



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

La Semana Mundial de las Alergias, nueva oportunidad para la concienciación

La Semana Mundial de las Alergias, nueva oportunidad para la concienciación

Miércoles, 15 de abril 2015

Entre el 13 y el 19 de abril se celebró la Semana Mundial de las Alergias que convoca anualmente, desde 2011, la Wao (Organización Mundial de la Alergia); aunque este año el leitmotiv de la conmemoración han sido las alergias respiratorias, no queremos dejar pasar la ocasión para insistir en la importancia de las alergias alimentarias, su incidencia en relación a las personas que la padecen y la responsabilidad que tienen colectividades y restauración al respecto.

Cabe recordar, como indica la EAACI (Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica) en su *Declaración europea sobre alergia a alimentos y anafilaxia*, que la Comisión Europea ha reconocido que 7 de cada 10 reacciones alérgicas graves ocurren cuando la gente come fuera de casa y en el caso de los niños, un 20% de las reacciones alérgicas a alimentos ocurren en la escuela.

Aepnaa (Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex) nos recuerda en estos días los tres puntos donde se interrelacionan asma y alergia a los alimentos y/o látex.

– **Aproximadamente un tercio de los niños con alergia a alimentos tiene también asma**, y el 4.8% de los niños con asma tienen también alergia a los alimentos. El asma en la primera infancia se ha asociado con un mayor riesgo de desarrollar asma en el futuro, especialmente en niños con alergia al huevo y/o al pescado.

– **La rinitis y el asma suele ser un síntoma de la alergia IgE mediada a los alimentos o al látex, generalmente asociado a otros síntomas**, siendo la alergia a alimentos o al látex por tanto un posible desencadenante de crisis de asma. El asma ocupacional se ha asociado a alergia a la inhalación de proteínas de los alimentos o del látex. Se han descrito reacciones de asma a los alimentos o al látex tanto en el medio laboral como en el doméstico, en especial por vapores de cocción de pescado o marisco, pero también por inhalación de otros alérgenos como el trigo (asma del panadero), la leche, el huevo, el cacahuete y otras leguminosas, o el látex (éste último especialmente en el medio hospitalario).

– Por otro lado, **la asociación asma y alergia a los alimentos y/o al látex en un mismo paciente es un factor de mayor riesgo para sufrir reacciones graves y mortales** a los alimentos o al látex. En caso de anafilaxia, la presencia de patología respiratoria (especialmente asma), entre otros factores, se ha asociado a reacciones más graves y mayor mortalidad.

El Reglamento 1169/2011 y la responsabilidad de la restauración

Como hemos comentado en reiteradas ocasiones, el pasado 13 de diciembre de 2014 empezó a ser de aplicación en España el Reglamento de la UE 1169/2011 de información alimentaria al consumidor. Este reglamento, por primera vez, obliga a disponer de la información alimentaria relacionada con las 14 sustancias alergénicas de declaración obligatoria, también en alimentos no envasados, a granel, y de venta a distancia. El gran cambio que incluye esta normativa respecto a otras reglamentaciones, está en la responsabilidad directa que se le otorga a la empresa operadora (restaurantes y colectividades) sobre dicha información alimentaria, el cumplimiento de la cual, es vital para el colectivo de personas alérgicas.

A continuación os dejamos algunos de los artículos que hemos publicado sobre el tema y los que más visitas han recibido:

– **‘Claves para no tener problemas con los alérgenos en los menús de colectividades’**.

La nueva normativa ha puesto el foco en el tema de la información sobre los alérgenos pero no podemos olvidar que, lo realmente importante, es evitar errores que afecten a la seguridad de las personas alérgicas.

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

Este artículo nos ofrece un interesante planteamiento sobre cómo afrontar una gestión integral de las alergias en un comedor escolar. Su autora, **Isabel Doys** nos ofrece además un resumen de la normativa vigente que afecta al sector.

– **‘Siete claves y recomendaciones respecto a la información sobre los alérgenos’**.

La Comunidad de Madrid publicó en noviembre una guía que lleva por título *Información sobre alérgenos en alimentos sin envasar*, dirigida al sector de la restauración colectiva y al comercio minorista de alimentación. En ella se hace hincapié en siete puntos claves

con sus recomendaciones correspondientes, respecto a la información sobre los alérgenos.

– ‘[Carta abierta del colectivo de las personas con alergia, a la restauración colectiva](#)’.

Algunos profesionales han visto la aplicación del Reglamento (UE) 1169/2011, como una nueva obligación, resultado del capricho de los legisladores. Desde ‘Restauración Colectiva’ hemos querido dar voz a las personas afectadas por las alergias, para que nos expliquen por qué para ellos es vital que el sector cumpla.

– ‘[Guía de Aecosan para cumplir con el RD 126/2015 de información al consumidor](#)’.

Se trata de una guía editada por Aecosan con el objetivo de que sirva de orientación respecto a las exigencias establecidas por el recientemente aprobado Real Decreto 126/2015, relativas a la información alimentaria facilitada al consumidor.