

La falta de formación en algunos comedores escolares pone en riesgo a los niños alérgicos

2/06/2016

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Según los expertos pediatras alergólogos reunidos en el congreso de la SEICAP celebrado recientemente en Barcelona, los niños y niñas alérgicos corren serio riesgo comiendo fuera de casa, incluso en el comedor escolar. Según afirmaron, el personal escolar no recibe la suficiente formación sobre alergias alimentarias, no sólo para no correr riesgo de ingesta accidental, sino para saber cómo actuar en caso de reacción anafiláctica.

Entre los pasados 19 y el 21 de mayo se celebró en Barcelona el XL Congreso de la Sociedad Española de Inmunología Clínica, Alergología y Asma Pediátrica. Según los pediatras alergólogos reunidos en el mismo, los niños alérgicos a alimentos se exponen a importantes riesgos al comer fuera de casa, alguno de ellos potencialmente grave, como el *shock* anafiláctico, debido a la falta de información y formación en comedores escolares, restaurantes, bares y tiendas de alimentación.

Fuente: restauracioncolectiva.com

Estos expertos denuncian que muchos establecimientos de alimentación no cumplen la normativa de informar sobre alérgenos, y que hay escasa formación sobre alergias en el sector hostelero, escolar y de restauración. La situación en comedores escolares puede ser peligrosa por *“la inexistencia de protocolos de actuación en caso de reacción anafiláctica grave, lo que sitúa a los niños en clara situación de inseguridad”*, advierte la doctora **M^a Teresa Giner**, presidenta del comité organizador del congreso y miembro del Servicio de Alergia e Inmunología Clínica del Hospital Sant Joan de Déu de Barcelona. Sólo dos comunidades, Baleares y Galicia, cuentan con protocolos.

Las alergias alimentarias están aumentando en España al igual que en el resto de Europa, donde se han duplicado, y ya afectan a entre el 4 y el 8% de los niños españoles. De hecho, una de cada cinco consultas de alergología pediátrica es por alimentos. *“Por ello es necesaria la concienciación de toda la sociedad ya que todavía mueren niños por alergia. Es importante sensibilizar a todos los sectores, incluso las escuelas de cocina y los programas de televisión, en los que nunca se mencionan las alergias alimentarias”*, advierte la doctora **Ana María Plaza**, presidenta de SEICAP.

En febrero de 2015 se aprobó el decreto por el cual se establece el deber de facilitar la información alimentaria de aquellos alimentos que se presenten sin envasar o envasados en el momento de compra, ya que, según se explica en el artículo, la mayoría de incidentes de alergia alimentaria tienen su origen en ellos. Esta normativa no se está cumpliendo en muchos restaurantes, bares o tiendas de alimentos o se está informando de manera incorrecta sobre el contenido de alérgenos, según denuncian desde la SEICAP, la Asociación Española de Personas con Alergia a

Alimentos y Látex (AEPNAA) e Immunitas Vera, la Asociación Catalana de Alergias Alimentarias.

La SEICAP reclama desde hace tiempo, incluso antes de la publicación del decreto, formación para los profesionales que trabajan en contacto con posibles niños alérgicos en restaurantes, hospitales, comedores escolares o comercios. *“La normativa es muy positiva para mantener la seguridad de los niños alérgicos y de sus familias ya que permite de manera más clara la identificación de los alérgenos, pero no se cumple en muchos sitios”*, explica la doctora Plaza. A su juicio, *“hace falta ampliar los conocimientos del personal que tiene que ofrecer esa información”*.