



Instalaciones de cocina del Hospital General Universitario de Ciudad Real (HGU CR). ©Sescam.

## El hospital de Ciudad Real implanta un circuito de información sobre los alérgenos

01-09-2015

**Con el nuevo sistema cualquier paciente o familiar puede solicitar detalles sobre la composición de cada uno de los platos y el proceso de elaboración. En cada planta de hospitalización se informa de que se dispone de toda la información y que está a disposición de quien la pida.**

Según ha informado el Sescam (Servicio de Salud de Castilla-La Mancha), a principios de agosto el Hospital General Universitario de Ciudad Real (HGU CR), dependiente de la citada administración, puso a disposición de los pacientes la información relativa a la composición, ingredientes y alérgenos de los alimentos que forman parte de su dieta durante su estancia hospitalaria.

Para ello, el servicio de hostelería ha implantado un circuito mediante el cual cualquier paciente o familiar puede solicitar detalles sobre la composición de cada uno de los platos haciendo una llamada directamente a la persona responsable de Dietética o solicitándolo al personal de Enfermería de su unidad de referencia.

En cada planta de hospitalización se informa al paciente de que dispone de toda la información relativa a la composición de los platos y los alérgenos que contienen, de acuerdo al [Reglamento –UE– 1169/2011](#).

Si el paciente o cualquier familiar lo solicita, el departamento de Dietética elabora un documento personalizado sobre control de alérgenos en el que se especifica la composición de cada plato y el proceso de elaboración.

Este circuito de información alimentaria se suma a un riguroso sistema de control y gestión de los productos desde su recepción por parte del proveedor, pasando por su elaboración y distribución al paciente.

**150.000 menús completos al año**

Cada año se elaboran en el hospital de Ciudad Real una media de 150.000 menús completos que, como es habitual, siguen rigurosamente las fichas técnicas y las pautas de la dietista.

Estas fichas y su control garantizan que no se añade ningún producto no pautado para evitar que se produzcan mezclas con otros ingredientes ajenos al plato. Los menús se adaptan a las dietas solicitadas desde las diferentes unidades de acuerdo a las necesidades de cada paciente.