

## **EL NIÑO CON ALERGI A ALIMENTOS Y/O LÁTEX EN EL COMEDOR ESCOLAR. RECOMENDACIONES**

Los niños con alergia a alimentos y/o látex necesitan seguir una dieta de evitación estricta del alérgeno, por ello es necesario que los comedores escolares que tienen comensales con alergias observen estas recomendaciones para evitar el contacto con el alérgeno de forma inadvertida.

Los profesionales de cocina y monitores de comedor deberían tener formación en materia de alergias alimentarias.

En primer lugar es necesario identificar al niño con alergia, para ello se puede utilizar la misma documentación que en el centro educativo: ficha del alumno, informe médico, protocolo de actuación ante una reacción alérgica. Y debe ser conocida por todo el personal de cocina y comedor. La medicación de rescate debería estar en un lugar accesible y conocido por todo el personal.

Además se deben conocer los productos que se han de evitar (en ocasiones el alérgeno puede estar, de forma oculta o en forma de trazas, en su composición). Para ello se pedirá a los padres un listado de productos a evitar y otro de marcas aptas.

Aunque coincidan las mismas alergias en diferentes niños, cada caso es diferente. Por ello, es importante establecer cauces de colaboración con las familias de manera que puedan aportar sugerencias sobre la adaptación de los menús para sus hijos. Para ello es importante que dispongan de la planificación mensual del menú con la antelación suficiente de manera que el menú especial esté elaborado unos días antes de su elaboración.

Cuidados en la cocina: las recomendaciones que presentamos a continuación deben observarse durante todo el proceso, es decir, en el almacenado de la materia prima, en el cocinado y en la conservación del menú ya elaborado. Su objetivo es evitar la contaminación cruzada, es decir, que alimentos o porciones de alimentos que puedan contener el alérgeno, entren en contacto con la comida especial.

La materia prima se almacenará separada del resto de los alimentos y protegida (por ejemplo en envases de plástico con tapa) y correctamente identificada.

### **En la elaboración del menú especial, debemos tener en cuenta:**

Disponer de un lugar y menaje exclusivo (plancha, sartenes, cucharones, batidoras, paños de

cocina...)). Si esto no es posible, elaborarlo al inicio de la jornada y mantenerlo tapado y apartado hasta la hora de servir.

Realizar una limpieza escrupulosa de las superficies de trabajo o menaje que se hayan utilizado antes con el menú normal.

Se excluirán totalmente del menú todos aquellos productos que puedan contener el alérgeno, bien como ingrediente o bien como aditivo. Para ello es importante realizar una correcta lectura del etiquetado. Ante la duda, consultar a los padres o evitar el producto.

No se utilizarán productos que tengan el etiquetado incorrecto o incompleto.

En la medida de lo posible, se usarán productos no elaborados en vez de precocinados, por el riesgo mayor de éstos de contener el alérgeno de forma oculta.

Se evitará el uso de aceites ya usados, caldos y aguas de cocción... que puedan contener el alérgeno.

No se utilizarán guantes de látex ni otros materiales que contengan látex cuando el comensal tenga alergia a este material. Por otro lado, existen recomendaciones de la AECOSAN y la AEDV para limitar el uso de guantes, en especial guantes de látex, en la empresa alimentaria, por el riesgo de reacciones y sensibilización que conlleva, especialmente entre las personas con alergias.

## **En el almacenamiento del menú finalizado:**

Una vez elaborado el menú especial se guardará en bandejas cerradas y correctamente identificadas, como mínimo, con el nombre y apellidos del niño.

Si la comida es servida por una empresa de catering o por la familia se tendrán en cuenta los mismos cuidados en su identificación, almacenamiento, calentamiento y servicio.

Si es necesario calentar la comida se utilizará un horno o microondas de uso exclusivo o se utilizará el envase tapado.

## **Cuidados en el salón comedor:**

Los monitores de comedor dispondrán de toda la información sobre la alergia del niño.

Identificarán al niño/s con alergia y aumentarán la vigilancia, evitando que los niños intercambien

comida. Es conveniente sentarlo siempre en el mismo lugar para facilitar la vigilancia, pero no sentarlo solo ni crear mesas de alérgicos, ya que cada niño tiene su propia alergia, lo que hace que esta medida no garantice su seguridad además de ser discriminatoria.

## **En el servicio de mesas es importante:**

Servir toda la comida del niño con alergia en su bandeja individual, no servir platos para compartir como paneras o ensaladas.

Dar sólo alimentos seguros, en caso de duda, retirar el plato.

Si el niño rechaza un alimento nunca obligarle a tomarlo.

Habituarse a todos los niños a lavarse las manos y boca después de comer un alimento que es alérgico para el compañero.

En caso de que se produzca una reacción alérgica se procederá tal y como se indique en el protocolo de actuación del niño

**por Francisca Capel Torres**

**Coordinadora del Comité Técnico de Educación**

**AEPNAA**

**Revisado el 11/03/2016**