

Vigilància de les al·lèrgies/intoleràncies alimentàries en els menjadors escolars

Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries (AIA's) són reaccions adverses als aliments, atribuïbles a la ingesta, el contacte o la inhalació d'un aliment, o algun dels seus components, que poden provocar des de símptomes lleus (picor o erupcions a la pell), fins a símptomes més greus com asma, diarrea o còlics i, en alguns casos, un xoc anafilàctic que compromet la vida de l'afectat ([document informatiu sobre al·lèrgies i intoleràncies alimentàries](#)).

Els infants són els que presenten una prevalença més elevada d'AIA's. Per això, molts estudis posen èmfasi a la gestió d'aquest perill als menjadors escolars.

A la ciutat de Barcelona, hi ha un 60% d'escolars que fan ús del servei de menjador. Conseqüentment, hi ha la necessitat de disposar de menús especials per atendre l'alumnat amb AIA's, els quals representen un 5% d'aquests usuaris.



Marc legal per a la gestió dels al·lèrgens als menjadors escolars

D'acord amb la llei 17/2011, de seguretat alimentària i nutrició, les escoles han de proporcionar menús especials per l'alumnat que acrediti, mitjançant el certificat mèdic amb diagnòs d'especialistes, patir una AIA. En cas que no reuneixin les condicions per elaborar menús adaptats, les escoles han de facilitar la refrigeració i escalfament adequats per evitar la contaminació creuada en cas que es dugui el menjar de casa.

Els principals responsables de garantir la seguretat dels aliments consumits pels alumnes amb AIA's en els menjadors escolars són els operadors que elaboren i/o serveixen aquests menús (Reglament 852/2004; RD 3484/2000). Aquests operadors han d'integrar la gestió dels al·lèrgens en el seu sistema permanent d'autocontrols basats en l'Anàlisi de Perills i Punts de Control Crítics (APPCC).

Les AIAs a les escoles de Barcelona: el programa VAIAME

Malgrat els operadors alimentaris són els primers responsables de la innocuïtat dels aliments, les autoritats sanitàries han de vetllar pel compliment de la normativa vigent. En aquest sentit, l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB) exerceix la vigilància i el control oficial dels establiments alimentaris, inclosos els menjadors escolars, a través dels seus serveis d'inspecció dins de la ciutat de Barcelona. Des d'aquests serveis es va detectar una alta demanda de dietes especials i una desigual gestió del risc dels al·lèrgens en els menjadors escolars. Per obtenir una visió de conjunt d'aquesta gestió i disminuir els potencials riscos associats, l'ASPB va iniciar el 2012 el "Programa de vigilància i control d'al·lèrgies i/o intoleràncies alimentàries en els menjadors escolars (VAIAME)". El programa consta de 2 fases.

Fase 1: Estudi descriptiu d'una mostra representativa d'escoles (curs 2011-12)

Objectius: Conèixer el volum i tipus d'aliments més implicats en la demanda de dietes especials als menjadors escolars de Barcelona, i determinar el grau d'implementació de mesures preventives relacionades amb la gestió del risc per al·lèrgens.

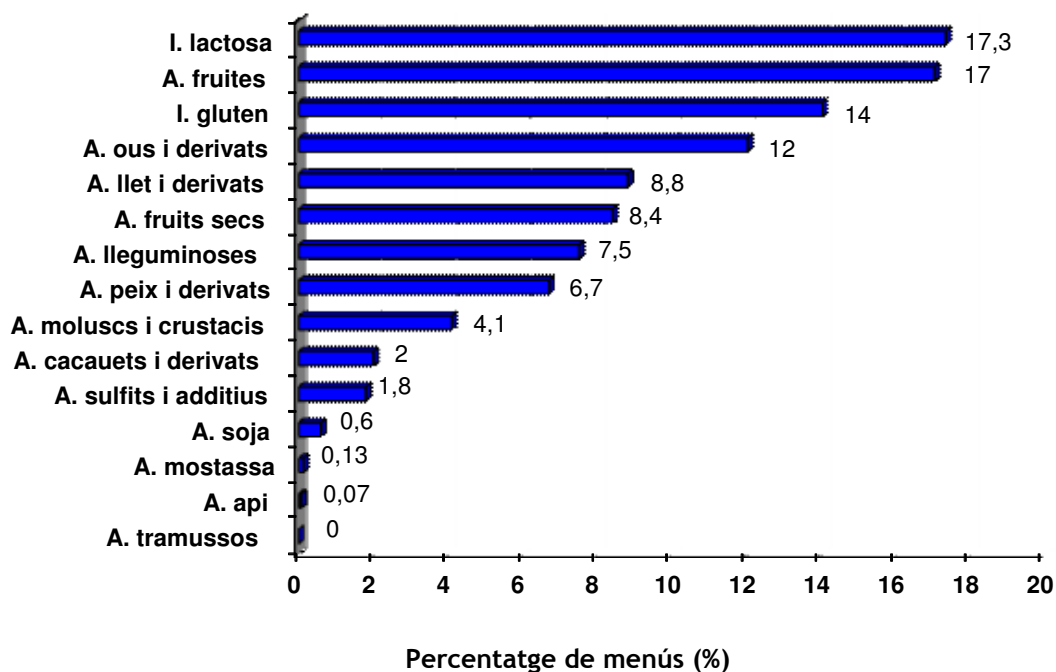
Metodologia: Durant el curs 2011-12 es van realitzar 2 enquestes dirigides a la direcció dels centres educatius, i als gestors de les cuines i/o serveis de menjador d'una mostra representativa d'escoles de Barcelona (129 escoles; 49.939 alumnes; edats 0-18 anys), recollint informació poblacional sobre el centre educatiu i l'alumnat, sobre la demanda de dietes especials i sobre les mesures implantades per gestionar el risc associat als al·lèrgens en diferents etapes del procés.

Resultats principals:

- Els resultats van confirmar que la gran majoria de les escoles enquestades (89%) tenien alumnes amb AIA's usuaris dels menjadors.
- Un 5% de les dietes dispensades diàriament eren menús especials per AIAs (1.507 menús AIAs/dia). Les dietes especials més sol·licitades (Figura 1) foren degudes a la intolerància a la lactosa (17,3%) i a l'al·lèrgia a les fruites rosàcies, tropicals i cítriques (17,0%).
- Un alt percentatge d'escoles (>80%) duien a terme mesures preventives per disminuir el risc d'al·lèrgens en les diferents fases del procés: des de la recepció de matèries primes i emmagatzematge, fins a l'elaboració i/o servei de menús especials.
- No obstant, aquestes bones pràctiques no es trobaven descrites en els autocontrols dels centres: només un 36% de les escoles enquestades van declarar disposar d'un Pla de Control d'Al·lèrgens i Intoleràncies Alimentàries.



Figura 1: Distribució dels menús especials més sol·licitats als menjadors escolars per Al·lèrgies (A) o Intoleràncies (I) alimentàries. Barcelona, Curs 2011-12.



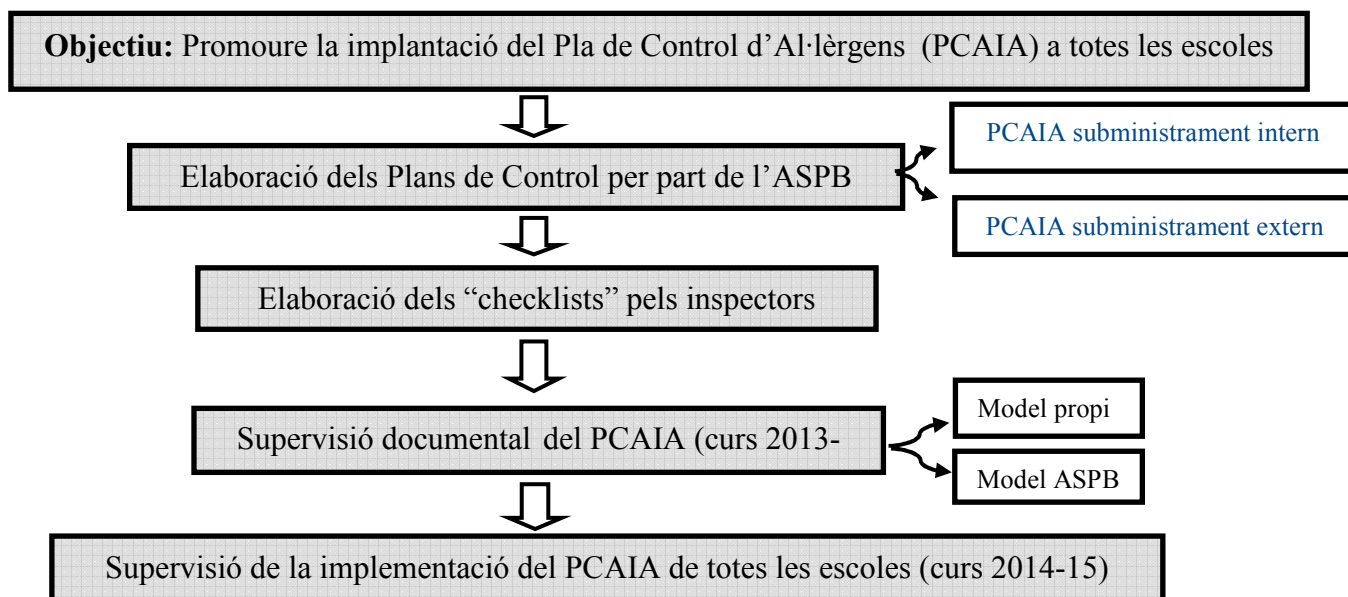
Fase 2: Intervenció per promoure un PCAIA als menjadors escolars

Objectiu: Tenint en compte que els autocontrols són necessaris per prevenir i controlar els perills sanitaris i són d'obligat compliment, aquesta segona fase pretén promoure la implementació d'un Pla de Control d'Al·lèrgens i Intoleràncies (PCAIA) a la totalitat dels menjadors escolars de Barcelona.

Metodologia: La intervenció s'ha dut a terme al llarg de dos cursos escolars (2013-14 i 2014-15). En primer lloc, l'ASPB va elaborar 2 models de PCAIA (Figura 2) segons el subministrament dels àpats (**extern** o **intern**), ja que en els centres que reben els menjars preparats no cal controlar l'emmagatzematge de les matèries primeres, ni la higiene del procés d'elaboració dels menjars preparats. Aquests plans consideren els aspectes bàsics que hauria de tenir un PCAIA des del control dels alumnes amb AIA, fins a totes les bones pràctiques per evitar una contaminació encreuada en el procés de manipulació d'ingredients, d'elaboració o de servei de menús al menjador. Paral·lelament, es va elaborar un "checklist" pels inspectors com a eina de supervisió de tots aquests aspectes.

Durant el curs 2013-14 es va dur a terme una primera inspecció per comprovar si els menjadors disposaven o no d'un Pla d'Al·lèrgens. Als menjadors sense PCAIA se'ls va oferir la possibilitat d'acollir-se i adaptar el model de l'ASPB o bé, d'elaborar un model propi. Posteriorment, es van supervisar el 100% dels PCAIAs, verificant que descrivien tots els paràmetres bàsics descrits en el "checklist" específic i comú pels inspectors de l'ASPB.

Figura 2: Esquema de la intervenció del programa VAIAME (2013-15)



En el següent curs (2014-15), es va iniciar la supervisió de la implantació dels PCAIA. Aquesta supervisió, actualment en procés, es realitza amb una segona inspecció a on es comprova que les mesures preventives descrites al PCAIA de cada centre s'estan duent a terme correctament.

Un cop finalitzada la fase actual, es mantindrà una freqüència de control, segons la classificació del risc de cada escola, per inspeccionar i supervisar, juntament amb la resta d'autocontrols, els Plans de Control d'Al·lèrgens de totes les escoles.

Més informació

- Elika-Fundación para la Seguridad Agroalimentaria. Alergias e intolerancias alimentarias. http://www.elika.net/datos/articulos/Archivo913/artC3_ADculo_20alergias.pdf
- ACSA. Els al·lèrgens alimentaris en la restauració col·lectiva. Manual de bones pràctiques d'elaboració. <http://www.gencat.cat/salut/acsa/html/ca/dir2913/allergiescatala.pdf>
- Caballé-Gavaldà L., García-Cid E., Fontcuberta-Famadas, M. et al. (2014). Gestión del riesgo asociado a los alérgenos en los comedores escolares de la ciudad de Barcelona. Gaceta Sanitaria 28(6): 450-5.

Document redactat l'abril de 2015

Agència de Salut Pública de Barcelona

Plaça Lesseps, 1 · 08023 Barcelona · Tel. 93 238 45 45 · www.aspb.cat

