

PROTOCOLO ATENCIÓN A ALERGIAS Y SITUACIONES ESPECIALES DESALUD

BASE DE ALÉRGICOS Y SITUACIONES ESPECIALES DE SALUD

- El **Objetivo de Seguridad** es eliminar aquellos peligros derivados de la presencia de sustancias, que puedan causar alergias, intolerancias o cualquier otro problema de salud asociado, religión, etc....
- El **Peligro alimentario** es la existencia de estas sustancias susceptibles de problemas alergias, intolerancias, salud, etc...

ACTIVIDADES PREVENTIVAS

El proceso preventivo, es seguir las indicaciones por fases que detallamos:

1. Descripción del proceso:

Damos servicio a las siguientes dietas especiales: alergias e intolerancias a un alimento en concreto (alergias comunes), a varios alimentos (multialergias) a patologías con tratamiento dietético específico, incluidas dietas astringentes, dietas trituradas, por problemas de deglución, dietas de fácil masticación, por problemas de masticación, grandes grupos, que no responden a justificación médica, como son los vegetarianos de distintas tipologías, o restricciones diversas por motivos religiosos, etc....

1.1. Solicitud y aceptación de la dieta

Antes de comenzar el servicio, el centro facilitará a cocina/gestor toda la información necesaria respecto al comensal de dieta especial, como mínimo con sus datos personales y tipo de dieta, siendo esta fase responsabilidad del centro. **(FICHA DE COMENSAL ENVIADA 19/9/25 PARA SU ACTUALIZACIÓN POR PARTE DE TODOS LOS PADRES DE ALUMNOS CON ALGÚN TIPO DE ALERGIA E INTOLERANCIA)**

Dicha información, debe ser actualizada de continuo por parte del centro a cocina/gestor.

La documentación que contenga datos relativos a la salud se guarda en lugares que disponen de mecanismos que obstaculicen su apertura. No se permitirá el acceso a las instalaciones a personal ajeno al servicio.

Diariamente el cocinero/a y coordinador/a, revisarán la asistencia de comensales esporádicos con alergias e intolerancias.

1.2. Diseño de la dieta

Al comienzo de cada mes se publicará en la plataforma interactiva, los menús escritos propuestos de los menús especiales sustitutivos principales:

(<https://menuo.ausolan.com/> CODIGO DE COLEGIO ÁGORA 0925)

El cocinero/a con la periodicidad que mejor se ajuste a sus necesidades y anterior al servicio, planificará la comida de todos sus menús especiales, respecto a la descripción de la dieta especial del comensal, en función del etiquetado de los productos del centro.

(TODOS LOS MENUS SE RECOMIENDA SU IMPRESIÓN MENSUAL PARA VERIFICACIÓN POR PARTE DE COCINA, MONITORAJE, PROFESORES...)

Los ingredientes y posibles alérgenos de los platos elaborados se encuentran a disposición en el centro. En los casos que sea posible y/o necesario, se les publicarán a los comensales alérgicos la plantilla con dieta especial.

Las fichas de plato, tanto basales como de dietas están compuestas por ingredientes controlados,

con las pautas marcadas por gestión y compras. Se respetarán los ingredientes detallados en ellas. **LA FICHAS DE PLATO, ESTAN COMPARTIDAS POR DROPBOX CON (JEFE DE COCINA) Y ADMINISTRACIÓN (INTERLOCUTOR DE ÁGORA)**

En el caso de los desayunos y meriendas, existe un menú general para todos los comensales. Las alergias e intolerancias, es responsabilidad la persona que preste el servicio, eliminando el producto que contenga el alérgeno problema y sustituirlo por otro, tomando de base el etiquetado de los productos. **(ROTATIVO DE MEDIA MAÑANA, SE HA FACILITADO UN ARCHIVO DE APOYO CON POSIBLE SUSTITUCIONES DE BOCADILLOS)**

1.3. Aprovisionamiento y almacenamiento

Desde las fichas técnicas de los platos/productos, y tomando de base los menús mensuales, el cocinero/a realiza los pedidos a los proveedores, conociendo en todo momento las materias primas concretas que se deben comprar.

Durante la recepción, comprueba que las materias primas y pedidos recepcionados son los correctos, verificando ingredientes y alérgenos de estos (además de los parámetros a controlar según sistema APPCC).

Hay que recordar que, en los alimentos envasados, la información sobre los alérgenos deberá aparecer en la lista de ingredientes, debiendo destacarse mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (p. ej., mediante el tipo de letra, estilo o color de fondo). En ausencia de una lista de ingredientes debe incluirse la mención “contiene”, seguida de la sustancia o producto correspondiente.

Queda terminantemente prohibido la adquisición de productos sin la aprobación de gestión y compras.

Los productos específicos para dietas especiales se almacenan de forma diferenciada y separada del resto de las materias primas. Se elegirá el lugar más apropiado para almacenarlas dependiendo del centro de trabajo teniendo en cuenta los productos congelados y los refrigerados.

1.4. Elaboración de los menús problema

El cocinero/a encargado de elaborar las dietas especiales, no simultaneará la elaboración de éstos con los del menú general y tomará de base las fichas técnicas de plato y proveedor (verificadas diariamente con el etiquetado de los productos utilizados) y la información facilitada por el centro de dieta especial.

Los platos elaborados distintos para dietas especiales, deben ser reflejados y controlados en su totalidad en el Registro de control diario.

Por protocolo interno, se eliminará de forma estricta el ingrediente problema, independientemente de que se trate de alergia o intolerancia. Y ante la duda no dar nunca un alimento que no se sepa que es seguro.

Además, **en el caso de lactosa y proteína de la leche, no se elaborarán ni servirá menús sin lactosa, sino siempre “Sin leche, sin Lactosa ni proteína de la leche” por la gran incidencia y problemática derivada de la misma y dado que la legislación actual lo contempla así.**

En primer lugar, deben de elaborar la comida de los menús alérgicos (antes del menú general), para evitar posibles contaminaciones. Dentro de los menús alérgicos, aquellos que sea más severa la alergia deberán realizarse en primer lugar (secuenciación de la producción). No se simultaneará la fabricación de platos con diferentes sensibilizantes.

En los platos de dietas especiales, está limitado al máximo el uso de los productos manufacturados. Se utiliza para la elaboración todos los productos lo más natural y fresco posible. Los utensilios utilizados (incluidos los utensilios de limpieza tipo bayetas, estropajos, etc.) estarán perfectamente identificados y serán distintos a los utilizados en los menús generales. Así como las superficies donde se elaboran los menús específicos, que deben ser un espacio diferente, identificado y separado del resto de comida del menú general.

Respecto a los equipos de trabajo hay que tener en cuenta:

- **FREIDORAS:** Las freidoras serán exclusivas para estos productos especiales, si no es posible se utilizarán sartenes y cazos diferentes, con aceites limpios.
- **PLANCHAS:** Si en las planchas se elaboran productos del menú general con los ingredientes problema, sustituirlas por sartenes diferentes.
- **HORNOS:** En los hornos, los productos especiales irán en sus bandejas, separadas de los productos del menú general, y horneado a distinto tiempo.

Se debe evitar, pero en caso de realizar algún plato de alérgicos en último lugar, siempre se haría una vez terminada toda la producción del día, en la zona exclusiva, con utensilios de elaboración de alergias, y tras llevar a cabo el proceso de limpieza y desinfección profundo.

1.5. Preparación de los menús hasta su servicio

Durante el montaje de los platos, bandejas o boles, exclusivos, tapados e identificados con el tipo de dieta, se realiza un doble chequeo de estas, que consiste en contrastar que es compatible lo elaborado con lo que indica la restricción de las dietas.

Este proceso lo realiza el cocinero con toda la comida al completo de comensal alérgico (primero, segundo y guarnición), independientemente de que ese día le corresponda menú específico o no. Cuando sea necesario, se depositarán los menús en la mesa caliente ya servidos en la bandeja o plato donde los vaya a tomar el comensal, protegidos y debidamente identificados, y en una zona exclusiva para los mismos.

Los platos fríos se elaborarán de la misma forma si requieren de especificidad, y se mantendrán de la misma forma en el refrigerador.

En el caso de las bolsas de viaje o picnic, las bolsas para comensales con dietas especiales irán identificadas con una pegatina específica.

(SE HA ADQUIRIDO NUEVO MENAJE PARA QUE DESDE COCINA SE DEJE EN LA MESA CALIENTE LOS PLATOS DE COMIDA FILMADOS E IDENTIFICADOS DE CADA NIÑO ALÉRGICO)

1.6. Ubicación y consumo del menú específico

Existen dos casuísticas: ubicación y servicio con personal propio de la empresa (detallamos procedimiento) o ubicación y servicio por parte de personal ajeno del centro (sin responsabilidad).

Las identificaciones (diseño según el centro) de los menús especiales, son colocadas en los lugares donde se ubica cada comensal, preferentemente en los extremos de la mesa para su mejor control.

La coordinadora o la cocinera (según el centro) verificará la comida servida, respecto a la descripción del menú especial del comensal, demandando en todos los casos su comida específica, servida íntegra por cocina. Posteriormente las depositará en su sitio correspondiente, manteniendo la protección e identificación de esta.

En ese momento la vigilante, específica del comensal, volverá a verificar la comida preparada, respecto a la descripción del menú especial de su comensal y la destapa.

El postre, pan, leche, ensaladas o repeticiones se sirven, por una persona exclusiva asignada para este proceso; el vigilante verifica que le pone lo que corresponde.

El responsable de la vigilancia de la mesa del comensal o comensales con menú específico es el vigilante de comedor. **(TAREA COMPARTIDA CON PROFESORES)**

Debe vigilar en todo momento que se está tomando su menú exclusivo, con su postre, pan, leche, etc., y menaje exclusivo, y que no está consumiendo nada de los menús de los compañeros de mesa ni utensilios de otro comensal.

Estos tipos de comensales, bajo ningún concepto se les puede servir comida sin la comunicación al responsable de cocina o coordinador/a.

Nunca se obligará a un comensal alérgico/ intolerante a consumir el menú. Y ante la duda no dar nunca un alimento que no se sepa que es seguro.

En caso de que un comensal declare una alergia no contemplada, hacerle caso como medida cautelar, comunicarlo al coordinador/a y hablar con Dirección y con los padres.

Una vez que han finalizado la comida el comensal es acompañado a su lugar de ocio alejado del

resto de alimentos de las mesas.

El caso de los Desayunos y Meriendas, siguen el mismo proceso que el menú de medio día.

1.7. Limpieza y desinfección

Todo el material de limpieza y desinfección debe ser exclusivo de alergias.

La limpieza del menaje de dietas especiales debe realizarse usando dicho material y siempre a mano. En caso de hacerse en lavavajillas debe diferenciarse por incompatibilidades, y entre cada proceso, realizarse una limpieza exhaustiva del mismo, del filtro y cambio de agua.

La ropa utilizada debe cambiarse con la frecuencia adecuada para evitar la contaminación cruzada, o cubrirse de forma adecuada entre los distintos procesos.

2. VIGILANCIA Y VERIFICACIONES

Comprobamos durante la auditoría interna, que se está llevando a cabo el método establecido correctamente.

2.1. Incidencias y medidas correctoras

INCIDENCIAS	MEDIDAS CORRECTORAS
En el caso de que se produzcan algunas alteraciones apreciables en los comensales de los menús de alergias o intolerancias alimentarias, o se detecte de antemano un error en el procedimiento de actuación.	la persona que lo detecte avisará de inmediato a la coordinadora (en su defecto al cocinero/a), que llevará a cabo las siguientes acciones, también de forma inmediata: 1. Aviso inmediato a la Dirección del centro de lo sucedido para que lleven a cabo su protocolo de actuación ante emergencias (custodian la medicación). En caso de no localizarla de forma inmediata, llamar al 112. El coordinador/a tiene que tener acceso inmediato a las medicaciones de los comensales, por si la pauta indicada por el 112 o en su petición inicial requiere de su uso. 2. Avisara al gestor para que estudie la incidencia, posibles causas y acciones correctoras si aplican, que deberán ser reportadas al centro destino. 3. Dejará dicha información documentada en control diario, así como una breve descripción de lo sucedido.

2.2. Sistemas de registro

El plan de buenas prácticas de fabricación / manipulación (a nivel de dietas especiales) viene determinado por los registros de:

El **Registro de auditorías internas**: se registrarán las buenas o malas prácticas de manipulación detectadas durante la misma, respecto a dietas especiales.

El **Registro de control diario**: se listarán todos los platos que se hacen de dietas especiales distintos del basal, y se realizará su control de PCCs sobre ellos, siempre que se detecte alguna incidencia en el programa de buenas prácticas de manipulación y se comunicará al Gestor para su subsanación y se dejará documentado en incidencias.

Anexos: Clasificación de ingredientes en RPS; fichas de plato y proveedor.

DIVULGACIÓN

- **Infantil:** Foto en las mesas de comedor con la alergia correspondiente y en las aulas (para las meriendas)
- **Primaria:** Fotos en pared con alergia correspondiente.
- **Drive en carpeta común a todos:** que estará al servicio de cualquier docente.

MENÚS (<https://www.comunidad.madrid/servicios/salud/alimentacion-infantil>)

- Menús adaptados. Revisar los alérgenos. Existirá un menú alternativo que las familias de alérgicos podrán conocer, acudiendo a cocina para verificar las alternativas.
- Meriendas adaptadas Ana, Pedro y Cocina

SERVICIO

- **Comida:** Una sola persona se encarga de servir la comida de los alérgicos. La comida se sacará completa en una bandeja individual, no se servirán de fuentes comunes. Especial atención a contaminación cruzada. No usar el mismo utensilio de cocina para servir o lavarlo bien entre uno y otro.
- **Medias mañanas y merienda:** Servir por separado (tuppers) y rotulado.

ACTUACIÓN EN CASO E CRISIS.

A. SÍNTOMAS

El órgano que con más frecuencia se ve afectado es la piel y las mucosas, aunque pueden aparecer síntomas muy diversos:

- **Piel y mucosas** → picor, calor, enrojecimiento, lagrimeo, enrojecimiento en los ojos, ronchas en la piel, habones, picor en plantas y palmas de las manos, inflamación de los labios, lengua y/o úvula (campanilla), edema en los genitales.
- **Aparato respiratorio** → tos, picor nasal, estornudos, rinorrea (exceso de moco muy líquido por la nariz), dificultad para respirar, sensación de ahogo, afonía o ronquera, ruido respiratorio de tipo sibilancia (pitos).
- **Aparato digestivo** → náuseas, vómitos, diarrea, dolor abdominal.
- **Aparato circulatorio** → Cuando afecta al aparato circulatorio se puede producir el llamado shock anafiláctico, con bajada de la tensión arterial, pérdida de la conciencia, convulsiones, incluso llegando a sufrir una parada cardiorrespiratoria.

B. TRATAMIENTO DE CRISIS LEVE (sólo afectación de piel y mucosas)

- Retirar el alérgeno.
- Acudir a secretaría/drive interno compartido para revisar protocolo individualizado de cada alumno.
- Administrar medicación, vía oral (jarabe o pastilla), según pauta médica.
- Avisar a los padres para que lo lleven al servicio de urgencias.

C. TRATAMIENTO DE **CRISIS GRAVE**: Anafilaxia.

La anafilaxia es una emergencia, por lo que se debe actuar con rapidez:

- Mantener a la persona tumbada con las piernas elevadas (si vomita, tiene dificultad para respirar o pierde conciencia, en posición lateral de seguridad)
- Llamar al 112.
- Posteriormente se avisará a los padres.
- Si tiene autoinyector (en el botiquín del comedor), administrar adrenalina intramuscular, preferentemente en la cara lateral externa del muslo. No hace falta retirar la ropa, se puede administrar a través de ella. Se puede repetir a los 5 minutos si no hay mejora.
- En caso de parada cardiorrespiratoria, iniciar maniobras de RCP.
- Cuando llegue la ayuda, le administrarán otros medicamentos: oxígeno, corticoides, broncodilatadores y/o antihistamínico

CÓMO USAR UN AUTOINYECTOR DE ADRENALINA

Dispositivo con adrenalina que se usa en caso de reacciones alérgicas graves que ponen en peligro la vida

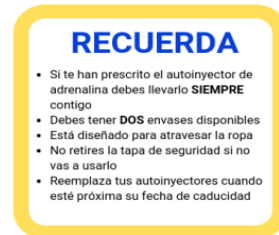
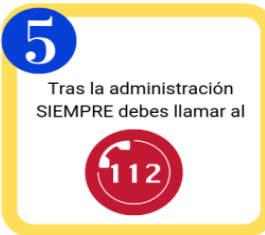


SIGNOS DE ALARMA

Opresión en el pecho, tos que no se detiene, falta de aliento o pitidos al respirar
Sensación de mareo, desmayo, pulso débil y decaimiento
Opresión en el cuello y afonía
Lengua o labios hinchados
Urticaria o picor

3

USO DEL AUTOINYECTOR



PROTOCOLO DE ACTUACIÓN ANTE UNA REACCIÓN ALÉRGICA

PASO 1: EVALUAR Y TRATAR (1)



1 Picazón en boca, leve sarpullido alrededor de la boca o labios, boca hinchada

ADMINISTRAR
A rellenar Alergólogo/Pediatra



2 Urticaria, ronchas, sarpullido, picor o hinchazón de extremidades u otra zona del cuerpo



3 Náuseas, dolores abdominales, diarreas, vómitos.



4 Picor de ojos, ojos rojos, lagrimeo, picor nasal, estornudos de repetición, moqueo abundante



5 Garganta cerrada, ronquera, tos repetitiva, lengua/párpados/labios/orejas hinchados

ADRENALINA AUTOINYECTABLE 0,15/0,30



6 Respiración entrecortada, tos repetitiva, tos seca, agotamiento, labios o piel azulada.

ADRENALINA AUTOINYECTABLE 0,15/0,30



7 Pulso débil, presión arterial baja, desvanecimiento, palidez, labios o piel azulada

ADRENALINA AUTOINYECTABLE 0,15/0,30

1) Ante reacciones rápidamente progresivas, aunque los síntomas presentes no sean graves (los recogidos en las viñetas 1 a 4) se recomienda administrar adrenalina (ADRENALINA AUTOINYECTABLE 0,15/0,30) precozmente para evitar la progresión a una reacción grave (síntomas recogidos en las viñetas 5, 6 y 7).

2) En niños con síntomas recogidos en la viñeta 7 (afectación cardiovascular) es conveniente mantenerlos tumbados boca arriba y con los pies en alto.

3) Después de administrar la medicación SIEMPRE se debe llevar al niño a una instalación médica

PASO 2: AVISAR

LLAMADA DE EMERGENCIA

1. NO DEJAR NUNCA AL NIÑO SOLO

2. Llame a urgencias (Tel.: _____) y comunique que es una reacción alérgica.

3. Aun cuando el padre/representante legal no pueda ser contactado, no dude en medicar y llevar al niño a una instalación médica.

1/2