



**PROTOCOLO DE ACTUACIÓN PARA LA
ELABORACIÓN Y SERVICIO DE MENÚS
ESPECIALES (ALERGIAS E INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS) EN COMEDORES ESCOLARES
DEL DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN DEL
GOBIERNO VASCO.**

**EUSKO JAURLARITZAKO HEZKUNTZA
SAILAREN ESKOLA JANTOKIETAN MENU
BEREZIAK (ALERGIAK ETA ELIKADURA-
INTOLERANTZIAK) PRESTATU ETA
ZERBITZATZEKO JARDUERA PROTOKOLOA.**

1. INTRODUCCIÓN

2. OBJETIVOS DEL PROTOCOLO.

3. COMEDORES CON COMIDA TRANSPORTADA.

3.1. Caliente.

3.2. Frío.

4. COMEDORES CON ELABORACIÓN IN SITU.

5. PLAN DE ACTUACIÓN PARA LOS CASOS DE INGESTA POR ERROR O REACCIÓN

6. ANEXO.

6.1. Documentos de referencia.

6.2. Ficha del comensal.

1. INTRODUCCIÓN.

La prevalencia de alergias e intolerancias alimentarias ha llegado al punto de afectar a la salud e incluso a la vida de muchos niños. Las manifestaciones de la alergia o intolerancia pueden ser leves (enrojecimiento de la piel) o graves (shock anafiláctico), lo que hace imprescindible que tanto la familia, como el entorno en el que se desenvuelve el niño y, en especial, los centros escolares, estén al corriente de lo que significa e implica la alergia o intolerancia y de cómo evitar situaciones de riesgo. Incluso en pequeñas cantidades los alimentos implicados pueden causar reacciones graves, e incluso mortales, a las personas susceptibles (Urticaria generalizada, angioedema, edema de labios y faringe pudiendo ocasionar asfixia,

1. SARRERA.

2. PROTOKOLOAREN HELBURUAK.

3. GARRAIATUTAKO JANARIA DUTEN JANTOKIAK.

3.1. Beroa.

3.2. Hotza.

4. JANARIA BERTAN PRESTATZEN DUTEN JANTOKIAK.

5. ERRAKUNTZAZ JANDAKO ZEIN ERREAKZIO KASUETARAKO JARDUERA-PLANA

6. ERANSKINA.

6.1. Erreferentzi dokumentuak.

6.2. Bazkaltiarren fitxa.

1. SARRERA.

Alergia eta elikadura-intolerantzien nagusitasuna haur askoren osasunari edo baita bizitzari eragiteko punturaino iritsi da. Alergia eta intolerantziaren seinaleak arinak (larruazalaren gorritasuna) edo larriak (shock anafilaktikoa) izan daitezke; beraz, ezinbestekoa da familia zein haurra mugitzen den ingurua, eta bereziki ikastetxeak, alergia eta elikadura-intolerantziak suposatzen duen guztiaz eta arrisku egoerak nola saihestu jakitun egotea. Nahiz eta neurri txikietan hartu, inplikaturako elikagaiek erreakzio larriak edo baita hilgarriak eragin diezazkiekete zenbait pertsoneri (Urtikaria orokortua, angioedema, ezpain eta faringeko edema, zeinek asfixia, arnasestua, zianosia, tentsio arterialaren beherakada eta konortea galtzea



disnea, cianosis, descenso de la tensión arterial y pérdida de conciencia).

El Comité científico de la alimentación humana ha reconocido que entre los alérgenos alimentarios más corrientes se encuentran la leche de vaca, las frutas, las leguminosas, los huevos, los crustáceos, las nueces, el pescado, las hortalizas, el trigo y otros cereales; es decir, alimentos consumidos de forma habitual y que se deben evitar de forma estricta en la elaboración y servicio de este tipo de menús especiales.

2. OBJETIVOS DEL PROTOCOLO.

A través de este Protocolo queremos informar sobre pautas concretas y sencillas que permitan a los profesionales implicados trabajar de forma fácil y segura y con conocimiento de los riesgos asociados. Debemos estar al corriente de la necesidad de respetar el menú para un niño alérgico o intolerante, ya que ingerir una pequeña cantidad de alimento puede desencadenar una crisis o shock anafiláctico que precise ingreso hospitalario. Siendo muy importante una correcta comunicación entre el Centro escolar y la Cocina central a la hora de notificar la presencia de un niño alérgico o intolerante.

Este Protocolo va dirigido fundamentalmente al profesorado, personal de cocina y cuidadores del comedor de los centros escolares, así como a los padres o tutores de dichos niños. Se pretende dar a conocer las pautas a seguir en la elaboración y servicio tanto de **menús transportados** desde la cocina central como de **menús elaborados in situ** en la propia cocina del Centro escolar.

3. COMEDORES CON COMIDA TRANSPORTADA.

3.1. ¿Cómo debe llegar el menú?

eragin ditzakeen).

Giza elikaduraren Batzorde zientifikoak zera onartu du: elikadura-alergeno ohikoenen artean behi-esnea, frutak, lekaleak, arrautzak, krustazeoak, intxaurrak, arraina, barazkiak, garia eta beste zereal batzuk aurkitzen direla; hau da, ohiko izaeraz jaten diren elikagaiak eta menu berezi hauek prestatu eta zerbitzatzerakoan zorrozki saihestu beharrekoak.

2. PROTOKOLOAREN HELBURUAK.

Protokolo honen bidez jarraibide zehatz eta errazak eman nahi ditugu, inplikaturako profesionalek era erraz eta seguruan lan egin dezaten, gerta daitezkeen arriskuez jakitun izanik. Alergia edo intolerantzia duen haurren menua errespetatzearen premia jakitun egon behar dugu, elikagai neurri txiki bat hartzeak krisi edota ospitalizazioa behar duen shock anafiláktikoa eragin dezakeelako. Beraz, oso garrantzitsua da Ikastetxea eta Sukalde nagusiaren arteko komunikazio zuzena, alergia edo intolerantzia duen haurren presentzia jakinarazteko.

Protokolo hau batez ere ikastetxeetako irakasle, sukaldeko langile eta jantokiko begiraleei zuzendua dago eta baita haur horien guraso edo tutoreei. Honen bitartez lortu nahi dena honako hau da: sukalde nagusitik **garraiatutako menuen** zein ikastetxeiko sukaldean **bertan eginiko menuen** prestakuntza eta zerbitzuan jarraitu beharreko lerroak ezagutaraztea.

3. GARRAITUTAKO JANARIA DUTEN JANTOKIAK.

3.1. Nola iritsi behar du menuak?



Los menús especiales transportados deben llegar en envases individuales identificados y **etiquetados** con el tipo de menú de forma que no se pierda la trazabilidad. En la etiqueta podemos encontrar datos como Nombre y apellidos del comensal y/o Nombre del Centro, Denominación del plato, Tipo de dieta especial, Empresa suministradora, Forma de conservación y Fecha de caducidad, etc

3.2 ¿Cómo mantener la trazabilidad del menú?

Se debe comprobar que el menú recibido (primero, segundo y postre) coincida con el descrito en la plantilla de menú especial que debe estar a disposición del centro escolar y de la persona responsable del comedor antes del inicio de cada mes (2-3 días antes). Una vez comprobado se deberá almacenar siempre en una zona identificada/separada (podrá estar señalizada con carteles indicativos) conocida por el personal.

El Comedor escolar deberá tener en lugar visible y accesible tanto para el personal del office como para las monitoras del comedor la Ficha del comensal debidamente cumplimentada, el Certificado médico y el Plan de actuación específico del niño en caso de ingesta por error.

3.3 Transportado en frío.

Se debe almacenar el menú en la cámara frigorífica, perfectamente identificado (mediante señales visuales) y separado suficientemente del resto de alimentos hasta el momento del servicio.

La persona responsable del niño alérgico/intolerante debe calentar el menú con un medio de recalentamiento adecuado (ej. microondas, horno de convección) que asegure que el alimento alcanza un mínimo

Garraiatutako menu bereziek banakako ontzi identifikatuetan eta menu mota **etiketaturik** dutela iritsi beharko dute, trazabilitatea ez galtzeko moduan. Etiketan ondoko datu hauek aurki ditzakegu: bazkaltiarren izen-abizenak edota Ikastetxearen izena, janariaren izena, dieta berezi mota, Enpresa hornitzailea, kontserbazio era eta iraungitze-data, etab.

3.2. Nola mantendu menuaren trazabilitatea?

Jasotako menua (lehen-bigarren platerak eta postrea) menu bereziaren plantilako menuarekin (hilabetea hasi baino lehen -2 edo 3 egun arinago- ikastetxe eta jantokiko arduradunaren eskuera egon beharko da) bat datorrela egiaztatu behar da. Egiaztatu ondoren, beti pertsonalak ezagutzen duen gune identifikatu/bereizian gorde beharko da (kartel adierazgarriekin seinaliza daiteke).

Eskola jantokiak, officeko pertsonala zein jantokiko begiraleentzat, ikusgai eta sartzeko erraza den lekuan eduki beharko ditu bazkaltiarren Fitxa behar bezala bete, Osasun-ziurtagiria eta haurrak errakuntzaz hartutako janariarekiko berriazko Jarduera-Plana.

3.3. Hotzean garraiatua.

Menua hozkailuan gorde behar da, behar bezala identifikatuta (ikusgaiak diren seinaleen bitartez) eta gainerako elikagaietatik nahiko aldendua zerbitzatua izan arte.

Alergiko/intolerantea den haurren pertsona arduradunak menua berotu behar du berberotze baliabide egokia erabiliz (ad.: mikrouhinak, konbekzio-labea), janariak



de 70°C, el plato o envase deberá estar tapado en el momento de la regeneración para evitar contaminaciones cruzadas.

3.4 Transportado en caliente.

Se debe almacenar el menú en el office, perfectamente identificado y separado suficientemente del resto de alimentos hasta el momento del servicio (la zona de almacenamiento podrá estar señalizada con carteles indicativos) perfectamente tapado para evitar posibles contaminaciones.

Se debe asegurar que la temperatura del menú en el momento del servicio sea de más de 70°C.

3.5 Monitores de comedor.

Ante la duda NO DAR NUNCA un alimento que no se sepa que es seguro.

No obligar a ingerir ningún alimento que el niño alérgico o intolerante rechace.

Sentar siempre al niño en el mismo lugar y al cuidado del mismo monitor. En caso de sustitución del monitor, la responsable del comedor deberá poner al corriente al sustituto de todas las medidas descritas en este protocolo.

Vigilar que el niño NO acceda a la comida de otro compañero.

4. COMEDORES CON ELABORACIÓN IN SITU.

4.1 ¿Cómo se debe almacenar la materia prima?

El almacenamiento se debe realizar separado y protegido del resto de alimentos (por ejemplo, cajas de plástico con tapa),

gutxienez 70°C lortzen duela ziurtatuz. Platerak-ontziak berotze unean estalita egon behar du kontaminazio gurutzatuak saihesteko.

3.4. Beroan garraiatua.

Menua officean gorde behar da, behar bezala identifikatuta eta gainerako elikagaietatik nahiko aldentua zerbitzatu arte (biltzeko gunea kartel adierazgarrien bidez seinalizatuta egon daiteke), ezin hobeki estalia balizko kontaminazioak saihesteko.

Zerbitzatzeraoan menuaren tenperatura 70°C-tik gorakoa dela ziurtatu behar da.

3.5. Jantokiko begiraleak.

Zalantza izpirik dagoenean, segurua ez den elikagairik EZ SEKULA EMAN.

Alergikoa edo intolerantea den haurrak uko egiten dion elikagairik jatera ez behartu.

Haurra beti leku berdinean eseri eta begirale berberaren ardurapean. Begiralea aldatzen denean, jantokiko arduradunak protokolo honetako neurri guztiak jakinaraziko dizkio ordekoari.

Zaindu haurrak beste baten janaria har EZ dezan.

4. JANARIA BERTAN PRESTATZEN DUTEN JANTOKIAK.

4.1. Nola gorde behar dira lehengaiak?

Lehengaiak gainerako elikagaietatik berezita eta babestuta gorde behar dira



suficientemente aislado para evitar contaminaciones cruzadas. Las materias primas deberán estar correctamente identificadas por escrito (se podrán utilizar pegatinas de diferentes colores para facilitar la identificación).

Estas precauciones se tomarán tanto para materias primas almacenadas a temperatura ambiente, como a temperatura de refrigeración y congelación.

4.2. ¿Qué documentación debe existir en la cocina?

La plantilla de menú especial debe estar a disposición del centro escolar y de la persona responsable del comedor antes del inicio de cada mes (2-3 días antes), debiéndola poner a disposición del personal de cocina para su correcto seguimiento.

El Comedor escolar deberá tener en lugar visible y accesible tanto para el personal de office como para las monitoras del comedor la Ficha del comensal debidamente cumplimentada, el Certificado médico y el Plan de actuación específico del niño en caso de ingesta por error.

4.3. ¿Cómo se debe elaborar el menú especial?

Deben emplearse útiles de trabajo exclusivos (sartenes, cazos, tablas de corte, cuchillos, etc) para los menús especiales, identificados individualmente por tipo de menú especial, se podrán utilizar diferentes colores para evitar problemas de contaminaciones cruzadas (trazas de alimentos). Se permitirá el empleo de útiles de trabajo no exclusivos siempre que NO se utilicen simultáneamente para diferentes menús y se hallan sometido con anterioridad a una limpieza y desinfección exhaustiva que garantice su seguridad.

(adibidez, plastikozko kutxa estaliak), nahiko isladatuta kontaminazio gurutzatuak saihesteko. Lehengaiak idatziz ondo identifikatuta egon behar dira (identifikazioa errazteko kolore desberdinetako eranskailuak erabil daitezke).

Neurri hauek, giroko tenperaturan gordetako lehengaientzat zein hozte-izozte tenperaturan daudenentzat hartuko dira.

4.2. Zer dokumentazio egon behar da sukaldean?

Menu bereziaren plantilak ikastetxe eta jantokiko arduradunaren eskueran egon behar du hilabetea hasi baino lehen (2-3 egun arinago), sukaldeko langileen esku jarriz jarraipen zuzena egin dezaten.

Eskola jantokiak, officeko pertsonala eta jantokiko begiraleentzat, ikusgai eta sartzeko erraza den lekuan eduki beharko ditu bazkaltziarraren Fitxa behar bezala bete, Osasun-ziurtagiria eta haurrak errakuntzaz hartutako janariarekiko berariazko Jarduera-Plana.

4.3. Nola prestatu behar da menu berezia?

Menu berezietarako aparteko lan-tresnak erabili behar dira (zartaginak, ontziak, mozteko oholak, aiztoak, etab.), menu berezi mota bakoitzerako identifikatuak; kolore desberdinak erabil daitezke kontaminazio gurutzatuak saihesteko (elikagaien aztarnak). Aparteko lan-tresnak ez direnak erabiltzea ahalbidetuko da menu desberdinetarako aldi berean erabiltzen EZ direnean eta aurretik bere segurtasuna bermatzen duen garbitasun eta desinfekzio zorrotza izan dutenean.

La elaboración de los menús especiales debe realizarse en diferente espacio o separado en el tiempo (en función de las dimensiones de la cocina). Incluidas las frituras y asados, donde se utilizaran sartenes individualmente. En caso de realizar el menú especial en el mismo espacio de cocina que el menú basal se recomienda la realización del menú especial al inicio de la jornada, manteniendo unas exhaustivas normas de higiene con el fin de evitar trazas de alérgenos. En caso de realizar el menú especial al final de la jornada se deberá realizar una limpieza y desinfección intermedia que asegure la eliminación de cualquier traza de alimento de riesgo o alérgeno.

El menú especial debe estar, durante toda su elaboración, identificado/etiquetado con el tipo de menú y comensal.

Se debe asegurar que la temperatura del menú en el momento del servicio sea de más de 65°C.

4.4. Almacenamiento del menú finalizado.

El menú una vez acabado se guardará en termos y/o bandejas cerradas, identificado correctamente. En la **etiqueta** debemos incluir datos como Nombre y apellidos del comensal, Denominación del plato, Tipo de dieta especial, etc

4.5 Monitores de comedor.

Ante la duda NO DAR NUNCA un alimento que no se sepa que es seguro.

No obligar a ingerir ningún alimento que el niño alérgico o intolerante rechace.

Sentar siempre al niño en el mismo lugar y al cuidado del mismo monitor. En caso de sustitución del monitor, la responsable del

Menu bereziak aparteko lekuan edo denboran besteetatik bereizita prestatuko dira (sukaldearen neurrien arabera). Frijitu eta erreketan ere aparteko zartaginak erabiliko dira. Menu berezia ohiko menuaren toki berean prestatzen denean, jardunaldi hasieran prestatzea gomendatzen da, higiene-arau zorrotzak mantenduz alergenoen aztarnak saihesteko. Menu berezia jardunaldi bukaeran prestatzen denean, garbiketa eta identifikazio lana egin beharko da, arriskutsuak zein alergenok diren elikagaien aztarnak deuseztatu direla ziurtatuz.

Menu berezia, prestakuntzak dirauen artean, identifikatuta/etiketatu egon behar da, menu mota eta bazkaltiarra zein den adieraziz.

Zerbitzatzerakoan menuaren temperatura 65°C-tik gorakoa dela ziurtatu behar da.

4.4. Bukatutako menua nola gorde.

Menua bukatua dagoenean termo edota erretilu itxietan gordeko da, ondo identifikatuta. **Etiketan** hurrengo datuak ezarri behar ditugu: bazkaltiarren izen-abizenak, janariaren izena, dieta berezi mota, etab.

4.5. Jantokiko begiraleak.

Zalantza izpirik dagoenean, segurua ez den elikagairik EZ SEKULA EMAN.

Alergikoa edo intolerantea den haurrak uko egiten dion elikagairik jatera ez behartu.

Haurra beti leku berdinean eseri eta begirale berberaren ardurapean. Begiralea aldatzen denean, jantokiko arduradunak



comedor deberá poner al corriente al sustituto de todas las medidas protocolarias a tener en cuenta.

Vigilar que el niño NO acceda a la comida de otro compañero.

5. PLAN DE ACTUACIÓN PARA LOS CASOS DE INGESTA POR ERROR O REACCIÓN.

El Centro dispondrá de un Plan de Actuación, expedido por el Médico Especialista que esté tratando al comensal, de tal forma que los profesionales del Centro Escolar sepan como actuar en caso de ingesta o reacción, hasta que el niño sea atendido por un médico.

Es responsabilidad de los padres o tutores solicitar esta información al médico y transmitírsela al Equipo Directivo del Centro que lo pondrá en conocimiento del responsable del comedor, junto con el Informe clínico y la Ficha del comensal debidamente cumplimentada. (Anexo 6.2.)

En caso de ingesta por error y si el niño sufriera una reacción se llamará inmediatamente a los padres o tutores. En caso de no poder localizarles, se contactará con el servicio de **emergencia 112** que proporcionará de forma inmediata una guía de actuación refrendada por un profesional médico.

protokolo honetako neurri guztiak jakinaraziko dizkio ordezkoari.

Zaindu haurrak beste baten janaria har EZ dezan.

5. ERRAKUNTZAZ JANDAKO ZEIN ERREAKZIO KASUETARAKO JARDUERA-PROTOKOLOA.

Ikastetxeak bazkaltiarren Medikuz Espezialistak luzatutako Jarduera-Plana edukiko du, Ikastetxeko profesionalak errakuntzaz jandako edota erreakzio kasuetan nola jardun jakiteko moduan, haurra medikuaren eskuetan jarri arte.

Informazio hau medikuari eskatzea guraso edo tutoreei dagokie eta Ikastetxeko Zuzendaritza Taldeari emango die, jantokiko arduraduna jakinaren gainean **jartzeko**, Osasun-Txostena eta bazkaltiarren Fitxa behar bezala beteatu dituelarik (6.2. Eranskina).

Haurrak errakuntzaz jan eta ondorioz erreakzioa jasango balu, berehalaxe guraso edo tutoreei deituko litzaieke. Hauekin bat egitea ezinezkoa denean, larrialdietako 112 zerbitzura deituko litzateke, segituan medikuak berretsitako jarduera-gida abian jartzeko.

6. ANEXO.

6.1. Documentos de referencia.

Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.

Real Decreto 2220/2004, de 26 de noviembre, por el que se modifica la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio.

Proyecto de Real Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar de los centros docentes públicos y privados no universitarios.

Organización Mundial de la Salud. Red Internacional de Autoridades en materia de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN). Nota informativa N°3/2006-Alergias alimentarias (9 de junio de 2006)

6. ERANSKINA.

6.1. Erreferentzi dokumentuak.

Otsailaren 11ko 202/2000 Errege Dekretua, zeinen bidez elikagai-maneiatzaileen arauak ezartzen diren.

Uztailaren 31ko 1334/1999 Errege Dekretuan onartutako elikagaien etiketatze, itxura eta publizitatearen arau orokorra aldatzen duen Azaroaren 26ko 2220/2004 Errege Dekretua.

Errege Dekretuaren Proiektua, zeinen bidez unibertsitatez kanpoko ikastetxe publiko eta pribatuetako eskola jantoki zerbitzurako osasun baldintzak ezartzen diren.

Osasunerako Mundu Erakundea. Elikagaien Kalterik ez egite alorrean Agintarien Nazioarteko Sarea (INFOSAN). Elikadura-alergiak (2006ko ekainak 9), 2006/3 informazio oharra.

6.2. Ficha del comensal. / Bazkaltziarraren fitxa

Adjuntar
foto.
Argazkia
erantsi

Nombre y Apellidos del niño/a:
Haurren izen-abizenak:

Tipo de menú especial:
Menu berezi mota:

Curso:
Maila:

Turno de comida:
Bazkaltzeko txanda:

Días que se queda en el comedor:
Jantokia erabiltzen dituen egunak:

Nombre y Apellidos del padre o tutor:
Aita edo tutorearen izen-abizenak:

Dirección:
Helbidea:

Teléfono de contacto:
Harreman telefonoa:

Teléfono de urgencia:
Larrialdirako telefonoa:

Datos que se deban tener en consideración:
Kontuan hartu behar diren datuak:

Sintomatología ante una ingesta accidental:
Errakuntzaz jan ondorengo sintomatologia:

¿Se conoce caso de Shock anafiláctico?
Shock anafilaktiko kasurik izan al du?

SI / BAI NO / EZ

LA FICHA DEBE IR ACOMPAÑADA DEL INFORME MEDICO Y DEL PLAN DE ACTUACIÓN REMITO POR LOS PADRES O TUTORES.

FITXA, OSASUN-TXOSTENAREKIN ETA GURASO/TUTOREEK IGORRITAKO JARDUERA-PLANAREKIN BATERA JOAN BEHAR DA.