



El Hospital Universitario Virgen de las Nieves pone en marcha una cocina libre de alérgenos

29-05-2019

El Servicio de Alimentación del Hospital Universitario Virgen de las Nieves ha habilitado recientemente un espacio con una cocina nueva para elaborar los menús de todas las personas que sufran alguna intolerancia o alergia. Con la nueva instalación, dotada de todo el equipamiento necesario, se garantiza al máximo la seguridad alimentaria de pacientes y acompañantes.

El Hospital Universitario Virgen de las Nieves ha puesto en funcionamiento una cocina específica para elaborar platos para pacientes, acompañantes o profesionales con algún tipo de alergia; para ello, se ha habilitado una zona diferenciada de la cocina central, lugar donde hasta ahora se elaboraban estas dietas sin una separación física con el resto de la cocina.

La nueva instalación dispone de todos los equipos necesarios para la manipulación, elaboración y almacenamiento de estos menús: plancha, fogones, horno, nevera, armario caliente y lavavajillas. En esta cocina se elaboran tanto las dietas sin gluten como las dietas para otros tipos de alergias, teniendo algunas consideraciones con el primer grupo, por ejemplo no está permitida la entrada de pan rallado, harina o pan con gluten, ya que la textura de estos productos puede producir una contaminación cruzada si este polvo o ralladura cae en otro alimento exento de gluten.

Todos los platos se elaboran siguiendo unas pautas concretas que determinan el orden, la limpieza, y las actuaciones a llevar a cabo para evitar la contaminación cruzada de alérgenos, siempre garantizando la elaboración de alimentos seguros e higiénicos.

En el hospital se elaboran dietas especiales para una media de catorce pacientes, acompañante o profesional al día, llegando en algunas ocasiones a los veinte. De estos usuarios, se atiende a una media de dos celíacos al día, y del resto corresponde a alergias de diverso tipo, las más frecuentes son al pescado, huevo, diferentes frutas y a la proteína de la leche de vaca.

Formación y líneas estratégicas

Los profesionales del servicio de hostelería del centro granadino reciben todos los años un curso de manipuladores de alimentos

donde se les forma en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Además se ha impartido formación personalizada al personal de cocina que en cada turno va a estar destinado para a la elaboración de estos platos.

Por otra parte, cabe destacar que una de las líneas estratégicas del Servicio de Alimentación Hospitalaria del centro es establecer acuerdos de colaboración con instituciones y organizaciones relacionadas con la hostelería hospitalaria. En este sentido, se colabora con la Asociación de Celíacos la cual ha visitado las instalaciones de la cocina libre de alérgenos para conocerla en pleno funcionamiento, además de procedimientos y protocolos de trabajo que se siguen en la elaboración de menús para celíacos. Asimismo, la Asociación de Celíacos y el Servicio de Alimentación han abierto una línea de colaboración y asesoramiento para la elaboración y resolución de incidencias en las dietas de este tipo de pacientes.

Noticias Relacionadas

- [‘El libro negro de la seguridad alimentaria’, un manual imprescindible en todas las cocinas](#)
- [El control de los procesos en restauración colectiva: utilización del diagrama de flujo](#)
- [Novedades de la última versión de la ISO 22000 sobre seguridad e inocuidad alimentaria](#)
- [La responsabilidad del manipulador de alimentos respecto a la seguridad \(parte I\)](#)