



# PLAN DE SEGURIDAD Y ATENCIÓN

AL COMENSAL CON  
ALERGIA/INTOLERANCIA ALIMENTARIA

# La seguridad de nuestros comensales ante todo



En **Scolarest** llevamos más de 50 años en la gestión de comedores escolares. Conscientes de la vulnerabilidad de los alumnos con alergias e intolerancias alimentarias, implementamos y mejoramos de forma continuada los protocolos de control en la elaboración y servicio de menús adaptados a alergias e intolerancias.

Este plan de atención al comensal alérgico/intolerante forma parte de nuestra campaña

## CONVIÉRTETE EN SU GUARDIÁN

Este plan de Scolarest se fundamenta en **6 puntos clave**

1  
4

2  
EQUIPO DE TRABAJO.  
FIGURA DEL CHAMPION

3  
INFORMACIÓN  
CLARA, SEGURA  
Y ACTUALIZADA

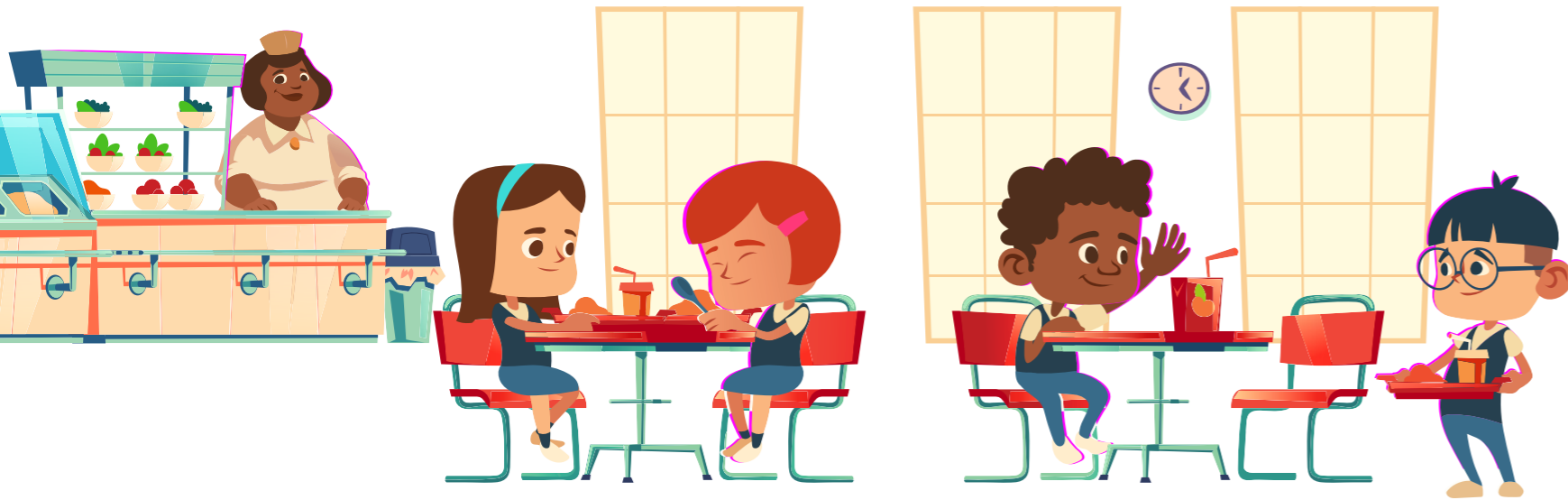
5  
CONTROL  
EN EL SERVICIO

6  
FORMACIÓN DEL  
EQUIPO

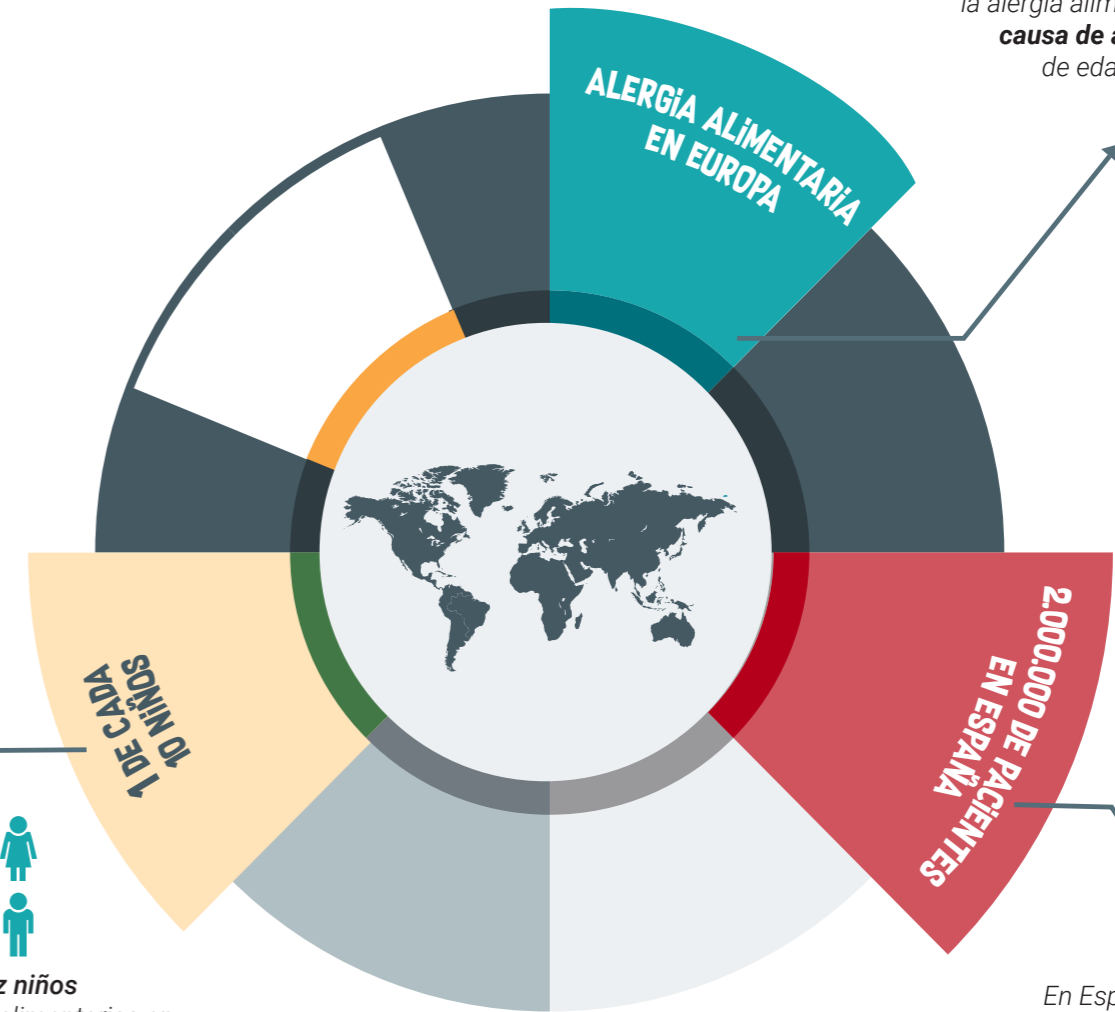
# 1 CONOCER LA SITUACIÓN ACTUAL Y TRANSCENDENCIA

El comedor escolar, junto con las actividades extraescolares, es el lugar en el que existe un mayor riesgo de exposición a los alérgenos alimentarios.

La prevalencia de alergias e intolerancias alimentarias es cada vez mayor por lo que crear un entorno de seguridad para los alumnos con alergias es una necesidad y debe ser una prioridad.



Uno de cada diez niños padece alergias alimentarias en los países desarrollados.



En toda Europa, la alergia alimentaria **es la principal causa de anafilaxia** en los niños de edades entre 0 y 14 años.

En España son **dos millones de pacientes que sufren algún tipo de alergia alimentaria**, concretamente, en torno al 8% de los menores de 14 años.

# 2 EQUIPO DE TRABAJO: EQUIPO DE DIETAS

Las personas que intervienen en la alimentación de un niño alérgico son una pieza clave en su seguridad. Por ello creamos un EQUIPO DE TRABAJO (llamado "EQUIPO DE DIETAS") que actúa de forma coordinada y ordenada en aspectos como la comunicación, la supervisión de los procesos y la resolución de posibles dificultades.

Este equipo ha de estar formado tanto por personal de Scolarest como por personal del colegio ( todos ellos con presencia habitual en el centro).



## MISIÓN DEL EQUIPO DE DIETAS:

Garantizar una adecuada comunicación e información sobre los comensales con dieta.

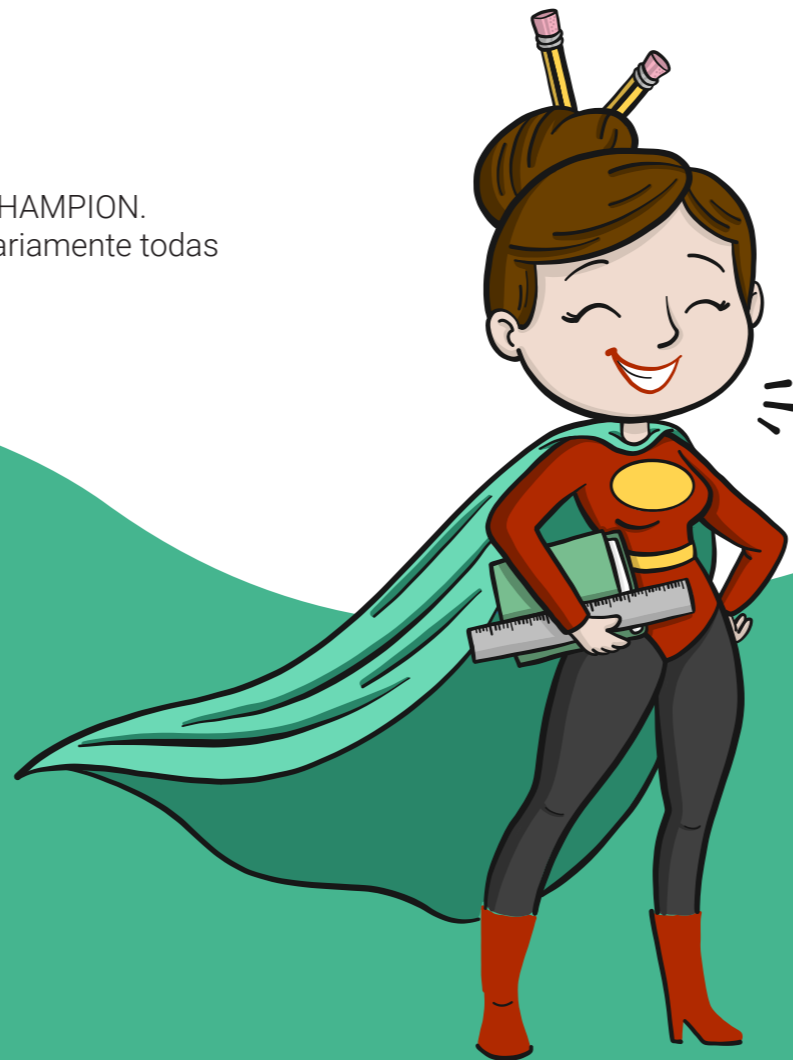
Trabajar de forma segura y acorde con procedimientos seguros.

# 2 EQUIPO DE TRABAJO: FIGURA DEL CHAMPION

Reforzamos el EQUIPO DE DIETAS con una figura esencial a la que hemos llamado CHAMPION. Será la persona encargada de coordinar y supervisar todo el proceso, chequeando diariamente todas las fases del mismo.

## MISIÓN DEL CHAMPION

- Verifica que los listados de dietas están actualizados, incluyendo los comensales esporádicos.
- Se encarga de la coordinación entre cocina y servicio.
- Comprueba que todo el personal tiene la información necesaria para desarrollar sus tareas con seguridad.
- Pone en marcha el chequeo diario de los menús elaborados y servidos.
- Mantiene informado a todo el equipo de cualquier cambio en el proceso (nuevos comensales con dietas, cambios de menús, modificación de turnos de servicio, etc...)



# NEW ROLL

# CHAMPION

# 3 INFORMACIÓN CLARA, SEGURA Y ACTUALIZADA

Debe existir un sistema de transmisión de la información relativa a los comensales con dieta que sea trazable y que permita conocer e identificar las necesidades particulares de cada uno de ellos.  
Para ello trabajamos con 3 documentos:

## LISTADO DE COMENSALES CON DIETAS

- Documento que identifica quiénes son los comensales con dieta, el tipo de dieta y el curso y/o turno de comedor al que pertenece.
- Scolarest ha creado un modelo de listado de comensales con dieta que mejora la trazabilidad de la información.
- Ponemos dicho modelo a disposición del centro educativo.

## CERTIFICADO MÉDICO

- Es el documento que acredita la necesidad de adaptación de la dieta.
- Ayuda a conocer mejor las necesidades particulares de cada comensal.
- Su verificación por parte del dietista ayuda a evitar errores en los listados de dietas.
- Acorde con la Ley 17/2011

## HOJA DE CONTROL DE MONITORES

- Permite asegurar que cada monitor/vigilante conoce a los comensales con dieta especial bajo su tutela.
- Facilita la transmisión de la información en caso de sustituciones de personal.

## DOCUMENTACIÓN ESCRITA

para evitar errores de transmisión  
**INFORMACIÓN ACTUALIZADA**  
en el arranque de cada curso, revisada periódicamente y modificada con cada cambio de dieta.



## ¿CÓMO NOS PUEDE AYUDAR EL CENTRO EDUCATIVO?

Para disponer de una Información segura es importante que colabore con nosotros facilitándonos:

- Un Interlocutor de dietas del centro que pasará a formar parte del Equipo de dietas.
- Los listados actualizados de comensales con dieta así como aquellos documentos acreditativos necesarios para la adecuada interpretación de las necesidades de cada uno de ellos (certificados o pautas médicas)\*

*Recomendamos implementar la hoja de control de monitores cuando éstos sean personal del colegio.*

# 4 CONTROL EN LA ELABORACIÓN

Controlamos el proceso de elaboración y suministro de alimentos para comensales con alergias en todas sus fases. Desde la homologación y compra de materias primas aptas, pasando por el diseño de recetas específicas, el diseño de menús, la elaboración de los platos de forma individualizada, la protección, etiquetado, entre otros.

## INGREDIENTES SEGUROS

- Compra anticipada de ingredientes según los menús y recetas de dietas.
- Compra de alimentos según su contenido en alérgenos.
- Control en la recepción y durante el almacenamiento de los alimentos.

## MENÚ HIPOALERGÉNICO DE EMERGENCIA

- Cada menú específico es diseñado por un dietista acorde a las necesidades de cada alumno.
- En casos de excepcionales cuando sea necesario, **dispondremos de MENÚ HIPOALERGÉNICO de emergencia.**

## ELABORACIÓN SEGURA

- Se elaboran en primer lugar o en una zona exclusiva **SI CUENTA CON ELLA LA COCINA.**
- Se revisan los ingredientes diariamente.
- Se emplean recipientes exclusivos y se cocina por separado.
- Se elabora evitando la contaminación cruzada.
- Se emplata, protege e identifica cada dieta.

## LIMPIEZA

- Se extrema la higiene del personal.
- Se realizan limpiezas alérgicas intermedias tantas veces como sea necesario.
- Se extrema la limpieza y desinfección de superficies con productos autorizados.

# 5 CONTROL EN EL SERVICIO

Para aumentar la seguridad durante la fase de servicio, hemos definido elementos visuales identificativos:

## TARJETA IDENTIFICATIVA

Incluye todos los datos de identificación y trazabilidad necesarios (tipo de dieta, nº identificativo, etc...) para reconocer a cada comensal con dieta de alergia o intolerancia. Puede utilizarse para identificar al comensal y/o el puesto que éste ocupa en el comedor.

## IDENTIFICACIÓN DEL PLATO

Identificamos los platos elaborados para cada comensal mediante un etiquetado específico.

## VAJILLA ESPECIAL

Empleamos vajilla de color diferenciado (proponemos color ROJO) para identificar de forma rápida y llamativa aquellos platos y menús sobre los que debemos prestar mayor atención.

## PLANO DE UBICACIÓN DE COMENSALES

El plano de ubicación de los puestos ocupados por comensales alérgicos, ayuda a controlar y chequear el emplatado de dietas especiales así como a identificar las necesidades de vigilancia de los comensales alérgicos.

## ¿CÓMO NOS PUEDE AYUDAR EL CENTRO EDUCATIVO?

Para implantar un sistema de servicio más seguro necesitamos que colabore con nosotros permitiéndonos:

- Implementar el sistema de identificación de alumnos y puestos (mesas y sillas).
- Nos autorice al empleo de **LA VAJILLA ROJA para las DIETAS** (salvo que ya se disponga de otro específico diferente para dietas).
- Tener a la vista un plano, con la ubicación de los comensales con alergias e intolerancias.



# 5 CONTROL EN EL SERVICIO

## SISTEMA DOBLE CHECK:

Comprobar dos veces aumenta la seguridad. Por eso antes de servir la dieta chequeamos por partida doble los siguientes puntos:

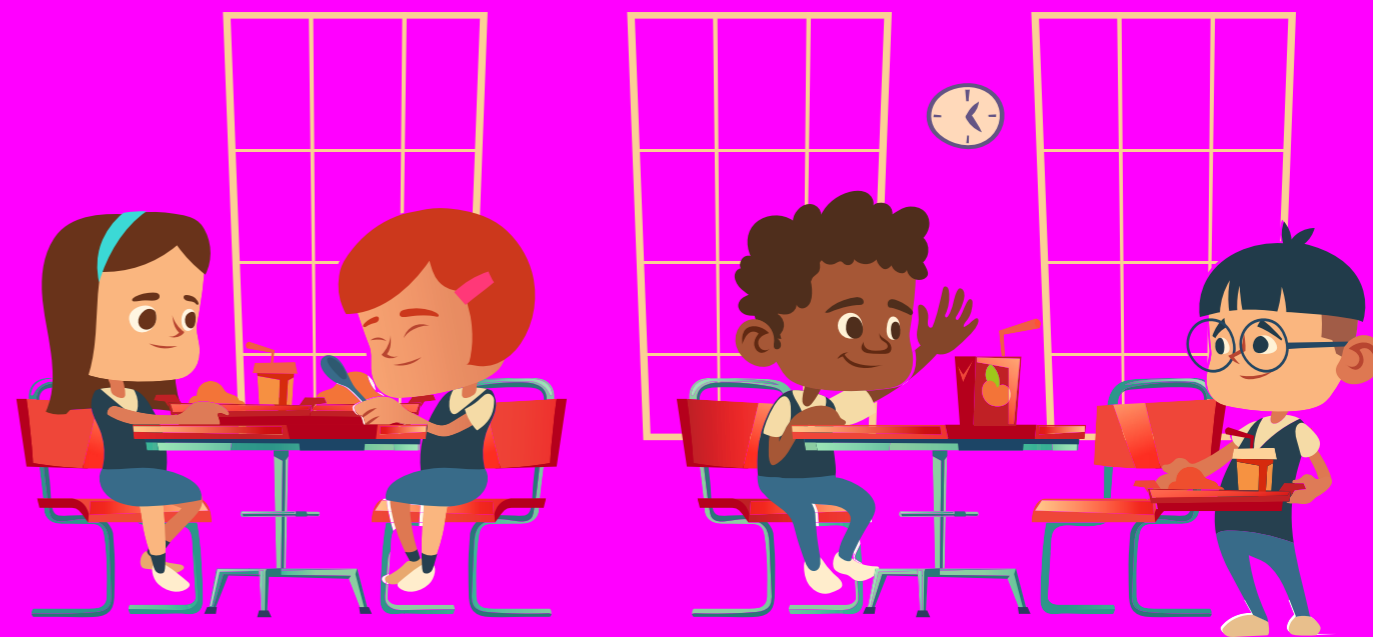
1. Que el plato/bandeja está correctamente identificado y protegido.
2. Que los platos coinciden con el menú descrito.
3. Que el plato y la dieta se corresponde con la que necesita el niño.

*En aquellos centros dónde los monitores no sean de Scolarest, recomendamos que se realicen las tareas de supervisión y que se implante un sistema de doble chequeo.*



El monitor vigilará durante el servicio:

- El Uso de utensilios exclusivos para cada dieta y por cada niño.
- El no intercambio de comidas con otros niños.
- Que los niños más pequeños, no tienen a su alcance los alimentos que le son prohibidos.



# 6 FORMACIÓN DEL EQUIPO

En Scolarest implementamos un sistema de formación **INTENSIVO Y CONTINUADO** que abarca, según responsabilidades, los siguientes campos:

- Conocimientos sobre alergias e intolerancias alimentarias, tipos, riesgos asociados, etc.
- Higiene y manipulación de alimentos para dietas.
- Formación sobre los procesos definidos para el colegio.
- Sistemas de identificación.
- Buenas prácticas en materia de alergias.



**CONSIDERAMOS FUNDAMENTAL, SI EN EL COLEGIO EXISTE PERSONAL AJENO A SCOLAREST QUE PARTICIPA EN LA ELABORACIÓN, REGENERACIÓN O SUMINISTRO DE DIETAS ESPECIALES, QUE AL MENOS, RECIBA FORMACIÓN EN ESTOS CAMPOS.**



Además de toda la formación, reforzamos de manera continuada con material y acciones adicionales como:

- Cursos específicos on-line.
- **CAMPAÑA ALERGICONSEJOS**, pequeñas píldoras formativas con buenas prácticas e ideas para aumentar el control y supervisión de la gestión de dietas especiales.
- **CAMPAÑA ARRANCAMOS CON SEGURIDAD**, formación en alergias e intolerancias alimentarias, y procesos.



COMPASS  
GROUP

Scolarest