

## Comedores Escolares

### 1. Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición

Artículo 40. Medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.

3. Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, **de la forma más clara y detallada posible**, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.

**4. En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.**

### 2. Documento Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos – 21 julio 2010.

Para atender al alumnado con intolerancias, alergias alimentarias y/o al látex en condiciones de seguridad, se fomentará la **formación específica del personal docente, o del personal específico contratado, que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en el servicio de comedor**, para que puedan detectar, y así prevenir, posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición.

### 3. Reglamento Europeo 1169/2011, 25 octubre 2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor

(Consideración inicial nº48) [...] considera que la información sobre los alérgenos potenciales es muy importante. Existen indicios de que la mayoría de los incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en alimentos no envasados. Por tanto, **siempre debe facilitarse al consumidor la información sobre los alérgenos potenciales.**

Artículo 9. Lista de menciones obligatorias.

1. De conformidad con los artículos 10 a 35 y salvo las excepciones previstas en el presente capítulo, será obligatorio mencionar las siguientes indicaciones:

c) **todo ingrediente** o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo **que cause alergias o intolerancias** y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea en una forma modificada;

**Si no hay lista de ingredientes**, la indicación de las menciones a que se refiere el artículo 9, apartado 1, letra c), incluirá la palabra «**contiene**» **seguida del nombre de la sustancia o el producto según figura en el anexo II.**

## **ANEXO II**

### **SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS**

1. *Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.*
2. *Crustáceos y productos a base de crustáceos.*
3. *Huevos y productos a base de huevo.*
4. *Pescado y productos a base de pescado.*
5. *Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.*
6. *Soja y productos a base de soja.*
7. *Leche y sus derivados (incluida la lactosa).*
8. *Frutos de cáscara, es decir: almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados.*
9. *Apio y productos derivados.*
10. *Mostaza y productos derivados.*
11. *Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.*
12. *Dióxido de azufre y sulfitos.*
13. *Altramuces y productos a base de altramuces.*
14. *Moluscos y productos a base de moluscos.*

### **Iniciativas y propuestas (Documento consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado con alergias alimentarias)**

1. Plan de actuación del centro educativo:
  - a. Ficha identificativa del alumno/a con todos los datos referidos a alergias o intolerancias
  - b. Forma de actuación ante una situación de crisis por reacción alérgica
  - c. Datos de contacto, tutores y médicos
2. Formación sobre alergias para el personal de centros educativos. Objetivos:
  - a. Concienciación del alcance del problema
  - b. Aprender a minimizar situaciones de riesgo
  - c. Conocer modelos de actuación en caso de reacción alérgica
  - d. Descubrir pautas de integración para el alumnado alérgico en el entorno escolar
  - e. Promover la normalización de actividades escolares y extraescolares atendiendo a la diversidad de necesidades

### **Puntos de actuación en la escuela para la atención a las alergias a alimentos (La atención del niño alérgico en la escuela. EAACI/GA2LEN)**

1. Se diseñará un **sistema de identificación** para niños con alergia alimentaria, especialmente en comedor, dentro de un **plan de prevención y actuación** en el centro.
2. **Se etiquetará de manera clara los alérgenos en TODO alimento presente en la escuela.** Especialmente menús de comedor.

3. **TODO el personal del centro educativo recibirá formación** en manipulación de alérgenos alimentarios, especialmente en comedor, incluyendo la limpieza adecuada de superficies y utensilios.

4. Se evitará servir alimentos con alérgenos importantes relevantes en cada país, según normativa.

Se dispondrá de alimentos libres de alérgenos para celebraciones en clase y premios.

6. Se evitará el intercambio de comida y que se compartan recipientes y utensilios.

7. Se evitará el uso de alérgenos alimentarios en clase (ciencias, manualidades,...)

8. **Los compañeros del niño afectado recibirán formación sobre prevención e integración cultural y social.**

9. No se excluirá a los niños de ninguna rutina escolar siempre que se lleven a cabo las otras medidas descritas.