



ANEXO PROTOCOLO

ALERGENOS

INDICE

INTRODUCCION	PÁG.2
¿Qué ES LA ALERGIA?	PAG.3
EL NIÑO ALERGICO EN EL AULA	PAG.6
PROTOCOLO DE CRISIS	PAG.7
EL NIÑO ALERGICO EN EL COMEDOR	PAG.7
ANEXO I FICHAS ALERGICOS	PAG.13
ANEXO IA LECHE	PAG.14
ANEXO IB HUEVO	PAG.16
LISTADO DE ALERGICOS	ANEXO
FICHAS TÉCNICAS PROVEEDORES	ANEXO
FICHAS TÉCNICAS DE PLATOS	ANEXO



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

INTRODUCCION

El objetivo del presente protocolo es la normalización de un protocolo de actuación para el tratamiento de las alergias en la empresa RESTAURANTE Y COLECTIVIDADES S.A (SARECO), así como su divulgación a todo el personal de cocina y profesorado del centro.

Cabe mencionar que las alergias afectan en Europa a más del 30% de la población, siendo los niños los más afectados por ellas, especialmente cuando hay antecedentes de atopia o alergia en la familia.

Es la alergia alimentaria, la que ha experimentado un aumento considerable en la población infantil. En el ambiente familiar el niño recibe todos los cuidados y atenciones para minimizar el riesgo de reacciones alérgicas, mejorar la calidad de vida y conseguir su pleno desarrollo físico, emocional y social.

La guardería y el colegio son los primeros lugares fuera de la familia que van a recibir al niño alérgico y supondrá un paso más en su proceso de socialización. Son muchas las horas que pasará aquí y variadas las situaciones comprometidas con las que va a encontrarse.

Por todo ello es necesario transmitir al profesor y personal de cocina toda la información necesaria, para atender correctamente al niño alérgico, puesto que van a ser ellos quienes estén en contacto constante con el niño alérgico durante el horario lectivo y en las actividades extraescolares.

Por tanto es primordial que este personal sepa:

- Prevenir una reacción alérgica
- Detectar los síntomas de una reacción alérgica
- Dar el tratamiento inmediato a una reacción alérgica



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

Para ello, resulta fundamental el contacto fluido entre padres y personal del centro, siendo igualmente partícipes en el proyecto educativo. Todo este intercambio de información será clave para:

- Ser conscientes del verdadero alcance del problema
- Minimizar el riesgo de reacciones alérgicas, especialmente anafilaxia
- Saber cómo actuar en caso de que se produzca una reacción alérgica
- Integrar al niño alérgico en el entorno escolar, promoviendo la adaptación de las actividades escolares y extraescolares cuando se considere.

¿Qué es la alergia?

Alergia es una reacción o respuesta inapropiada del organismo ante una sustancia (alérgeno) que es bien tolerada por el resto de individuos. En la población general, el organismo crea anticuerpos defensivos contra virus, bacterias, etc. En las personas alérgicas, se producen, además, anticuerpos específicos llamados IgE (Inmunoglobulina E) contra sustancias que detecta como extrañas y que llamamos alérgenos.

La exposición al alérgeno en estos niños, sea por contacto cutáneo, inhalación, ingestión, puede provocar una reacción alérgica que puede afectar a los ojos (conjuntivitis con lagrimeo y picor), nariz (rinitis), piel (enrojecimiento, picor, edema), boca (inflamación), bronquios (tos, asma), aparato digestivo (diarrea, vómito) o a todo el organismo (anafilaxia, shock anafiláctico con riesgo de muerte)



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

En la alergia a los alimentos, se produce cuando la persona reacciona exageradamente a la ingestión de un alimento (alérgeno), aunque también puede causar síntomas su contacto o inhalación.

Cabe diferenciar claramente la alergia a los alimentos de otros problemas de reacciones adversas a alimentos de causa intolerante o de otros mecanismos inmunológicos no alérgicos.

Como es el caso de la intolerancia a la **lactosa** (la cual provoca diarrea y meteorismo tras la ingesta de **lactosa**) y la enfermedad celíaca, en la que los pacientes presentan cuadros clínicos digestivos tras la ingesta de **gluten** y en la que hay un mecanismo inmunológico pero no alérgico.

PRINCIPALES ALIMENTOS CAUSANTES DE LAS ALERGIAS

Hay en la actualidad y tras la entrada en vigor del REGLAMENTO 1169/2011, un total de 14 alérgenos, los cuales hay que declararlos obligatoriamente cuando se utilicen como ingrediente en la elaboración de un plato: **leche, huevo, pescado, frutos de cáscara, cacahuete, altramuces, apio, cereales que contengan gluten (trigo, espelta, kamut, centeno, cebada, avena), crustáceos, semillas de sésamo, moluscos, mostaza, soja y sulfitos** ya sea de forma natural, como ingrediente o como componente, aditivo de cualquier producto manufacturado.



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

¿Qué síntomas pueden aparecer en el niño alérgico?

Los síntomas de la alergia a los alimentos suelen aparecer antes de una hora de contacto con el alimento. Raramente se producen reacciones tardías.

Las manifestaciones clínicas pueden ser muy variables, desde un leve picor en la boca, que desaparece espontáneamente (síndrome oral), a cuadros graves que precisan atención hospitalaria:

Síntomas cutáneos: los más frecuentes y afortunadamente los menos graves, aunque pueden ser los más llamativos. Puede aparecer urticaria, enrojecimiento generalizada de la piel, edema (hinchazón de labios y párpados dermatitis cutánea)

Síntomas gastrointestinales: vómitos, diarreas y rechazo del alimento

.

Síntomas respiratorios: los estornudos con mucosidad clara y congestión nasal. Son más graves y afortunadamente más raras las afecciones de vía respiratorias bajas (asma). La situación más peligrosa es cuando el niño comienza con alteraciones de la voz y dificultad para tragar, junto con dificultad a la entrada de aire en la garganta (edema de glotis).

Reacción anafiláctica: Es una afectación multisistémica, con síntomas cutáneos, respiratorios y alteración hemodinámica. Si la afectación respiratoria y hemodinámica es importante puede llegar a provocar un cuadro SHOCK ANAFILACTICO, que precisa atención urgente inmediata y que supone riesgo de muerte.



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

Si no se actúa rápidamente, las reacciones anafilácticas severas pueden ser fatales. La mayoría de las reacciones anafilácticas se producen en pacientes que están diagnosticados con anterioridad y se producen cuando se ingiere un alimento de manera inadvertida (por falta de conocimiento del niño, por no estar claramente identificado en el etiquetado del producto ó por equivocación del personal de cocina).

¿Qué consideraciones hay que tener en el niño alérgico?

Mientras persista la alergia, el único tratamiento probado y eficaz para evitar reacciones, es la estricta eliminación del alimento implicado en la dieta.

Por todo ello debe informarse adecuadamente a las personas encargadas de la elaboración y servicio de las comidas, de tal forma que se permita una sustitución correcta del alérgeno.

EL NIÑO ALERGICO EN EL AULA

Los padres comunican al centro a través de entrevistas personales las alergias o intolerancias que han sido diagnosticadas a sus hijos, siendo informado el profesor que atenderá al niño en todo momento de las consideraciones necesarias:

- Alimentos u objetos implicados
- Tratamiento habitual si tuviera
- Actuación en caso de emergencia
- Teléfonos actualizados de padres y médico
- Otras medidas preventivas: salidas al patio, dulces en celebraciones, etc.



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

En el claustro de profesores se deberá informar al resto del personal docente implicado y a la dirección del centro de la alergia del niño.

PREPARACION ANTE UN EPISODIO DE CRISIS

- Reconocer los síntomas
- Eliminar el objeto o comida sospechoso de causar reacción, por ejemplo limpiar la boca de restos de comida.
- Administrar el tratamiento prescrito por el médico del niño.
- Avisar a los padres
- Si la reacción es severa, acudir a urgencias tras administrar la medicación prevista para estos casos.
- Cuando la reacción ha remitido, valorar qué ocurrió (ignorancia, falta de alternativas, etc) y poner los medios para que la situación no vuelva a repetirse.

EL NIÑO ALERGICO EN EL COMEDOR

En la empresa RESTAURACION Y COLECTIVIDADES S.A (SARECO), ha desarrollado dentro del MANUAL APPCC, una serie de premisas que realiza las elaboraciones de los platos ofrecidos en el menú escolar, se debe de tener en cuenta la diferenciación de zonas de elaboración de los platos. Así como el almacenamiento de los mismos.

Se debe de acentuar la precaución en varios puntos del proceso de elaboración de comidas para evitar contaminaciones cruzadas, tanto por contacto como por posibles vapores generados que puedan contaminar el resto de alimentos por alérgenos.

El primero de ellos es la vigilancia de **materias primas y proveedores**, con el fin de asegurar que no contienen el alérgeno no deseado.



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

La forma de controlarlo sería la siguiente:

-Revisión de la documentación: Cuando va a adquirirse una nueva materia prima, el proveedor debe entregar su ficha técnica correspondiente, donde recoja toda la información relativa a la composición de la misma, asegurándose en todo caso que está ausente de ingredientes que presente el alérgeno o trazas del mismo. Sí la documentación aportada es correcta, se aprueba la compra de dicha materia prima, por las oficinas centrales.

-Control en la recepción: Al igual que se hace con otras materias primas, a las que se controla la temperatura, caducidad, estado general, etc. Se establece el mismo protocolo para las materias primas utilizadas en dietas para niños alérgicos o niños con intolerancia, poniendo especial atención en la revisión del etiquetado, donde nos informe de la ausencia del alérgeno.

-Almacenamiento: Las materias primas destinadas a la elaboración de los platos de los niños alérgicos o con intolerancias, se almacenan claramente identificadas, para ello se sitúan carteles sobre la estantería que ocupan al igual que se realiza con el menaje en cocina. De esta manera se evitan posibles confusiones que daría lugar a la contaminación del producto elaborado, además esta zona de almacenamiento estará separa del resto de alimentos para evitar posibles transferencias o contaminaciones cruzadas con el resto de productos.

Siempre se tendrá en cuenta que estas zonas de almacenaje, serán en zonas superiores al resto de productos para evitar contaminaciones cruzadas por caída.



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

Si existen materias primas en común para la elaboración de los platos para niños alérgicos o con intolerancias y los productos para niños sin alergias o intolerancias, ante la posibilidad de que presenten trazas de alérgenos por el empleo de utensilios contaminados en elaboraciones previas, se emplearán solo materias primas sin empezar a usar, con su envase íntegro.

Si queda una parte sin utilizar pueden existir dos alternativas, o se identifica como producto para uso en dietas de niños con alergia o intolerancia, a través de la colocación de una etiqueta y posterior almacenamiento en la zona destinada para alérgicos o bien se emplearán para los alimentos convencionales.

En relación a la **elaboración** de los platos para dietas de alérgicos y niños con intolerancias. Y teniendo en cuenta que solo se dispone de una cocina, se tendrá especial cuidado para evitar la contaminación cruzada de alérgenos.

En el caso de los platos fríos se elaboraran antes que el resto de productos, para posteriormente pasar al almacenamiento en zona delimitada en las cámaras de refrigeración.

En el caso de los platos calientes y para evitar contaminaciones cruzadas en mesa caliente. Los platos en caliente serán elaborados a primera hora, en zonas libres y despejadas de suciedad o contaminación por producto alérgico y en caso necesario se procederá a realizar una limpieza previa de la zona.



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

Esta limpieza procurará tener especial cuidado en los espacios más inaccesibles y de difícil limpieza, susceptibles de resguardar residuos pulverulentos como harinas, o bien las proteínas adheridas.

Los manipuladores deberán de tener especial cuidado en el lavado de manos para retirar cualquier posible residuo de materias primas con alérgenos

No obstante los platos suelen llevar una elaboración paralela en diferentes recipientes con ausencia del alérgeno implicado.

Cabe mencionar que tanto la responsable de cocina como el resto del personal disponen en el tablón de anuncios de cocina, de toda la información de las dietas para niños alérgicos y con intolerancias.

Hay que tener en cuenta a la hora de realizar la elaboración:

Etiquetado

- ✓ La ley permite que los coadyuvantes tecnológicos se utilicen sin declararse
- ✓ Incompleto: Puede borrarse o romperse
- ✓ No comprensible: Expresado en número E, empleando nombre técnico por ejemplo Crustáceos (“Marisco”) ó Sulfitos (que puede incluir nomenclaturas como SO₂ (dióxido de azufre) o marcado como aditivos E-220, E-221, E-222, E-223, E-224, E-225, E-226, E-227 y E-228) o productos con idioma extranjero.
- ✓ Erróneo: etiqueta difiera de la ficha técnica



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

Contaminación Cruzada

- ❖ Muy importante proceder a la limpieza a través del lavavajillas de todos los útiles de trabajo y en especial los utensilios de limpieza para alérgicos.
- ❖ No obstante al utilizarse solo en estos casos, la probabilidad de contaminación cruzada queda reducida a niveles mínimos, ya que no pueden existir trazas de alérgeno al no utilizarse para su dispensación o elaboración.
- ❖ En el caso del uso de aceites de fritura, cabe mencionar que los alérgicos sufrirán una fritura en sartén donde se evitará el uso de la freidora general, en este caso dicha práctica reduce a cero la probabilidad de contaminación cruzada del resto de productos alérgenos utilizados en la freidora general.
- ❖ Proximidad o contacto de un alimento con otro, en este caso se dispone de una mesa de elaboración en cocina, la cual es exclusiva para la elaboración de menús para alérgicos.

En relación al servicio en comedor, se realiza a través de las coordinadoras, las cuales saben donde están ubicados cada niño con dieta alérgica o intolerancia, situándose en la cabecera de las mesas la cual dispone de una identificación clara en la propia mesa y en el tablón de anuncios para la consulta del personal, donde figuran también los diferentes cambios de dieta que se deben aplicar. Este servicio se realizará primero que el resto de platos basales para evitar posibles contaminaciones cruzadas por alérgenos.



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

MEDIDAS PREVENTIVAS Y CORRECTORAS

- Los padres deben proporcionar un informe médico detallado, a la dirección del centro, advirtiendo claramente cuáles son los síntomas y reacciones que se pueden producir y el tratamiento que se debe aplicar. Deberá aparecer los números de teléfono en caso de crisis, este informe deberá estar visible en el tablón de anuncios del comedor
- Los padres deben autorizar el tratamiento a aplicar, a través del médico.
- En las mesas se sitúan platos de diferente color o cualquier otra información que el médico considere que deba de saber la coordinadora del comedor.
- Los padres en todo momento son informados a través de los menús, del alimento sustitutivo que recibirá su hijo en el comedor.
- La medicación del niño alérgico está controlada por el personal de comedor sabe en todo momento, donde se guarda, tipo de medicación, vía de administración, dosificación y efectos esperables y adversos.
- Se recuerda la necesidad de guardar muestras testigos de los platos para niños con alergias o intolerancias, estos platos deben contener una cantidad mínima de 150 g. se guardarán en refrigeración entre 0-4°C durante un máximo de 5 días en recipientes de un solo uso.
- Los registros generados, deben archivar un tiempo estimado de 3 años, guardándose por curso escolar.
- De forma trimestral la empresa MICROBAL, ASESORIA ALIMENTARIA S.A, realiza control de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos para comprobar que dicho protocolo se está cumpliendo en la actualidad. Además realiza recogida de muestras de alimentos y superficies de trabajo para comprobar la correcta implantación de estas buenas prácticas de manipulación.
- La empresa RESTAURACION Y COLECTIVIDADES S.A (SARECO) cuenta con Responsables que se encargan de forma diaria de velar por el cumplimiento de dicho protocolo.

PG16-07-01

PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

ANEXO I

PLAN DE ACCION Y FICHA NIÑO



(FOTO)

NOMBRE Y APELLIDOS

TELEFONOS DE CONTACTO

Este niño es alérgico a:

Que pueden encontrarse en:

Los alimentos y objetos anteriores y todas las sustancias que los contienen deber ser evitados. **NOMBRE DEL NIÑO** no debe ingerirlos, tocarlos u olerlos.

Tratamiento habitual:

En caso de **REACCIÓN ALERGICA** se deben retirar el objeto o alimento causante de ésta y seguir las siguientes indicaciones.

REACCION LEVE

Manchas rojas alrededor de la boca

Tratamiento:

No dejar solo al niño

REACCION GRAVE

Vómitos, diarrea, dificultad para tragar o respirar, shock anafiláctico.

Tratamiento:

Llamar al servicio de urgencias 112 (indicando reacción alérgica)

Lamar a los padres

En caso de observar un pulso débil, presión arterial baja, desvanecimiento, palidez, labios o piel azulada, el niño debe mantenerse tumbado boca arriba con los pies en alto hasta que llegue a una instalación médica.



PROCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

LISTADO DE ADITIVOS Y DENOMINACIONES PARA IDENTIFICAR LOS ALERGENOS OCULTOS EN EL ETIQUETADO

ANEXO IA

PRODUCTOS, INGREDIENTES Y DENOMINACIONES QUE TIENEN O PUEDEN CONTENER LECHE

Todos los derivados lácteos: yogures, quesos, mantequillas, cuajadas, natillas, helados, margarinas que no sean exclusivamente vegetales.

La mayoría de productos de bollería y pastelería: galletas, bollos, pan de molde, baguettes, algunos caramelos, chocolates con leche y en polvo, turrónes, cremas de cacao, etc

Algunos potitos, papillas y cereales

Algunas bebidas, batidos, zumos y horchatas

Numerosos embutidos: jamón york, salchichas, chorizo, salchichón, etc

Cubitos de caldo, sopas de sobre, fabada, cocidos y otras conservas, caldo y salsas deshidratadas.

Medicamentos que contengan lactosa

Cosméticos: jabón, gel de baño, toallitas de bebé

Suero de leche, cuajo, sólidos lácteos, lactosa

Grasas y proteínas animales (cuando no se especifica el contenido)

Algunos azúcares, especialmente cuando no se especifica la procedencia

Color Caramelo: a veces se obtiene de caramelizar lactosa.

Caseína y caseinatos

Lactoalbúmina

Proteinsuccinilato

Hidrolizado proteico

Conservante E-234 (Nisina)



PROTOCOLO ALERGENOS Rev.1 Dic. 2016
LISTADO DE ADITIVOS Y DENOMINACIONES PARA IDENTIFICAR LOS
ALERGENOS OCULTOS EN EL ETIQUETADO

ANEXO IA

PRODUCTOS, INGREDIENTES Y DENOMINACIONES QUE TIENEN O
PUEDEN CONTENER LECHE

Acidulantes E-325 (Lactato sódico) E-326 (Lactato potásico) E-327 (Lactato cálcico)

E-472 b (esteres lácticos de los mono y diglicéridos de los ácidos grasos)

E-478 (esteres mixtos de ácido láctico y ácido graso alimenticio con glicerol propilenglicol)

Emulgentes E-480 (Esteariol-2- Lactílico – 2 – Lactilato cálcio)

E-575 glocono-delta-lactona

E-585 lactato ferroso

E-966 Lactitol

Recaldent, es un derivado de la caseína utilizado en chicles y pastas dentales

Conservante E-270 (Ácido láctico)



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

LISTADO DE ADITIVOS Y DENOMINACIONES PARA IDENTIFICAR LOS ALERGENOS OCULTOS EN EL ETIQUETADO

ANEXO IB

PRODUCTOS, INGREDIENTES Y DENOMINACIONES QUE TIENEN O PUEDEN CONTENER HUEVO

Huevo, huevo en polvo, sucedáneo de huevo

Mayoría de pastelería y bollería: pasteles, galletas, bollos, magdaenas, bizcochos, brillo de bollería.

Dulces, hojaldres, empanadas, agujas de ternera

Caramelos, turrone, golosinas, flanes, cremas, helados y merengue

Salsas y mayonesa

Pastas al huevo

Algunos potitos

Fiambres, embutidos, salchichas y patés

Preparados a base de rebozados

Algún pan rallado

Vinos clarificados con clara de huevo

Sopas, consomés, gelatinas y purés preparados

Cafés capuchinos y cafés crema

Surimi: compuesto derivado del pescado, que contiene clara de huevo

Albúmina

Globulina

Coagulante

Lecitina (E-322) cuando no se especifique normalmente es de soja

Lisozima (E-1105) se suele utilizar en quesos



PROTOCOLO ALERGENOS

Rev.1 Dic. 2016

LISTADO DE ADITIVOS Y DENOMINACIONES PARA IDENTIFICAR LOS ALERGENOS OCULTOS EN EL ETIQUETADO

ANEXO IB

PRODUCTOS, INGREDIENTES Y DENOMINACIONES QUE TIENEN O PUEDEN CONTENER HUEVO

E-161b: Luteína (colorante amarillo)

Ovoalbúmina

Ovotransferrina o conalbúmina

Ovomucoide

Ovomucina

Ovomacroglobulina

Ovovitulina

Catalosa

Apriteleninas

Livetina

Fosvitina/Liveinas/ alfa-livelina