



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Universitat
Direcció General d'Innovació
i Comunitat Educativa

ANNEX III

PROTOCOL D'ACTUACIÓ PER ELABORAR I SERVIR MENÚS ESPECIALS (PER A INFANTS AMB AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES) EN MENJADORS ESCOLARS PÚBLICS DE LA COMUNITAT AUTÒNOMA DE LES ILLES BALEARS

1. INTRODUCCIÓ

2. OBJECTIUS DEL PROTOCOL

3. MENJADORS AMB MENJAR TRANSPORTAT

- 3.1. Com ha d'arribar el menú?**
- 3.2. Com s'ha de mantenir la traçabilitat del menú?**
- 3.3. Menú transportat en fred**
- 3.4. Menú transportat en calent**
- 3.5. Monitors de menjador**

4. MENJADORS AMB ELABORACIÓ IN SITU

- 4.1. Com s'han d'emmagatzemar les matèries primeres?**
- 4.2. Quina documentació hi ha d'haver a la cuina?**
- 4.3. Com s'ha d'elaborar el menú especial?**
- 4.4. Emmagatzematge del menú acabat d'elaborar**
- 4.5. Monitors de menjador**

5. PLA D'ACTUACIÓ EN CAS D'INGESTA PER ERROR O REACCIÓ

6. ANNEX

- 6.1. Documents de referència**
- 6.2. Fitxa del comensal**

1. INTRODUCCIÓ

L'existència d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries ha arribat al punt d'afectar la salut i fins i tot la vida de molts d'infants. Les manifestacions de l'al·lèrgia o la intolerància poden ser lleus (enrogiment de la pell) o greus (xoc anafilàctic), la qual cosa fa imprescindible que tant la família com l'entorn en el qual es mou l'infant i, especialment, els centres escolars estiguin al corrent del que significa i implica l'al·lèrgia o la intolerància i de com s'han d'evitar situacions de risc.

Fins i tot en petites quantitats els aliments implicats poden causar reaccions greus, i fins i tot mortals, a les persones susceptibles (urticària generalitzada, angioedema, edema de llavis i faringe que pot ocasionar asfíxia, dispnea, cianosi, descens de la tensió arterial i pèrdua de consciència).



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Universitat
Direcció General d'Innovació
i Comunitat Educativa

El Comitè Científic de l'Alimentació Humana ha reconegut que entre els al·lèrgens alimentaris més corrents es troben la llet de vaca, les fruites, les lleguminoses, els ous, els crustacis, les nous, el peix, les hortalisses i el blat i altres cereals; és a dir, aliments consumits de forma habitual i que s'han d'evitar de forma estricta en l'elaboració i el servei d'aquest tipus de menús especials.

2. OBJECTIUS DEL PROTOCOL

Mitjançant aquest protocol volem informar sobre pautes concretes i senzilles que permetin als professionals implicats treballar de forma fàcil i segura i amb coneixement dels riscos associats.

Hem d'estar al corrent de la necessitat de respectar el menú d'un infant al·lèrgic o intolerant, ja que ingerir una petita quantitat d'aliment pot desencadenar una crisi o un xoc anafilàctic que faci necessari ingressar-lo en un hospital. Per això és molt important una correcta comunicació entre el centre escolar i la cuina central a l'hora de notificar la presència d'un infant al·lèrgic o intolerant.

Aquest protocol va adreçat fonamentalment als professors, al personal de cuina i als monitors dels menjadors dels centres escolars, així com als pares o tutors d'aquests infants. Es pretén donar a conèixer les pautes que s'han de seguir a l'hora d'elaborar i servir tant menús transportats des de la cuina central com menús elaborats in situ a la mateixa cuina del centre escolar.

3. MENJADORS AMB MENJAR TRANSPORTAT

3.1. Com ha d'arribar el menú?

Els menús especials transportats han d'arribar en envasos individuals identificats i etiquetats amb el tipus de menú, de manera que no se'n perdi la traçabilitat. A l'etiqueta hi podem trobar dades com nom i cognoms del comensal i/o nom del centre, denominació del plat, tipus de dieta especial, empresa subministradora, forma de conservació i data d'elaboració, etc.

3.2. Com s'ha de mantenir la traçabilitat del menú?

S'ha de comprovar que el menú rebut (primer plat, segon plat i postres) coincideixi amb el descrit a la plantilla de menú especial, que ha d'estar a disposició del centre escolar i de la persona responsable del menjador abans de l'inici de cada mes (2-3 dies abans). Una vegada comprovat això, s'ha d'emmagatzemar sempre en una zona que el personal conegui, identificada o separada (es podrà senyalitzar amb cartells indicatius).



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Universitat

Direcció General d'Innovació
i Comunitat Educativa

El menjador escolar ha de tenir, en un lloc visible i accessible tant per al personal de la cuina com per als monitors del menjador, la fitxa del comensal degudament emplenada, el certificat mèdic i el pla d'actuació específic per a l'infant en cas d'ingesta per error.

3.3. Menú transportat en fred

El menú s'ha d'emmagatzemar a la cambra frigorífica, perfectament identificat (mitjançant senyals visuals) i separat suficientment de la resta d'aliments fins al moment de servir-lo.

La persona responsable de l'infant al·lèrgic o intolerant ha d'escalfar el menú amb un mitjà de reescalfament adequat (per ex., microones, forn de convecció) que asseguri que l'aliment arriba a 65 °C com a mínim. El plat o envàs ha d'estar tapat en el moment en que s'escalfi per evitar contaminacions creuades.

3.4. Menú transportat en calent

El menú s'ha d'emmagatzemar a la cuina, perfectament identificat (la zona d'emmagatzematge pot estar senyalitzada amb cartells indicatius), separat suficientment de la resta d'aliments fins al moment de servir-lo i perfectament tapat per evitar possibles contaminacions. S'ha d'assegurar que la temperatura del menú en el moment de servir-lo sigui igual o superior a 65 °C.

3.5. Monitors de menjador

Davant el dubte, NO S'HA DE DONAR MAI un aliment que no se sàpiga que és segur. No s'ha d'obligar l'infant al·lèrgic o intolerant a ingerir cap aliment que rebutgi. L'infant ha de seure sempre al mateix lloc i ha d'estar a cura del mateix monitor. En cas de substitució del monitor, el responsable del menjador ha de posar el substitut al corrent de totes les mesures descrites en aquest protocol. S'ha de vigilar que l'infant NO accedeixi al menjar d'un altre company.

4. MENJADORS AMB ELABORACIÓ IN SITU

4.1. Com s'han d'emmagatzemar les matèries primeres?

Les matèries primeres s'han d'emmagatzemar separatament, s'han de protegir de la resta d'aliments (per exemple, amb envasos de plàstic tapats) i han d'estar suficientment aïllades per evitar contaminacions creuades. A més, han d'estar correctament identificades per escrit (es poden utilitzar adhesius de diferents colors per facilitar-ne la identificació). Aquestes precaucions s'han de prendre tant si les matèries primeres estan emmagatzemades a temperatura ambient com si ho estan a temperatura de refrigeració o congelació.



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Universitat

Direcció General d'Innovació

i Comunitat Educativa

4.2. Quina documentació hi ha d'haver a la cuina?

La plantilla del menú especial ha d'estar a disposició del centre escolar i de la persona responsable del menjador abans de l'inici de cada mes (2-3 dies abans) i s'ha de posar a disposició del personal de la cuina perquè aquest en faci un seguiment correcte. El menjador escolar ha de tenir, en un lloc visible i accessible tant per al personal de la cuina com per als monitors del menjador, la fitxa del comensal degudament emplenada, el certificat mèdic i el pla d'actuació específic per a l'infant en cas d'ingesta per error.

4.3. Com s'ha d'elaborar el menú especial?

S'han d'emprar estris exclusius (paelles, cassolins, posts, ganivets, etc.) per als menús especials, identificats individualment per tipus de menú especial. Es poden utilitzar diferents colors per evitar problemes de contaminacions creuades (traces d'aliments). Es permet emprar estris no exclusius sempre que NO s'utilitzin simultàniament per a diferents menús i s'hagin sotmès amb anterioritat a una neteja i desinfecció exhaustives que en garanteixin la seguretat.

Els menús especials s'han d'elaborar en un espai diferent o l'elaboració d'aquests no pot coincidir amb l'elaboració dels altres menús (segons les dimensions de la cuina). Fins i tot per als fregits i els rostits s'han d'emprar paelles o estris exclusius. En el cas d'elaborar el menú especial al mateix espai de la cuina on s'elabora el menú normal, es recomana preparar el menú especial a l'inici de la jornada, mantenint unes normes d'higiene exhaustives amb la finalitat d'evitar traces d'al·lèrgens. En el cas d'elaborar el menú especial al final de la jornada, cal fer una neteja i desinfecció intermèdies que assegurin que s'elimina qualsevol traça d'aliment de risc o al·lèrgic.

Durant tota l'elaboració, el menú especial ha d'estar identificat o etiquetat de manera que se sàpiga quin tipus de menú és i a quin comensal està destinat. S'ha d'assegurar que la temperatura del menú en el moment de servir-lo sigui de més de 65 °C.

4.4. Emmagatzematge del menú acabat d'elaborar

El menú, una vegada acabat d'elaborar, s'ha de guardar en termos o safates tancades, identificat correctament. A l'etiqueta hi han d'aparèixer dades com el nom i els cognoms del comensal, la denominació del plat, el tipus de dieta especial, etc.

4.5. Monitors de menjador

Davant el dubte, NO S'HA DE DONAR MAI un aliment que no se sàpiga que és segur. No s'ha d'obligar l'infant al·lèrgic o intolerant a ingerir cap aliment que rebutgi. L'infant ha de seure sempre al mateix lloc i ha d'estar a cura del mateix monitor. En cas de substitució del monitor, el responsable del menjador ha de posar el substitut al corrent



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Universitat

Direcció General d'Innovació
i Comunitat Educativa

de totes les mesures descrites en aquest protocol. S'ha de vigilar que l'infant NO accedeixi al menjar d'un altre company.

5. PLA D'ACTUACIÓ EN CAS D'INGESTA PER ERROR O REACCIÓ

El centre ha de disposar d'un pla d'actuació, expedit pel metge especialista que tracta el comensal, a fi que els professionals del centre escolar sàpiguen com actuar en cas d'ingesta per error o reacció fins que l'infant sigui atès per un metge.

És responsabilitat dels pares o tutors sol·licitar aquesta informació al metge i transmetrer-la a l'equip directiu del centre, que la posarà en coneixement del responsable del menjador, juntament amb l'informe clínic i la fitxa del comensal degudament emplenada.

En el cas d'ingesta per error, si l'infant pateix una reacció s'han d'avisar immediatament els pares o tutors. Si no es poden localitzar, cal posar-se en contacte amb el servei d'emergència 112, que proporcionarà de forma immediata una guia d'actuació supervisada per un professional mèdic.

6. ANNEX

6.1. Documents de referència

Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, que aprova la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris. (Parcialment derogat per RD 126/2015)

Organització Mundial de la Salut. Xarxa Internacional d'Autoritats de Seguretat Alimentària (INFOSAN). Nota informativa núm. 3/2006 - Al·lèrgies alimentàries (9 de juny de 2006).

REGLAMENTO (UE) N o 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO Y DEL CONSEJO de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión

Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de



Govern de les Illes Balears

Conselleria d'Educació i Universitat
Direcció General d'Innovació
i Comunitat Educativa

venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor.