

# Sommaire des recommandations du *Guide de bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire primaire à Montréal*

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 *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 le *Guide de bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire primaire à Montréal*. Les rôles et responsabilités des différents intervenants y sont également définis. Des outils pratiques sont aussi disponibles dans les annexes pour faciliter l'implantation du guide, dont plusieurs formulaires interactifs.

[Télécharger le Guide de bonnes pratiques pour la gestion des allergies alimentaires en milieu scolaire primaire à Montréal](#)