



# BONNES PRATIQUES | POUR LA GESTION DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

## Avant le repas

### Se laver les mains

Assurez-vous que vos élèves se lavent les mains **AVANT** le repas



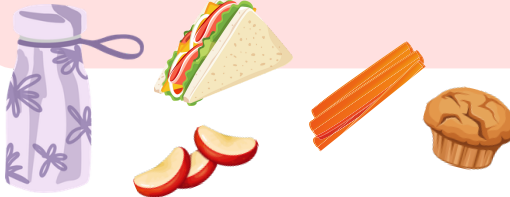
### Pour les élèves souffrant d'allergies:

- Nettoyez l'aire de repas **AVANT** le repas
- Asseyez-vous à votre **ENDROIT DÉSIGNÉ** à tous les repas
- Utilisez un **NAPPERON** de la maison à l'heure du repas
- **ÉVITEZ** l'utilisation des microondes
  - Utilisez un thermos à la place
- Mangez seulement les **aliments provenant de la maison** (ou tout autre aliment jugé sécuritaire par vos parents)

## Pendant le repas

### Ne pas partager

Le partage de nourriture est **interdit**. De plus, évitez de partager des ustensiles, des contenants ou des bouteilles.



### Bureaux et napperons

Aviser vos élèves de **NE PAS TOUCHER** aux **bureaux** et aux **napperons** des élèves souffrant d'allergies lors de l'heure du repas.

### Aviser vos élèves souffrant d'allergies d'informer un adulte s'ils:

- **Touchent** ou **consomment** un aliment auquel ils sont allergiques.
- Ressentent des **symptômes d'allergie**

## Après le repas

### Se laver les mains

Assurez-vous que vos élèves se lavent les mains **APRÈS** le repas



### Nettoyer

Nettoyez l'aire de repas **APRÈS** le repas

