

CRITÈRES D'ADMISSION DES PERSONNES À RESTRICTION ALIMENTAIRE (ALLERGIE, INTOLÉRANCE OU RÉGIME PARTICULIER)

Les restrictions alimentaires font l'objet d'un classement en 3 catégories :

VERT: Réserve acceptée

Intolérance ou allergie simple

***Voir si la personne peut ingérer en petite quantité sans inconvénients**

Lactose

1 Poisson

1 Fruit de mer

1 légumineuse

Végétarisme

Fruit et légume (dépendamment de la pertinence, arbitrage au besoin)

Régime sans porc

JAUNE : Réserve acceptée sous conditions (arbitrage requis)

Intolérance ou allergie simple avec restriction importante

***Voir si la personne peut ingérer en petite quantité sans inconvénients**

***Impact cru/cuit**

Œufs

Champignons

1 Alliacées (ail, oignon, échalotes, poireaux)

Fruits de mer (arbitrage)

Poissons (arbitrage)

1 Noix

Gluten (flexible)

ROUGE : Réserve refusée (sauf si l'empêchement peut être interrompu ou atténué durant le séjour- restriction volontaire)

Intolérances/ allergies multiples

***Validation avec un responsable en cas de doute**

Végan

Gluten ET lactose

Régime particulier (Keto, Halal, Casher, Paléo)

Végétarisme ET champignons

Poissons (plusieurs au degré élevé)

Œufs ET champignons

Noix et/ou graines

Alliacés (groupe)

* Dans certains cas, nous pourrions accepter la réservation sous conditions que **plusieurs changements sont inconciliables**. Il y a donc une possibilité d'être pénalisé sur certains services. (ex: soupe, mise en bouche- Les clients seront servis un menu simplifié ou le même choix deux soirs consécutifs)

1. OBJECTIFS:

1.1 ASSURER LA SÉCURITÉ DES CLIENTS EN CONTEXTE D'OPÉRATION EN MILIEU ISOLÉ (ACCÈS LIMITÉ / ÉLOIGNEMENT GÉOGRAPHIQUE / DURÉE DE TRANSFERT VERS SOINS HOSPITALIERS IMPRÉVISIBLE ET AUGMENTÉE SIGNIFICATIVEMENT);

1.2 LIMITER LA CHARGE DE TRAVAIL ET LE DEGRÉ D'ADAPTATION REQUIS PAR LE PERSONNEL DES AUBERGES DE LA SOCIÉTÉ DUVETNOR, AINSI QUE LES RISQUES D'ERREURS MENAÇANT LE CONFORT OU L'INTÉGRITÉ PHYSIQUE DES PERSONNES VISÉES PAR LA PRÉSENTE POLITIQUE;

1.3 OUTILLER LE PERSONNEL RESPONSABLE DES RÉSERVATIONS POUR LA PRISE DE DÉCISION IMPLIQUANT DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES.

2. PRINCIPES ET FONCTIONNEMENT :

2.1 AU SENS DE NOTRE POLITIQUE, UNE RESTRICTION ALIMENTAIRE DÉSIGNE LE REFUS, L'EMPÊCHEMENT OU L'INTERDICTION DE CONSOMMER UN ALIMENT, CE QUI ENTRAÎNE UNE OBLIGATION DE MODIFICATION DU MENU ÉTABLI, DE MÊME QU'UNE ADAPTATION DE LA MANIPULATION ET DES MESURES D'HYGIÈNE PAR LE PERSONNEL RESPONSABLE DE LA PRÉPARATION ET DU SERVICE DES REPAS.

2.2 TOUTE RÉSERVATION DANS UNE UNITÉ D'HÉBERGEMENT OÙ LA NOURRITURE EST PRÉPARÉE ET SERVIE PAR LE PERSONNEL DE DUVETNOR DOIT FAIRE L'OBJET D'UNE VÉRIFICATION EXPLICITE ET RIGOREUSE DES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES AVANT D'ÊTRE APPROUVÉE ET CONFIRMÉE.

2.3 LES RESTRICTIONS ALIMENTAIRES RECOUVRENT LES DOMAINES DES ALLERGIES ALIMENTAIRES (AU SENS MÉDICAL), DES INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES (AU SENS MÉDICAL) AINSI QUE DES RÉGIMES PARTICULIERS EXCLUANT- PAR CONVICTIONS OU PAR GOÛT PERSONNEL-, UN ALIMENT, PLUSIEURS ALIMENTS OU UNE GROUPE ALIMENTAIRE ENTIER.

** Malheureusement, à la suite d'abus, nous avons dû ajuster notre politique d'admission afin de réduire les risques de mésentente au niveau de la gravité des intolérances alimentaires. Nous faisons notre possible afin d'accommoder notre clientèle et espérons que vous comprendrez notre situation. Notre équipe travaille sans arrêt pour vous faire découvrir des saveurs inouïes. Laissez-vous surprendre par une expérience culinaire singulière qui, nous sommes convaincus, vous charmera. **

L'équipe de Duvetnor