



## GESTIÓN DE ALÉRGENOS ALIMENTARIOS Y FRECUENCIA DE ENFERMOS ALÉRGICOS A ALIMENTOS EN UN SERVICIO DE RESTAURACIÓN HOSPITALARIA.

A. Caracuel<sup>1</sup>, G. Olveira<sup>1</sup>, A. Valero<sup>3</sup> y R. Roque<sup>2</sup>.

<sup>1</sup>Unidad de Nutrición Clínica y Dietética. Unidad de Gestión Clínica Intercentros de Endocrinología y Nutrición, <sup>2</sup>Servicio Administrativo-Confortabilidad. Hospitales Universitarios Regional de Málaga y Virgen de la Victoria. Servicio Andaluz de Salud. Consejería de Salud. Junta de Andalucía

<sup>3</sup> Departamento de Bromatología y Tecnología de los Alimentos. Facultad de Veterinaria. Campus Internacional de Excelencia Agroalimentario (ceiA3). Universidad de Córdoba

El Reglamento 1169/2011, obliga a que en los alimentos que se presenten sin envasar para las colectividades, sea obligatoria la indicación de todo ingrediente alergénico. Con objeto de garantizar la seguridad de las comidas, existe la necesidad de gestionar los riesgos potenciales de los alimentos alergénicos y del látex, en un entorno hospitalario.

### Objetivos:

- Garantizar al paciente que la información sobre alérgenos alimentarios es veraz y que los alimentos puestos a su disposición son seguros.
- Obtener información sobre la frecuencia de enfermos alérgicos a los diferentes alimentos.



### Método:

En el presente estudio se evaluó la frecuencia de pacientes alérgicos en el Hospital Universitario Regional de Málaga, tras la implantación de un Manual de Gestión de Alérgenos, y como monitorización de éste.

Durante 5 meses, se seleccionaron las hojas interconsultas de dietas individualizadas, detectándose las de pacientes con alergias a alimentos y al látex descritas en la Tabla 1.



Tipo alergia	Nº pacientes	%Alergias
mariscos	33	1,90%
fruta	67	3,85%
frutos secos	25	1,44%
Lácteos	127	7,30%
legumbres-hortalizas	137	7,88%
huevos	43	2,47%
látex	24	1,38%
<b>multi</b>	<b>376</b>	<b>21,62%</b>
Lactosa	87	5,00%
Gluten	122	7,02%
TOTAL ALERGIAS	1.088	29,89%
TOTAL PACIENTES	3.640	

**Tabla 1.** Número de pacientes, tipos de alergias y porcentaje obtenidos en la evaluación de los diferentes menús servidos

### Resultados:

- De febrero a junio de 2012, en el Hospital General, de las 3.640 hojas interconsultas generadas, 1088 pertenecen a dietas para enfermos con alergias a alimentos y al látex.
- Los resultados muestran que un 29,89% de los pacientes que necesitaron hojas interconsultas, manifestaron algún tipo de alergia. Entre los alimentos implicados, las legumbres y hortalizas, productos lácteos y gluten presentaron una mayor incidencia existiendo diferencias significativas ( $P < 0,05$ ) con respecto a las demás alergias evaluadas. Asimismo cabe señalar que se encontraron diferencias significativas entre alimentos de origen animal y vegetal, así como entre los diferentes menús servidos.

### Conclusiones:

- Se ha mejorado la información dada a los pacientes en relación a los alérgenos, y se garantiza que los alimentos puestos a su disposición son seguros.
- De los resultados, se desprende la importancia del conocimiento por parte del personal del servicio de restauración hospitalaria de los riesgos de presencia de alérgenos identificados en la elaboración de los platos incluyendo las medidas correctivas y preventivas a considerar en cada caso.

