



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Divisiones / Comedores escolares /

Vaiame, programa de vigilancia y control de alergias en las escuelas de Barcelona

Vaiame, programa de vigilancia y control de alergias en las escuelas de Barcelona

Miércoles, 02 de julio 2014

El programa *Vaiame* se puso en marcha en 2012 con el objetivo de evaluar y disminuir los riesgos asociados a los alérgenos en las cocinas y servicios de comedor de los centros educativos de Barcelona ciudad. En la primera fase se realizó un estudio descriptivo del que se desprenden interesantes datos sobre la prevalencia y los tipos de alergias de los alumnos/as; y en la segunda, se está promoviendo, además, la implantación de un plan de control de alérgenos en las escuelas.

En los últimos años se ha observado un elevado número de escolares que solicitan menús especiales en los comedores escolares a causa de alergias o intolerancias alimentarias y /o al látex (AIA's). Los principales responsables de garantizar la seguridad de estos menús son los operadores que elaboran y/o sirven los alimentos en los comedores escolares. Éstos son los que deben integrar la gestión de los alérgenos en su sistema permanente de autocontroles basados en el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos (APPCC).

En el año 2012, la Agencia de Salud Pública de Barcelona, como administración responsable del control oficial en la ciudad, puso en marcha el programa *Vaiame* (Vigilancia y control oficial de las alergias y/o intolerancias alimentarias en los comedores escolares de Barcelona), con el objetivo de evaluar y disminuir los riesgos asociados a los alérgenos en las cocinas y servicios de comedor de los centros educativos de Barcelona ciudad.

La primera fase del programa se desarrolló en el curso escolar 2011-2012 y consistió en realizar un estudio descriptivo de una muestra representativa (129 escuelas; 49.939 alumnos) de centros escolares de la ciudad. La información se recabó mediante dos encuestas dirigidas a la dirección de los centros escolares y a los gestores de las cocinas y/o servicios de comedor. En la actualidad se está desarrollando la segunda fase, en la totalidad de los colegios, en la cual se ha diseñado una intervención con el objetivo de promover la implantación de un plan de control de alérgenos.

La intolerancia a la lactosa y la alergia a las frutas rosáceas, las AIA más comunes

Algunos de los resultados destacados del estudio descriptivo fueron: un 4,1% de los alumnos declaró en la matriculación sufrir una AIA, valor que se encuentra dentro del rango estimado a nivel mundial (INFOSAN. 2006). El 0,5% manifestó padecer alguna alergia de contacto. El índice de AIA más elevado se observó en el rango de edad comprendido entre los 6 y 12 años. Del total de alumnos alérgicos sólo lo certificaron médicamente un 45%.

La tipología de AIA más implicadas en la demanda de dietas especiales fueron la intolerancia a la lactosa (17,3%), seguida por la alergia a las frutas rosáceas (17,0 %). No obstante, cuando se consideró únicamente los alumnos menores de 3 años, las dietas especiales más solicitadas fueron debido a la intolerancia a la lactosa (26,0 % del total de AIA en esta franja de edad) y la alergia a la leche y derivados (25,0 % del total).

Más de la mitad de escuelas presentaban carencias documentales, puesto que manifestaron no tener documentado un protocolo de actuación en caso de un episodio de urgencia de AIA, ni recomendaciones ni medidas preventivas para las AIA, o no disponían de un plan de control de alérgenos en sus autocontroles. En cambio, en el 69.9% de los centros, la formación de los manipuladores de alimentos contemplaba las alergias. Los comedores gestionados por una empresa externa, con más comensales y que disponían de autocontroles, implementaron más medidas preventivas de gestión de alérgenos que el resto.

Plan de control de alérgenos al alcance de todas las escuelas

A raíz de estos resultados, y considerando que los autocontroles son necesarios para prevenir y controlar los peligros sanitarios y son de obligado cumplimiento, se consideró necesario diseñar una intervención. En esta segunda fase y con el objetivo de promover la implantación del plan de control de alérgenos, se elaboraron dos modelos de *Plan de control de alérgenos*: uno para los colegios que cocinan en sus instalaciones (suministro interno), y otro para los que les viene la comida elaborada (suministro externo). Estos modelos se repartieron a la totalidad de escuelas de Barcelona (732) durante las inspecciones periódicas de vigilancia sanitaria del curso escolar 2012-13.

Los comedores que no disponían de plan de control de alérgenos, podían elaborar este documento a partir de nuestros modelos. Para los que ya disponían de plan, éstos sirvieron de guía para comprobar si su modelo contemplaba todos los aspectos a controlar. Desde los servicios de inspección sanitaria se realizó una supervisión documental de cada plan, solicitando mejoras si era necesario. Actualmente y en el marco de las inspecciones sanitarias a los comedores escolares durante el año 2014, se está supervisando la implantación del plan de alérgenos en cada centro.

La implantación de un plan de control de alérgenos es compleja, debido a que se nutre de otros prerequisites (gestión de proveedores, buenas prácticas de manipulación, formación de los trabajadores de cocina y de los monitores de comedor, plan de limpieza, etc.), y es por eso que los inspectores han realizado una labor informativa y de acompañamiento para que se adopten las medidas para mejorar la gestión de este riesgo.

Es necesario recordar la importancia de la implicación de las direcciones escolares para tener bien identificada la población escolar, exigiendo las certificaciones médicas, la adopción de protocolos y medidas adecuadas en caso de emergencia y en la formación de los profesionales respecto a las AIA. Para la inspección sanitaria en Barcelona el plan de control de alérgenos en los comedores institucionales ya se ha establecido como un aspecto más del control periódico.

Ester Garcia, una de las autoras de este artículo, participará como ponente en la *'II Convención de Cocinas Centrales'* (28 de mayo en Barcelona), explicando en qué punto se encuentra el programa y adelantando las conclusiones que se pueden extraer hasta ahora.

Ester García Cid (@: egarcia@aspb.cat) **Laura Caballé Gavalda** (@: lcaballe@aspb.cat) Inspectoras de sanidad de la [Agència de Salut Pública de Barcelona \(ASPB\)](#), un organismo autónomo de Barcelona, creado en 2002 para gestionar los servicios de salud pública y medioambiente en la ciudad.