothèque, etc.).** Des ressources additionnelles au sujet des récompenses non alimentaires sont disponibles à l'**Annexe P : Liste de ressources additionnelles en lien avec les allergies alimentaires**.

Des aliments peuvent être également vendus dans les écoles lors de **campagnes de financement** ou **faire l'objet de dons alimentaires**. Étant donné le manque de contrôle du milieu scolaire sur la présence d'allergènes dans cette offre alimentaire, **les élèves allergiques ne devraient pas consommer ces aliments.**

 Une synthèse des mesures de prévention reliées à l'offre alimentaire est présentée à l'Annexe M.

²⁶ CQPP. Un modèle de résolution pour les conseils d'établissements. *Améliorer et planifier l'offre alimentaire lors des activités spéciales à l'école*. Consulté le 4 juillet 2018 : https://cqpp.qc.ca/app/uploads/2018/08/Outils_CE_Evenements_cor29-04.pdf

Rôles et responsabilités

Commission scolaire (pour les écoles publiques)	Direction	Personnel scolaire	Élève allergique et son parent
Lait-école et collations / Repas provenant des services de cafétérias, de traiteurs scolaires ou des mesures alimentaires			
<p>Concevoir et/ou approuver les menus offerts (repas et collations) pour les rendre accessibles au plus grand nombre d'élèves possibles.</p> <p>Fournir aux écoles les menus offerts, tout en les informant que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ces services ne peuvent garantir l'absence d'allergènes • le risque de présence d'allergène et de contamination croisée est plus grand avec les repas provenant des services de cafétérias/traiteurs scolaires/des mesures alimentaires. 	<p>Rendre les menus offerts accessibles aux parents à l'avance.</p> <p>Informers les parents d'enfants allergiques du risque quant à l'utilisation de ces services et les informer que ces services ne peuvent garantir l'absence d'allergènes.</p>	<p>Personnel du SDG/SDD : Être vigilant lors de la distribution des repas et collations aux enfants allergiques.</p>	<p>Pour le parent d'enfant allergique : Prendre une décision éclairée quant à l'utilisation de ces services par son enfant et lui fournir un repas et/ou une collation de la maison en cas de non-participation.</p> <p>Pour l'élève allergique : s'informer de la présence d'allergène dans les aliments qui lui sont offerts.</p>
Commission scolaire (pour les écoles publiques)	Direction	Personnel scolaire	Élève allergique et son parent
Aliments offerts à l'école par les services de garde (collations)			
<p>Informers les écoles que ce service ne peut garantir l'absence d'allergènes.</p> <p>Encourager les écoles à offrir des alternatives pour les élèves allergiques et à rendre le menu disponible pour les parents.</p>	<p>Informers les parents d'enfants allergiques du risque quant à l'utilisation de ce service (selon le type de collations offertes) et les informer que ce service ne peut garantir l'absence d'allergènes.</p>	<p>Personnel du SDG : Choisir les collations pour qu'elles soient accessibles au plus grand nombre d'élèves possibles.</p> <p>À la demande du parent d'enfant allergique, fournir la liste des collations qui seront possiblement offertes tout en les informant du risque et que l'absence d'allergènes ne peut être garantie. Être vigilant lors de la distribution des collations aux élèves allergiques.</p>	<p>Pour le parent d'enfant allergique : Prendre une décision éclairée quant à leur utilisation de ce service par son enfant et fournir à son enfant une collation de la maison en cas de non-participation.</p> <p>Pour l'élève allergique : s'informer de la présence d'allergènes dans les aliments qui lui sont offerts.</p>

Commission scolaire (pour les écoles publiques)	Direction	Personnel scolaire	Élève allergique et son parent
Aliments offerts à l'école via des activités éducatives (ateliers culinaires et autres)			
Selon les demandes et les ressources disponibles, soutenir les écoles pour l'organisation et l'adaptation d'activités éducatives.	Informar les parents d'enfants allergiques du risque quant à leur participation à ces activités.	<p>Enseignantes , personnel du SDG/SDD : Dans la mesure du possible, adapter les recettes ou les aliments ou le matériel pédagogique lors des activités éducatives selon les besoins des élèves allergiques.</p> <p>Informar à l'avance les parents d'enfants allergiques des aliments offerts dans le cadre de ces activités et leur demander leur approbation pour la participation de leur enfant.</p>	<p>Pour le parent d'enfant allergique : Prendre une décision éclairée quant à la participation de son enfant à ces activités.</p> <p>Pour l'élève allergique : s'informer de la présence d'allergènes dans les aliments qui lui sont offerts.</p>
Aliments provenant de l'extérieur de l'école (repas communautaires, célébrations, activités de collectes de fonds et dons alimentaires)			
Informar les écoles du risque quant à la participation des élèves allergiques à ces activités.	Informar à l'avance les parents d'enfants allergiques de la tenue de ces activités (lorsque possible) et du risque quant à leur participation.	<p>Enseignantes, personnel du SDG/SDD :</p> <p>Avoir recours à des célébrations et privilèges non alimentaires.</p> <p>Informar à l'avance les parents d'enfants allergiques de la tenue de ces activités (lorsque possible) et du risque quant à leur participation.</p>	<p>Pour le parent d'enfant allergique : Prendre une décision éclairée quant à la participation de son enfant à ces activités et fournir des aliments de la maison au besoin.</p> <p>Pour l'élève allergique : consommer uniquement des aliments de la maison lors de ces activités (si applicable).</p>

5.6 Interdiction de consommer des aliments dans le transport scolaire

L'interdiction de consommer des aliments dans le transport scolaire est recommandée pour tous les élèves, car elle réduit le risque d'anaphylaxie et le risque d'étouffement^{27,28}, en plus d'aider à maintenir la propreté des véhicules.

Rôles et responsabilités

Commission scolaire (pour les écoles publiques)	Direction	Personnel scolaire	Tous les élèves et parents
S'assurer que l'interdiction de consommer des aliments lors du transport scolaire est inscrite dans leurs politiques/contrats/règlements et en informer les écoles, le transporteur scolaire et les parents d'enfants utilisateurs.	S'assurer que les règlements du transport scolaire sont transmis aux parents d'enfants utilisateurs.	Conducteurs d'autobus : Dans la mesure du possible, veiller à ce que tous les élèves ne consomment pas d'aliments lors du transport scolaire.	Sensibiliser son enfant à ne pas consommer d'aliments lors du transport scolaire.

5.7 Prévention plutôt que restrictions aux allergènes

Les bénéfices des restrictions alimentaires aux noix et aux arachides sont mal connus et la littérature scientifique est non concluante sur leur ampleur. Les restrictions alimentaires occasionnent une iniquité envers les élèves ayant d'autres types d'allergies alimentaires et créent un sentiment de fausse sécurité²⁹. De plus, celles-ci imposent des difficultés aux parents d'enfants non-allergiques, ainsi qu'aux parents d'enfants ayant d'autres allergies ou restrictions alimentaires. Les étiquettes nutritionnelles sur l'emballage des produits sont difficiles à lire et à comprendre pour la population en général, d'autant plus que certains produits sont exemptés de l'étiquetage nutritionnel. L'identification de la présence d'allergènes dans un produit s'avère complexe, ce qui rend cette pratique difficilement applicable pour tous. Elle impose également des contraintes et de la frustration pour les parents en les limitant dans leurs choix et en les privant de donner des aliments de haute valeur nutritive à leurs enfants³⁰.

Ainsi, plusieurs organisations dont Allergies Québec, recommandent de **mettre l'accent sur la sensibilisation, l'éducation et la prévention plutôt que sur les restrictions alimentaires pour réduire les risques de réactions anaphylactiques**³¹. En appliquant cette recommandation, un changement de pratique s'imposera dans un grand nombre d'établissements scolaires et il y aura possiblement des inquiétudes de la part de certains parents d'enfants allergiques, d'où l'importance de soutenir ces milieux. Les annexes C et D proposent deux modèles de lettre aux parents (**Annexe C : Modèle de lettre aux parents et Annexe D : Modèle de lettre aux parents schématisée**) pour les informer des mesures de prévention mises en place à l'école.

²⁷ Santé publique Ottawa (2018). Consulté le 11 avril 2018 : <https://www.santepubliqueottawa.ca/fr/public-health-topics/choking.aspx>

²⁸ Manuel de sécurité – Consortium de services aux élèves de Sudbury. Consulté le 11 avril 2018 : http://www.businfo.ca/fr/pdf/fr_safetymanual.pdf

²⁹ Behrmann, Jason (juin 2010). Ethical principles as a guide in implementing policies for the management of food allergies in schools. *The Journal of school nursing*. 26 (3). 183-193.

³⁰ Bartnikas et al. (2017). Impact of school peanut-free policies on epinephrine administration. *Journal of Allergy and Clinical Immunology*. 465-473.

³¹ Allergies Québec (septembre 2017). *Protocole visant à protéger les élèves québécois ayant des allergies alimentaires – Manger sans crainte*. 18 pages.

Rôles et responsabilités

Commission scolaire (pour les écoles publiques)	Direction	Infirmière	Personnel scolaire	Tous les élèves et parents
<p>Envoyer une communication aux écoles pour expliquer les mesures préventives et en faire la promotion par différentes stratégies (ex. : site Web, agenda scolaire, etc.).</p> <p>Informers les directions qu'interdire des aliments ne garantit pas un milieu scolaire sans allergènes et que la mise en place de mesures préventives réduit de façon significative le risque de réactions allergiques à l'école.</p>	<p>Informers le personnel scolaire des mesures préventives.</p> <p>Informers le personnel scolaire qu'interdire des aliments ne garantit pas un milieu scolaire sans allergènes et que la mise en place de mesures préventives réduit de façon significative le risque de réactions allergiques à l'école.</p> <p>Envoyer une communication à tous les parents pour leur expliquer les mesures préventives (Annexe C : Modèle de lettre aux parents et Annexe D : Modèle de lettre aux parents schématisée).</p>	<p>Promouvoir et soutenir l'application des mesures préventives à l'école.</p>	<p>Enseignantes : Sensibiliser les élèves sur la gravité d'une anaphylaxie et l'importance de respecter ainsi que protéger ceux ayant des allergies (Outils disponibles à l'Annexe H : Outil de sensibilisation destiné aux élèves et à l'Annexe I : Quiz de sensibilisation destiné aux élèves).</p> <p>Informers tous les parents des mesures préventives et collaborer à leur application.</p> <p>Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Rester vigilantes face aux gestes d'intimidation.</p>	<p>Sensibiliser son enfant à l'importance d'appliquer les mesures préventives pour sa sécurité (si enfant allergique) ou pour la sécurité des autres élèves allergiques.</p>

6. Formation

Avec le contexte législatif au Québec, il n'y a pas d'obligation pour le milieu scolaire de suivre une formation pour intervenir en cas d'anaphylaxie. Or, en Ontario, où la formation est obligatoire depuis l'entrée en vigueur de la loi Sabrina en 2005³², une étude a démontré que le personnel scolaire dans les écoles touchées par cette réglementation avait une meilleure technique pour administrer l'épinéphrine en comparaison aux écoles d'autres provinces canadiennes n'ayant pas cette législation³³.

Ainsi, la dispensation d'une formation standardisée portant sur l'administration d'épinéphrine constitue une bonne pratique puisqu'elle permet de transmettre les connaissances requises pour intervenir adéquatement en présence de réactions anaphylactiques.

Les infirmières du réseau public ont le mandat d'offrir la formation aux intervenants scolaires du réseau public et utilisent la formation développée par le MSSS, dont les outils sont disponibles sur le site de leur ordre professionnel, l'Ordre des infirmières et infirmiers du Québec (OIIQ)³⁴. Les établissements scolaires privés devraient s'assurer que la personne qui offre la formation dans leur établissement utilise également la formation développée par le MSSS. Cette formation de 1,5 heure comprend une partie théorique et une partie pratique. Ces deux parties doivent être complétées pour que la formation soit adéquate. Le renouvellement de cette formation est tous les 3 ans et il y a une révision annuelle des concepts acquis. Le contenu de cette formation comprend les causes et les mécanismes de l'anaphylaxie (définition et types d'allergènes), les signes et les symptômes des réactions anaphylactiques, l'administration de l'épinéphrine (protocole, mécanismes d'action/effets secondaires et dose) et l'utilisation de l'auto-injecteur. L'apprentissage des symptômes peut être complexe et différents outils sont parfois utilisés pour les reconnaître rapidement^{35,36}. En plus de ces thématiques, il est fortement recommandé d'aborder les mesures de prévention³⁷.

³² Loi Sabrina (2005)– L.O. 2005, Chapitre 7. Consulté le 11 avril 2018 : <https://www.ontario.ca/fr/lois/loi/05s07>

³³ Cicutto, L., Julien, B., Li, N.Y et coll. (2012). Comparing school environments with or without legislation for the prevention and management of anaphylaxis. *Allergy* . 67 (1). 13 pages.

³⁴ Ordre des infirmières et infirmiers du Québec (2018). Santé scolaire – Formation pour administrer l'épinéphrine. Consulté le 11 avril 2018 : <https://www.oiiq.org/pratique-professionnelle/encadrement-de-la-pratique/outils-cliniques/sante-scolaire-epinephrine>

³⁵ Allergies Alimentaires Canada (2017). Ressources – L'affiche Pensez VITE sur les réactions allergiques. Consulté le 16 mai 2018 : <http://foodallergycanada.ca/wp-content/uploads/Pensez-VITE-affiche-2017.pdf>

³⁶ Service d'allergie et d'immunologie du CHU Québec. Suite à l'exposition à un allergène connu ou suspecté : Quand utiliser mon auto-injecteur d'épinéphrine ?

³⁷ Allergies Québec (septembre 2017). Protocole visant à protéger les élèves québécois ayant des allergies alimentaires – Manger sans crainte. 18 pages.

Rôles et responsabilités

Direction	Infirmière	Personnel scolaire
<p>En collaboration avec l'infirmière, mettre en place les conditions permettant au personnel de suivre la formation (enseignantes/titulaires, spécialistes, services de garde, surveillantes du dîner, etc.) dans la mesure du possible, en début d'année.</p> <p>Conserver un registre des personnes formées.</p> <p>Diffuser à l'ensemble du personnel la liste à jour des intervenants scolaires qui ont été formés.</p>	<p>Planifier l'offre de formation avec la direction en fonction des besoins et offrir la formation au personnel de l'école (prioriser le choix des intervenants selon la présence d'élèves allergiques dans leur classe).</p> <p>Effectuer, en cours d'année, une séance de rappel sur le contenu de la formation (inclure les mesures de prévention).</p> <p>Remettre à la direction de l'école la liste des personnes présentes à la formation.</p>	<p>Participer à la formation de 1,5 heure.</p> <p>Assister à la séance de rappel annuelle et au renouvellement de la formation à chaque trois ans.</p> <p>Enseignantes : Sensibiliser les élèves sur la gravité d'une anaphylaxie et les moyens de prévention (voir les annexes suivants: Annexe H : Outil de sensibilisation destiné aux élèves et Annexe I : Quiz de sensibilisation destiné aux élèves).</p>

7. Mesures d'urgence

Le MSSS a développé un protocole d'intervention auprès de personnes victimes de réactions allergiques graves indiquant les situations d'urgence (incluant les symptômes) dans lesquelles il est nécessaire d'administrer un auto-injecteur d'épinéphrine³⁸. L'épinéphrine est le seul médicament à administrer en cas d'anaphylaxie³⁹. En vertu de l'article 3 du Règlement sur les activités professionnelles pouvant être exercées dans le cadre des services et soins préhospitaliers d'urgence⁴⁰ : « En l'absence d'un premier répondant⁴¹ ou d'un technicien ambulancier, toute personne peut administrer de l'adrénaline lors d'une réaction allergique sévère de type anaphylactique à l'aide d'un dispositif auto-injecteur (...) ». **À l'école, les antihistaminiques (ex. : Benadryl, Claritin, etc.) ne doivent pas être administrés pour gérer les cas d'anaphylaxie, car ceux-ci ne peuvent pas arrêter l'anaphylaxie et pourraient retarder l'administration de l'épinéphrine, réduisant ainsi son efficacité⁴². De plus, le personnel scolaire ne peut faire une évaluation de l'état de santé nécessaire à l'administration d'antihistaminiques prescrits ni assurer la surveillance de l'élève requise après la prise d'antihistaminiques⁴³.**

³⁸MSSS (septembre 2016). En présence de réaction anaphylactique. Consulté le 4 juillet 2018 : https://www.oiiq.org/documents/20147/2281901/anaphylactic-poster-fr_Oct19.pdf/73af1d39-8ada-6d55-57e9-9c83623e9b7f

³⁹Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique (août 2016). L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux - 3e édition révisée. 82 pages

⁴⁰Règlement sur les activités professionnelles pouvant être exercées dans le cadre des services et soins préhospitaliers d'urgence (2013). 5 pages. Consulté le 11 avril 2018 : <http://www.cmq.org/pdf/autoris-act-med/reglem-services-soins-prehospitaliers-urgence.pdf?t=1515974400030>

⁴¹Selon Urgences Santé, les « premiers répondants » sont des individus qui reçoivent une formation spécifique et bien encadrée pour évaluer leurs compétences. Ils sont mandatés par une organisation reconnue pour intervenir dans certaines situations d'urgence déterminées et dans le cadre d'une structure bien définie. Cette définition ne doit pas être confondue avec le concept de « premier intervenant » qui représente un ou des individus qui se trouvent par hasard sur le site d'un événement et qui portent secours aux victimes.

⁴²Société canadienne d'allergie et d'immunologie clinique (août 2016). L'anaphylaxie à l'école et dans d'autres milieux - 3e édition révisée. 82 pages

⁴³Centre de santé et de services sociaux de la Pointe-de-l'Île (2011). Guide des activités d'exception confiées aux non-professionnels. Consulté le 26 novembre 2019 : <https://www.oiiq.org/sites/default/files/uploads/pdf/publications/publicationsoiiq/Annexe-Regle%20soins-Pointe%20de%20l%20île.pdf>

Rôles et responsabilités

Commission scolaire (pour les écoles publiques)	Direction	Infirmière	Personnel scolaire	Élève allergique et son parent
<p>Informers les écoles des procédures d'urgence pour anaphylaxie en vigueur (et des mises à jour lorsqu'elles auront lieu).</p> <p>Tenir un registre des rapports d'événements des différentes écoles.</p>	<p>Informers le personnel scolaire des procédures d'urgence pour anaphylaxie.</p> <p>S'assurer que les procédures d'urgence pour anaphylaxie soient appliquées en tout temps (donc également lors des sorties extérieures).</p> <p>S'assurer d'être en mesure de rejoindre les parents rapidement en cas de réaction anaphylactique.</p> <p>Informers l'infirmière lorsqu'il y a un cas d'anaphylaxie.</p>	<p>Promouvoir et soutenir l'application des procédures d'urgence pour anaphylaxie.</p> <p>En cas d'anaphylaxie, faire un suivi auprès des parents et des intervenants présents (voir l'Annexe O Outil de bilan de la situation)</p>	<p>Connaître les procédures d'urgence pour anaphylaxie et collaborer à leur application.</p> <p>En cas d'anaphylaxie, compléter un rapport d'événement en cas d'anaphylaxie et le faire suivre à la direction.</p>	<p>Sensibiliser son enfant à reconnaître les symptômes d'une réaction anaphylactique.</p> <p>S'assurer de pouvoir être rejoint en tout temps et aviser l'école de tout changement de coordonnées.</p> <p>En cas d'anaphylaxie, collaborer à l'application des procédures d'urgence, à l'école ou lors des sorties extérieures.</p>

8. Entreposage de la médication

Le port de l'auto-injecteur sur soi, idéalement à la taille, est recommandé auprès de tous les élèves allergiques en âge d'en comprendre son utilisation. Si l'auto-injecteur n'est pas porté à la taille, l'endroit où l'auto-injecteur est entreposé devrait être le même pour chaque élève allergique de l'école. L'auto-injecteur de l'élève allergique doit toujours être placé au même endroit (étui à la taille, casier, pupitre, etc.).

Il est fortement recommandé que l'école ait en sa possession des auto-injecteurs d'épinéphrine supplémentaires (dosages junior et régulier) et les remplace lorsqu'ils sont périmés.

L'entreposage des auto-injecteurs supplémentaires doit se faire dans des endroits stratégiques, idéalement le même pour chaque école, hors de portée des élèves, tout en permettant d'être accessibles rapidement et en tout temps par le personnel. Les auto-injecteurs accessibles à l'école sont essentiels, car une proportion non négligeable des réactions anaphylactiques à l'école surviendra chez des élèves non connus comme ayant des allergies alimentaires.

Il est aussi essentiel d'apporter un auto-injecteur lors des sorties scolaires. Précisons que l'épinéphrine peut tolérer des écarts de température entre 15°C et 30°C, mais ne peut pas être gelée ni être exposée au soleil à de très hautes températures (ex. : dans un autobus scolaire).

Rôles et responsabilités

Direction	Infirmière	Personnel scolaire	Élève allergique et son parent
<p>Déterminer un lieu sécuritaire et accessible (déverrouillé et dégagé en tout temps) pour conserver les auto-injecteurs et communiquer l'emplacement à tout le personnel scolaire.</p> <p>S'assurer d'avoir des auto-injecteurs supplémentaires (dosages junior et régulier). Remplacer les auto-injecteurs lorsque ceux-ci sont périmés.</p>	<p>Recommander le port de l'auto-injecteur sur soi.</p> <p>Tenir un registre des dates d'expiration des auto-injecteurs.</p> <p>Communiquer avec les parents si l'auto-injecteur est périmé.</p>	<p>Connaitre l'emplacement de l'auto-injecteur des personnes allergiques et l'emplacement des auto-injecteurs supplémentaires.</p> <p>S'assurer que les élèves allergiques apportent leur auto-injecteur lors des sorties extérieures.</p>	<p>Fournir un auto-injecteur pour son enfant dès la première journée d'école et le remplacer lorsqu'il est périmé.</p> <p>Récupérer l'auto-injecteur de son enfant à la fin de l'année scolaire.</p> <p>Fournir un auto-injecteur supplémentaire pour l'école et le remplacer lorsqu'il est périmé.</p>

9. Conclusion

Ce guide n'a pas force de loi. Cependant, nous recommandons fortement aux commissions scolaires, conseils d'établissement et directions d'établissements scolaires privés de mettre en place, de façon graduelle, les recommandations du présent guide qui représentent les standards de pratiques dans la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire pour les écoles primaires à Montréal.

Interdire des aliments ne garantit pas un milieu scolaire sans allergènes. La mise en place de mesures préventives est la méthode la plus efficace pour réduire le risque d'exposition aux allergènes et éviter les conséquences graves des réactions anaphylactiques. La protection des élèves allergiques est la responsabilité de tous. La mise en œuvre de ce guide devrait faire l'objet d'un effort collectif pour le bien-être de tous les élèves.

Les annexes suivantes ont été créées afin d'outiller les intervenants concernés par l'implantation du guide. L'Annexe A est une ligne du temps pour faciliter la mise en œuvre du guide et l'Annexe B présente les rôles et les responsabilités pour tous les intervenants.

ANNEXES

Annexe A :

Ligne du temps

pour faciliter la mise en œuvre du guide

L'annexe A permet à la direction et aux infirmières scolaires de bien se préparer à la mise en œuvre du guide en énumérant les actions à prendre avant et pendant l'année scolaire.



Direction	Infirmière
De janvier à juin	
LORS DE L'INSCRIPTION	
Demander aux parents de remplir la fiche santé, de fournir deux photos de l'enfant et de signer le consentement de diffusion d'information.	
AVANT LA FIN DE L'ANNÉE SCOLAIRE	
Remettre les fiches santé à l'infirmière de l'école.	
À LA FIN DE L'ANNÉE (OU AVANT LE DÉBUT DE L'ANNÉE SCOLAIRE)	
Présenter le <i>Guide des bonnes pratiques</i> ¹ à l'équipe-école (présentation clé en main) ainsi que les procédures d'urgence pour anaphylaxie (valider avec l'infirmière scolaire au besoin). Rendre disponible le <i>Guide des bonnes pratiques</i> à l'équipe-école.	
De juin à août AVANT LE DÉBUT DE L'ANNÉE SCOLAIRE	
Déterminer un lieu sécuritaire et accessible pour conserver les auto-injecteurs et communiquer l'emplacement à tout le personnel. S'assurer d'avoir des auto-injecteurs supplémentaires (dose enfant, dose adulte). Remplacer les auto-injecteurs lorsque ceux-ci sont périmés.	Effectuer une <i>collecte de données</i> auprès des élèves allergiques. Produire une <i>feuille d'identification de l'élève allergique</i> et une <i>liste des élèves allergiques</i> . Diffuser ces outils.
De août à septembre AU DÉBUT DE L'ANNÉE SCOLAIRE	
Informé le personnel de l'école des produits nettoyants à utiliser (en collaboration avec le concierge).	
Soutenir le personnel scolaire pour mettre en place des moyens facilitant le lavage des mains et informer tous les parents de l'importance d'appliquer cette mesure (<i>Astuces pour le lavage des mains</i>).	
Envoyer une lettre d'information aux parents sur les mesures de prévention en matière d'allergies (voir Annexe C)	Avec l'autorisation du parent, rencontrer l'élève allergique. Recommander le port du bracelet médical et de l'auto-injecteur à la taille.
De septembre à juin PENDANT L'ANNÉE SCOLAIRE	
FORMATION En collaboration avec l'infirmière, mettre en place les conditions permettant au personnel de suivre la formation. Tenir un registre des personnes formées et le diffuser à l'ensemble du personnel la liste des intervenants formés.	FORMATION Offrir la formation (1,5 h) du MSSS, permettant une certification de 3 ans. Effectuer en cours d'année une séance de rappel sur le contenu de la formation (inclure les mesures de prévention). Remettre à la direction de l'école la liste des personnes présentes à la formation.
EN TOUT TEMPS	
Rendre les menus offerts (traiteur, collation am et pm) accessibles aux parents à l'avance et y inscrire la mention « l'absence d'allergène ne peut être garantie ».	Promouvoir et soutenir l'application des mesures préventives et des mesures d'urgence à l'école.
Avoir recours à des célébrations, privilèges et collectes de fonds non alimentaires.	Communiquer avec les parents si l'auto-injecteur est périmé et tenir le registre à jour.
Informé à l'avance les parents d'enfants allergiques de la venue d'activités durant lesquelles des aliments sont offerts et du risque quant à la participation de leur enfant.	
Informé l'infirmière lorsqu'il y a un cas d'anaphylaxie.	En cas d'anaphylaxie, faire un suivi auprès des parents et du ou des intervenants présents (outil de bilan de situation).
Rédiger un rapport d'évènement lorsqu'il y a un cas d'anaphylaxie.	

Notes :

- Les outils disponibles dans le Guide sont en italique dans le texte.
- En tout temps, du soutien vous est offert par votre commission scolaire.

Annexe B :

Synthèse des rôles et responsabilités selon les différents intervenants

L'annexe B résume les rôles et responsabilités des différents intervenants impliqués dans la mise en œuvre du guide.



Commissions scolaires (pour les écoles publiques)

Rôles et responsabilités	
Mesures de prévention	
Nettoyage des surfaces lors des repas/collations	Informar les écoles des directives concernant l'usage des produits nettoyants autorisés.
Lavage des mains avant et après les repas et collations	Soutenir les écoles pour mettre en place des moyens facilitant le lavage des mains.
Offre alimentaire à l'école	<i>Lait-école et collations / Repas provenant des services de cafétérias, de traiteurs scolaires ou des mesures alimentaires</i> Concevoir et/ou approuver les menus offerts (repas et collations) pour les rendre accessibles au plus grand nombre d'élèves possibles. Fournir aux écoles les menus offerts, tout en les informant que: <ul style="list-style-type: none"> • ces services ne peuvent garantir l'absence d'allergènes • le risque de présence d'allergènes et de contamination croisée est plus grand avec les repas provenant des services de cafétérias/traiteurs scolaires/des mesures alimentaires.
	<i>Aliments offerts à l'école par les services de garde (collations)</i> Informar les écoles que ce service ne peut garantir l'absence d'allergènes. Encourager les écoles à offrir des alternatives pour les élèves allergiques et à rendre le menu disponible pour les parents.
	<i>Aliments offerts à l'école via des activités éducatives (ateliers culinaires et autres)</i> Selon les demandes et les ressources disponibles, soutenir les écoles pour l'organisation et l'adaptation d'activités éducatives.
	<i>Aliments provenant de l'extérieur de l'école (repas communautaires, célébrations et activités de collectes de fonds)</i> Informar les écoles du risque quant à la participation à ces activités.
Interdiction de consommer des aliments dans le transport scolaire	S'assurer que l'interdiction de consommer des aliments lors du transport scolaire est inscrite dans leurs politiques/contrats/règlements et en informer les écoles, le transporteur scolaire et les parents d'élèves utilisateurs.
Prévention plutôt que restriction aux allergènes	Envoyer une communication aux écoles pour expliquer les mesures préventives et en faire la promotion par différentes stratégies (ex. : site Web, agenda scolaire, etc.). Informar les directions qu'interdire des aliments ne garantit pas un milieu scolaire sans allergènes et que la mise en place de mesures préventives réduit de façon significative le risque de réactions allergiques à l'école.
Mesures d'urgence	Informar les écoles des procédures d'urgence pour anaphylaxie déjà en vigueur (et des mises à jour lorsqu'elles auront lieu). Tenir un registre des rapports d'événements des différentes écoles.

Rôles et responsabilités	
Identification des élèves	
Lors de l'inscription de l'élève	Demander aux parents de remplir la fiche santé.
Avant le début de l'année scolaire	S'assurer que l'infirmière reçoive la fiche santé des élèves avec des allergies (et autres problèmes de santé).
À tout moment durant l'année scolaire	S'assurer d'informer le personnel remplaçant de l'identité des élèves allergiques.
Mesures de prévention	
Nettoyage des surfaces lors des repas/collations	Informar le personnel de l'école des produits nettoyants à utiliser.
Disposition des élèves lors des repas/collations et utilisation du four à micro-ondes	Informar tous les parents que l'usage d'un contenant isotherme (thermos) est à privilégier, en particulier pour les élèves allergiques.
Lavage des mains avant et après les repas et collations	Soutenir le personnel scolaire pour mettre en place des moyens facilitant le lavage des mains et informer tous les parents de l'importance d'appliquer cette mesure.
Interdiction de partager des aliments, breuvages, contenants, gourdes d'eau et ustensiles	Informar tous les parents sur le non-partage d'aliments, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles.
Offre alimentaire à l'école	<i>Lait-école et collations / Repas provenant des services de cafétérias, de traiteurs scolaires ou des mesures alimentaires</i> Rendre les menus offerts accessibles aux parents à l'avance. Informar les parents d'enfants allergiques du risque quant à l'utilisation de ces services et les informer que ces services ne peuvent garantir l'absence d'allergènes.
	<i>Aliments offerts à l'école par les services de garde (collations)</i> Informar les parents d'enfants allergiques du risque quant à l'utilisation de ce service (selon le type de collations offertes) et les informer que ce service ne peut garantir l'absence d'allergènes.
	<i>Aliments offerts à l'école via des activités éducatives (ateliers culinaires et autres)</i> Informar les parents d'enfants allergiques du risque quant à leur participation à ces activités.
	<i>Aliments provenant de l'extérieur de l'école (repas communautaires, célébrations et activités de collectes de fonds)</i> Avoir recours à des célébrations et privilèges non alimentaires. Informar à l'avance les parents d'enfants allergiques de la venue de ces activités (lorsque possible) et du risque quant à leur participation.

Interdiction de consommer des aliments dans le transport scolaire	S'assurer que les règlements du transport scolaire sont transmis aux parents d'enfants utilisateurs.
Prévention plutôt que restriction aux allergènes	<p>Informé le personnel scolaire des mesures préventives.</p> <p>Informé le personnel scolaire qu'interdire des aliments ne garantit pas un milieu scolaire sans allergènes et que la mise en place de mesures préventives réduit de façon significative le risque de réactions allergiques à l'école.</p> <p>Envoyer une communication à tous les parents pour leur expliquer les mesures préventives.</p>
Formation	En collaboration avec l'infirmière, mettre en place les conditions permettant au personnel de suivre la formation (enseignantes/titulaires, spécialistes, services de garde, surveillantes du diner, etc.) dans la mesure du possible, en début d'année.
	Conservé un registre des personnes formées.
	Diffuser à l'ensemble du personnel la liste à jour des intervenants scolaires qui ont été formés.
Mesures d'urgence	Informé le personnel scolaire des procédures d'urgence pour anaphylaxie.
	S'assurer que les procédures d'urgence pour anaphylaxie soient appliquées en tout temps (donc également lors des sorties extérieures).
	S'assurer d'être en mesure de rejoindre les parents rapidement en cas de réaction anaphylactique.
Entreposage de la médication	Informé l'infirmière lorsqu'il y a un cas d'anaphylaxie.
	Déterminer un lieu sécuritaire et accessible (déverrouillé et dégagé) pour conservé les auto-injecteurs et communiqué l'emplacement à tout le personnel scolaire.
	S'assurer d'avoir des auto-injecteurs supplémentaires (dosages junior et régulier).
	Remplacer les auto-injecteurs lorsque ceux-ci sont périmés.

Rôles et responsabilités	
Identification des élèves	
Avant le début de l'année scolaire	<p>Faire une collecte de données auprès des parents d'enfants allergiques (voir l'Annexe E : Outil pour la collecte de données). À partir des renseignements recueillis et d'un plan d'urgence individualisé, produire une feuille d'identification avec les principales informations clés pour chacun de ces élèves (Annexe F : Feuille d'identification de l'élève allergique) ainsi qu'une liste des élèves allergiques (Annexe G : Modèle de liste d'élèves allergiques).</p> <p>Diffuser la feuille d'identification et la liste des élèves allergiques à tout le personnel scolaire (enseignantes/titulaires, personnel SDG/SDD, spécialistes, etc.) et les afficher dans les mêmes endroits stratégiques (ex.: dans la classe près de l'interrupteur, salle du personnel, local du SDG, etc.).</p> <p>Avec l'autorisation du parent, rencontrer l'élève allergique pour discuter des allergies alimentaires.</p>
À tout moment durant l'année scolaire	Recommander aux parents d'enfants allergiques le port d'un bracelet médical pour leurs enfants.
Mesures de prévention	
Prévention plutôt que restriction aux allergènes	Promouvoir et soutenir l'application des mesures préventives à l'école.
Formation	<p>Planifier l'offre de formation avec la direction en fonction des besoins et offrir la formation au personnel de l'école (prioriser le choix des intervenants selon la présence d'allergies dans leur classe).</p> <p>Effectuer en cours d'année une séance de rappel sur le contenu de la formation (inclure les mesures de prévention).</p> <p>Remettre à la direction de l'école la liste des personnes présentes à la formation.</p>
Mesures d'urgence	<p>Promouvoir et soutenir l'application des procédures d'urgence pour anaphylaxie.</p> <p>En cas d'anaphylaxie, faire un suivi auprès des parents et des intervenants présents (voir l'Annexe O : Outil de bilan de la situation).</p>
Entreposage de la médication	<p>Recommander le port de l'auto-injecteur sur soi.</p> <p>Tenir un registre des dates d'expiration des auto-injecteurs.</p> <p>Communiquer avec les parents si l'auto-injecteur est périmé (tenir le registre à jour).</p>

Personnel scolaire

Rôles et responsabilités	
Identification des élèves	
Avant le début de l'année scolaire	Enseignantes, service de garde (SDG) et surveillantes du dîner : Prendre connaissance de l'identité des élèves allergiques de leur classe/groupe.
À tout moment durant l'année scolaire	Enseignantes, le personnel SDG/SDD : S'assurer d'informer le personnel remplaçant de l'identité des élèves allergiques (ex. : au SDG, utiliser les feuilles de présence ou autres).
Mesures de prévention	
Nettoyage des surfaces lors des repas/collations	<p>Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Nettoyer par un adulte les surfaces avant et APRÈS (surtout) chaque repas et collation avec le produit nettoyant autorisé.</p> <p>Recommander aux élèves allergiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> -de manger sur un napperon (ou une serviette en papier à usage unique) -de nettoyer sa surface de table AVANT les repas et collations avec une lingette humide désinfectante <p>Concierge : Mettre à la disposition le produit nettoyant autorisé, les chiffons, le papier brun et le savon à main.</p>
Disposition des élèves lors des repas/collations et utilisation du four à micro-ondes	le personnel SDG/SDD : Recommander aux élèves allergiques de s'asseoir toujours au même endroit et de ne pas utiliser le four à micro-ondes.
Lavage des mains avant et après les repas et les collations	Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Mettre en place des moyens pour assurer un lavage des mains avant et après les repas/collations pour tous les élèves.
Interdiction de partager des aliments, breuvages, contenants, gourdes d'eau et ustensiles	Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Interdire à tous les élèves le partage d'aliments, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles et leur expliquer que c'est pour des raisons de sécurité.

Offre alimentaire à l'école	<p><i>Lait-école et collations / Repas provenant des services de cafétérias, de traiteurs scolaires ou des mesures alimentaires</i></p> <p>Le personnel SDG/SDD : Être vigilant lors de la distribution des repas et collations aux enfants allergiques.</p> <hr/> <p><i>Aliments offerts à l'école par les services de garde (collations)</i></p> <p>SDG : Choisir les collations pour qu'elles soient accessibles au plus grand nombre d'élèves possibles.</p> <p>À la demande du parent d'enfant allergique, fournir la liste des collations qui seront possiblement offertes tout en les informant du risque et que l'absence d'allergènes ne peut être garantie.</p> <p>Être vigilant lors de la distribution des collations aux élèves allergiques.</p> <hr/> <p><i>Aliments offerts à l'école via des activités éducatives (ateliers culinaires et autres)</i></p> <p>Enseignantes et SDG : Dans la mesure du possible, adapter les recettes ou les aliments ou le matériel pédagogique lors des activités éducatives selon les besoins des élèves allergiques.</p> <p>Informers à l'avance les parents d'enfants allergiques des aliments offerts dans le cadre de ces activités et leur demander leur approbation pour la participation de leur enfant.</p> <hr/> <p><i>Aliments provenant de l'extérieur de l'école (repas communautaires, célébrations et activités de collectes de fonds)</i></p> <p>Enseignantes et SDG : Avoir recours à des célébrations et privilèges non alimentaires.</p> <p>Informers à l'avance les parents d'enfants allergiques de la venue de ces activités (lorsque possible) et du risque quant à leur participation.</p>
Interdiction de consommer des aliments dans le transport scolaire	<p>Conducteurs d'autobus: Dans la mesure du possible, veiller à ce que tous les élèves ne consomment pas d'aliments lors du transport scolaire.</p>
Prévention plutôt que restriction aux allergènes	<p>Enseignantes :</p> <p>Sensibiliser les élèves sur la gravité d'une anaphylaxie et l'importance de respecter ainsi que protéger ceux ayant des allergies (voir l'Annexe C).</p> <p>Informers tous les parents des mesures préventives et collaborer à leur application.</p> <p>Enseignantes, le personnel SDG/SDD : Rester vigilant face aux gestes d'intimidation.</p>
Formation	<p>Participer à la formation de 1,5 h.</p> <p>Assister à la séance de rappel annuelle et au renouvellement de la formation à chaque trois ans.</p> <p>Enseignantes : Sensibiliser les élèves sur la gravité d'une anaphylaxie et les moyens de prévention (voir l'<i>Annexes G : Outil de sensibilisation destiné aux élèves</i> et l'<i>Annexe I : Quiz de sensibilisation destiné aux élèves</i>).</p>
Mesures d'urgence	<p>Connaître les procédures d'urgence pour anaphylaxie et collaborer à leur application.</p> <p>Compléter un rapport d'évènement en cas d'anaphylaxie et le faire suivre à la direction.</p>
Entreposage de la médication	<p>Connaître l'emplacement de l'auto-injecteur des personnes allergiques et l'emplacement des auto-injecteurs supplémentaires.</p> <p>S'assurer que les élèves allergiques apportent leur auto-injecteur lors des sorties extérieures.</p>

Élève allergique et son parent

Rôles et responsabilités	
Identification des élèves	
Lors de l'inscription de l'élève	Compléter la fiche santé de son enfant.
Avant le début de l'année scolaire	Fournir à l'école les informations concernant les allergies de son enfant.
	À la demande de l'école, transmettre annuellement deux photographies récentes de son enfant (ou l'école peut utiliser les photos du logiciel GPI). Remplir un formulaire de consentement pour autoriser la diffusion et l'affichage des informations sur son enfant ainsi qu'une rencontre avec l'infirmière et son enfant.
À tout moment durant l'année scolaire	Informar l'école des modifications de l'état de santé de son enfant.
Mesures de prévention	
Nettoyage des surfaces lors des repas/collations	<p>Pour le parent d'enfant allergique : Fournir quotidiennement un napperon propre (ou des serviettes en papier) et des lingettes humides désinfectantes.</p> <p>Pour l'élève allergique : Utiliser son napperon à chaque repas et collations (ou une serviette en papier à usage unique).</p> <p>Nettoyer sa surface de table AVANT les repas et les collations avec une lingette humide désinfectante.</p>
Disposition des élèves lors des repas/collations et utilisation du four à micro-ondes	<p>S'assurer d'utiliser le contenant isotherme (thermos) pour offrir des repas chauds à son enfant.</p> <p>Pour l'élève allergique : Ne pas utiliser le four à micro-ondes et s'asseoir toujours au même endroit.</p>
Lavage des mains avant et après les repas et collations	Sensibiliser son enfant à se laver les mains avant et après les repas/collations.
Interdiction de partager des aliments, breuvages, contenants, gourdes d'eau et ustensiles	Sensibiliser son enfant à ne pas partager d'aliments, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles.

Offre alimentaire à l'école	<p><i>Lait-école et collations / Repas provenant des services de cafétérias, de traiteurs scolaires ou des mesures alimentaires</i></p> <p>Pour le parent d'enfant allergique: Prendre une décision éclairée quant à l'utilisation de ces services par son enfant et lui fournir un repas et/ou une collation de la maison en cas de non-participation.</p> <p>Pour l'élève allergique : s'informer de la présence d'allergène dans les aliments qui lui sont offerts.</p> <hr/> <p><i>Aliments offerts à l'école par les services de garde (collations)</i></p> <p>Pour le parent d'enfant allergique: Prendre une décision éclairée quant à leur utilisation de ce service et fournir à son enfant une collation de la maison en cas de non-participation.</p> <p>Pour l'élève allergique : s'informer de la présence d'allergènes dans les aliments qui lui sont offerts.</p> <hr/> <p><i>Aliments offerts à l'école via des activités éducatives (ateliers culinaires et autres)</i></p> <p>Pour le parent d'enfant allergique: Prendre une décision éclairée quant à leur participation à ces activités.</p> <p>Pour l'élève allergique : s'informer de la présence d'allergènes dans les aliments qui lui sont offerts.</p> <hr/> <p><i>Aliments provenant de l'extérieur de l'école (repas communautaires, célébrations et activités de collectes de fonds)</i></p> <p>Pour le parent d'enfant allergique: Prendre une décision éclairée quant à leur participation à ces activités et fournir des aliments de la maison au besoin.</p> <p>Pour l'élève allergique : consommer uniquement des aliments de la maison lors de ces activités (si applicable).</p>
Interdiction de consommer des aliments dans le transport scolaire	Sensibiliser son enfant à ne pas consommer d'aliments lors du transport scolaire.
Prévention plutôt que restriction aux allergènes	Sensibiliser son enfant à l'importance d'appliquer les mesures préventives pour sa sécurité.
Mesures d'urgence	Sensibiliser son enfant à reconnaître les symptômes d'une réaction anaphylactique.
	S'assurer de pouvoir être rejoint en tout temps et aviser l'école de tout changement de coordonnées.
	En cas d'anaphylaxie, collaborer à l'application des procédures d'urgence, à l'école ou lors des sorties extérieures.
Entreposage de la médication	Fournir un auto-injecteur pour son enfant dès la première journée d'école et le remplacer lorsqu'il est périmé.
	Récupérer l'auto-injecteur de son enfant à la fin de l'année scolaire.
	Fournir un auto-injecteur supplémentaire pour l'école et le remplacer lorsqu'il est périmé.

Rôles et responsabilités	
Mesures de prévention	
Nettoyage des surfaces lors des repas/collations	Sensibiliser son enfant à ne pas toucher la surface de table et le napperon des élèves allergiques.
Disposition des élèves lors des repas/collations et utilisation du four à micro-ondes	S'assurer d'utiliser le contenant isotherme (thermos) pour offrir des repas chauds à son enfant.
Lavage des mains avant et après les repas et collations	Sensibiliser son enfant à se laver les mains avant et après les repas/collations.
Interdiction de partager des aliments, breuvages, contenants, gourdes d'eau et ustensiles	Sensibiliser son enfant à ne pas partager d'aliments, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles.
Interdiction de consommer des aliments dans le transport scolaire	Sensibiliser son enfant à ne pas consommer d'aliments lors du transport scolaire.
Prévention plutôt que restriction aux allergènes	Sensibiliser son enfant à l'importance d'appliquer les mesures préventives pour la sécurité des autres élèves allergiques.

Annexe C :

Modèle de

lettre aux parents

L'annexe C offre un modèle de lettre pour informer les parents des mesures de prévention mises en place à l'école afin de protéger les enfants allergiques.

Inspiré d'un outil développé par la CSEM.

Date : XXX

Objet : La prévention pour mieux gérer les allergies alimentaires

Chers parents et tuteurs,

Dans la classe de votre enfant, il y a au moins un élève qui est allergique aux aliments suivants : XXX. Le contact avec ces aliments peut lui causer une réaction allergique très grave.

Nous ne pouvons pas garantir un environnement sans allergènes. Pour éviter les réactions allergiques, l'application de mesures de prévention ciblées est plus efficace que la simple interdiction de certains aliments. De plus, il est impossible de contrôler le contenu de tous les sacs à lunch.

Vous et votre enfant pouvez aider à réduire les risques. Merci de prendre les précautions suivantes.

DES PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Pour tous :

- **Aucun partage ni échange.** Le partage d'aliments, de boissons, de contenants, de gourdes d'eau et d'ustensiles est interdit.
- **Utilisation d'un thermos.** L'usage d'un contenant isotherme (thermos) est recommandé pour tous les élèves.
- **Lavage des mains.** Tous les élèves doivent se laver les mains **avant et après** les repas et les collations.
- **Aucun aliment dans le transport scolaire.** Il est interdit de boire ou de manger durant le transport scolaire.
- **À chacun son espace.** Pour plus de sécurité, les élèves ne doivent pas toucher à la surface de table ou au napperon des autres.

Pour l'élève allergique et ses parents :

- **Napperon propre.** Les élèves allergiques doivent manger sur un napperon propre, ou sur une serviette de table jetable (ex. : papier brun), pour les collations et les repas.
- **Services alimentaires et activités éducatives.** Vous serez informés à l'avance des repas et des collations servis afin de décider si votre enfant participera ou pas. Lisez attentivement les menus offerts à votre enfant.
- **Attention aux aliments provenant de l'extérieur de l'école.** Il est recommandé de manger uniquement les aliments provenant de la maison.

Notre objectif est d'offrir un environnement sécuritaire à tous nos élèves. Nous vous remercions de votre collaboration.

Annexe D :

Modèle de lettre aux parents schématisée

L'annexe D offre un modèle de lettre simple et schématisé pour informer les parents des mesures de prévention mises en place à l'école afin de protéger les enfants allergiques.

Inspiré d'un outil développé par la CSSDM.



Saviez-vous qu'il y a des enfants allergiques dans la classe de votre enfant?

Pour la sécurité de tous nos élèves,
voici nos actions :

POUR TOUS LES ÉLÈVES



SE LAVER LES MAINS
avant et après les
repas



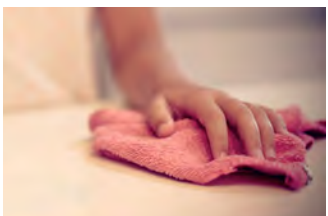
UTILISER LE THERMOS
pour apporter des repas
chauds



AUCUN PARTAGE
NI ÉCHANGE de
nourriture, contenants
ou ustensiles



NE PAS TOUCHER à la
surface de table et au
napperon des autres
pendant les repas et
collations



NETTOYER LES
TABLES avant et
après les repas



NE PAS MANGER dans
les autobus scolaires

Information sur le thermos :

<http://www.gardescolaire.org/ouils/fiche-sur-les-contenants-isothermes-thermos/>



Votre enfant est allergique?

Pour la sécurité de tous nos élèves,
voici nos actions :

POUR LES ÉLÈVES ALLERGIQUES



UTILISER LE THERMOS
pour les repas chauds



NETTOYER LA TABLE
AVANT le repas avec une
lingette apportée de la
maison



UTILISER UN NAPPERON
pour manger (ou une
serviette en papier)



AVERTIR UN ADULTE
si je ressens des
symptômes d'allergie

si je touche ou mange
un aliment auquel je suis
allergique.

POUR LES PARENTS



COMMENT AIDER SON ENFANT ALLERGIQUE?

S'informer des activités de l'école (traiteur, cafétéria, ateliers de cuisine, repas communautaire, etc.).

Dire à son enfant de manger uniquement des aliments de la maison ou donnés par l'école (collation).

POUR L'ÉCOLE

Nettoyer les surfaces APRÈS les repas;

Inviter les élèves à s'asseoir au même endroit chaque jour;

Adapter les activités éducatives comme les ateliers de cuisine;

Informers les parents quand des aliments sont donnés (ex.: ateliers culinaires, repas communautaires, etc.).

Annexe E :

Outil pour

la collecte de données

L'annexe E est un outil de collecte de données qui pourrait être utilisé par l'infirmière scolaire pour recueillir davantage d'informations auprès des parents d'enfants allergiques.

Inspiré des outils du CCSMTL ainsi que du CIUSSS de la Capitale Nationale et du CISSS de Chaudière-Appalaches

IDENTIFICATION

Élève allergique :

Nom : École :
Prénom : Niveau scolaire :
Date de naissance : Classe / groupe :
Inscription au service de garde : Oui Non

Personne-ressource pour la collecte de données :

Mère : Élève lui-même
Père : Tuteur :
Autre, précisez :

Contexte de la collecte de données :

Appel téléphonique Rencontre en personne Envoi du document Autre, précisez :

ALLERGIE / SANTÉ

<input type="checkbox"/> Arachides	<input type="checkbox"/> Sésame	<input type="checkbox"/> Inconnu
<input type="checkbox"/> Noix	<input type="checkbox"/> Soya	<input type="text"/> Autre, précisez:
<input type="checkbox"/> Lait	<input type="checkbox"/> Fruits de mer	
<input type="checkbox"/> Moutarde	<input type="checkbox"/> Poisson	
<input type="checkbox"/> Œufs	<input type="checkbox"/> Piqûre d'insecte	

Historique de l'allergie :

Année du diagnostic : Année de la dernière réaction :
Test d'allergie : Oui Non Année du test d'allergie :
Votre enfant a-t-il déjà fait une réaction anaphylactique? Oui Non
Avez-vous déjà eu à administrer l'auto-injecteur à votre enfant? Oui Non
Votre enfant est-il asthmatique? Oui Non
Votre enfant fait-il de l'eczéma? Oui Non

CONSENTEMENT

J'accepte que la photo, le nom de mon enfant et les informations sur son allergie (types d'allergènes, médication, lieu d'entreposage de l'auto-injecteur et contacts en cas d'urgence) soient affichés dans certains locaux à l'école pour permettre l'identification de son allergie sévère et améliorer sa sécurité : Oui Non

J'accepte que l'infirmière de l'école rencontre mon enfant pour discuter des allergies et aborder...

- Les allergènes concernés
- Les signes et symptômes d'une réaction anaphylactique
- Une simulation de l'auto-administration de l'épinéphrine
- Les moyens pour éviter d'être en contact avec des allergènes à l'école
- Les endroits où trouver les auto-injecteurs à l'école

Oui Non

Questions / commentaires :

Signature de l'infirmière* :

Date:

*ou autre personne désignée par l'école

Signature du parent
(ou tuteur):

Date:

SVP, veuillez retourner ce formulaire complété à l'école.

Annexe F :

Feuille d'identification de l'élève allergique

L'annexe F est la feuille d'identification des élèves.
Cette feuille doit être diffusée auprès du personnel scolaire et clairement affichée dans la classe de l'élève allergique.

Cet outil interactif permet de personnaliser les données relatives à chaque élève. Il est nécessaire d'avoir une version à jour du lecteur de PDF, Adobe Reader DC (gratuit) pour accéder aux fonctions permettant le choix de la photo de l'élève et de ses allergènes, à partir d'un dossier sur le poste de travail.

Télécharger Adobe Reader DC gratuitement :
<https://get.adobe.com/fr/reader/>

Télécharger des images d'allergènes prioritaires :
<https://santemontreal.qc.ca/professionnels/drsp/sujets-de-a-a-z/saine-alimentation/outils/>

Inspiré d'un outil développé par le CCSMTL



ATTENTION, ATTENTION

ALLERGIE

Dans cette classe,

PHOTO
DE
L'ÉLÈVE

est allergique à :

Son auto-injecteur
se trouve :

Annexe G :

Modèle de liste d'élèves allergiques

L'annexe G est une liste de tous les élèves allergiques. Il est recommandé de la diffuser auprès du personnel scolaire et de l'afficher dans des endroits stratégiques (ex. : salle du personnel, local du SDG, etc.).

Cet outil interactif permet de personnaliser les données relatives à chaque élève. Il est nécessaire d'avoir une version à jour du lecteur de PDF, Adobe Reader DC (gratuit) pour accéder aux fonctions permettant le choix de la photo de l'élève à partir d'un dossier sur le poste de travail.

Télécharger Adobe Reader DC gratuitement :
<https://get.adobe.com/fr/reader/>

Inspiré des outils développés par le CIUSSS du Centre-Sud, du Nord et de l'Ouest de l'île de Montréal ainsi que du CIUSSS de la Capitale-Nationale et du CISSS de Chaudière-Appalaches.

Liste d'élèves allergiques



Nom de l'élève :

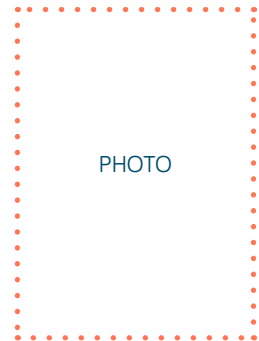
Groupe/classe/année :

ALLERGIE(S) :

Auto-injecteur (dose) :

Emplacement :

Date d'expiration :



Nom de l'élève :

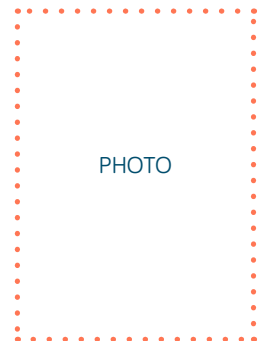
Groupe/classe/année :

ALLERGIE(S) :

Auto-injecteur (dose) :

Emplacement :

Date d'expiration :



Nom de l'élève :

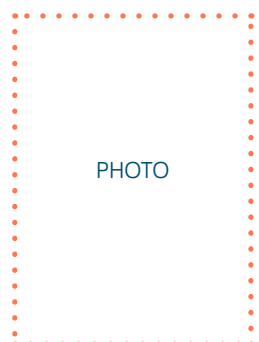
Groupe/classe/année :

ALLERGIE(S) :

Auto-injecteur (dose) :

Emplacement :

Date d'expiration :



Nom de l'élève :

Groupe/classe/année :

ALLERGIE(S) :

Auto-injecteur (dose) :

Emplacement :

Date d'expiration :

Annexe H :

Outil de sensibilisation destiné aux élèves

L'annexe H peut être utilisé par les enseignantes pour sensibiliser les élèves sur les allergies alimentaires et la prévention de celles-ci.

Cet outil pourrait être enseigné, puis affiché dans la classe et dans les locaux du SDG.



Il y a dans la classe au moins un ami qui a une allergie alimentaire et qui ne peut pas manger le ou les aliments suivants :

Une allergie alimentaire est une **RÉACTION TRÈS FORTE** du corps lorsqu'il est en contact avec cet ou ces aliment(s). Cette réaction est **TRÈS SÉRIEUSE**. Cet ami peut être en danger, même s'il est en contact avec une très petite quantité de cet ou ces aliment(s). Si cela lui arrive, il doit recevoir très rapidement un médicament et être conduit tout de suite à l'hôpital. **AUCUNE MOQUERIE NE SERA TOLÉRÉE ENVERS CET AMI.**

LES CONSEILS À SUIVRE POUR TOUS LES ÉLÈVES



NE PAS PARTAGER de nourriture, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau ou d'ustensiles.



Se laver les mains **AVANT** et **APRÈS** les repas et les collations.



NE PAS MANGER dans le transport scolaire.

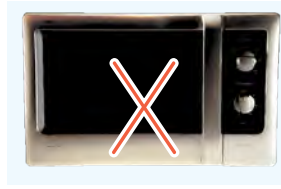


NE PAS TOUCHER à la surface de table et au napperon des autres pendant les repas et collations.

LES CONSEILS À SUIVRE POUR LES ÉLÈVES ALLERGIQUES



CONSOMMER UNIQUEMENT des aliments provenant de la maison (sauf lorsque c'est permis par mes parents).



NE PAS UTILISER les fours à micro-ondes.



M'asseoir toujours au **MÊME ENDROIT** lors des repas et des collations et à **MON PUPITRE** lorsque je mange dans ma classe.



Utiliser mon **NAPPERON** de la maison pour manger (ou une serviette en papier) lors des repas et collations.



NETTOYER MA SURFACE DE TABLE **AVANT** les repas et les collations avec une lingette humide fournie par mes parents.



AVERTIR UN ADULTE si je ressens des symptômes d'allergie si je touche ou mange un aliment auquel je suis allergique.

Annexe I :

Quiz de sensibilisation destiné aux élèves

L'annexe I peut être utilisé par les enseignantes pour sensibiliser les élèves sur les allergies alimentaires et la prévention de celles-ci.

Outils développés par Allergies Québec.





L'ABC des allergies alimentaires

(matériel à lire au groupe avant les devinettes)

Qu'est-ce qu'une allergie alimentaire ?

C'est une réaction du corps qui se défend contre l'aliment que la personne vient de manger. Il envoie donc de petits soldats pour attaquer l'aliment parce qu'il pense être en danger —————> mais il se trompe !

Quels sont les symptômes d'une réaction allergique ?

Les personnes allergiques peuvent avoir différentes réactions, comme de petits boutons, des vomissements ou même de la difficulté à respirer —————> c'est une réaction du corps qui tente de se défendre !

Que faire si une personne fait une réaction allergique ?

Prévenir un adulte très rapidement.

En cas de réaction allergique grave, il existe un seul traitement : un médicament qui s'appelle l'adrénaline. Un adulte pourra donner ce médicament à l'enfant en réaction, en utilisant son auto-injecteur.

Il est souhaitable que les amis allergiques portent leur auto-injecteur à la taille, car lorsqu'il y a une réaction allergique, chaque minute compte et il faut intervenir rapidement.

Est-ce qu'on peut être allergique à n'importe quoi ?

Presque tous les aliments peuvent causer des réactions allergiques. Mais il existe 9 aliments qui sont responsables de la plupart des réactions, il s'agit des arachides, des noix, du lait, des œufs, du blé, du soya, de la moutarde, du sésame et du groupe des poissons, mollusques et fruits de mer.

N'oublie pas les règles de base, pour ne pas mettre tes amis allergiques en danger :

- On ne partage jamais ses collations ni son diner.
- On ne partage pas son breuvage, sa bouteille, sa vaisselle et ses ustensiles.
- On se lave les mains avant et après les collations et le diner avec de l'eau chaude et du savon ou des lingettes désinfectantes pour les mains.



L'ABC des allergies alimentaires

destiné aux élèves du 1e cycle du primaire

VRAI OU FAUX?

1. Presque tous les aliments peuvent causer des réactions allergiques.
2. Pour prévenir les réactions allergiques, je ne partage jamais ma collation avec mes amis.
3. Pour protéger mes amis qui ont des allergies alimentaires, je me lave les mains avant et après la collation et le dîner.
4. Pour bien nettoyer mes mains, j'utilise juste quelques gouttes d'eau.
5. Si mon ami allergique a vraiment soif, je peux lui prêter ma gourde d'eau.
6. Une allergie est une réaction très sérieuse, si je vois un ami qui fait une réaction allergique, je dois aviser un adulte rapidement.



L'ABC des allergies alimentaires

destiné aux élèves du 1e cycle du primaire, **corrigé**

VRAI OU FAUX?

1. Il est possible d'être allergique à presque tous les aliments.

VRAI

2. Pour prévenir les réactions allergiques, je ne partage jamais ma collation avec mes amis.

VRAI

3. Pour protéger mes amis qui ont des allergies alimentaires, je me lave les mains avant et après la collation et le dîner.

VRAI

4. Pour bien nettoyer mes mains, j'utilise juste quelques gouttes d'eau.

FAUX

Pour éliminer toutes les petites particules qui pourraient contenir des allergènes, je dois utiliser de l'eau et du savon ou des lingettes désinfectantes pour les mains.

5. Si mon ami allergique a vraiment soif, je peux lui prêter ma gourde d'eau.

FAUX

Puisque j'ai déjà bu dans ma gourde, ma bouche peut y avoir laissé des traces d'allergènes et mon ami allergique pourrait y réagir. Je ne partage pas mon repas, mes ustensiles, ni ma gourde d'eau. Si mon ami a soif, il doit utiliser sa gourde ou une fontaine.

6. Une allergie est une réaction très sérieuse, si je vois un ami qui fait une réaction allergique, je dois aviser un adulte rapidement.

VRAI



L'ABC des allergies alimentaires

destiné aux élèves du 2e cycle du primaire

Réponds aux devinettes

1. Pour protéger nos amis allergiques à certains aliments, on se lave les mains :

- a) Avec de l'eau chaude et du savon ou en utilisant des lingettes désinfectantes
- b) Avec de l'eau chaude et du savon ou en utilisant du gel antibactérien

2. Pour prévenir les réactions allergiques, on se lave les mains _____ le diner et les collations.

- a) Avant et après
- b) Après
- c) Avant

3. Encercler les bonnes réponses ! Je peux être allergique :

- a) Aux kiwis
- b) Aux noix
- c) Aux œufs
- d) À la pluie

4. Pour éviter de mettre un ami allergique en danger, on ne partage pas :

- a) Ses ustensiles
- b) Son crayon à la mine
- c) Sa gomme à effacer

5. Si un ami a soudainement des plaques rouges sur la peau ou a de la difficulté à respirer :

- a) Je ne dis rien pour ne pas le faire sentir mal.
- b) J'en parle immédiatement à un adulte.



L'ABC des allergies alimentaires

destiné aux élèves du 2e cycle du primaire, corrigé

Réponds aux devinettes

1. Pour protéger nos amis allergiques à certains aliments, on se lave les mains :
 - a) Avec de l'eau chaude et du savon ou en utilisant lingettes désinfectantes pour les mains

2. Pour prévenir les réactions allergiques, on se lave les mains _____ le diner et les collations.
 - a) Avant et après

3. Encerle les bonnes réponses. Je peux être allergique :
 - a) Aux kiwis
 - b) Aux noix
 - c) Aux œufs

4. Pour éviter de mettre un ami allergique en danger, on ne partage pas :
 - a) Ses ustensiles

5. Si un ami a soudainement des plaques rouges sur la peau ou a de la difficulté à respirer :
 - b) J'en parle immédiatement à un adulte.

Annexe J :

Astuces pour le nettoyage des surfaces en situation d'allergies alimentaires

L'annexe J suggère des astuces pour faciliter nettoyage des surfaces. Cet outil pourrait être affiché dans la classe et dans les locaux du SDG.





Astuces pour le nettoyage des tables avant et après les repas et les collations

Le nettoyage des tables est non seulement une mesure de prévention de l'anaphylaxie, mais aussi une mesure pour prévenir la transmission des infections. Il doit être effectué par un adulte à l'aide d'un produit nettoyant autorisé par la commission scolaire. Lorsqu'il n'est pas disponible (ex. : lors des sorties), il est également possible comme alternative d'avoir recours à des lingettes humides désinfectantes conçues pour nettoyer les surfaces.

	AVANT	APRÈS
Élèves allergiques	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes
Tous les élèves de l'école	Prévenir les infections	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes pour ne pas exposer les élèves allergiques

PRÉCAUTIONS SUPPLÉMENTAIRES POUR LES ÉLÈVES ALLERGIQUES



M'asseoir toujours au **MÊME ENDROIT** lors des repas et des collations et à **MON PUPITRE** lorsque je mange dans ma classe.



Utiliser mon **NAPPERON** de la maison pour manger (ou une serviette en papier) lors des repas et collations.



NETTOYER MA SURFACE DE TABLE AVANT les repas et les collations avec une lingette humide fournie par mes parents.

CONSIGNES QUANT À L'UTILISATION DU NAPPERON (OU UNE SERVIETTE EN PAPIER À USAGE UNIQUE)

Personnel scolaire	Les parents d'enfants allergiques	Les élèves allergiques
Recommander à l'élève allergique d'utiliser son napperon. Sensibiliser les autres élèves à ne pas toucher à son napperon.	Chaque jour : Ajouter dans le sac à lunch : un napperon* ou plusieurs serviettes en papier Choisir un napperon facile à nettoyer, imperméable, ne retenant pas l'huile, à séchage rapide et enroulable pour faciliter le transport dans le sac à lunch. *Laver le napperon avec de l'eau et du savon.	Chaque jour : Déposer son napperon (ou une serviette en papier*). Sortir le contenu du sac à lunch. Remettre le napperon dans son sac à lunch pour le faire nettoyer. *Utiliser une nouvelle serviette en papier à chaque repas/collation.

Annexe K :

Astuces pour le lavage des mains en situation d'allergies alimentaires

L'annexe K suggère des activités pour sensibiliser les élèves à l'importance du lavage des mains. Il propose également des astuces pour faciliter le lavage des mains. Cet outil pourrait être affiché dans la classe et dans les locaux du SDG.



Le lavage des mains avant et après les repas et les collations

Le lavage des mains est non seulement une mesure de prévention de l'anaphylaxie, mais aussi une mesure pour prévenir la transmission des infections.

	AVANT	APRÈS
Élèves allergiques	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes
Tous les élèves de l'école	Prévenir les infections	Prévenir les infections Enlever les traces d'allergènes pour ne pas exposer les élèves allergiques

LES STRATÉGIES

INSTAURER UNE ROUTINE EN INTÉGRANT LES ÉTAPES REQUISES POUR UN LAVAGE DES MAINS EFFICACE

Il y a plus de chances que le lavage des mains soit adopté s'il fait partie d'une routine. Il est important d'être persévérant et constant, car les élèves sont pressés d'aller manger et aimeraient mieux passer outre cette étape. Voici les différentes étapes à intégrer dans la routine des élèves pour un lavage des mains efficace :

1. Se mouiller les mains et les poignets.
2. Mettre du savon et frotter (15 à 30 secondes).
3. Rincer abondamment à l'eau.
4. Sécher les mains avec des serviettes de papier ou une serviette personnalisée.
5. Fermer le robinet avec des serviettes de papier ou une serviette personnalisée.

Vous pouvez imprimer des images à l'adresse suivante et les afficher près des lavabos :

https://www.mfa.gouv.qc.ca/fr/publication/Documents/MFA-Affiche_Mains.pdf

SENSIBILISER TOUS LES ÉLÈVES À PARTIR D'EXPÉRIENCES AMUSANTES

Il est parfois difficile de convaincre les élèves de l'importance du lavage des mains.
Voici une expérience pour les sensibiliser :

1. Placer 2 c. à soupe (30 ml) d'huile de canola dans un petit bol.
2. Plonger une cuillère dans l'huile et répartir de l'huile dans les mains de trois élèves.
3. Saupoudrer 1 c. à thé (5 ml) de cannelle en poudre dans les mains de chaque élève.
Expliquer aux élèves que la cannelle représente les saletés que l'on ne voit pas toujours à l'œil nu.
4. Diviser le groupe en deux.
5. Inviter les élèves à se laver les mains uniquement avec de l'eau OU de l'eau avec du savon.
6. Comparer les deux méthodes et conclure qu'il est plus efficace de se laver les mains avec de l'eau et du savon.

PLANIFIER LE LAVAGE DES MAINS EN COLLABORATION

Il est possible de planifier des moments spécifiques dédiés à cette pratique AVANT et APRÈS les repas et collations et de l'intégrer dans l'horaire en lui réservant du temps alloué. Cette planification doit être adaptée selon le contexte (temps disponible pour le repas, rotation de groupes d'élèves, proximité et disponibilité de lavabo par rapport aux aires de repas, etc.) et élaborée en concertation entre les enseignantes, le personnel en service de garde ainsi que les surveillantes du dîner.



Par exemple, la responsabilité du lavage des mains pourrait être assumée par l'enseignante avant le repas et par l'éducatrice du service de garde ou la surveillante des dîneurs après le repas.

SE LAVER LES MAINS SANS EAU, UNE ALTERNATIVE ACCEPTABLE

Une lingette humide désinfectante conçue pour les mains est une solution de rechange qui est acceptable.



Les désinfectants à main à base d'alcool (sous forme de gel, de liquide ou de mousse), bien qu'ils peuvent être utilisés pour réduire la transmission d'infections, n'ont pas été démontrés efficaces pour l'élimination des allergènes alimentaires.



LAVAGE DES MAINS

Des exemples de bons coups selon le contexte du milieu scolaire

CONTEXTE	💡 BONS COUPS 💡
<p>La plage horaire du dîner (une seule période avec beaucoup d'élèves VS deux périodes écourtées pour une rotation des groupes)</p>	<p>Après le repas, accompagner les élèves à la toilette et les inciter à se laver les mains juste avant d'aller s'habiller pour se rendre dans la cour d'école.</p>
	<p>Lorsque le nombre de groupes est élevé pour la période du dîner, établir un horaire pour que chaque groupe puisse aller à la salle de bain en rotation.</p>
	<p>Mettre en place deux périodes de dîner pour faciliter le lavage des mains en réduisant le nombre d'élèves dans les toilettes. Toutefois, étant donné qu'il y a un minimum de 75 minutes conventionnées accordées aux enseignantes pour le midi, il est possible d'introduire cette routine à l'horaire même lorsqu'il y a seulement une période de dîner.</p>
<p>La gestion des élèves lors des déplacements VS la distance à parcourir pour accéder aux toilettes</p>	<p>S'assurer que les élèves du préscolaire, qui terminent plus tôt la classe pour aller dîner avant ceux du primaire, peuvent utiliser en premier les lavabos qui sont rapidement accessibles.</p>
	<p>Lorsque les toilettes sont situées à une grande distance des classes, établir un plan détaillé entre l'équipe du service de garde, les enseignantes et la direction pour faciliter les déplacements. Les plus vieux peuvent utiliser les toilettes les plus éloignées et pour les toilettes centrales, différents chemins peuvent être empruntés pour éviter la congestion.</p>
	<p>Identifier une personne pour assurer la surveillance des toilettes et des lavabos, aider à la gestion des groupes d'élèves, accélérer le processus du lavage des mains en distribuant des papiers à mains et laisser couler l'eau pour l'élève suivant.</p>
<p>Le temps limité du personnel scolaire</p>	<p>Mettre en place deux périodes de dîner pour faciliter le lavage des mains en réduisant le nombre d'élèves dans les toilettes. Toutefois, étant donné qu'il y a un minimum de 75 minutes conventionnées accordées aux enseignantes pour le midi, il est possible d'introduire cette routine à l'horaire même lorsqu'il y a seulement une période de dîner.</p>
	<p>Utiliser une partie du temps conventionné, réservé aux déplacements, pour le lavage des mains. Cette banque de temps est souvent utilisée pour le temps d'habillage des élèves qui dînent à la maison, mais puisque la majorité d'entre eux dînent à l'école, une partie pourrait être disponible à d'autres fins.</p>
<p>Le nombre limité de lavabos</p>	<p>Identifier une personne pour assurer la surveillance des toilettes et des lavabos, aider à la gestion des groupes d'élèves, accélérer le processus du lavage des mains en distribuant des papiers à mains et laisser couler l'eau pour l'élève suivant.</p>
	<p>S'assurer que les enseignantes qui bénéficient d'un lavabo dans leur classe (ex : local d'arts plastiques, préscolaire) permettent à leurs élèves de laver leurs mains avant d'aller dîner.</p>

Annexe L :

Synthèse des mesures de prévention pour réduire le risque d'exposition aux allergènes (avant, pendant et après les repas et collations)

L'annexe L résume les mesures de prévention pour réduire le risque d'exposition aux allergènes avant, pendant et après les repas et collations. Cet outil pourrait être affiché dans la classe et dans les locaux du SDG.

Inspiré d'un outil développé par la CSSDM.

MESURES DE PRÉVENTION POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'EXPOSITION AUX ALLERGÈNES

Routine lors des repas et collations



POUR TOUS



Amener les élèves à la salle de bain pour qu'ils se **LAVENT LES MAINS**, AVANT le repas



Demander aux élèves de :
NE PAS PARTAGER de nourriture, de breuvages, de contenants, de gourdes d'eau ou d'ustensiles



NETTOYER LES SURFACES DE TABLE APRÈS les repas à l'aide d'un produit homologué et d'une serviette propre



NE PAS TOUCHER à la surface de table et au napperon des autres



Amener les élèves à la salle de bain pour qu'ils se **LAVENT LES MAINS** mains APRÈS le repas

Avant le repas

Pendant le repas

Après le repas

POUR LES ENFANTS ALLERGIQUES



NETTOYER LEUR SURFACE DE TABLE AVANT les repas avec une lingette humide fournie par mes parents



Utiliser un **NAPPERON** de la maison pour manger (ou une serviette en papier)



Avertir un adulte :
Si je ressens des symptômes d'allergie
Si je touche ou mange un aliment auquel je suis allergique

Annexe M :

Synthèse des mesures de prévention pour réduire le risque d'exposition aux allergènes (relié à l'offre alimentaire)

L'annexe M résume les mesures de prévention pour réduire le risque d'exposition aux allergènes lorsque des aliments sont offerts par l'école ou lorsque des aliments provenant de l'extérieur sont offerts à l'école. Cet outil pourrait être affiché dans la classe et dans les locaux du SDG.

Inspiré d'un outil développé par la CCSDM.





SYTHÈSE DES MESURES DE PRÉVENTION POUR RÉDUIRE LE RISQUE D'EXPOSITION AUX ALLERGÈNES

Aliments apportés de la maison et offerts à l'école



ALIMENTS APPORTÉS DE LA MAISON

Informez les parents de la présence d'un enfant allergique dans la classe de leur enfant plutôt que d'imposer des restrictions alimentaires

Informez les parents des mesures de prévention mises en place



ALIMENTS OFFERTS À L'ÉCOLE COLLATIONS DU SERVICE DE GARDE, REPAS ET LAIT-ÉCOLE

Concevoir des menus pour rendre les collations et les repas accessibles au plus grand nombre d'élèves possibles

Substituer les collations lorsque possible

Rendre accessibles les menus offerts à l'avance aux parents afin qu'ils puissent prendre une décision éclairée quand à l'utilisation de ces services (affichage, site Internet, etc.)



ALIMENTS OFFERTS À L'ÉCOLE VIA DES ACTIVITÉS ÉDUCATIVES, ATELIERS CULINAIRES ET AUTRES

Avoir recours à des célébrations et des privilèges non alimentaires (voir Annexe P)

Adapter les recettes cuisinées lors d'ateliers culinaires (voir Annexe P)

Informez les parents d'enfants allergiques des recettes cuisinées et du risque quant à la participation à certaines activités



ALIMENTS PROVENANT DE L'EXTÉRIEUR DE L'ÉCOLE REPAS COMMUNAUTAIRE ET AUTRES

Recommander aux élèves allergiques de consommer uniquement des aliments de la maison lors de ces activités

Annexe N :

Affiches de sensibilisation aux mesures de prévention

L'annexe N présente plusieurs affiches qui pourraient être affichées dans la classe et dans les locaux du SDG afin de rappeler les mesures de prévention aux élèves et au personnel scolaire.

Outils développés par Allergies Québec.

Psst ! ...

AVANT

ET

APRÈS les collations et le dîner...



Parce qu'une réaction allergique,
c'est loin d'être amusant.

Allergies
Québec



Psst ! ...

AVANT

ET

APRÈS les collations et le dîner...



Parce qu'une réaction allergique,
c'est loin d'être amusant.

Alergies
Québec



Psst ! ...

AVANT

ET

APRÈS les collations et le diner...



Parce qu'une réaction allergique,
c'est loin d'être amusant.

Allergies
Québec



Psst ! ...

AVANT

ET

APRÈS les collations et le diner...



Parce qu'une réaction allergique,
c'est loin d'être amusant.

Allergies
Québec



OUPS ! ...

Évitons de partager nourriture, vaisselle, ustensiles, bouteilles et breuvages.



Parce qu'une réaction allergique, c'est loin d'être amusant.

Allergies
Québec

Annexe O :

Outil de bilan de la situation

L'annexe O est un outil permettant de faire un bilan de la situation en cas d'anaphylaxie, et d'ainsi faciliter le suivi auprès des parents et des intervenants présents.

Inspiré des outils de la CS Pierre-Neveu et de la National Association of School Nurses (NASN)

Outil de bilan de la situation

IDENTIFICATION

1. Nom de l'école :
2. Âge de l'élève :
3. Sexe de l'élève : Féminin Masculin Autre

RÉACTION ALLERGIQUE

4. Date de la réaction :
5. Heure de début :
6. Lieu de la réaction :
 - Salle de classe
 - Salle de bain Cour extérieure
 - Cafétéria Bibliothèque Autobus
 - Service de garde Gymnase Sortie scolaire
 - Bureau de l'infirmière Corridor Autre, précisez :

7. Allergène(s) en cause (cochez toutes les cases appropriées) :

Arachides Sésame Inconnu
Noix Soya Œufs Fruits de mer
Lait Poisson
Moutarde Piqûre d'insecte
Autre, précisez :

8. Contact allergique ayant déclenché la réaction :

Manger la substance Toucher la substance
Être piqué par un insecte Inhaler la substance
Inconnu Autre, précisez :

9. Symptômes de la réaction (cochez toutes les cases appropriées) :

- Respiration bruyante Étourdissement Rougeur de la peau
Voix rauque Somnolence Démangeaison
Difficulté à avaler Perte de conscience Plaques (urticaire)
Sensation d'étouffement Enflure bouche/langue Congestion nasale
Toux persistante Enflure générale visage Éternuement
Peau bleutée Diarrhée Larmolement des yeux
Pâleur Crampes abdominales Rougeur des yeux
Faiblesse généralisée Nausée/vomissement Inconnu
- Autre :

INTERVENTION

10. Y a-t-il eu administration d'épinéphrine?

- Oui, 1 dose Oui, 2 doses ou plus Non

11. Y avait-il au moins un intervenant sur place qui avait reçu une formation sur l'administration d'épinéphrine? Oui Non

12. Année de la formation (s'il y a lieu) :

13. Année de la mise à jour (s'il y a lieu) :

Questions 14 à 22 : Veuillez répondre seulement s'il y a eu administration d'épinéphrine.

14. Heure de la 1ère injection :

15. Lieu de la 1ère injection :

- Salle de classe Salle de bain Cour extérieure
Cafétéria Bibliothèque Autobus
Service de garde Gymnase Sortie scolaire
Bureau de l'infirmière Corridor Autre, précisez :

16. Heure et lieu des doses suivantes (s'il y a lieu) :

Heure de la 2e injection : Lieu de la 2e injection:

Heure de la 3e injection : Lieu de la 3e injection:

Heure de la 4e injection : Lieu de la 4e injection:

17. Qui a administré l'épinéphrine?

Élève lui-même Autre élève Paramédics (ambulanciers)

Enseignant(e) Responsable service de garde Infirmière

Autre personne/intervenant scolaire, précisez son rôle :

18. Cette personne avait-elle reçu une formation sur l'administration d'épinéphrine? Oui Non

19. Année de la formation (s'il y a lieu) :

20. Année de la mise à jour (s'il y a lieu) :

21. À qui appartenait l'auto-injecteur utilisé ?

À l'élève lui-même À l'école À un autre élève

Aux paramédicaux

Autre, précisez :

22. Où a-t-on trouvé l'auto-injecteur utilisé?

Sur l'élève lui-même (à sa taille)

Sur le même étage que l'élève

Dans la même pièce que l'élève

Autre :

23. Est-ce qu'une autre médication a été administrée à l'élève?

Oui, précisez :

Non

24. Appel au 911 : Oui Non

25. Heure de l'appel :

Appel aux parents : Oui Non

26. Heure de l'appel :

27. Transport à l'hôpital : Oui Non

28. Heure du transport :

29. Si oui, par quel moyen a-t-on transporté l'élève à l'hôpital?

En ambulance, seul

En ambulance, accompagné

Via les parents

Autre :

30. Situation de l'élève après la réaction :

Visite à l'urgence

Hospitalisation

Décès

Autre :

ANTÉCÉDENTS DE L'ÉLÈVE & PRÉPARATION DU MILIEU

31. Est-ce que l'élève était déjà connu allergique?

Par la famille/lui-même? Oui Non Par l'école? Oui Non

32. Si oui, allergique à (cochez toutes les cases appropriées) :

Arachides Sésame Noix Soya

Œufs Fruits de mer Lait Poisson

Moutarde Inconnu Autre :

33. Est-ce que l'élève avait déjà fait une réaction anaphylactique avant? Oui Non

34. Est-ce que l'élève avait déjà reçu l'épinéphrine avant? Oui Non

35. Est-ce que l'élève souffre d'asthme? Oui Non

36. Est-ce que la feuille d'identification de l'élève allergique a été utilisée?

Oui & visible dans sa classe Oui, mais non-affichée Non

37. Est-ce que l'élève avait un auto-injecteur INDIVIDUEL à l'école? Oui Non

Date d'expiration :

Emplacement :

38. Y avait-il au moins un auto-injecteur COMMUN disponible à l'école? Oui Non

1. Date d'expiration :

Emplacement :

2. Date d'expiration :

Emplacement :

3. Date d'expiration :

Emplacement :

4. Date d'expiration :

Emplacement :

39. Y a-t-il une personne responsable du suivi des allergies dans l'école?

Oui, une infirmière Oui, un autre responsable Non

SUIVI & RECOMMANDATIONS

40. Est-ce qu'une rencontre de débriefing a eu lieu ou aura lieu? Oui Non

41. Commentaires / recommandations :

Rapport rempli par...

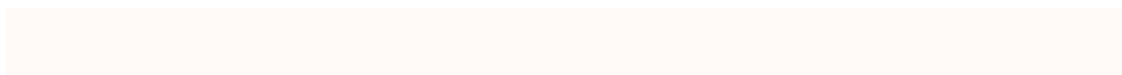
Nom :

Rôle professionnel :

Signature :

Date :

SVP, veuillez envoyer à l'adresse suivante :



Annexe P :

Liste de ressources additionnelles en lien avec les allergies alimentaires

L'annexe P est une liste de ressources additionnelles pour les enseignantes et techniciennes du SDG reliée aux allergies alimentaires.

Planifier et animer des ateliers culinaires (inclut une fiche informative sur les allergies alimentaires) :

- <http://cybersavoir.csdm.qc.ca/nutrition/2018/06/26/ateliers-culinaires/>

Trucs pour remplacer les allergènes dans les recettes :

- <https://allergies-alimentaires.org/remplacer-les-aliments-allergenes-dans-vos-recettes/>

Recettes sans allergènes :

- <https://allergies-alimentaires.org/recettes/>
- <https://allergiesalimentairescanada.ca/ressources/recettes-sans-allergenes/>

Récompenses et célébrations non alimentaires :

- https://cqpp.qc.ca/app/uploads/2019/02/Outils_CE_Re%C2%A6%C3%BCcompense_v7.pdf
- https://cqpp.qc.ca/app/uploads/2018/08/Outils_CE_Evenements_cor29-04.pdf
- <http://cybersavoir.csdm.qc.ca/nutrition/2016/06/07/la-nourriture-une-recompense/>
- <http://www.nospetitsmangeurs.org/recompenser-les-enfants-sans-les-aliments/>
- https://www.santepubliqueottawa.ca/fr/public-health-topics/resources/Documents/non_food_rewards_fr.pdf

Recette de pâte à modeler sans gluten :

- <https://www.educatout.com/activites/crea-recettes/pate-a-modeler-au-mais.htm>

Activité de création de napperons :

- <http://www.yoopa.ca/activites-et-loisirs/jeux-et-sorties/napperons-croquer>

Astuces pour l'utilisation d'un thermos :

- <http://www.gardescolaire.org/outils/fiche-sur-les-contenants-isothermes-thermos/>