



MANUAL DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS Y LATEX EN EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN DE UN HOSPITAL REGIONAL.

A. Caracuel García¹, G. Oliveira Fuster¹, R. Roque Navarrete²; M.J. Tapia Guerrero¹, I. Rubio¹ y N. Porrás¹.

¹UCG de Endocrinología y Nutrición y ²Subdirección de Hostelería del Hospital Regional Universitario Carlos Haya (Málaga).

INTRODUCCIÓN

La seguridad alimentaria incorpora un nuevo elemento a tener en cuenta en la producción de alimentos, hay que evaluar la presencia de alérgenos alimentarios, que se deben considerar como un peligro más.

OBJETIVOS

- Garantizar al paciente que la información relativa a los alérgenos es veraz y que los alimentos puestos a su disposición son seguros.



METODOLOGÍA

Se elaboró una propuesta de Manual que fue estudiada por el Servicio de Alimentación y por la Unidad de Nutrición, y que tras las correcciones y mejoras propuestas, fue comunicada a todo el personal implicado. Posteriormente se procedió a su implantación y seguimiento.



RESULTADOS

Se ha mejorado la gestión de alérgenos alimentarios, así como la autorresponsabilidad de todo el personal implicado, realizando entre otras las siguientes actividades:

Materias primas:

Solicitud de información al proveedor sobre la presencia intencionada o fortuita de alérgenos en las materias primas (23 solicitudes).

Fichas técnicas:

Identificación y registro de los ingredientes alergénicos en las fichas técnicas de los productos que se elaboran (207 fichas técnicas).

Establecimiento de un sistema de control de cambios en la formulación.

Instalaciones, equipos y procesos:

Identificación de las operaciones en las que se pueda producir una contaminación cruzada.

Establecimiento de orden de producción y de envasado en las 307.040 dietas servidas. Validación de la eficacia de los controles y medidas implantadas para evitar la contaminación cruzada (18 análisis de gluten y 19 de otros alérgenos).

Limpieza:

Validación del plan de limpieza y desinfección y verificación periódica del mismo, mediante la realización de 480 análisis microbiológicos de superficies y equipos.

Formación y capacitación del personal:

Impartición de un programa de formación, a 193 manipuladores de alimentos, que comprendía información general sobre el peligro de las alergias alimentarias, y capacitación específica para cada puesto de trabajo.



CONCLUSIONES

Se ha mejorado la información dada a los pacientes en relación a los alérgenos.

Se garantiza que los alimentos puestos a su disposición son seguros.

Existe una gran dificultad en conseguir que los proveedores suministren materias primas libres de un alérgeno concreto y, aún más, que esté bien identificado en el etiquetado, por lo que la solicitud de información al proveedor sobre la presencia intencionada o fortuita de sustancias alergénicas en las materias primas se considera indispensable.