



Restauracióncolectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



Serunión y AEPNAA juntos para la mejor atención de comensales con alergias

16-11-2015

Serunión y la Asociación Española de Personas con Alergia a Alimentos y Látex han firmado un convenio de colaboración, con el objetivo de mejorar los protocolos de elaboración y el servicio de comidas para comensales con alergias.

El acuerdo, cerrado por un período de dos años, ha surgido con el objetivo común de lograr una mejora en la formación del personal de Serunión, así como en los protocolos de los procesos de elaboración y servicio de comidas para comensales con alergias a alimentos y látex. Serunión tiene previsto adoptar estas mejoras en todos los sectores en los que tiene actividad: educación, restauración, sanidad (hospitales) y tercera edad.

En la actualidad la alergia a alimentos afecta al 3% de la población española, hasta un 7'5% en el caso de los niños, y supone, como señala **Pilar Hernández**, presidenta de AEPNAA, *"un importante reto tanto para las propias personas con alergia a alimentos como para sus familias, ya que actividades cotidianas como comer en un restaurante, en un comedor o residencia universitaria, acudir a una comida de empresa, o el hecho de dejar a un niño en un campamento, se convierten en no pocas ocasiones en un notable riesgo. Sin las garantías de seguridad necesarias los afectados se encuentran socialmente limitados, lo que repercute directamente en su calidad de vida y la de sus familiares"*.

Ante la situación de esta problemática, Serunión y AEPNAA consideran imprescindible vigilar, desde un punto de vista de seguridad alimentaria, cada uno de los ingredientes introducidos en la elaboración de alimentos, de forma directa o indirecta (contaminación cruzada). También estiman clave la formación y concienciación del personal que atiende a comensales con alergia, así como la correcta homologación de los proveedores que suministran las materias primas. De esta manera, se podrá lograr una correcta gestión de los alérgenos, minimizando los riesgos y evitando que los comensales diagnosticados puedan padecer reacciones adversas.

Serunión y AEPNAA colaborarán con el objetivo de revisar y mejorar los protocolos de homologación de proveedores, así como aquellos a seguir en la elaboración y servicio de comidas asociados a las dietas especiales para alergias a alimentos y látex.

El acuerdo tambi3n contempla la programaci3n e impartici3n de cursos de formaci3n dirigidos al personal de Seruni3n que tenga contacto con los productos utilizados para dietas de comensales con alergias. Asimismo, revisar3n y aprobar3n los procedimientos de recopilaci3n de documentaci3n previa a la elaboraci3n de la comida (ficha del comensal, certificados m3dicos, documentos de actuaci3n ante consumo accidental, entre otros). *“El objetivo que tenemos es ofrecer las m3ximas garant3as desde el punto de vista de la seguridad alimentaria”*, destaca **Antonio Llorens**, presidente y director general de Seruni3n.

Seruni3n diseña men3s espec3ficos para cada alergia y cuenta con equipos de nutricionistas que ofrecen asesor3a nutricional y atenci3n telef3nica a comensales que sufren alg3n tipo de alergia alimentaria. La compa3a trabaja codo a codo con asociaciones de comensales afectados por alergias e intolerancias para conocer de primera mano sus necesidades y atender sus demandas, creando planes de acci3n anuales en los campos de la formaci3n, la divulgaci3n cient3fica, la mejora de los procesos de elaboraci3n, la selecci3n de materias primas y la homologaci3n de proveedores.