



14306

## CUESTIONARIO DE EVALUACIÓN ALERGIAS/INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS EN LAS COCINAS-SERVICIOS DE COMEDORES ESCOLARES

**CSB** Consorci Sanitari  
de Barcelona

 Agència  
de Salut Pública

SICAL:

FECHA: / /2015

Nombre del  
centro

GESTIÓN:  EXT  INT      SUMINISTRO:  EXT  INT      CAMBIO GESTORA:  SI  NO  NPE

Nombre empresa gestora

**A. CENSO**

1. Nº de alumnos que utilizan servicio de comedor del centro en el curso 2014-15:

2. Nº de alumnos con alergias/intolerancias alimentarias en el centro que se quedan a comer

2.a Nº de alumnos de nivel educativo guardería (0-3 años):

2.b Nº de alumnos de nivel educativo Infantil (3-6 años):

2.c Nº de alumnos de nivel educativo Primaria (6-12 años):

2.d Nº de alumnos de nivel educativo Secundaria y Bachillerato (12-18 años):

**B. N°. MENÚS POR ALERGIAS/INTOLERANCIAS SERVIDAS:**

3. Tipos de menús adaptados a:

3.a Intolerancia al gluten (enfermedad celíaca)

3.b Intolerancia a la lactosa y/o azúcares

3.c Alergia a la leche y derivados (incluye lactosa)

3.d Alergia al pescado y productos a base de pescado

3.e Alergia a los huevos y productos a base de huevo

3.f Alergia al cacahuete y productos a base de cacahuete

3.g Alergia a frutos secos de cáscara (almendras, avellanas, nueces anacardos, nueces pecanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamias y sus derivados)

3.h Alergia al apio

3.i Alergia a frutas rosáceas, tropicales y cítricas (melocotón, kiwi, piña, fresones,

3.j Alergia a la soja

3.k Alergia a las leguminosas: garbanzos, lentejas, judías,...

3.l Alergia a sulfitos y aditivos

3.m Alergia a moluscos y crustáceos

3.n Alergia a los altramuces

3.o Alergia a la mostaza

4. ¿Cuántos alumnos son poli alérgicos? (alérgicos a más de un alimento)

C. COORDINACIÓN Y CIRCUITOS DE COMUNICACIÓN EN ALERGIAS ALIMENTARIAS

5. ¿Existe un canal de comunicación y coordinación directo entre las familias afectadas por alergias/intolerancias alimentarias y el servicio de cocina/comedor?

Sí  No

6. ¿Conoce la legislación vigente en alergias/intolerancias alimentarias??

Sí  No

6. a ¿Cuál??

7. ¿Conoce que alérgenos ocultos pueden haber en los alimentos elaborados?

Sí  No

7. a ¿Cuales?

D. DISEÑO DE MENÚS

8. ¿Tienen una planificación escrita (diaria, semanal o mensual) del tipo de dietas especiales por alergias/intolerancias alimentarias que tiene que servir?

Sí  No

9. ¿Hay niños con alergias/intolerancias alimentarias que traigan la comida elaborada de casa?

Sí  No

9.a ¿Cuantos?

10. En la elaboración de las dietas especiales:

- Se substituye o se elimina el ingrediente alergógeno
- Se diseña un menú diferente

#### E. INSTALACIONES, EQUIPOS Y UTENSILIOS

11. ¿Disponen de alguna zona de trabajo específica para la elaboración de menús para alergias/intolerancias alimentarias

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no elaboren los menús

12. ¿Disponen de recipientes tapados herméticos para contener menús elaborados sin alergógenos? (tanto si elaboran como si reciben los menús)

Sí  No

13. ¿Disponen de utensilios (ollas, cazuelas, paellas, cuchillos, teflón, cucharones, tenedores, cucharas...) de cocina específicos para elaborar los menús específicos de alergias/intolerancias alimentarias?

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no elaboren los menús

14. Disponen de microondas de uso exclusivo para poder recalentar los menús elaborados en casa para los niños alérgicos?

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no tienen comensales que traigan fiambres de casa

15 En caso de transportar menús elaborados a otra escuela o a vuestra guardería, ¿disponen de recipientes tapados herméticos para el transporte de menús exentos de alergógenos??

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no transportan comidas

#### F. HIGIENE DEL PROCESO

16. ¿Se comprueba la lista de ingredientes que figura en la etiqueta de las materias primas?

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no elaboren los menús

16.a. ¿ Cada cuanto?

- En cada uso del producto
- Cuando es un nuevo producto
- Cuando el proveedor comunica cambio de formulación
- Otros

17. ¿Están identificados correctamente los ingredientes alergógenos cuando se recibe la materia prima?

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no transportan comidas

18. Disponen de zona específica o recipientes tapados herméticos para el almacenaje de las materias primas no alergógenas?

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no elaboran los menús

19. ¿La comida elaborada en otra cocina lleva la información de los alérgenos que contiene?

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no elaboran los menús

#### F.2. MANIPULACIÓN

20. ¿Se utilizan guantes para la manipulación de alimentos?  Sí  No

20.a Si se da el caso, ¿de qué material son?

Látex  Vinilo  Nitrilo  Otros

21. ¿Cómo se asegura que no haya posibilidad de contaminación cruzada durante la elaboración de los diferentes menús?

- Usando superficies o zonas de trabajo diferentes
- Mismas superficies pero horarios diferentes con limpieza previa

22. ¿Se usa aceite y freidora independiente para elaborar menús especiales exentos de alergógenos?

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no elaboran los menús

23. ¿Para los envases de condimentos (tipo saleros, especias...) se utilizan potes que no se tenga que introducir la mano?

Sí  No  NP

\*NP: No procede para los centros que no elaboran los menús

#### G. SERVICIO

24. ¿Hay un protocolo de Buenas prácticas higiénicas para los monitores/as del comedor respecto a los alumnos alérgicos?  Sí  No
25. ¿Se usan utensilios exclusivos para servir los menús exentos de alergógenos en el comedor?  Sí  No  NP
26. ¿Se valora la colocación en el comedor del niño alérgico/intolerante ?  Sí  No
27. ¿Se aplica alguna medida preventiva en el comedor para que el menú especial llegue al alumno alérgico sin errores?  Sí  No

27.a. ¿Cual?

- Se sientan los alumnos alérgicos siempre en el mismo sitio
- Ponén el nombre del alumno o enfermedad en la mesa
- Disponen de platos de colores diferentes
- Fotografia con el nombre y alergia del alumno
- Los alumnos con AIAs llevan una identificación
- Otros

#### H. AUTOCONTROLES

28. ¿Disponen de un Pla de Control de alergias alimentarias?  Sí  No
29. ¿Disponen de un recetario estandarizado donde consten todos los ingredientes utilizados en cada plato?  Sí  No
30. ¿En el recetario también se incluy en los menús para los alumnos alérgicos?  Sí  No
31. Disponen de un Plan de Formación que contemple los alérgenos?  Sí  No