



Politique de gestion des allergies alimentaires

Avec le désir d'accueillir sans discrimination une variété de groupes et de personnes, **D'Jouv innove en se dotant d'une politique de gestion des allergies alimentaires.**



D'Jouv est un établissement sans noix et sans arachides.

D'Jouv se fait plaisir d'accueillir les personnes ayant une allergie alimentaire. Dans la mesure du possible, nous privilégions que tous les participants d'un même groupe puissent partager le même repas, dans un environnement sain et ce, en toute sécurité. Pour y parvenir, le cuisinier considère les allergies alimentaires (dont il a été informé) afin d'élaborer son menu. Nous avons un menu qui s'adapte facilement aux personnes ayant des allergies aux œufs, au soja, au poisson, fruit de mer, sésame, lait, blé et fruits exotiques. D'autres types d'allergies pourront être considérés.

Selon l'ampleur de l'allergie et le nombre de personnes allergiques, le chef pourra décider de préparer un menu distinctif pour la personne allergique. Dans un tel cas, le chef s'engage à offrir une nourriture de même qualité, mais possiblement moins variée. Dans le cas d'une allergie grave auquel le chef ne peut satisfaire, D'Jouv s'engage à informer le participant avant son arrivée. Dans un tel cas, nous déduirons les frais de repas au forfait. Le participant devra apporter ses repas dans une glacière et laisser celle-ci dans sa chambre. D'Jouv mettra à la disposition du participant, four à micro-ondes, vaisselle et coutellerie ainsi qu'un espace sécuritaire pour se restaurer.

Processus de communication

1. Le responsable du groupe (professeur ou accompagnateur) informe le coordonnateur D'Jouv des allergies alimentaires des participants de son groupe.
2. Le coordonnateur informe le chef exécutif et l'inscrit au plan des opérations.
3. Arrivée en salle à manger, la personne allergique se présente au cuisinier.
4. Avant chaque repas, la personne allergique consulte le chef pour connaître ses possibilités et restrictions.
5. Si nécessaire, le personnel de cuisine préparera à l'avance l'assiette afin d'éviter la contamination croisée.

Outils

- Le personnel de cuisine a été formé en lien avec la gestion des allergies alimentaires.
- Le chef cuisinier détient un cartable des ingrédients des différentes composantes de son menu, pour consultation.
- À l'accueil de D'Jouv, se trouve un dispositif d'auto-injection d'adrénaline (« ÉpiPen »).
- Tous les enfants et adultes détenant un « ÉpiPen » devraient la conserver en tout temps avec eux.
- Tout le personnel animateur et aubergiste a été formé pour l'utilisation de « l'ÉpiPen ».

Parents d'enfants allergiques

Un parent d'enfant allergique ayant des questions sur la gestion des allergies alimentaires peut contacter le coordonnateur D'Jouv. Celui-ci sera en mesure de répondre à ses questions. Si nécessaire, il consultera le chef cuisinier.