

**PROTOCOLO DE
ACTUACIÓN PARA
LA ELABORACIÓN Y
SERVICIO DE MENÚS
PARA NECESIDADES
ESPECIALES**

Este documento se corresponde exactamente al anexo III incluido en los pliegos técnicos que se exigieron cumplir a las empresas adjudicatarias del último concurso público lanzado por el Departamento de Educación, Política lingüística y Cultura para cubrir el servicio de comedor de los centros escolares públicos. Por tanto, no es nuestra propuesta sino las exigencias de cumplimiento que solicita la administración.

PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA LA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES (ALERGIAS A ALIMENTOS Y/O LÁTEX E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS) EN COMEDORES ESCOLARES DE GESTIÓN DIRECTA DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA DE GOBIERNO VASCO.

1. INTRODUCCIÓN.....	3
2. OBJETIVOS DEL PROTOCOLO.....	3
3. CRITERIO DE AGRUPACIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES (ALERGIAS A ALIMENTOS Y/O LÁTEX E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS).....	4
4. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA CORRECTA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES..	5
5. GESTIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES EN COMEDORES CON COMIDA TRANSPORTADA.....	5
6. GESTIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES EN COMEDORES CON ELABORACIÓN IN SITU	7
7. MONITORES DE COMEDOR	9
8. PLAN DE ACTUACIÓN PARA LOS CASOS DE INGESTA ACCIDENTAL O REACCIÓN.....	9
9. FICHA DE COMENSAL.....	10
10. BIBLIOGRAFÍA.....	11

1. INTRODUCCIÓN

La prevalencia de alergias e intolerancias alimentarias ha llegado al punto de afectar a la salud e incluso a la vida de muchos niños. Las manifestaciones de la alergia o intolerancia pueden ser leves (enrojecimiento de la piel) o graves (shock anafiláctico), lo que hace imprescindible que tanto la familia, como el entorno en el que se desenvuelve el niño y, en especial, los centros escolares, estén al corriente de lo que significa e implica la alergia o intolerancia y de cómo evitar situaciones de riesgo. Incluso en pequeñas cantidades los alimentos implicados pueden causar reacciones graves, e incluso mortales, a las personas susceptibles (Urticaria generalizada, angioedema, edema de

labios y faringe pudiendo ocasionar asfixia, disnea, cianosis, descenso de la tensión arterial y pérdida de conciencia).

Los alimentos más habituales implicados en las alergias e intolerancias alimentarias en niños son los más consumidos: leche, huevo, pescado, leguminosas, frutos secos, trigo, frutas y hortalizas, ya sea en su forma natural o como ingrediente, componente o aditivo de cualquier producto manufacturado. Estos alimentos se deben evitar de forma estricta en la elaboración y servicio de este tipo de dietas para necesidades nutricionales especiales.

2. OBJETIVOS DEL PROTOCOLO

A través de este Protocolo se quiere informar sobre pautas concretas y sencillas que permitan a los profesionales implicados trabajar de forma fácil y segura y con conocimiento de los riesgos asociados. Debemos estar al corriente de la necesidad de respetar el menú para un niño alérgico o intolerante, ya que ingerir una pequeña cantidad de alimento puede desencadenar una crisis o shock anafiláctico que precise ingreso hospitalario. Siendo muy importante una correcta comunicación entre el Centro escolar y la Cocina central a la hora de notificar la presencia de un niño alérgico o intolerante.

Este Protocolo va dirigido fundamentalmente al profesorado, personal de cocina y cuidadores del comedor de los centros escolares, así como a los padres o tutores de dichos niños. Se pretende dar a conocer las pautas a seguir en la elaboración y servicio tanto de dietas para necesidades nutricionales especiales transportadas desde la cocina central como de dietas para necesidades nutricionales especiales elaboradas in situ en la propia cocina del centro escolar.

3. CRITERIO DE AGRUPACIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES (ALERGIAS A ALIMENTOS Y/O LÁTEX E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS)

Se establece el siguiente Criterio de Agrupación de Dietas para Necesidades nutricionales especiales por parte del Departamento de Educación, Política Lingüística y Cultura a seguir por todas las Cocinas Centrales:

- Grupos Comunes de alergias e intolerancias alimentarias:
 - Grupo Celíaco. Exclusión del gluten.
 - Grupo No leche. Exclusión de la leche, lactosa y proteína de la leche.
 - Grupo No huevo. Exclusión del huevo, proteína del huevo, clara de huevo y albúmina.
 - Grupo No pescados y mariscos total. Exclusión de todas y cada una de las variedades de pescados blancos, pescados azules, crustáceos, moluscos y cefalópodos.
 - Grupo No pescados (total o parcial). Exclusión de todas o alguna de las variedades de pescados blancos y/o azules.
 - Grupo No mariscos (total o parcial). Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: crustáceos, moluscos y/o cefalópodos
 - Grupo No leguminosas (total o parcial). Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: lenteja, garbanzo, alubia, guisante, cacahuete, soja, vainas, habas y altramuz.
- Grupo No legumbre seca (total o parcial). Exclusión de todas o alguna de las siguientes variedades: lenteja, garbanzo y alubia.
- Grupo No frutos secos (total). Exclusión de todas las variedades de frutos secos, incluyendo el cacahuete.
- Grupo No frutas (total o parcial). Exclusión de todas o alguna de las variedades de frutas.
- Grupo No frutas y frutos secos (total o parcial). Exclusión de todas o alguna de las variedades de frutas y/o frutos secos, incluyendo el cacahuete.
- Alergias e intolerancias alimentarias múltiples o a un alimento concreto. No se establecen grupos por la particularidad de cada caso personal, la atención será personalizada.
- Alergia al látex.

4. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA CORRECTA ELABORACIÓN Y SERVICIO DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES

Los niños con alergia a alimentos y/o látex e intolerantes necesitan seguir una dieta de evitación estricta, por ello es necesario que el Centro educativo disponga de la siguiente documentación que debe remitir a la Cocina Central:

- A. Informe Médico oficial del Especialista.
 - Alergólogo
 - Pediatra
 - Médico cabecera
 - Médico especialista de la patología
- B. Ficha de comensal debidamente cumplimentada.
- C. Protocolo de actuación en caso de ingesta por error. Obligatorio, personalizado y expedido por el Médico Especialista.

Dicha documentación debe ser conocida y accesible para todo el personal de cocina y comedor.

La contratista no podrá atender ni suministrar una solicitud de dieta para necesidades nutricionales especiales hasta que disponga de toda la documentación necesaria exigible para su aceptación. No se aceptarán aquellos informes en los que se indique que son informes expedidos a petición expresa de padres y/o tutores.

5. GESTIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES EN COMEDORES CON COMIDA TRANSPORTADA

5.1. ¿Cómo debe llegar la dieta para necesidades nutricionales especiales?

Las dietas para necesidades nutricionales especiales transportadas deben llegar envasadas individualmente y conservadas y transportadas en línea refrigerada, en envases no reutilizables, con cierre íntegro, de material apto para uso alimentario y para su regeneración tanto en microondas como en horno. Los envases deben llegar identificados y etiquetados con el tipo de dieta de forma que

no se pierda la trazabilidad. En la etiqueta podemos encontrar datos como Nombre del Centro, Denominación del plato, Tipo de dieta para necesidades nutricionales especiales, Empresa suministradora, Forma de conservación y Fecha de caducidad, y otros datos que puedan facilitar la identificación.

5.2 ¿Cómo mantener la trazabilidad de la dieta para necesidades nutricionales especiales?

Los días en los que haya alguna diferencia en el menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales respecto al menú de la dieta basal se sombreamán en la programación del menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales.

Las programaciones de las diferentes dietas para necesidades nutricionales especiales se deberán hacer llegar al personal de cocina y a los padres o tutores del alumno para su correcto seguimiento. Dichas programaciones serán trimestrales (incluyendo la programación correspondiente al mes de Septiembre) y se entregarán con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Además de las programaciones impresas, la empresa adjudicataria facilitará dichas programaciones, a través de un canal web, de tal manera que las personas interesadas puedan tener acceso a dicha información.

Se debe comprobar que el menú recibido (primero, segundo y postre) coincida con el descrito en las programaciones del menú de las diferentes dietas para necesidades nutricionales especiales. Una vez comprobado se deberá almacenar el menú en la cámara frigorífica, perfectamente identificado (mediante señales visuales) y separado suficientemente del resto de alimentos hasta el momento del servicio.

El Comedor escolar deberá tener en lugar accesible tanto para el personal del office como para las monitoras del comedor la Ficha del comensal debidamente cumplimentada, el Certificado médico y el Protocolo de actuación específico del niño en caso de ingesta por error (en caso necesario).

5.3 Regeneración y servicio de las dietas para necesidades nutricionales especiales.

La persona responsable del niño alérgico/intolerante debe calentar la dieta para necesidades nutricionales especiales con un medio de recalentamiento adecuado (ej. microondas, horno de convección) que asegure que el alimento alcanza un mínimo de 70°C. La regeneración se debe hacer utilizando el mismo envase en el que llega la dieta, que deberá estar tapado en el momento de la regeneración. Los procesos de manipulación deberán garantizar la inexistencia de cruces o posibles contaminaciones cruzadas.

No se utilizarán guantes de látex ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Por otro lado, existen recomendaciones de la AESAN para limitar el uso de guantes, en especial guantes de látex, por el riesgo de reacciones y sensibilización que conlleva, especialmente entre las personas con alergia.

6. GESTIÓN DE DIETAS PARA NECESIDADES NUTRICIONALES ESPECIALES EN COMEDORES CON ELABORACIÓN IN SITU

6.1 ¿Cómo se debe almacenar la materia prima?

El almacenamiento se debe realizar separado y protegido del resto de alimentos (por ejemplo, cajas de plástico con tapa), suficientemente aislado para evitar contaminaciones cruzadas las materias primas deberán estar correctamente identificadas por escrito (se podrán utilizar pegatinas de diferentes colores para facilitar la identificación).

Estas precauciones se tomarán tanto para materias primas almacenadas a temperatura ambiente, como a temperatura de refrigeración y congelación.

6.2. ¿Qué documentación debe existir en la cocina?

Los días en los que haya alguna diferencia en el menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales respecto al menú de la dieta basal se sombrearán en la programación del menú de la dieta para necesidades nutricionales especiales.

Las programaciones de las diferentes dietas para necesidades nutricionales especiales se deberán hacer llegar al personal de cocina y a los padres o tutores del alumno para su correcto seguimiento. Dichas programaciones serán trimestrales (incluyendo la programación correspondiente al mes de Septiembre) y se entregarán con una semana de antelación al inicio de cada trimestre. Además de las

programaciones impresas, la empresa adjudicataria facilitará dichas programaciones, a través de un canal web, de tal manera que las personas interesadas puedan tener acceso a dicha información.

El comedor escolar deberá tener en lugar accesible tanto para el personal de office como para las monitoras del comedor la Ficha del comensal debidamente cumplimentada, el Certificado médico y el Protocolo de actuación específico del niño en caso de ingesta por error (en caso necesario).

6.3. ¿Cómo se debe elaborar la dieta para necesidades nutricionales especiales?

Deben emplearse útiles de trabajo exclusivos (sartenes, cazos, tablas de corte, cuchillos, etc) para las dietas de necesidades nutricionales especiales, identificados individualmente por tipo de dieta especial, se podrán utilizar diferentes colores para evitar problemas de contaminaciones cruzadas (trazas de alimentos). Se permitirá el empleo de útiles de trabajo no exclusivos siempre que NO se utilicen simultáneamente para diferentes menús y se hayan sometido con anterioridad a una limpieza y desinfección exhaustiva que garantice su seguridad.

La elaboración de las dietas para necesidades nutricionales especiales debe realizarse en diferente espacio o separado en el tiempo (en función de las dimensiones

de la cocina). Incluidas las frituras y asados, donde se utilizarán sartenes individualmente. En caso de realizar las dietas para necesidades nutricionales especiales en el mismo espacio de cocina que el menú basal se recomienda la realización de las dietas para necesidades nutricionales especiales al inicio de la jornada, manteniendo unas exhaustivas normas de higiene con el fin de evitar trazas de alérgenos. En caso de realizar las dietas para necesidades nutricionales especiales al final de la jornada se deberá realizar una limpieza y desinfección intermedia que asegure la eliminación de cualquier traza de alimento de riesgo o alérgeno.

La Cocina Central pondrá a disposición del Centro Escolar de Fichas Técnicas de Plato en soporte papel, legible e imágenes en color. Dichas Fichas Técnicas servirán como referencia para la correcta elaboración de las Dietas para necesidades nutricionales especiales.

Las dietas para necesidades nutricionales especiales deben estar, durante toda su elaboración, identificadas/etiquetadas con el tipo de dieta y/o comensal.

No se utilizarán guantes de látex ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Por otro lado, existen recomendaciones de la AESAN para limitar el uso de guantes, en especial guantes de látex, por el riesgo de reacciones y sensibilización que conlleva, especialmente entre las personas con alergia.

6.4. Almacenamiento y servicio de las dietas para necesidades nutricionales especiales una vez finalizadas.

Las dietas para necesidades nutricionales especiales una vez acabadas se guardarán en recipientes protegidos, identificados correctamente. En la etiqueta debemos incluir datos como Denominación del plato, Tipo de dieta para necesidades nutricionales especiales, y otros datos que puedan facilitar la identificación.

Se debe asegurar que la temperatura de la dieta en el momento del servicio sea de más de 65°C. Los procesos de manipulación deberán garantizar la inexistencia de cruces o posibles contaminaciones cruzadas.

7. MONITORES DE COMEDOR

- Ante la duda NO DAR NUNCA un alimento que no se sepa que es seguro.
- No obligar a ingerir ningún alimento que el niño alérgico o intolerante rechace.
- Sentar siempre al niño en el mismo lugar y al cuidado del mismo monitor. En caso de sustitución del monitor, la responsable del comedor deberá poner al corriente al sustituto de todas las medidas descritas en este protocolo.
- Vigilar que el niño NO acceda a la comida de otro compañero.
- No se utilizarán guantes de látex ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Por otro lado, existen recomendaciones de la AESAN para limitar el uso de guantes, en especial guantes de látex, por el riesgo de reacciones y sensibilización que conlleva, especialmente entre las personas con alergia.

8. PLAN DE ACTUACIÓN PARA LOS CASOS DE INGESTA ACCIDENTAL O REACCIÓN

El Centro dispondrá de un Protocolo de actuación en caso de ingesta por error, obligatorio, personalizado y expedido por el Médico Especialista.

Es responsabilidad de los padres o tutores solicitar esta información al médico y transmitírsela al equipo directivo del Centro que lo pondrá en conocimiento del responsable del comedor.

En caso de ingesta accidental y/o si el niño sufriera una reacción se llamará inmediatamente a los padres o tutores. En caso de no poder localizarles, se contactará con el servicio de emergencia 112 que proporcionará de forma inmediata una guía de actuación refrendada por un profesional médico.

9. FICHA DE COMENSAL

Adjuntar foto

Nombre y Apellidos del niño/a:	
Tipo de dieta para necesidades nutricionales especiales:	
Curso:	
Turno de comida:	
Días que se queda en el comedor:	
Nombre y Apellidos del padre o tutor:	
Dirección:	
Teléfono de contacto:	
Teléfono de urgencia:	
Datos que se deban tener en consideración:	
Sintomatología ante una ingesta accidental:	
Antecedentes de Shock Anafiláctico.	SI NO

La ficha debe ir acompañada del informe médico oficial del especialista y del protocolo de actuación en caso de ingesta por error.

Consentimiento del Padre/Madre o Tutor
Firma y Fecha

A los efectos de cumplimiento de la Ley de Datos de Carácter Personal, se les informa de que estos datos solo serán utilizados para garantizar la seguridad alimentaria del servicio del comedor escolar, de forma que se pueda realizar la correcta identificación y trazabilidad de la dieta para necesidades nutricionales especiales.

10. BIBLIOGRAFÍA

Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos. Ministerio de Educación y Ministerio de Sanidad, Política Social e Igualdad. 2010 Alergia a Alimentos. Alergia al látex. Guía de profesores. Asociación Española de Alergias a Alimentos y Látex. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Reglamento 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor Documento de Consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. 2013. Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos. Escolarización segura. Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad. 2013. Guía de Gestión de alérgenos en la Industria Alimentaria. FIAB. Octubre 2013.