



Carta abierta del colectivo de las personas con alergia, a la restauración colectiva

11-02-2015

La aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011 que obliga a restaurantes y colectividades a informar a todos los comensales sobre los alérgenos que contienen sus platos, ha provocado cierto nerviosismo en el sector. Algunos profesionales lo han visto como una nueva obligación, resultado del capricho de los legisladores. Desde 'Restauración Colectiva' hemos querido dar voz a las personas afectadas por las alergias, para que nos expliquen por qué para ellos es vital que el sector cumpla.

CARTA ABIERTA:

Como ha ido apareciendo en anteriores artículos, el pasado 13 de diciembre de 2014 empezó a ser de aplicación en España el Reglamento de la UE 1169/2011, de información alimentaria al consumidor. Este Reglamento, por primera vez, obliga a disponer de la información alimentaria relacionada con las 14 sustancias alérgicas de declaración obligatoria también en alimentos no envasados, a granel, y de venta a distancia. En dicha normativa, por tanto, se incluyen los menús y alimentos sin envasar que proporcionen las colectividades, como los servidos en hospitales, centros educativos y de ocio, entre otros, al igual que bares, restaurantes, etc.

Desde la [Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex \(AEPNAA\)](#), entendemos la preocupación generada en el sector por la aplicación de este Reglamento, y nos parece importante resaltar por qué su correcto cumplimiento es vital para nuestro colectivo.

La alergia a alimentos es una respuesta alterada del organismo que se produce cuando una persona reacciona al contacto, ingestión o inhalación de un alimento. Puede provocar desde reacciones leves o moderadas (erupciones, urticaria, picor, lagrimeo, enrojecimiento ocular, irritación nasal, tos, diarrea, vómitos, dolor abdominal, sangre en heces) a reacciones graves o muy graves (dificultad respiratoria, asma, hipotensión, opresión torácica, palpitaciones o mareo), siendo la situación de mayor gravedad el choque anafiláctico, con riesgo de muerte inminente.

Como indica la EAACI (Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica) en su [Declaración europea sobre alergia a alimentos y anafilaxia](#), "la Comisión Europea ha reconocido que 7 de cada 10 reacciones alérgicas graves ocurren cuando la gente come fuera de casa"

, y en el caso de los niños, un 20% de las reacciones alérgicas a alimentos ocurren en la escuela. Para evitarlas, es imprescindible que la persona con alergia y/o sus familiares tengan la información sobre las sustancias presentes en los alimentos que pueden poner en riesgo su salud. Una persona con alergia a alimentos puede poner en peligro incluso su vida al ingerir una sustancia oculta entre los ingredientes o a causa de la forma de preparación de un alimento (contaminación cruzada).

Los expertos advierten de que cada vez existen más casos de alergias alimentarias y, desgraciadamente, además, ha aumentado su gravedad. El colectivo de personas con alergia a alimentos en Europa se calcula en unos 17 millones de personas, y aumenta cada año, especialmente en niños y jóvenes, siendo responsabilidad del conjunto de la sociedad el protegerles (según la EAACI, se ha multiplicado por 7 el número de ingresos hospitalarios por reacciones alérgicas graves en los niños en los últimos diez años).

Como reconoce también la EAACI en su Declaración, *“la alergia alimentaria afecta enormemente no sólo a la salud sino también a la calidad de vida de millones de personas en Europa, generando costes directos e indirectos”*. El impacto de la alergia alimentaria en los propios afectados, en la familia y la sociedad es enorme, limitando profundamente las actividades sociales, escolares y laborales. Hay que tener en cuenta que muchos aspectos de la vida diaria giran en torno a la comida, de forma que tener una alergia alimentaria implica que se vean afectadas las relaciones sociales e incluso familiares (celebraciones familiares y de amigos, comidas de trabajo, viajes, etc.), más aún cuando las reacciones pueden darse no sólo por ingestión del alérgeno (incluso en cantidades “traza”), sino en ocasiones sólo por contacto o inhalación de vapores de cocción.

Ámbitos en los que hay que mejorar

Los principales problemas que nos encontramos en ámbitos que afectan a la restauración colectiva son:

- **Hospitalización:** falta de coordinación y protocolos que garanticen la correcta elaboración y manipulación de los alimentos para el paciente alérgico, desde el control de materias primas y cocina al servicio en planta, falta de información y concienciación del personal sanitario, en especial del personal de planta... Los errores en la elaboración y/o manipulación del menú, o al servirlo, en ocasiones han causado reacciones alérgicas en hospitales, alguna incluso con desenlace fatal. Sorprendentemente, es frecuente que un ingreso por una causa relacionada o no con la alergia a alimentos termine suponiendo al paciente y/o sus familiares, si se trata de un menor, mayor preocupación por la gestión del riesgo de su alergia alimentaria durante su estancia en el hospital que por la causa real del ingreso.

- **Centros educativos:** cada vez son más los centros que están haciendo un esfuerzo por adaptar sus comedores al creciente número de alumnos con alergias o intolerancias, pero aún queda mucho camino que recorrer, y son muchos los casos en los que alguno de los padres de menores con alergia tiene que reducir su jornada laboral o incluso dejar de trabajar para evitar la asistencia a una escuela infantil o a un comedor escolar que no le ofrece todas las garantías de seguridad. Por otro lado, la mayor incidencia de reacciones fatales por anafilaxia a alimentos se da entre adolescentes y jóvenes adultos, que desarrollan más limitaciones en las actividades sociales y tratan de normalizar su vida al máximo, adoptando a veces conductas de riesgo en el manejo de su alergia. Por tanto, la correcta aplicación del Reglamento es también vital en comedores, cafeterías de centros educativos de secundaria, bachillerato y en la universidad.

- Otra de las limitaciones con la que se encuentran los niños y jóvenes con alergia es la asistencia a **campamentos y centros de ocio**, donde también es necesaria una mayor formación y concienciación de todo el personal. Los errores que pueden generar reacciones alérgicas no se dan siempre en la elaboración del menú, sino también en su manipulación, a la hora de servir y en la necesaria supervisión a los menores con alergia a alimentos.

- También a la hora de **viajar en avión** son muy pocas las aerolíneas que ofrecen menús adaptados a las alergias e intolerancias alimentarias con las suficientes garantías, un problema que se hace mayor en vuelos de larga distancia. A partir de ahora, en los vuelos que realicen su partida desde territorio europeo, se tendrá que informar a los pasajeros que lo requieran de los alérgenos contenidos en sus menús.

Todo esto hace que la norma sea más que necesaria tanto para preservar la seguridad y la salud, incluso a veces la vida de estas personas, como para mejorar su calidad de vida. Por tanto, valoramos muy positivamente el Reglamento como un gran paso adelante para el colectivo de personas con alergia a los alimentos.

Las claves: rigurosidad en la información y formación para los trabajadores

Desde AEPNAA consideramos imprescindible mejorar la rigurosidad y calidad de la información ofrecida a los consumidores que presentan alergias alimentarias, de manera que puedan tomar las decisiones necesarias para minimizar los riesgos para su salud, con información detallada y exacta sobre la composición de los alimentos que consumen.

Creemos que es imprescindible una formación mínima junto con la sensibilidad necesaria para informar adecuadamente a un consumidor alérgico, de manera que el personal que proporciona la información conozca el riesgo que comporta para la salud del consumidor facilitar una información incompleta o poco rigurosa. Es responsabilidad de las empresas alimentarias garantizar que el personal disponga de una formación adecuada a su puesto de trabajo tanto en buenas prácticas de higiene como en la actualización de los requisitos legislativos.

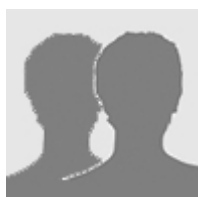
Por otro lado, creemos que las comunicaciones orales sin constancia escrita representan un mayor riesgo de error en la calidad de información, tanto proporcionada por el operador como recibida por el consumidor. Adicionalmente, en el caso de la comunicación oral, se hace todavía más evidente la necesidad de establecer algún tipo de formación y sensibilización mínimas, para asegurar la calidad de la información alimentaria proporcionada.

La aplicación real de este Reglamento hasta el momento en que nuestros niños, jóvenes y adultos con alergia puedan sentirse seguros a la hora de consumir, va a requerir, por tanto, de la formación e información adecuadas a los sectores implicados para lograr una sensibilización acorde al alcance y gravedad del problema.

Por todo ello queremos concluir que *“un menú no vale una vida”*. Esperamos que el nuevo Reglamento contribuya a una concienciación social sobre las limitaciones y gravedad de la alergia alimentaria, a la vez que haga ver al sector de la restauración comercial y colectiva las posibilidades de atraer y fidelizar a un colectivo, el de las personas con alergia y su entorno familiar y social, que valorará sobremanera a aquellas empresas de restauración que les ofrezcan una información rigurosa a la vez que alternativas que les permitan comer fuera de casa con seguridad, aumentando así sus posibilidades de ocio y, en definitiva, su calidad de vida.

Noticias Relacionadas

- Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos en el comedor escolar
- Gestión de la intolerancia alimentaria a la histamina, en los comedores escolares
- Herramientas para evaluar el peligro de contaminación cruzada por alérgenos
- Guía de Aecosan para cumplir con el RD 126/2015 de información al consumidor
- Luz verde al RD que desarrolla el Reglamento sobre la información al consumidor
- Siete claves y recomendaciones respecto a la información sobre los alérgenos
- Seis artículos imprescindibles para saber cómo cumplir con el Reglamento 1169/2011



AUTORES DE LA CARTA:

M. Pilar Hernández Sacristán, presidenta de AEPNAA y miembro del Comité de pacientes de la EAACI (Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica). **Fernando Dalama Iglesias**, responsable de Seguridad Alimentaria de AEPNAA. Licenciado en Ciencia y tecnología de los alimentos y Técnico en PRL (seguridad, higiene y ergonomía). Máster en Gestión de la Calidad. @: aepnaa@aepnaa.org