



La importancia de un certificado médico detallado, para el caso del alumnado alérgico

29-11-2017

Las colectividades hace años que trabajan con diferentes menús y cubren las necesidades de personas alérgicas e intolerantes. Aunque el riesgo '0' no existe, sí es verdad que se producirían muchos menos problemas si, por ejemplo en el caso de comedores escolares, se diese en general una mejor comunicación entre familiares del alumno y el centro. La falta de información detallada y específica obliga muchas veces, a los manipuladores de alimentos, a tomar excesivas decisiones propias.

La restauración colectiva puede ofrecer menús derivados al basal, adaptados a las diferentes necesidades de alergias y/o intolerancias alimentarias, siempre y cuando se adapten a una serie de requisitos, tal como indica la ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad alimentaria y nutrición en el artículo 40, punto 5 ⁽¹⁾. La norma básicamente exige:

- Capacidad organizativa e instalaciones adecuadas para la elaboración de estos menús con total garantías en seguridad alimentaria.
- Obtención de certificados médicos que acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican la salud de la persona.

Necesidad de certificados médicos personalizados y detallados

En un comedor escolar, por ejemplo, el certificado médico que las colectividades deben exigir y recibir por parte de los familiares del escolar alérgico, debe especificar, tal como indica Aepnaa: la alergia del niño, las vías de reacción (ingestión, inhalación y/o contacto), los alérgenos a evitar y el plan de actuación ante una reacción alérgica.

Hecha la entrega por parte de los familiares de este certificado, la responsabilidad no solo queda a cargo de los manipuladores de cocina, sino que la familia, aparte de entregar la medicación de rescate siempre que el niño o niña la tenga prescrita, vigilando su

caducidad, también tiene que colaborar en las indicaciones del menú del niño ya que en muchas ocasiones, con según que diagnósticos, es necesario especificar qué puede y qué no puede comer el niño o bien, como debe ingerirlo.

Como ejemplos se podría nombrar la alergia a la LTP, la intolerancia al sorbitol o la intolerancia a la fructosa entre otras; todas ellas, depende del grado de afectación en el niño, permiten comer unos alimentos u otros o más de unos que de otros. Los protocolos genéricos se pueden obtener por muchas vías, pero los específicos los deben proporcionar los familiares ya que a ellos, teóricamente, se les habrá proporcionado la información específica por parte de un profesional sanitario.

Este punto es importante porque en muchas ocasiones, por falta de esta información, un niño puede estar alimentándose con una dieta más reducida de lo que debería ser. Este hecho puede causar desnutrición y provocar riesgos de salud, significativos o no. La falta de información puede llevar a tratar erróneamente de la misma manera, a escolares con el mismo problema de salud pero con distinta hipersensibilidad.

Distinguir entre alérgenos y trazas

Otro concepto muy importante y que no siempre se tiene en cuenta, es que un certificado, además de indicar el alérgeno que no puede ingerir la persona, debe indicar también si las posibles trazas del alérgeno pueden ser también un problema. Esta responsabilidad no puede recaer en manos de los manipuladores de cocina.

Llegados a este punto es vital recordar la diferencia entre las leyendas 'Contiene...' y 'Puede contener trazas de...'

Que un alimento contenga un alérgeno y/o sus derivados no es lo mismo que el alimento pueda contener trazas del alérgeno.

El hecho de que la etiqueta de un producto indique que un alimento contiene un alérgeno, nos está indicando que en su contenido hay presencia de dicho alérgeno.

En cambio, cuando la etiqueta del producto informa de que puede contener trazas de un alérgeno, se refiere a que el alimento en cuestión puede tener sustancias o cantidades muy pequeñas de ese alérgeno. Habitualmente, esta posible presencia del alérgeno, suele darse por contaminación cruzada durante la fabricación del producto, así que, el fabricante no puede asegurar que no haya restos de él.

En el desarrollo de mi profesión en el sector de la restauración social y colectiva gestionando planes de alérgenos, estoy observando cada vez más que los manipuladores de alimentos están tomando excesivas decisiones propias por falta de información y/o comunicación con los familiares de los niños y niñas.

Hay que pensar que una reacción alérgica puede llevar a una persona a situaciones extremas, poniendo incluso su vida en juego; límite que no debería darse nunca por no disponer de la información adecuada y/o gestionarla de forma incorrecta, a pesar de que es algo fácil de obtener.

(1). Artículo 40, punto 5 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad alimentaria y nutrición.

"En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

A excepción de lo establecido en el párrafo anterior, cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia".

Noticias Relacionadas

- Vital en colectividades: ¿cómo administrar la adrenalina en caso de reacción alérgica?
- Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos en el comedor escolar
- La falta de formación en algunos comedores escolares pone en riesgo a los niños alérgicos
- La alergia alimentaria en la escuela; ¿cómo se debe actuar si surgen problemas?
- Guía de recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico
- Las alergias alimentarias en los campamentos de verano: ¿cómo actuar?
- Carta abierta del colectivo de las personas con alergia, a la restauración colectiva



Blanca Esteve es nutricionista y tecnóloga de los alimentos. Actualmente es directora de [Aleanutri](#), una asesoría y consultoría especializada en temas de seguridad alimentaria y nutrición dirigida a empresas de restauración social y colectiva e industrias. @: blanca@aleanutri.com. (Todos los artículos).

