



La falta de formación en algunos comedores escolares pone en riesgo a los niños alérgicos

20-05-2016

Según los expertos pediatras alergólogos reunidos en el congreso de la SEICAP celebrado en Barcelona, los niños y niñas alérgicos corren serio riesgo comiendo fuera de casa, incluso en el comedor escolar. Según afirmaron, el personal escolar no recibe la suficiente formación sobre alergias alimentarias, no sólo para no correr riesgo de ingesta accidental, sino para saber cómo actuar en caso de reacción anafiláctica.

Entre los pasados 19 y el 21 de mayo se celebró en Barcelona el *XL Congreso de la Sociedad Española de Inmunología Clínica, Alergología y Asma Pediátrica*. Según los pediatras alergólogos reunidos en el mismo, los niños alérgicos a alimentos se exponen a importantes riesgos al comer fuera de casa, alguno de ellos potencialmente grave, como el *shock* anafiláctico, debido a la falta de información y formación en comedores escolares, restaurantes, bares y tiendas de alimentación.

Estos expertos denuncian que muchos establecimientos de alimentación no cumplen la normativa de informar sobre alérgenos, y que hay escasa formación sobre alergias en el sector hostelero, escolar y de restauración. La situación en comedores escolares puede ser peligrosa por *"la inexistencia de protocolos de actuación en caso de reacción anafiláctica grave, lo que sitúa a los niños en clara situación de inseguridad"*, advierte la doctora **M^a Teresa Giner**, presidenta del comité organizador del congreso y miembro del Servicio de Alergia e Inmunología Clínica del Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona. Sólo dos comunidades, Baleares y Galicia, cuentan con protocolos.

Las alergias alimentarias están aumentando en España al igual que en el resto de Europa, donde se han duplicado, y ya afectan a entre el 4 y el 8% de los niños españoles. De hecho, una de cada cinco consultas de alergología pediátrica es por alimentos. *"Por ello es necesaria la concienciación de toda la sociedad ya que todavía mueren niños por alergia. Es importante sensibilizar a todos los sectores, incluso las escuelas de cocina y los programas de televisión, en los que nunca se mencionan las alergias alimentarias"*, advierte la doctora **Ana María Plaza**, presidenta de SEICAP.

En febrero de 2015 se aprobó el decreto por el cual se establece el deber de facilitar la información alimentaria de aquellos alimentos que se presenten sin envasar o envasados en el momento de compra, ya que, según se explica en el artículo, la mayoría de

incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en ellos. Esta normativa no se está cumpliendo en muchos restaurantes, bares o tiendas de alimentos o se está informando de manera incorrecta sobre el contenido de alérgenos, según denuncia desde la SEICAP, la Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (AEPNAA) e Immunitas Vera, la Asociación Catalana de Alergias Alimentarias.

La SEICAP reclama desde hace tiempo, incluso antes de la publicación del decreto, formación para los profesionales que trabajan en contacto con posibles niños alérgicos en restaurantes, hospitales, comedores escolares o comercios. *“La normativa es muy positiva para mantener la seguridad de los niños alérgicos y de sus familias ya que permite de manera más clara la identificación de los alérgenos, pero no se cumple en muchos sitios”,* explica la doctora Plaza. A su juicio, *“hace falta ampliar los conocimientos del personal que tiene que ofrecer esa información”.*

En caso de que el niño alérgico ingiera algo por accidente *“puede tener consecuencias fatales si sufre una reacción anafiláctica por eso es muy importante que las personas que preparan los platos y manipulan los alimentos tengan información y formación en enfermedades alérgicas”,* subraya la doctora Giner. Hay ciertos alimentos que pueden estar ocultos, escondidos o en forma de trazas, lo que hace más difícil su identificación. *“Las proteínas de la leche de vaca y de huevo, así como los frutos secos o incluso algunos moluscos o crustáceos, pueden incluirse como aditivos o con nombres técnicos que los pacientes o sus familias deben aprender a identificar”,* afirma.

Los alimentos *“que causan alergia de manera más frecuente en menores son el huevo y la leche, seguidos de los frutos secos, el pescado, el marisco, las legumbres y las frutas”,* indica la doctora Giner. Según el Registro Europeo de Anafilaxia publicado en enero en *The journal of allergy and clinical immunology*, uno de cada cinco casos registrados de reacciones alérgicas en niños se produce en el exterior de las viviendas y el principal desencadenante son los alimentos (66%). En los colegios el riesgo se agrava, ya que *“además de correr riesgo de ingesta accidental, no existen protocolos de actuación para que el personal escolar sepa cómo actuar en caso de reacción, por lo que también es necesaria la formación en este ámbito”,* insiste la doctora Giner.

Falta de protocolos en los colegios

Las dudas entre los pacientes y sus familias son muchas: *“existe preocupación entre los padres y madres, que muchas veces perciben que la información que reciben en los centros escolares no es completa, y además comprueban, con demasiada frecuencia, que no sólo en el comedor sino también en las actividades escolares y extraescolares no se tienen en cuenta las necesidades de los alumnos con alergias alimentarias”,* asegura **Ángel Sánchez Sanz**, presidente de la Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (AEPNAA). *“Por eso desde AEPNAA reclamamos que todos los centros educativos dispongan de protocolos de prevención que evalúen los riesgos y establezcan las medidas que, sin perturbar el desarrollo normal de las actividades escolares, limiten los riesgos a los que están expuestos los alérgicos y prevengan posibles reacciones graves. Lógicamente, nos sumamos a la petición de SEICAP y consideramos imprescindible que los centros educativos dispongan, junto a protocolos de prevención, de iniciativas de actuación en caso de reacciones anafilácticas graves”,* resalta.

Desde el Ministerio de Sanidad se ha creado, a través de la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN), el portal etiquetadocuentamucho.aecosan.es en el que se ofrecen guías de ayuda y consejos sobre cómo indicar la presencia de alérgenos. Los pacientes se encuentran con *“cartas de alérgenos incompletas”,* añade.

Además, también depende de si el proveedor tiene bien indicada esa información. *“Es muy complicado y la realidad es que los establecimientos advierten de que no tienen los mecanismos para garantizar la ausencia de trazas o contaminaciones y el personal de cocina o comedores no sabe realmente los peligros y prevenciones a tener en cuenta a la hora de manipular los alimentos”,* denuncia **Fernando Jaime Soler**, presidente de Immunitas Vera. Por otra parte reconoce que la normativa sobre declaración de alérgenos, aprobada primero en Europa, *“nos hace visibles y da idea a la sociedad de la prevalencia de la alergia a alimentos. Además nos contempla como consumidores y no sólo como pacientes sometidos a una dieta específica”.*

Lista de alérgenos a declarar

No está de más recordar de nuevo que el etiquetado de los alimentos tanto envasados como no envasados debe incluir información sobre los alérgenos en la lista de ingredientes, de forma destacada y accesible, ya sea con distinto color, tamaño o tipografía. En establecimientos como bares, cafeterías o tiendas, esta información debe tenerse por escrito o en formato electrónico siempre a disposición del consumidor que lo solicite. La normativa contempla una lista de 14 alérgenos de obligado cumplimiento que son:

- Crustáceos y productos a base de crustáceos.
- Huevos y productos a base de huevo.
- Pescado y productos a base de pescado.
- Cacahuets y productos a base de cacahuete.
- Soja y productos a base de soja.
- Leche y sus derivados (incluida la lactosa) .
- Frutos de cáscara (almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y, nueces de Australia, y productos derivados).
- Apio y productos derivados.
- Mostaza y productos derivados.
- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
- Dióxido de azufre y sulfitos.
- Altramuces.
- Moluscos o productos a base de moluscos.

El listado de alérgenos *“aunque es muy completo, todavía necesitaría ser ampliado porque no incluye las legumbres, alimento que está presente en muchos productos y de diferentes maneras como las harinas”*

, asegura la doctora Plaza. La presidenta de SEICAP sugiere que además de incluir los alérgenos con una tipografía distinta o tamaño y color, “se debería utilizar una iconografía que permita a los más pequeños identificar el alimento”. Además, añade, sería aconsejable “ser más claros y cautos en cuanto al etiquetado preventivo tipo puede contener trazas de, ya que puede generar dudas sobre la conveniencia de consumirlos o no”.

Noticias Relacionadas

- La alergia alimentaria en la escuela; ¿cómo se debe actuar si surgen problemas?
- Gestión integral de alergias e intolerancias en comedores escolares: visión 360°
- Guía de recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico
- Las alergias alimentarias en los campamentos de verano: ¿cómo actuar?
- Guía de Aecosan para cumplir con el RD 126/2015 de información al consumidor
- Carta abierta del colectivo de las personas con alergia, a la restauración colectiva
- Siete claves y recomendaciones respecto a la información sobre los alérgenos