



Gráfico 1. Pasos a tener en cuenta para elaborar platos con la declaración de alérgenos documentada con información adecuada para dar cumplimiento a la normativa actual.

Gestión integral de alergias e intolerancias en comedores escolares: visión 360°

17-12-2014

Con la aprobación del Reglamento (UE) 1169/2011, muchos profesionales hicieron hincapié en las dificultades de las escuelas para afrontar los retos planteados por la nueva norma. Desde el 13 de diciembre de 2014 (momento en el que entró en vigor), el sector ha avanzado mucho. A pesar de ello, no está de más refrescar algunos conceptos, así que ‘repescamos’ este artículo en el que se explica cómo afrontar una gestión integral de las alergias en un comedor escolar.

La restauración escolar es un sector de colectividades poco homogéneo respecto a otros, es decir, podemos encontrar diversas fórmulas y situaciones que requieren de una mayor dificultad a la hora de plantear medidas preventivas en materia de higiene y seguridad alimentaria. Los recursos disponibles, el perfil de trabajador, las instalaciones, la presencia de muchos agentes o partes implicadas pueden ser factores que compliquen esta gestión y la coordinación de todas las partes interesadas. Por este motivo, parece obvio tratar el tema desde una visión de 360° y gestionarlo de forma integral.

Si analizamos un poco los distintos modelos de gestión de las cocinas escolares, nos encontramos con fórmulas distintas en cuanto a forma y a fondo, por ejemplo:

- Cocinas 100% autogestionadas.
- Externalización de cocina + monitores/as.
- Externalización cocina + monitores/as propios/as.
- Cocina autogestionada + monitores/as externalizados/as.
- Contratación de catering (solo entrega de producto final, entrega + servicio + monitores/as, entrega + servicio...).
- Gestión a través de Ampa / ayuntamiento...

Cualquier modelo de gestión es lícito y viable, pero en cualquier caso debe asegurarse el resultado final del servicio en cumplimiento con la normativa vigente, los criterios de seguridad alimentaria y los principios educativos del centro escolar.

Resumen de la normativa vigente

Los requisitos legales de una cocina escolar se pueden resumir en los siguientes bloques:

– Alérgenos

Reglamento (UE) nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 126/2015 sobre los requisitos relativos a la información alimentaria facilitada al consumidor.

Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio de 1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios.

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

– APPCC

Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

Reglamento (UE) Nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Reglamento (CE) Nº 178/2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria

– Otros

Real Decreto 140/2003, de 7 de Febrero de 2003, por el que se establecen los criterios sanitarios de la calidad del agua de consumo humano.

Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero, sobre Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos.

Normativa sobre alérgenos

Si nos centramos exclusivamente en la normativa sobre los alérgenos podemos resumir los requisitos a cumplir en los siguientes puntos:

– **Reglamento (UE) nº 1169/2011.** Declaración de alérgenos contenidos en el producto (requisito para productos sin envasar). El RD español para la gestión de alérgenos no ha sido publicado por lo que en este momento está vigente este reglamento.

– **Ley 17/2011.**

- Comidas variadas, equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad.
- Disponibilidad de responsables de todos los comensales, incluidos los que tienen necesidades especiales.
- Menú mensual con orientación sobre la cena.
- Se tendrá a disposición de terceras personas la información alérgenos.
- Menús adaptados a alergias e intolerancias por parte de alumnos que puedan acreditarlo con certificados médicos.
- En cuyo caso no puedan adaptarse los menús porque no pueda garantizarse su correcta preparación, se facilitará espacio de refrigeración y calentamiento para los productos suministrados por la familia.
- En licitaciones públicas, el pliego deberá introducir requisitos nutricionales y que se tengan en especial consideración.

¿Qué procesos son claves para el control de alérgenos?

Determinar las sistemáticas y controles necesarios para elaborar platos con la declaración de alérgenos documentada, es una cuestión de análisis de procesos y evaluación del riesgo. Hay que plantearse en qué momento debe tratarse la información adecuada para dar cumplimiento a la normativa actual. Independientemente de quién gestiona qué, podemos esquematizar los siguientes pasos (gráfico nº 1 fotos superiores):

- Recopilación de información de los alumnos.
- Diseño de menús / planificación.
- Gestión de monitores.
- Verificación del resultado / servicio.

En este flujo de requisitos e información, pueden añadirse distintas partes implicadas, sean subcontratadas o no, añadiendo dificultad a la coordinación de información, y a que el criterio de seguridad se pierda. Es por este motivo que es fundamental tener una visión de 360° que permita adaptar a cada modelo de gestión, la mejor sistemática (gráfico nº 2 fotos superiores).

En este sentido, la dirección del centro escolar puede tener un papel fundamental en la coordinación de las distintas partes o en la definición de los resultados a obtener en la gestión del comedor.

Evaluación y situaciones de riesgo

No todas las herramientas tienen la misma utilidad en todos los centros escolares. La gestión de alérgenos es un tema de seguridad alimentaria en la medida en que un error, una falta de planificación o un mal diseño de los controles pueden tener una consecuencia sobre la salud de las personas.

Desde este punto de vista, no podemos olvidar la necesidad de evaluar el riesgo permitiéndonos añadir o quitar medidas preventivas. Algunos ejemplos de situaciones de riesgo pueden ser las siguientes:

– **No estandarizar/controlar la materia prima.** Si la materia prima cambia, puede cambiar su perfil de alérgenos y también el perfil de alérgenos de un producto elaborado.

– **Improvisar las dietas.** Es importante tener identificados los alumnos fijos con dietas especiales para poder elaborar un menú específico equilibrado y una previsión de compra. Una dieta improvisada no puede estar equilibrada y puede dar pie a errores en su contenido de alérgenos. Las dietas improvisadas tampoco están descritas y, por lo tanto no tendríamos esa información a disposición del consumidor. Tampoco podríamos garantizar la trazabilidad ni tendríamos registro histórico de dietas servidas fiables.

– **No tener fichas de producto ni ninguna otra referencia del contenido de los platos que se elaboran.** Sin fichas de producto no sabemos qué ingredientes lleva y, por lo tanto, no hay una buena gestión dietética ni una adaptación de la dieta con conocimiento de causa.

No hay un protocolo de actuación en caso de emergencia. El protocolo es una herramienta de coordinación, donde pueden recogerse los alumnos susceptibles de reacciones alérgicas peligrosas, qué medicación hay que suministrarles, dónde se encuentra y quién debe suministrarla. Un riesgo sería que un alumno tenga una reacción y las personas allí presentes no sepan dónde está la medicación ni cómo suministrarla.

– **No atender o comunicar posibles cambios.** Puede cambiar la materia prima, el contenido de los platos, pueden incorporarse platos nuevos, jornadas gastronómicas, etc. Si no hay un flujo de comunicación, el sistema puede volverse obsoleto y no está eficazmente implantado.

– **No seguir las fichas de producto.** Si no se sigue la ficha de producto puede estar cambiando el perfil de alérgenos del plato elaborado.

– **No leer etiquetas.** La etiqueta es la información más actualizada del contenido de alérgenos de la materia prima. Leer etiquetas es contribuir a la vigilancia, ya que pueden detectarse errores o cambios y comunicarlos.

– **No distinguir de ninguna manera una dieta especial de una normal.** Cuando las dietas para un alérgico o intolerante son idénticas a las de la dieta normal, el riesgo de error es máximo. Hay que establecer medidas preventivas para identificar la dieta en la cocina y en el momento del servicio (por ejemplo, mediante bandejas de colores, *ticket* comedor, forma del plato, sistema de ubicación en las mesas, etc.)

Conclusiones

En definitiva, podemos concluir lo siguiente:

- El *Plan de control de alérgenos* puede plantearse como un 'sistema' de gestión, ya que coordina distintas sistemáticas que permiten un objetivo común y final. Cuando estas sistemáticas dependen de distintos agentes, el nivel de coordinación debe ser mayor.
- Un sistema documentado es imprescindible para tener a disposición del usuario información sobre el contenido de alérgenos de una forma fiable.
- No podemos olvidar que para el resultado final necesitamos un nivel importante de gestión desde la compra y recepción de materia prima, diseño de menús, elaboración y servicio.
- En un modelo de gestión donde hay varios agentes, uno debe liderar este consenso de trabajo, ya que todos son necesarios.
- Es importante que el grado de concienciación de todas las partes sea el mismo para actuar de forma coherente al riesgo detectado. No hay que olvidar que una cocina de escasos metros cuadrados la probabilidad de contaminación cruzada es elevada, por lo que las familias deben aportar información respecto al grado de tolerancia en la alergia o intolerancia de los niños y niñas.



Isabel Doys es Ingeniera Técnica Agrícola y licenciada en Ciencia y Tecnología de los Alimentos, con una trayectoria de más de 13 años en cocinas para colectividades. Tras su paso por Arcasa como directora de Calidad, creó **Normafood**, donde ofrece servicios de gestión de la calidad y la seguridad alimentaria para *foodservice*.

@: isabeldoys@normafood.com. (Todos los artículos).