



## La alergia alimentaria centra este año la campaña de la Semana Mundial de la Alergia

09-04-2019

**En la Semana Mundial de la Alergia, dedicada este año a las alergias alimentarias, queremos aportar nuestro granito de arena, recopilando algunos de los artículos que sobre el tema hemos ido publicando en nuestra revista. Desde el 13 de diciembre de 2014 (momento en el que entró en vigor el Reglamento 1169/2011), el sector ha avanzado mucho en la identificación y control de alérgenos, pero nunca está de más insistir sobre algunos conceptos básicos e imprescindibles.**

Entre los días 7 y 13 de abril se está celebrando la Semana Mundial de la Alergia, este año bajo el lema 'El problema global de la alergia alimentaria'. Con esta campaña, la Organización Mundial de Alergia (WAO) aborda anualmente un tema diferente, para que tomemos conciencia sobre los diferentes problemas de alergia que afectan a nuestra sociedad, y para ofrecer recursos para su diagnóstico, manejo y prevención.

La iniciativa de WAO pretende reunir e implicar a todas las partes interesadas, incluidas empresas, médicos, educadores, defensores de pacientes, responsables políticos, público en general y administraciones para lograr un enfoque integrador y abordar las necesidades de los pacientes que sufren de enfermedades alérgicas y asma, así como de las personas que cuidan de ellos.

Aprovechando la campaña, os dejamos un recopilatorio con algunos de los artículos, relacionados con el tema de las alergias alimentarias, que hemos ido publicando en nuestra revista.

- 'Herramientas para evaluar el peligro de contaminación cruzada por alérgenos'.
- El espíritu del Reglamento 1169/2011 es mejorar los niveles de información alimentaria fundamentalmente en todo lo que tiene que ver con la presencia de alérgenos; para ello, es importante evaluar el peligro de contaminación cruzada. En este artículo os ofrecemos algunas claves sobre cómo realizar esa evaluación y qué medidas de control y prevención se pueden implantar.
- 'Consejos para la producción de menús basales y menús sin alérgenos en una misma cocina'.
- En colectividades, la falta de espacio obliga a elaborar, la mayoría de veces, los menús basales y los libres de alérgenos en una misma cocina. Desde RC queremos insistir una vez más en la importancia de reducir al máximo el riesgo de contaminación cruzada

dadas las graves consecuencias que se pueden derivar de un error en la manipulación. Os recordamos en este artículo algunos consejos básicos para evitar errores.

– ‘Guía de recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico’

– Día a día aumenta la inquietud de familias y profesionales ante el creciente número de niños y adolescentes con alergia a alimentos y/o al látex en los centros escolares. Nos parece importante recordar que el Ministerio de Educación Cultura y Deporte tiene publicada una guía de recomendaciones para una escolarización segura y un documento de consenso sobre la misma.

– ‘Gestión integral de alergias e intolerancias en comedores escolares: visión 360°’.

– 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 ‘repecamos’ este artículo en el que se explica cómo afrontar una gestión integral de las alergias en un comedor escolar.

– ‘El sello *Allergy Protection*, un aval que garantiza menús de colectividades libres de alérgenos’.

– El sello de garantía y calidad *Allergy Protection* es una iniciativa puesta en marcha hace un año por la asociación ATX Elkartea. Mediante este certificado se pretende avalar, con formación y rigurosas auditorías, a empresas cuya oferta se adecúe a las necesidades de las personas multialérgicas para que éstas puedan disfrutar de los menús con total seguridad.

– ‘Los guantes de látex implican más riesgos que ventajas al manipular alimentos’.

– El uso de guantes de látex para la manipulación de los alimentos puede dar, en algunos casos, una falsa imagen de seguridad. A pesar de que están diseñados para proteger las manos y los productos que se tocan, también pueden perforarse o romperse, además de que contienen un alérgeno que puede producir reacciones anafilácticas en las personas sensibilizadas al látex.

– ‘Vital en colectividades: ¿cómo administrar la adrenalina en caso de reacción alérgica?’.

– Las alergias e intolerancias alimentarias han aumentado en nuestro entorno, hecho que ha implicado que los profesionales de la restauración social y colectiva hayan tenido que adaptar los menús a estos problemas de salud pero... ¿están los profesionales también formados para inyectar correctamente la adrenalina en caso de *shock* anafiláctico?

– ‘Organización en la cocina para garantizar platos libres de alérgenos en el comedor escolar’.

– Una de las mayores preocupaciones en un servicio de restauración escolar es la que tiene que ver con las alergias e intolerancias del alumnado. La Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex (AEPNAA) editó una guía especialmente pensada para que sirva de ayuda y herramienta de trabajo a los profesionales de los comedores escolares. En este artículo está reproducido el capítulo dedicado a la organización en la cocina.

– ‘Guía de Aecosan para cumplir con el RD 126/2015 de información al consumidor’.

– En 2015, Aecosan editó una guía con el objetivo de que sirviese de orientación respecto a las exigencias establecidas por el Real Decreto 126/2015, relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor. Confiamos en la profesionalidad del sector pero, por si queda aún algún/a despistado/a, en este artículo resumimos muy brevemente ¿a quién afecta la normativa?, ¿qué información debe facilitarse? y, lo que fue desde el principio más controvertido, ¿cómo debe facilitarse esa información?