

PLAN DE CONTROL DE ALÉRGENOS

El **Plan de control para la gestión de alérgenos e intolerantes** se lleva a cabo para proteger a estos alumnos de situaciones comprometidas.

El plan de control de alérgenos es un documento interno de la empresa que engloba todo lo referente a alérgenos e intolerancias, especificando las pautas a seguir para un correcto servicio.

Un protocolo de actuación en cada momento, conllevará a evitar graves problemas.

El plan incluye los siguientes puntos:

1. Plan de actuación para las familias
2. Plan de control en el comedor: cocina
3. Plan de control en el comedor: vigilantes
4. Distintivos: etiquetas para la cocina y manteles para el comedor (DOC INT 013)
5. Plan de formación (DOC INT 013)
6. Descripción de productos: alérgenos (APPCC 0 16)
7. Evaluación (Check-list) de riesgo (DOC INT 06)

Hotelma,s.a. ha creado una evaluación de riesgo tanto de las instalaciones como de la actuación de los manipuladores, con el objetivo de desarrollar un plan de control de alérgenos. Esta evaluación se inicia desde los proveedores, almacenamiento y manejo de las materias primas y cada paso del proceso de manufactura hasta que se pone el plato a disposición del cliente.

Evaluación (checklist) del riesgo de los posibles alérgenos.

- Control de proveedores
- Manipulación de los materiales.
- Producción de menús.
- Gestión de almacenaje.
- Mantenimiento.
- Etiquetado y distintivos

1.- PLAN DE ACTUACIÓN PARA LAS FAMILIAS

Planificación de pautas para una correcta atención basada en el conocimiento y la prevención:

- Formación del personal sobre alergias e intolerancias.
- Menús adaptados a cada necesidad: individualizado.
- Protocolo a seguir en caso de reacción alérgica.

Departamento de Dietética y Nutrición:

- Realización de menús personalizados para cada pequeño

Departamento de compras:

- Listado de ingredientes de cada producto utilizado, para una adecuada compra

Personal de cocina:

Medidas preventivas:

- Informar al personal de los alumnos alérgicos e intolerantes existentes
- Eliminar todos los alérgenos de las dietas y evitar la contaminación cruzada.
- Vigilancia de los ingredientes utilizados
- Manipulación y almacenamiento en espacios separados
- Cocinar primeramente la comida para alérgicos e intolerantes para evitar la contaminación cruzada y mantenerla aislada hasta su consumo

Personal de vigilancia:

Medidas preventivas:

"Evitar que los alérgenos entren en contacto con los niños"

- Informar al personal de los alumnos alérgicos e intolerantes existentes
- Distintivos personales para seguimiento (bandejas de colores, manteles ...) dentro del mismo entorno del pequeño, para evitar discriminación.
- Coordinación completa con el equipo de cocina

En caso de emergencia:

- Avisar a la dirección del centro y a la familia
- En caso de duda se avisará al 112

2.- PLAN DE ACTUACIÓN EN LAS COCINAS: COCINERO/A, AYUDANTES Y AUXILIARES

TRES PREMISAS FUNDAMENTALES:

- **CONOCIMIENTO Y PREVENCIÓN**
- **COORDINACIÓN ENTRE EMPRESA, CENTRO, COCINA Y VIGILANCIA**
- **ATENCIÓN Y CONTROL DE ESTOS ALUMNOS**

COCINA

Despensa: los alimentos sin gluten se almacenarán en un lugar distinto y diferenciado del resto de alimentos en una zona señalada y estarán correctamente etiquetados. De igual modo, esto se trasladará a los refrigeradores y congeladores.

Utensilios: se utilizará un menaje exclusivo y se almacenará en un lugar diferente.

Superficies: la superficie donde se elaboran los platos debe ser un espacio diferente. En su defecto, debe estar libre de contaminación.

Elaboración: estos menús, se elaborarán antes de empezar con el resto y así evitar la contaminación cruzada.

Aceites: el aceite utilizado, debe ser primerizo y nunca utilizar aceites donde se haya frito alimentos con gluten.

Identificación: Una vez elaborados, serán emplatados y etiquetados con el nombre del niño indicando la alergia o intolerancia que posee. Las etiquetas, las proporcionara Hotelma.

Mantenimiento: una vez elaborado, se mantiene como cualquier otro menú en la mesa caliente o refrigeración (según menú) hasta su consumo, bien protegido para evitar contaminación cruzada.

Información: se dispondrá del documento de APPCC exigido "Descripción del Producto", en el cual se especifica los ingredientes que componen los distintos menús y qué alérgenos contienen.

Formación: Todos los manipuladores, han recibido la información en cuanto a alergias e intolerancias se refiere.

3.- PLAN DE CONTROL EN EL COMEDOR: VIGILANTES

TRES PREMISAS FUNDAMENTALES:

- CONOCIMIENTO Y PREVENCIÓN
- COORDINACIÓN ENTRE EMPRESA, CENTRO, COCINA Y VIGILANCIA
- ATENCIÓN Y CONTROL DE ESTOS ALUMNOS

Vigilancia

- Identificar al alumno. (al comienzo del curso escolar, la coordinadora identificará al pequeño por medio de “gomets” de colores o cualquier otro sistema similar).
- En infantil, cada niño, tendrá asignado un sitio fijo dentro de su grupo. De este modo, los pequeños estarán siempre localizados. Se diferencian del resto de los alumnos por las bandejas de otro color y por el cartel identificativo que posee cada uno de ellos.
- El personal de cocina, servirá las bandejas de los alérgicos atendiendo a las indicaciones de los distintivos.
- Los pequeños suelen ser responsables de sus dietas, pero se deberá controlar el comportamiento de cada uno y verificar la ingestión apropiada.
- Se vigilará que el niño no acceda a la comida de otro compañero.
- Los alumnos de primaria, pasan por el autoservicio con la bandeja de diferente color y el personal de cocina les sirve el menú correspondiente.
- Ante la duda, no dar nunca un alimento que no es seguro.
- En caso de sustitución de un monitor, la coordinadora pondrá al corriente al nuevo trabajador de las medidas descritas por este protocolo.

En caso de ingestión accidental, debe comunicarlo al equipo directivo para llamar a los padres o tutores. Si no se les localizase, se avisará al servicio de emergencia 112.