7 i TRIA / Fundesplai

Serveis EDUCATIUS de l'ALIMENTACIÓ

MANUAL DEL SISTEMA D'AUTOCONTROL - APPCC

9. PLA DE CONTROL D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

Rev.0 – Ago.23

9. PLA DE CONTROL AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

• Antecedents i Objectiu del Pla

Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries són reaccions adverses als aliments (o a algun dels seus components) per la seva ingesta, contacte o inhalació.

Els símptomes poden ser lleus (picor o erupcions a la pell), moderats (asma, diarrea, còlics) i greus (xoc anafilàctic que comprometi la vida de la persona).

Per a les persones afectades, l'única manera d'evitar aquestes reaccions és no consumir els aliments que les causen, ja que petites quantitats poden arribar a desencadenar la reacció.

L'objectiu del Pla de Control d'Al·lèrgens és evitar o reduir a nivells acceptables els al·lèrgens presents en els àpats elaborats destinats a usuaris amb patologies alimentàries (hipersensibilitat als aliments).

• Consideracions prèvies

Abans de començar a elaborar menús derivacions destinats a usuaris amb patologies alimentàries, és imprescindible identificar les patologies alimentàries dels usuaris del Menjador així com els al·lèrgens de les matèries primeres per poder determinar les que es poden utilitzar o no en cada cas i que el personal estigui molt ben format per tal d'assegurar el control de tots els processos.

A l'hora de dissenyar els menús derivacions destinats a usuaris amb patologies alimentàries, es tenen en compte tant els al·lèrgens de declaració obligatòria com aquells que no ho són però que afecten a algun dels usuaris del Menjador.

Com a mesura preventiva i degut al perill que suposa també l'al·lèrgia al làtex, s'ha eliminat aquesta substància de la Cuina (guants de nitril o vinil).

- **FORMACIÓ**
  - Amb l'objectiu de que tot el personal utilitzi només les matèries primeres homologades, segueixi estrictament les Fitxes Tècniques de Producció i apliqui les bones pràctiques de manipulació que evitin contaminacions encreuades, l'Entitat dedica dins el "Capítol 10: Pla de Control de Formació" un apartat específic per a la formació en matèria d'al·lèrgens.
  - Cada patologia alimentària pot tenir un tractament diferent, i per això, a més de les recomanacions de caire general incloses en aquests documents, el personal de Cuina i Monitoratge rebrà instruccions concretes, si es dóna el cas, documentades al "PROTOCOL D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES".

- **FITXES TÈCNIQUES DE LES MATÈRIES PRIMERES**
  - La Unitat de Compres reclama les Fitxes Tècniques de MMPP als proveïdors i manté actualitzades les declaracions d'al·lèrgens al Programa de Gestió de Compres per tal de tenir tots els al·lèrgens de les matèries primeres identificats.
  - Totes les Fitxes Tècniques de MMPP són accessibles dins el portal de Restauració, al qual el personal de Cuina hi té accés mitjançant el telèfon mòbil o ordinador. En cas de que aquest accés no fos possible, es poden consultar directament a la Unitat de Compres.

- **DISSENY DE MENÚS DERIVACIONS**
  - Les famílies que inscriuen els seus fills/es al servei de Menjador mitjançant l'App de l'Entitat i, en cas d'estar afectats per alguna patologia alimentària, informen de quines són aquestes patologies específiques i faciliten l'INFORME MÈDIC corresponent (que s'adjunta a la mateixa App).

    Aquesta documentació ha d'estar proporcionada per un metge especialista i ha d'incloure:
    - Diagnòstic
    - Tipus d'al·lèrgens alimentaris o d'altres
    - Tipus de sensibilitat de l'al·lèrgia: per inhalació, contacte, ingesta, etc.
    - Tractament a seguir en cas de reacció al·lèrgica
    - Llista d'aliments prohibits i d'aliments permesos
  - La Unitat de Gastronomia realitza el buidatge de tots els usuaris amb patologies alimentàries al Registre CONTROL D'USUARIS DE MENÚS DERIVACIONS, comunicant-lo tant al Coordinador/a de Centre com a la Cuina.

La Unitat de Gastronomia revisa tota la documentació dels informes mèdics i, un cop reclamada i completada tota la informació que falti (si fos el cas), adjudica o crea un MENÚ DERIVACIÓ adequat a cada usuari, actualitzant-lo cada vegada que hi hagi qualsevol canvi en l'informe mèdic.

Nota: En cas d'un usuari amb una patologia alimentària especialment greu, la Comissió de Menjador (formada per l'Escola, l'AFA i l'Entitat) valora si les infraestructures i els processos són els adequats per garantir la seguretat alimentària d'aquest usuari.

La Cuina disposa d'una còpia impresa dels MENÚS MENSUALS, tant del menú basal com dels menús derivacions que apliquen al Centre, i té accés a una còpia dels informes mèdics dels usuaris amb patologies alimentàries.

- La Unitat de Gastronomia genera el RECEPTARI amb totes les Fitxes Tècniques de Producció, ja siguin àpats del menú basal com menús derivacions.

  En el cas de les receptes dels menús derivacions, els àpats s'adapten per a que siguin el més semblants possible als del menú basal, ja sigui substituint els ingredients que contenen els al·lèrgens afectats o bé eliminant-los completament.

  En aquestes Fitxes Tècniques de Producció s'hi detallen, entre d'altres informacions, els al·lèrgens presents i possibles traces que contenen els àpats finals (extrets mitjançant del Programa de Gestió de Compres).

  En cas de que alguna recepta no s'ajusti a les necessitats d'un usuari amb patologies alimentàries, se'n creen de noves i es realitzen les modificacions pertinents a tota la documentació afectada.

  El personal de Cuina disposa del RECEPTARI que aplica al Centre mitjançant una còpia impresa i/o el portal de Restauració (al qual hi té accés mitjançant el telèfon mòbil o ordinador).

- **Bones Pràctiques Higièniques**

Per evitar les contaminacions encreuades, s'han d'extremar les condicions d'higiene de la Cuina, estris i personal en totes les etapes d'elaboració dels àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries:

- **Recepció de matèries primeres**
  - Durant el CONTROL DE RECEPCIÓ DE MATÈRIES PRIMERES (Registre R.07.01) es comproven visualment els següents paràmetres relacionats amb el control d'al·lèrgens:
    - ✓ Els envasos i embalatges estan íntegres (no oberts ni abonyegats)
    - ✓ Tots els productes envasats disposen d'etiqueta amb la seva corresponent declaració d'al·lèrgens
    - ✓ Tots els productes entregats estan homologats

- **Emmagatzematge de matèries primeres i de carmanyoles exclusives**
  - Les matèries primeres específiques es guarden dins els seus envasos originals i entre usos es mantenen sempre ben tancats.
  - Tots aquests envasos originals s'emmagatzemen dins de caixes exclusives i amb tapa (ben tancada), ubicades en prestatgeries superiors per a separar-los de la resta de productes (tant en zones d'emmagatzematge de producte no perible com en equips d'emmagatzematge en refrigeració i congelació).
  - Els àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries s'envasen en carmanyoles d'ús exclusiu per a cada usuari i entre usos s'emmagatzemen netes i dins de caixes exclusives i amb tapa (ben tancada), ubicades preferiblement en zones altes o armaris tancats.

- **Planificació de la producció**
  - L'elaboració dels àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries se separa en el temps i/o espai de la resta de la producció, sent recomanable preparar-los en primer lloc (i si no és possible, deixar-ne l'elaboració per al final però amb una neteja i desinfecció intermèdies i exhaustives).
  - El personal de Cuina elabora els àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries amb l'uniforme completament net (o bé es canvia de roba just abans de començar a elaborar-los).
  - Es netegen exhaustivament totes les superfícies de treball just abans de començar a elaborar els àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries.
  - Els estris de cuina necessaris per a elaborar els àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries es netegen sempre amb rentavaixelles i es tornen a netejar just abans de començar a utilitzar-los (no sent recomanable tenir-ne d'exclusius per al·lèrgia/intolerància, si no és que el nombre de patologies sigui reduït i es disposi d'espai suficient per a emmagatzemar-los en caixes exclusives i tapades).
  - Abans de començar a manipular els aliments, el personal de Cuina comprova que els ingredients per fer els àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries són els que consten a la recepta (ja que si el producte no és l'homologat pot contenir al·lèrgens diferents) i revisa l'etiqueta per tal de corroborar que no conté l'al·lergen afectat (no utilitzant cap aliment no envasat o no etiquetat).

- **Elaboració de menús derivacions**
  - Els àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries s'elaboren per part de la mateixa persona des del seu inici fins al final (incloent tant la seva elaboració completa com l'envasat i etiquetat) i en cas d'absència, és substituïda per la persona que per categoria, formació i aptituds està més capacitada per a desenvolupar aquesta tasca i seguint els mateixos requeriments.
  - El personal de Cuina es renta les mans abans de començar a elaborar els àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries (no utilitzant cap tipus de guants) i evita tocar altres aliments que no corresponguin a l'àpat que està preparant.
  - Per a l'elaboració d'àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries s'utilitzen productes continguts en recipients específics on no s'hagi d'introduir la mà (salers, etc.) i en cas de productes en pols i líquids (farina, salses, etc.) es manipulen amb cura i es deixen de nou tancats per tal d'evitar dispersions o vessaments accidentals.
  - En cas de productes fregits, s'utilitza sempre oli nou i una paella neta (no la fregidora), netejada al rentavaixelles just abans del seu ús.
  - En cas de productes a la planxa, s'utilitza una paella neta (no la planxa), netejada al rentavaixelles just abans del seu ús.
  - Només se serveixen àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries que hagin estat elaborats seguint exhaustivament totes les mesures higièniques adequades.

    En cas de qualsevol error (p.ex: haver afegit un ingredient que conté l'al·lergen afectat) es torna a començar l'elaboració de l'àpat des de l'inici (ja que, fins i tot si es pogués retirar aquest ingredient de l'àpat, hi queden traces no visibles de l'al·lergen i pot provocar la reacció igualment).
  - El personal de Cuina anota les matèries primeres utilitzades en l'elaboració dels àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries al Registre R.08.01 – CONTROL DE TRAÇABILITAT EN PROCÉS (documentat al "Capítol 8: Pla de Control de la Traçabilitat").

- **Manteniment i etiquetat de menús derivacions**
  - Els àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries s'envasen en la carmanyola retolada amb l'IDENTIFICADOR D'USUARI (NOM I CURS), d'ús exclusiu per a cada destinatari d'aquests menús.
  - Les carmanyoles amb l'àpat envasat es mantenen a la temperatura adequada fins al seu servei, ubicades el més separades possible de la resta d'àpats (p.ex: lleixes superiors de l'equip de manteniment).

- **Servei d'àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries**
  - Tot el personal de Cuina i Monitoratge, així com els usuaris, es renten les mans abans de començar el servei.
  - Tots els usuaris tenen un lloc fix al Menjador (que pot canviar durant un període establert), inclosos els usuaris amb patologies alimentàries.
  - El Monitoratge de cada curs s'encarrega de demanar a Cuina les carmanyoles dels usuaris amb patologies alimentàries dels que és responsable i un cop la Cuina li'n fa entrega (inequívocament identificades i tancades), les porta fins a la taula on estigui assegut cada usuari i fa seguiment durant el moment de l'àpat per tal d'assegurar que no hi hagi incidències (que el menjar d'altres plats no va a parar dins el plat de l'usuari, etc.).
  - El Monitoratge té especial cura quan se serveix el pa o s'utilitzen estris comunitaris de servei, no passant mai paneres o estris per sobre els àpats d'usuaris amb patologies alimentàries ni utilitzant cap estri que hagi contactat amb menjar no preparat específicament per a aquests usuaris.
  - En cas de que l'usuari amb patologies alimentàries vulgui repetir ració, la seva carmanyola ja conté una ració més abundant per a facilitar-ne l'operativa.
  - En cas de que el Monitoratge responsable d'un usuari amb patologies alimentàries hagi d'absentar-se del seu lloc de treball, el Coordinador/a responsabilitza al company/a de servei i li traspassa la informació dels usuaris per a que en pugui fer el seguiment. En cas de que aquest traspàs no es pugui fer, la responsabilitat recau sobre el Coordinador/a.

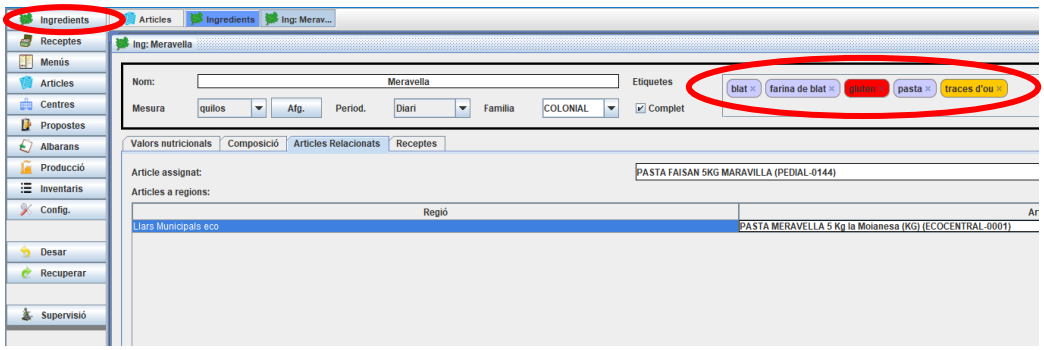
- **Neteja de les superfícies i estris**
  - Es netegen exhaustivament les instal·lacions, equips i estris després d'elaborar productes amb al·lèrgens segons les indicacions especificades al document "ANNEX-1: Manual Operatiu d'Higiene", del Capítol 3.
  - S'Utilitzen sistemes de neteja humits en comptes de secs per tal d'evitar la dispersió de pols.
  - Les carmanyoles d'ús exclusiu per a cada usuari amb patologies alimentàries es netegen al rentavaixelles i s'emmagatzemen netes i dins de caixes exclusives i amb tapa (ben tancada) entre usos, ubicades preferiblement en zones altes o armaris tancats.

- **Vigilància i registre**

A continuació es detallen els registres directament relacionats amb el Control d'Al·lèrgies i Intoleràncies, així com els Responsables de la seva actualització en cada modificació:

QUÈ?	QUI?				QUAN?
	Personal de CUINA	MONITORATGE	Unitat de COMPRES	Unitat de GASTRONOMIA	
Fitxes Tècniques de MMPP i Declaracions d'Al·lèrgens			Reg. informàtic "INGREDIENTS" Programa Gestió de Compres		Previ a l'alta de l'article
Fitxes Tècniques de Producció dels Menús Derivacions				RECEPTARI	Previ a l'alta de la recepta
Llistat d'usuaris amb patologies alimentàries inscrits al Menjador		Control d'Usuaris de Menús Derivacions			A inici de curs
Menús Derivacions				MENÚS MENSUALS	Trimestralment
Usuaris de menús derivacions que fan ús del Menjador		R.08.02-Full de Control de Menús			Diàriament
MMPP utilitzades en els menús derivacions	R.08.01-Control de Traçabilitat en Procés				Diàriament
Identificador d'usuari amb patologies alimentàries				IDENTIFICADOR D'USUARI (NOM + CURS)	A inici de curs i en cada nova incorporació

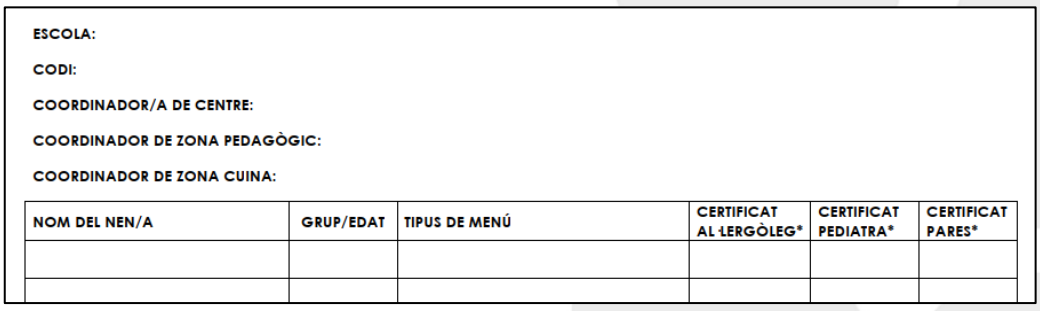
- **Registre informàtic "INGREDIENTS" del Programa de Gestió de Compres**



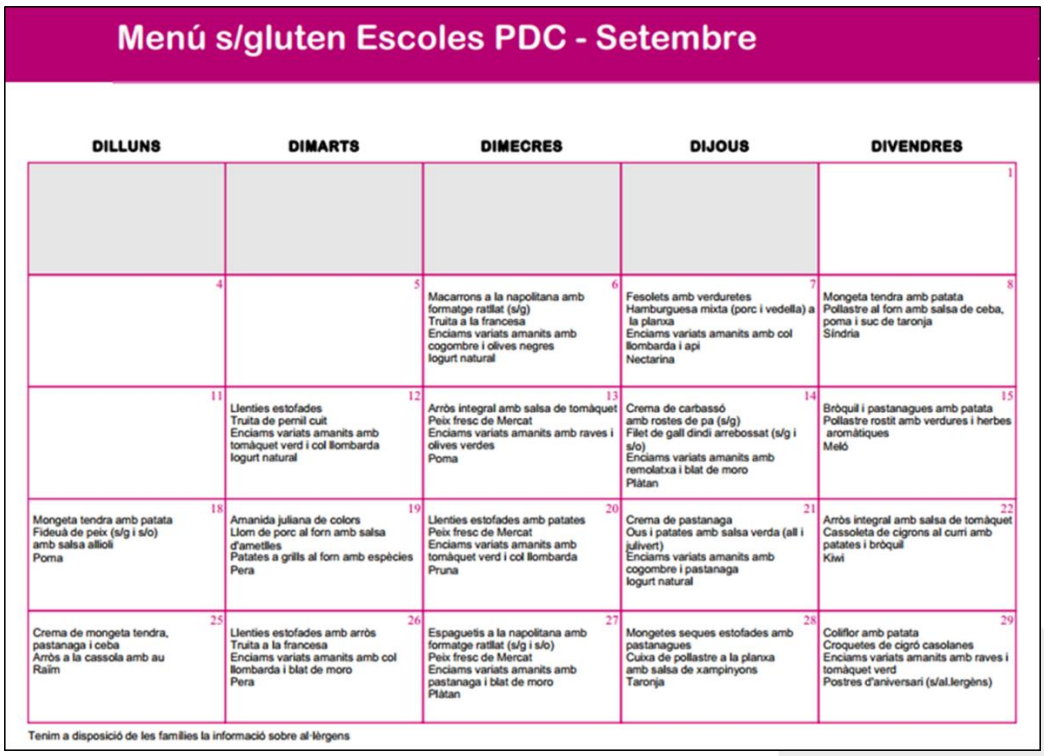
- **RECEPTARI (Fitxes Tècniques de Producció dels Menús Derivacions)**



- **Registre CONTROL D'USUARIS DE MENÚS DERIVACIONS**



- **MENÚS MENSUALS**



Menú s/gluten Escoles PDC - Setembre

DILLUNS	DIMARTS	DIMECRES	DIJOUS	DIVENDRES
				1
4	5	6 Macarrons a la napolitana amb formatge ratllat (s/g) Truita a la francesa Enciams variats amanits amb cogombre i olives negres Iogurt natural	7 Fesolets amb verduretes Hamburguesa mixta (porc i vedella) a la planxa Enciams variats amanits amb col llombarda i api Nectarina	8 Mongeta tendra amb patata Pollastre al forn amb salsa de ceba, poma i suc de taronja Síndria
11	12 Llenties estofades Truita de pernil cuit Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Iogurt natural	13 Arròs integral amb salsa de tomàquet Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb raves i olives verdes Poma	14 Crema de carbassó amb rostes de pa (s/g) Filet de gall dindi arrebossat (s/g i s/o) Enciams variats amanits amb remolatxa i blat de moro Plàtan	15 Bròquil i pastanagues amb patata Pollastre rostit amb verdures i herbes aromàtiques Meló
18 Mongeta tendra amb patata Fideuà de peix (s/g i s/o) amb salsa allioli Poma	19 Amanida juliana de colors Llom de porc al forn amb salsa d'ametlles Patates a grills al forn amb espècies Pera	20 Llenties estofades amb patates Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb tomàquet verd i col llombarda Pruna	21 Crema de pastanaga Ous i patates amb salsa verda (all i julivert) Enciams variats amanits amb cogombre i pastanaga Iogurt natural	22 Arròs integral amb salsa de tomàquet Cassoleta de cigrons al curri amb patates i bròquil Kiwi
25 Crema de mongeta tendra, pastanaga i ceba Arròs a la cassola amb au Raïm	26 Llenties estofades amb arròs Truita a la francesa Enciams variats amanits amb col llombarda i blat de moro Pera	27 Espaguetis a la napolitana amb formatge ratllat (s/g i s/o) Peix fresc de Mercat Enciams variats amanits amb pastanaga i blat de moro Plàtan	28 Mongetes seques estofades amb pastanagues Cuixa de pollastre a la planxa amb salsa de xampinyons Taronja	29 Coliflor amb patata Croquetes de cigró casolanes Enciams variats amanits amb raves i tomàquet verd Postres d'aniversari (s/al.lergèns)

Tenim a disposició de les famílies la informació sobre al·lèrgens

- **Registre R.08.02 – FULL DE CONTROL DE MENÚS**

Documentat al "Capítol 8: Pla de Control de Traçabilitat

- **Registre R.08.01 –CONTROL DE TRAÇABILITAT EN PROCÉS**

Documentat al "Capítol 8: Pla de Control de Traçabilitat

- **Actuació en cas d'INCIDÈNCIA**

  - **MMPP entregada no homologada**

    Les matèries primeres específiques per a l'elaboració d'àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries estan homologades i se'n disposa de la seva Fitxa Tècnica de MMPP i Declaració d'Al·lèrgens actualitzada per part de la Unitat de Compres.

    En cas de que un proveïdor entregui una MMPP no homologada, la Cuina ho comunica a la Unitat de Compres i no l'utilitza fins que se n'informi del seu possible ús (registrant la incidència al R.13.01-Observacions i Incidències, així com les accions correctores realitzades i la data de resolució).

  - **Falta d'alguna MMPP per a l'elaboració d'un àpat destinat a usuaris amb patologies alimentàries**

    En cap cas es substitueix per part de la Cuina cap ingredient que estigui especificat en el Receptari, i en cas de no disposar de qualsevol d'ells, es comunica a la Unitat de Gastronomia per a que n'autoritzi una alternativa o l'elaboració de l'àpat sense la MMPP afectada.

  - **REACCIÓ AL·LÈRGICA d'un usuari del Menjador**

    El Menjador disposa d'un PROTOCOL D'URGÈNCIES, ubicat en un lloc visible i de fàcil accés per a que el personal tingui les pautes a seguir en cas d'accident (que s'adapta al proporcionat pel CENTRE, si fos el cas).

    Les famílies d'usuaris que poden necessitar adrenalina en cas de reacció al·lèrgica, proveeixen el Menjador de l'adrenalina autoinjectable, que es guarda en un lloc protegit i de fàcil accés.

REACCIÓ AL·LÈRGICA LLEU o MODERADA
- Envermelliment, faves, picor - Inflor de parpelles, boca, peus, mans - Dolor abdominal, nàusees, vòmits, diarrea
COM ACTUAR
○ No deixar l'infant sol. ○ Administrar la medicació prescrita (si en disposa). ○ Localitzar l'autoinjectable d'adrenalina, per si empitjora. ○ Trucar la família immediatament per a que valorin les mesures més adients (trasllat a un centre mèdic o presentar-se personalment a buscar l'infant). ○ Estar atent a símptomes d'anafilaxi.

REACCIÓ AL·LÈRGICA GREU - ANAFILAXI
- Dificultat per respirar, tos, xiulets - Picor o opressió al paladar i a la gola - Dificultat per empassar, canvis de veu - Defalliment, mareig - Desmai, hipotensió, síncope
COM ACTUAR
○ No deixar l'infant sol. ○ Administrar adrenalina autoinjectable immediatament (inclòs en cas de dubte). ○ Trucar immediatament els serveis mèdics (telèfon 112). ○ Trucar la família immediatament després.
ADMINISTRACIÓ D'ADRENALINA AUTOINJECTABLE
1- Retirar el tap de seguretat 2- Col·locar en angle recte (L) l'extrem a la part externa de la cuixa 3- Prémer enèrgicament fins a notar el clic i mantenir pressionat 10 segons 4- Retirar l'autoinjector i fer un petit massatge sobre la zona

- **Verificació**

Per tal de confirmar que les operacions de seguiment del Pla són eficaces, es realitzen les següents comprovacions:

- REVISIÓ realitzada per part del personal de Cuina, que en cas de detectar qualsevol incidència, la comunicarà immediatament al Tècnic/a i l'anotarà al Registre R.13.01- OBSERVACIONS I INCIDÈNCIES.
- SUPERVISIÓ realitzada per part del Tècnic/a en la que es valoren els aspectes relatius al Pla i s'anoten al Registre R.13.03 – FULL DE VISITA (mínim mensual):
  - Revisió dels requisits d'identificació i emmagatzematge de les carmanyoles d'usuaris amb patologies alimentàries.
  - Revisió de l'emmagatzematge de MMPP per a l'elaboració de menús destinats a usuaris amb patologies alimentàries.
  - Revisió del procediment d'elaboració, manteniment i servei dels àpats destinats a usuaris amb patologies alimentàries.
  - Revisió del correcte arxiu documental del Pla (veure el següent apartat sobre "Documentació relacionada")

- **Documentació relacionada**

L'arxiu documental es conserva, com a mínim, durant 2 anys més el curs present.

- **La Cuina** manté arxivada tota la documentació relacionada amb l'Autocontrol:
  - 9. PLA DE CONTROL D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES
  - PROTOCOL D'AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES
  - Còpia del RECEPTARI amb totes les Fitxes Tècniques de Producció
  - Còpia dels MENÚS MENSUALS (Basal i Derivacions)
  - Còpia dels INFORMES MÈDICS dels usuaris amb patologies alimentàries
  - Registres generats en l'aplicació del Pla:
    - CONTROL D'USUARIS DE MENÚS DERIVACIONS
    - R.08.01 – CONTROL DE TRAÇABILITAT EN PROCÉS
    - R.08.02 – FULL DE CONTROL DE MENÚS
    - R.13.01 – OBSERVACIONS I INCIDÈNCIES
  - Registre R.13.03 – FULL DE VISITA
- **L'Entitat** manté arxivada i actualitzada tota la documentació relativa a:
  - FITXES TÈCNIQUES de MMPP dels proveïdors homologats així com les Declaracions d'Al·lèrgens al Programa de Gestió de Compres.
  - RECEPTARI amb totes les Fitxes Tècniques de Producció
  - MENÚS MENSUALS (Basal i Derivacions)
  - INFORMES MÈDICS dels usuaris amb patologies alimentàries