

Manual de alergias e intolerancias alimentarias

Información general y protocolo de actuación
en centros escolares

ÍNDICE

1. Introducción.....	4
2. Dietas y menús.....	5
a) Dietas especiales - Tipos	
b) Programación de menús	
c) Elaboración y transporte	
3. Procedimiento de alta en protocolo dietas especiales	7
a) Comunicación a Jardanay	
b) Comunicación de Jardanay a padres	
c) Imprescindibles	
4. Protocolo en centros escolares.....	8
a) Identificación de usuarios con alergias/intolerancias	
b) Comprobación de platos	
c) Equipo	
d) Operativa durante el servicio	
i. Recepción de la comida	
ii. Servicio	
iii. Vigilancia	
iv. Medicación	
v. Ingesta accidental y/o reacción alérgica	
5. Teléfonos de interés.....	8





1. Introducción

Tal y como ocurre en la sociedad, en nuestros comedores nos encontramos con un creciente número de niños y niñas que o bien padecen algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria o bien necesitan algún tipo de dieta adaptada por motivos religiosos o culturales. La situación es especialmente grave en los casos en los que las alergias o intolerancias alimentarias llegan al punto de afectar a la salud e incluso a la vida de muchos niños y niñas.

En Jardanay siempre hemos concebido el comedor escolar como un servicio complementario de carácter educativo donde, además de cumplir la función básica de alimentación y nutrición, tratamos de desempeñar una importante función social, educativa y de integración. Es por ello que queremos incluir a todo el alumnado en el comedor, incluidos aquellos con cualquier alergia, intolerancia alimentaria, o que padezcan enfermedades o trastornos somáticos que precisen una alimentación específica. También queremos integrar al alumnado que precise una dieta específica por motivos religiosos o éticos.

Para tratar todas estas cuestiones con la seguridad necesaria, es imprescindible que establezcamos normas y protocolos de actuación para estos casos. Y es que las manifestaciones de la alergia o intolerancia pueden ir desde un leve enrojecimiento de la piel (reacción leve), a un shock anafiláctico (reacción grave), lo que hace imprescindible que tanto la familia, como la escuela, como nosotros/as, hemos de estar al corriente de lo que significa e implica la alergia/intolerancia y cómo evitar situaciones de riesgo.

Es por ello que ofreceremos dietas especiales que excluyen la presencia de las sustancias más comunes que causan alergias y/o intolerancias alimentarias (los 14 grupos oficiales y alguna más muy habitual en nuestro entorno). Por seguridad no podremos elaborar dietas “a la carta” ya que existen tantos grados de intolerancia como alumnado intolerante.

El objetivo de este manual es informar sobre las pautas que hemos de seguir todos los actores implicados: padres y personal de Jardanay (dirección, administración, cocina y monitores). Todos sin excepción estaremos al corriente de este manual y lo seguiremos a rajatabla ya que, si uno de estos/as niños/as ingiere una pequeña cantidad de alimento prohibido, puede desencadenar una crisis o shock anafiláctico que precise ingreso hospitalario o que ponga en riesgo su vida.

Por todo ello es importante seguir los pasos para reducir los riesgos al máximo posible, así como la colaboración y control de todos y todas. Es un esfuerzo esencial que todos debemos entender, asumir y marcar como una de las principales prioridades de nuestra actividad.



2. Dietas y menús

En Jardanay procuramos facilitar el mayor número posible de opciones para que los/as niños/as con alguna alergia o intolerancia alimentaria puedan comer de forma segura en el comedor con el resto de sus compañeros/as. Nuestro equipo de dietas, que combina personal de Calidad, Producción y Nutrición, elabora y prepara los menús y centraliza la comunicación con las familias.

En Jardanay cubrimos los 14 alérgenos oficiales y adicionalmente proporcionamos dietas combinadas o específicas eliminando ciertos alimentos concretos que provocan alergia o intolerancia. En total, ofrecemos 21 dietas específicas para el alumnado.

a. Dietas especiales - Tipos

Cuando un/a usuario/a comunica una alergia, intolerancia o una necesidad de dieta especial por motivos religiosos o éticos, Jardanay los introduce en su protocolo de dietas especiales, las cuales pueden implicar una dieta específica o no.

CON DIETA ESPECÍFICA

Los distintos tipos de dietas ofrecidas por Jardanay que **implican la elaboración de un menú específico** para el/la menor son:

- Sin gluten (celíacos)
- Sin huevo ni proteína de huevo
- Sin lactosa
- Sin proteína de la leche de vaca, cabra y/o oveja
- Sin fructosa (sin nada de fructosa)
- Sin legumbres
- Sin pescado
- Baja en grasa / colesterol / hipocalórica
- Anti estreñimiento
- Triturado
- Sin sal
- Sin carne de cerdo
- Sin carne
- Ovo-lácteo-vegetariana
- Combinación de varias.

** Nota: una alergia/intolerancia alimentaria es incompatible con una dieta por motivos religiosos o éticos (sin cerdo, sin carne, ovo-lácteo-vegetariana). Siempre prevalecerá el motivo de salud. En estos casos los padres pueden optar por pedirnos que no le demos cierto alimento bajo su responsabilidad (ej: cerdo), y que reforcemos con el resto de platos.*

SIN DIETA ESPECÍFICA

Asimismo, se ofrece la posibilidad de suprimir del menú o de los procesos de elaboración ciertos alérgenos que **no impliquen una dieta específica** como por ejemplo:

- Crustáceos y productos a base de crustáceos (gambas etc.)
- Moluscos y productos a base de moluscos (mejillones, pulpo, calamar, etc.)
- “Frutos secos”: cacahuets y productos a base de cacahuets, frutos de cáscara y productos derivados (almendras, avellanas, etc.)
- Granos de sésamo y productos a base de ellos (en aceites, en harinas, en panes)
- Dióxido de azufre y sulfitos (se pueden encontrar en crustáceos, refrescos, productos cárnicos, vegetales, zumos, etc.)
- Apio
- Soja
- Mostaza
- Ciertas frutas



- ✓ Este alumnado comerá el menú general excepto cuando éste incluya algún plato o postre que contenga los alérgenos. En esos casos, se enviará un plato apto para ellos/as (en barqueta) o un postre junto con el resto de dietas.
- ✓ El menú trimestral que tendrán las familias de estos niños y niñas será el general, el cual estará disponible en las plataformas online. En él está incluida la información de los alérgenos presentes en los platos.

b. Programación de los menús

En este apartado nos referiremos a las alergias/intolerancias y al resto de necesidades que implican una **dieta específica**.

Al igual que el resto de los menús, su elaboración será trimestral y se hará llegar a las familias vía correo electrónico (desde intolerancias@jardanay.es).

En caso de dar de alta durante el curso con el trimestre empezado, en el momento de comunicarles la aceptación y fecha de comienzo, se les mandará el menú correspondiente vía correo electrónico (intolerancias@jardanay.es).

Entendemos que, en el caso de las intolerancias, existen diferentes grados pero por motivos de seguridad en la elaboración, no es posible hacer menús adaptados a cada alumno o alumna. Por lo tanto las intolerancias tendrán establecidas un menú tipo, hecho en base al usuario o usuaria más intolerante. Para dudas a este respecto ponerse en contacto con Beatriz Vilar (616 954 265).

La modificación de alguna dieta por causas organizativas, de seguridad o de fuerza mayor, no siempre se podrá comunicar a las familias pero se seguirán los mismos criterios de elaboración y control.

c. Elaboración y transporte

En nuestra cocina central hay personal dedicado exclusivamente a la elaboración, envasado, y etiquetado de los menús de estos/as alumnos/as. Este personal posee la lista de alérgicos e intolerantes actualizada y revisada cada vez que hay una modificación o alta. A su vez está en contacto constante con la responsable de dietas (Beatriz Vilar) y con la administración de Jardanay.

- Las dietas se preparan en una zona diferenciada de la cocina, con hornillos, electrodomésticos y material propio e independiente del resto de la cocina y en un horario diferenciado.
- Los platos se elaboran de forma independiente siempre que sea necesario, eliminándose los alérgenos de la dieta. En caso de duda, se eliminará el producto de la dieta.
- Se utilizarán útiles diferenciados siempre que sea necesario (cuchillos, potas, sartenes, etc.)
- Una vez elaboradas, cada dieta se envasa de forma individual e independiente, siendo identificada con el nombre y primer apellido del alumno, su centro y si se trata de un primero o un segundo.
- Las dietas, por motivos de seguridad alimentaria, se elaboran siguiendo el sistema de Línea Fría.

Los menús especiales transportados llegan al centro en envases individuales identificados.

Asimismo vienen acompañados del informe diario donde se detallan los menús especiales que llegan, así como el alumnado al que pertenecen. En el caso de que la alergia/intolerancia solo afecte al postre, se especificará el postre que no pueden tomar.

La persona encargada de la recepción y la persona encargada de servir las dietas comprobarán que han recibido todo correctamente (doble filtro). En caso de duda, tienen comunicación directa con cocina central (2000 / 2015) y/o con la responsable de dietas Beatriz Vilar.



3. Procedimiento de alta en protocolo dietas especiales

Uno de los elementos más importantes para poder atender de forma segura a los niños y niñas con alergias o intolerancias alimentarias es su correcta identificación.

En Jardanay debemos saber, con detalle y tiempo, qué niños/as con estas necesidades tenemos en los comedores donde prestamos servicio, así como las personas de contacto, medicación y pasos a seguir –pautados por un/a médico– en el caso de una ingesta accidental.

Es de comprender que, de no tener esta información en tiempo y forma, lamentándolo mucho Jardanay se reserve el derecho de incluir a estos/as menores en el servicio de comedor.

a. Comunicación a Jardanay

Es obligación de las familias o tutores/as legales comunicar a Jardanay la alergia o intolerancia del/la menor, o la necesidad de una dieta específica por motivos religiosos/éticos.

Para empezar, no hay que confundir la solicitud de plaza en el comedor con la comunicación/solicitud de alergia/intolerancia/dieta por motivos religiosos/éticos. **Han de cubrir ambos cada curso escolar**, independientemente si han estado con nosotros los cursos anteriores. Y se cubrirán ambos tanto para solicitar altas/bajas o modificaciones.

Por tanto el proceso es el siguiente:

Solicitar plaza en comedor y/o madrugadores a través de los formularios “Servicio Comedor” y/o “Servicio Madrugadores”. En este mismo formulario se podrá comunicar una baja o modificación.

Comunicar la alergia/intolerancia/religión/ética a través del formulario “Dietas Especiales (alergias, intolerancias, motivos religiosos)”. En este mismo formulario se deberá comunicará una baja o modificación.



Captura de la web donde se aprecian los distintos formularios a cubrir

Estos pasos han de realizarse tanto para modalidad presencial como para la esporádica.

Si es esporádico, deberá comunicar su asistencia mediante correo electrónico a intolerancias@jardanay.es, al menos 48 horas antes del día de asistencia.

b. Comunicación de Jardanay a familias o tutores/as

ACEPTACIÓN DEL USUARIO O USUARIA: las familias recibirán un correo electrónico desde intolerancias@jardanay.es, donde se le comunicará la aceptación o no, así como la fecha en la que puede empezar a hacer uso del servicio solicitado. En caso de necesitar dieta específica, se les facilitará en el mismo correo electrónico. Si existiera alguna duda con relación a la solicitud, la responsable de dietas llamará por teléfono a la familia.



c. Imprescindibles

Requerimientos **imprescindibles**:

- La comunicación de la necesidad especial debe ser previa a la incorporación del niño o niña al comedor y realizarse a través de los formularios online. Solo podrá acudir al comedor cuando se le confirme por correo electrónico.
- Jardanay se reserva el derecho a decidir cuándo empieza a servir una dieta.
- **Formulario de alergias e intolerancias (online). No se aceptarán solicitudes por ningún otro medio.**
 - Detallar claramente el tipo de necesidad que tiene el niño/a, indicando qué dieta especial de las existentes solicita. En caso de que sea solo un ingrediente (ej: cacahuete), bastará con indicarlo ya que no tendrá dieta especial; comerá como los demás alumnos/as pero retirándole del menú normal aquellos ingredientes que contengan cacahuete o “trazas de”.
 - Es obligatorio adjuntar a la solicitud online **un certificado médico** que avale la alergia/intolerancia. Cada curso la familia debería subir el último certificado médico del que dispongan. Si no hay variación de un curso a otro, basta con subir el mismo certificado del curso anterior.
 - También es obligatorio adjuntar un **documento con los síntomas que presentaría en el caso de una ingesta accidental y las instrucciones médicas y de la familia a seguir por parte del personal del comedor**. El documento debe incluir tanto el detalle de la medicación que debe tomar y las instrucciones para administrarlo como las instrucciones que el personal del comedor. Las familias deben especificar también cuándo es necesario ponerse en contacto con ellas. De esta forma sabremos cómo actuar en caso de ingesta o reacción, hasta que el niño sea atendido por un médico (decisión que siempre la tomarán sus familias o tutores, nunca Jardanay. Excepción: Alerta Escolar O61). Recordad que en el formulario hay un apartado de observaciones donde se puede escribir cualquier información a mayores.
 - Por supuesto, indicar si existe riesgo de shock anafiláctico, en cuyo caso es obligatorio que el alumno/a esté dado de alta en **Alerta Escolar (O61)**. Igualmente hay que detallar cómo proceder en caso de que se presenten síntomas (escrito por su familia), al igual que en el punto anterior.
 - Las familias deben entregar la medicación al personal del comedor, que la guardará en un lugar accesible para todo el equipo. Es responsabilidad de las familias tener la medicación sin caducar y renovarla en caso de ser necesario. Sin embargo, el personal de dietas estará pendiente de las fechas de caducidad y recordará a las familias cuando ésta deba ser cambiada. Si no se cambia, se avisará a el/la supervisor/a y éste/a al Departamento de Dietas. Sin la medicación actualizada, el niño o niña no tienen autorización para comer en el comedor.
 - Detallar claramente los teléfonos de contacto de las familias, tutores/as y médico o centro hospitalario para caso de urgencias. El correo electrónico ha de ser el que utilicen habitualmente.

4. Protocolo en centros escolares

La correcta atención a los niños y niñas con alergias o intolerancias alimentarias es una prioridad absoluta en el servicio de comedor y así debe entenderlo todo el equipo. Pese a que cada centro cuenta con personal específico encargado de las dietas, es responsabilidad de todo el equipo apoyar a ese personal, conociendo bien al alumnado alérgico o intolerante que tienen en su servicio y ayudando en la supervisión del comedor cuando sea necesario.

El protocolo para la atención de niños y niñas con alergias e intolerancias alimentarias en el servicio de comedor se basa en dos pilares, la identificación, comprobación y la vigilancia, y está elaborado creando un sistema de filtros que ayuden a detectar posibles errores. Asimismo, todo el personal debe conocer qué pasos seguir en el caso de detectarse una ingesta accidental por parte de estos niños para poder actuar con orden y calma.

a. Identificación de los usuarios con alergia/intolerancia.

El personal de comedor dispondrá de varias fuentes de información complementarias y de obligada consulta, los cuales deben coincidir:

1. Un **listado actualizado con el alumnado alérgico e intolerante**, en el que se especifique su nombre y apellidos, curso, alergia/intolerancia, teléfono de contacto y demás información requerida en el caso de una intoxicación accidental. Este listado estará en un lugar accesible para su consulta. Todo el personal del comedor y del patio



estará al corriente de las problemáticas de estos/as niños/as. Este listado se actualizará con cada alta/baja o modificación a través de los/as supervisores/as.

- a. Si algún niño/a deja de ir a comer o cambia los días de asistencia sin que cambie este listado, hay que dar aviso inmediato a Beatriz Vilar, ya que esto implica que las familias no han comunicado la baja o modificación a través del formulario de dietas especiales.
2. El **informe diario que llega con el transporte**, donde se detallan los usuarios y o usuarias con menús especiales que llegan ese día, así como los/as niños/as a los que pertenecen. En el caso de que la alergia/intolerancia solo afecte al postre o a un alimento sin dieta específica, se reflejará en este informe.
 - a. Si hay algún niño o niña que esté en el informe diario pero no aparezca en el listado, dar aviso inmediato a Beatriz Vilar.

b. Comprobación de platos.

El personal de comedor también dispondrá de varias fuentes de información complementarias y de obligada consulta diaria:

1. El **informe diario que llega con el transporte** (ya explicado en el punto anterior).
2. **Menú trimestral basal (normal)** con los 14 alérgenos oficiales indicados de forma numérica.
3. **Listado de ingredientes de los platos del menú basal**, destacando en mayúsculas los 14 alérgenos oficiales de cada plato del menú basal (normal). También se detallan el resto de alérgenos fuera de los 14 oficiales.
4. **Menús trimestrales de los alérgicos**, donde se resalta en amarillo aquellos platos que varían con respecto al menú basal (normal).

Ante cualquier duda sobre si un menor puede tomar o no un alimento, se debe llamar a Cocina o a Beatriz Vilar. Si no es posible comunicarse con ellos o la duda persiste, **no servir el alimento**.

c. Equipo

Cada comedor dispondrá de personal encargado del alumnado con alergias e intolerancias (el número dependerá del tamaño y características del comedor).

Se establece así un filtro adicional en el control: este personal comprobará de forma independiente y por separado antes del inicio del servicio el listado de alérgicos/as, la correcta recepción de todas las dietas y la correcta disposición del sitio y la vajilla donde comerán el alumnado con este tipo de dietas especiales.

Adicionalmente, todo el personal del comedor y del patio conocerá las problemáticas de estos niños y niñas y apoyará al equipo de alérgicos/as en el control y vigilancia de los/as menores.

d. Operativa durante el servicio

i. Recepción de la comida

Siempre, sin excepción, al menos dos personas -entre ellas el equipo de dietas- comprobarán la correcta recepción de todas las dietas. Para ello, cuentan con los listados, el informe diario y con el resto de documentos ya descritos con información de alérgenos e ingredientes. Es importante la detección temprana de algún plato erróneo o que falte para que Cocina tenga tiempo para reaccionar a tiempo. Ante cualquier duda, se llamará a Cocina o a Beatriz Vilar.

ii. Servicio

Los/as menores con alergias o intolerancias alimentarias **NUNCA tendrán nada de comida servida** en su mesa en el momento de sentarse.

Los/as niños/as alérgicos o intolerantes **se sentarán SIEMPRE en el mismo sitio** durante todo el curso. Dependiendo de la organización interna del comedor, podrán agruparse en mesas diferenciadas del resto o bien en los cabeceros de las mesas. SIEMPRE comerán en una vajilla diferenciada y serán servidos uno a uno por su monitor/a de alérgicos.



El/la monitor/a de alérgicos será la ÚNICA persona responsable de servir al alumnado alérgico o intolerante a su cargo siempre, independientemente de si ese día tienen dieta especial en barqueta o no. En estos momentos de servicio, contará con el apoyo de sus compañeros/as para vigilar su zona.

El/la monitor/a encargado de los/as alérgicos/as e intolerantes evitará la contaminación cruzada a la hora de servir, usando utensilios limpios cada vez que abra una barqueta y sirva una dieta.

Ante la duda, no se dará nunca un alimento que no se sepa que es seguro y no se forzará a comer un alimento que sea rechazado por el/la menor.

Ante cualquier eventualidad que pueda ocurrir durante el servicio, se dará total prioridad a la correcta atención y vigilancia del alumnado alérgico y/o intolerante.

iii. Vigilancia

Todo el personal del comedor y del patio debe tener especial cuidado a la hora de estar pendiente de este alumnado.

La vigilancia de las mesas de alérgicos/as recaerá sobre el/la monitor/a de alérgicos, con el apoyo del resto del personal.

Se vigilará que el alumnado con alergias o intolerancias no accedan a la comida de otro/a compañero/a.

iv. Medicación

Como ya hemos mencionado en apartados anteriores, en el caso de que por recomendación médica haya que dejar medicación en el comedor, las familias o tutores/as deben indicarlo en el formulario de inscripción. Una vez recibido, Jardanay se pondrá en contacto con ellos/as para gestionar la entrada de la medicación en el comedor escolar.

Las familias serán las responsables de hacer llegar la medicación al/la coordinador/a del comedor, así como de indicarle en persona cuando y cómo administrarla (dosis e instrucciones para aplicarla).

La medicación se identificará con el nombre del alumno/a y se guardará en zona separada y seca. Todo el personal del comedor estará al tanto de donde se encuentra, a que alumno/a pertenece y de cómo/cuando administrársela. El personal deberá estar atento también a la fecha de caducidad de los medicamentos para poder avisar a las familias con tiempo suficiente para renovarlos.

No se aceptarán ni administrarán medicaciones que no sean prescritas para intoxicaciones alimentarias y comunicadas previamente a Jardanay.

v. Ingesta accidental y/o reacción alérgica

Es importante que TODO el personal esté muy atento al alumnado con alergias o intolerancias alimentarias para detectar cualquier ingesta accidental de alimentos no permitidos o bien cualquier síntoma de reacción alérgica que pudieran comenzar a experimentar, aunque en principio pudiera desconocerse su origen.

Los pasos a seguir serán, por este orden:

1. La atención y vigilancia del/la menor
2. La comunicación con personal sanitario (si fuera necesario O61)
3. La recogida de información.
4. La comunicación con el/la supervisor/a o con Clara Vilar (comunicación).
5. La comunicación con familias.

En el caso de cualquier miembro del personal detecte una ingesta accidental (o sospeche que pueda haberla), debe interrumpir al/la menor inmediatamente, retirar el plato (sin tirarlo) y retirarle de la boca todo resto de alimento. A continuación, se acompañará al/la menor al aseo para que se lave la boca y se procederá a observar posibles reacciones alérgicas. El /la menor estará acompañado/a en todo momento en este proceso.



El/la monitor/a avisará al/la coordinador/a inmediatamente. Si el niño o niña estuviera dentro del protocolo “Alerta Escolar”, se contactará con el servicio de emergencia 061 antes de seguir las instrucciones detalladas por el/la médico y facilitadas por la familia o tutores/as en el formulario.

Si el/la menor no está dentro del protocolo de “Alerta Escolar”, se pondrá en marcha el protocolo médico de actuación para el/la menor en cuestión facilitado por la familia o tutores/as en el formulario, que incluye los pasos a seguir, el eventual suministro de medicación y las personas de contacto. En el caso de no existir este protocolo detallado, el/la coordinador/a se pondrá en contacto con las familias o tutores/as. En caso de no localizarlos, se contactará con el servicio de emergencia 112 para que nos proporcionen de forma inmediata una guía de actuación refrendada por un/a profesional médico si fuera necesario.

El/la coordinador/a recopilará información sobre el incidente para detectar dónde se produjo el fallo del protocolo y poder subsanarlo. En el caso de una ingesta accidental, es importante conocer detalles lo más exactos posibles sobre la actuación del personal así como sobre la cantidad de alimento no permitido que el/la menor llegó a ingerir. En el caso de no haberse detectado ingesta pero si reacción alérgica, una vez atendido el/la menor, se revisarán todos los informes y los pasos del protocolo dados durante ese día.

Dudas, información sobre listados, platos etc:

- Departamento de Dietas en Cocina Central: 2000.
- Cocina Central (general): 2015.
- Responsable del Departamento de Dietas (Beatriz Vilar): 616 954 265.

Crisis:

- Supervisores/as.
- Departamento de Comunicación (Clara Vilar): 699447507.



JARDANAY

COCINA CON
SABOR HECHA
CON ♥

MUCHAS GRACIAS

