



AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES

INFORMACIÓ I PROTOCOL

ESCOLA EDUMAR



ÍNDEX

1. Justificació
2. Introducció
 - 2.1 Què és una al·lèrgia alimentària?
 - 2.2 Què és un al·lèrgen?
 - 2.3 Tipus d'al·lèrgens
3. Al·lèrgia alimentària
 - 3.1 Què és una intolerància alimentària
 - 3.2 Síntomes d'una reacció al·lèrgica
4. Al·lèrgies i intoleràncies a l'escola
 - 4.1 Marc conceptual
 - 4.2 Mesures de prevenció generals
 - 4.2.1 Informació a l'escola: Requisits inscripció al centre
 - 4.2.2 A l'aula
 - 4.2.2.A d'altres espais del centre
 - 4.2.3 Al menjador escolar
 - 4.2.4 A les activitats extraescolars
 - 4.2.5 A les sortides escolars i convivències
 - 4.2.6 Administració de la medicació
5. Drets i deures de les parts implicades
 - 5.1 Responsabilitat del nen/a
 - 5.2 Responsabilitat dels pares
 - 5.3 Responsabilitat de l'escola
6. Com actuar davant una reacció

7. Annexos

- Annex 1: Model d'informe mèdic i el protocol d'actuació en cas d'urgència.
- Annex 2: Model de pla d'actuació personalitzat.
- Annex 3: Document preinscripció centre.
- Annex 4: Certificat de proveïdors de la matèria primera exemptes d'aquestes al·lèrgies.
- Annex 5: Models de menús del menjador atenent a les diferents al·lèrgies/intoleràncies.
- Annex 6: Protocol per a l'Alumnat amb al·lèrgies alimentàries i/o làtex del Departament D'Ensenyament.
- Annex 7: Protocol de reacció davant una reacció al·lèrgica a l'escola.

1. Justificació

Arrel de l'augment de les reaccions al·lèrgiques especialment en els nens i nenes en edat escolar, des de la comunitat educativa de l'escola Edumar hem valorat la necessitat d'elaborar una guia/protocol. Aquesta, ens podrà ajudar tant al personal docent com no docent en qualsevol situació de reacció al·lèrgica que pugui sorgir en aquest àmbit, així com en la prevenció d'aquestes situacions.

L'al·lèrgia afecta a infants que han de conviure i saber reaccionar davant d'aquest problema de salut. Cal també entendre que la gestió d'aquesta malaltia inclou la família i el personal que en té cura en les activitats habituals d'un infant, com l'escola i el lleure.

Si acceptem que la prevenció és la clau per a controlar la majoria de malalties i que no sempre és possible realitzar una prevenció primària o profilaxi (evitar el desenvolupament de la malaltia al·lèrgica), llavors la prevenció terciària (evitar els símptomes per la ingestió d'aliments als quals ja s'ha desenvolupat al·lèrgia) resulta més important en el dia a dia del nen/a i del seu entorn.

2. Introducció

2.1 Què és una al·lèrgia alimentària?

Una al·lèrgia és una resposta adversa que té el seu origen en el sistema immunitari d'algunes persones, que reacciona davant certes substàncies que són inofensives per a la resta de persones. Aquesta resposta pot ser per ingestió, inhalació o contacte.

El sistema immunitari per poder protegir el cos de l'agressor produeix anticossos contra l'al·lèrgen i, a la vegada, aquests anticossos fan que determinades cèl·lules del cos alliberin substàncies químiques, una de les quals és la histamina. La histamina actua als ulls, al nas, als pulmons, al tub digestiu, entre d'altres, i provoca els símptomes d'una reacció al·lèrgica. El proper cop que el cos entri en contacte amb l'al·lèrgen sigui per ingestió, contacte o inhalació es tornarà a desencadenar aquesta batalla del sistema immunitari i es produirà la reacció al·lèrgica.

La gravetat dels quadres és molt sovint variable, des d'un malestar lleuger fins a reaccions greus, potencialment mortals.

2.2 Què és un al·lèrgen?

Un al·lèrgen és una substància que pot produir una reacció d'hipersensibilitat en l'organisme, però no necessàriament perjudicial per si mateixa; de fet, la majoria de persones les toleren "sense problemes".

2.3 Tipus d'al·lèrgens









Hi ha diversos tipus d'al·lèrgens:

AL·LÈRGENS	VIA ENTRADA	PREVALENÇA
Aliments: ou, lle, peix, fruits secs..	Contacte, ingesta, inhalació	0.3% a 7.5% població infantil.
Additius: conservants, colorants, antioxidants...	Contacte, ingesta, inhalació	Desconegut
Làtex: guants, xumets, globus...	Contacte, ingesta inhalació	1% de la població general
Verins insectes: abelles, vespes, mosquits	Inoculació, contacte	15% a 25% de la població general
Aeris: pol·len, espores de fongs, pols,escames, pèl d'animals...	Inhalació	15% a 25% de la població general
Medicaments: substàncies químiques diverses...	Contacte, ingesta	5% a 25% de la població general

3. Al·lèrgia alimentària

Els aliments són substàncies amb una gran capacitat de provocar una resposta del sistema immunològic. Les persones al·lèrgiques no toleren la presència de l'aliment responsable a la seva dieta.

Si bé un 15% de la població general creu ser al·lèrgica, els estudis realitzats suggereixen una prevalença del 1,5-2% en la població adulta.

Principals al·lèrgens alimentaris
 Ou (albúmina) i productes derivats de l'ou
 Llet de vaca i productes làctics
 Peix i crustacis
 Nous (fruits secs)
 Cacauets (lleguminoses)
 Algunes fruites (maduixes, pinya, kiwi...)
 Hortalisses (ap i tomàquet)
 Blat i altres cereals

Els aliments que més freqüentment produeixen al·lèrgia en nens/es són la llet de vaca, l'ou, els fruits secs, els llegums, els cereals, el peix i algunes fruites. L'únic tractament provat i eficaç en les al·lèrgies i les intoleràncies alimentàries és l'exclusió absoluta de l'aliment responsable.

Afortunadament entre un 80% i un 90% de nens/es superen aquestes al·lèrgies abans dels tres anys. Les al·lèrgies a la llet i a l'ou solen desaparèixer, les al·lèrgies als fruits secs, les llegums, el peix i el marisc poden mantenir-se tota la vida.

3.1 Què és una intolerància alimentària?

La intolerància alimentària pot definir-se com qualsevol forma de sensibilitat a un aliment que NO desencadeni mecanismes de resposta immunològics. Els símptomes són similars als de l'al·lèrgia (nàusees, vòmits, diarrea i dolor abdominal).

La majoria de casos d'intoleràncies alimentàries causen manifestacions menys greus i sovint les persones afectades poden tolerar una petita presència de l'aliment responsable a la seva dieta. Les dues causes més comunes d'intolerància alimentària són la lactosa (sucre de la llet de vaca) i el gluten (una proteïna del blat).

La intolerància al gluten, més coneguda com celiaquia, és una malaltia crònica que es pateix durant tota la vida.

3.2 Síntomes d'una reacció al·lèrgica

Els símptomes poden aparèixer en segons o poques hores després de la ingestió, contacte o inhalació de l'al·lèrgen, a la majoria de casos durant la primera hora. Poden ser lleus o arribar a posar en perill la vida de l'infant. La gravetat depèn de la quantitat ingerida d'al·lèrgen i la sensibilitat del nen/a.

A nivell cutani: dermatitis atòpica, pruija, envermelliment de la pell, urticària i angioedema (edema de llavis i parpelles i d'altres localitzacions).

A nivell digestiu: pruija oral i/o faringi nàusees, vòmits, dolors abdominals i diarrea.

A nivell respiratori: rinitis aguda, conjuntivitis, edema de glotis (canvis de veu, ronquera, dificultat per engolir, dificultat per a l'entrada d'aire) i broncoespasme (respiració agitada i xiulets al pit).

A nivell cardiovascular: Hipotensió, síncope (pèrdua sobtada de consciència) i arítmies. En casos greus es manifesten diversos d'aquests símptomes alhora. Aquesta reacció s'anomena anafilaxi.

Molt sovint els primers símptomes d'una reacció al·lèrgica greu afecten als llavis (edema) al paladar (picor intensa), la faringe (ronquera, canvis de veu) o a la pell (picor i vermellor intensa als palmells de les mans) aquestes manifestacions evolucionen ràpidament cap al broncoespasme, la hipotensió i el colapse cardiovascular.

Una reacció anafilàctica, si no es tracta de manera urgent, pot portar a la mort. I sempre necessita **ATENCIÓ URGENT I TRACTAMENT!!!**

Cada nen/a és diferent, alguns tindran símptomes digestius molt abans de desenvolupar uns altres símptomes, altres tenen urticària i símptomes respiratoris immediatament, alguns nens/es molt sensibles reaccionaran fent urticària al tocar alguna alguna cosa que tingui traces de l'al·lèrgen.

4. Al·lèrgies i intoleràncies a l'escola

4.1 Marc conceptual

Des de l'escola, es vetlla per contribuir a garantir un entorn segur, educatiu, no discriminatori on tota la comunitat educativa té la funció positiva de vetllar pel benestar d'aquests nens/es.

És important que tots els agents que intervenen en l'educació dels nens/es fomentin la seva autonomia i educació en la prudència, no en la por.

Des del moment de la inscripció del nen/a amb algun tipus d'intolerància o al·lèrgia al centre, hi ha tot un seguit d'actuacions que contempen tots els aspectes a tenir present per part de tots els membres de la comunitat educativa implicades (direcció, coordinador/a de cicle, tutor/a, especialistes del cicle, professionals cuina, monitoratge, professionals Fundació Pere Tarrés i comissió menjador AMPA).

4.2 Mesures de prevenció

Els programes d'educació sanitària per al·lèrgies i intoleràncies pel personal docent i no docent i pels mateixos alumnes, ha de tenir en compte una doble vessant:

- Saber com estalviar situacions de risc mitjançant una intervenció dietètica preventiva (evitant totes les situacions de risc)
- Saber com garantir una atenció ràpida i eficient davant una urgència d'aquestes característiques.

Des de l'escola, una de les mesures preventives que es prenen és el contacte i assessorament amb el CAP de referència per tal de rebre formació a nivell teòric i pràctic de les diferents tipus d'al·lèrgies, així com el protocol d'actuació i l'administració d'adrealina. Aquesta formació és rebuda tant pel personal docent com no docent del centre. La formació ja s'ha dut a terme en el curs 15-16 per part del personal docent i de cuina i es podrà repetir sempre que es consideri adient i necessari.

El centre disposa de contactes de referència del CAP per a qualsevol consulta o dubte.

4.2.1 Informació a l'escola. Requisis inscripció al centre.

És responsabilitat de la família notificar a l'escola si el seu fill o filla pateix algun tipus d'al·lèrgia, especialment si corre el risc de fer alguna reacció anafilàctica.

Aquest moment de notificació és el de la inscripció al centre, a través del contacte amb la direcció i administrativa de l'escola on hauran d'omplir el document pertinent especificant l'al·lèrgia, l'informe mèdic i el protocol d'actuació en cas d'urgència (Annex 1).

Procediment:

- Entrevista de la família amb la direcció del centre per informar i lliurar documentació:
 1. Informe mèdic que detalli l'al·lèrgia que pateix i especifiqui les possibles reaccions que pot patir el nen/a, si s'ha d'administrar adrenalina o altres fàrmacs i pautes que l'escola ha de seguir.

2. Informació per part de la família al centre sobre les mesures de precaució que tenen a casa per evitar una possible reacció i proporcionar una llista d'aliments o material al qual el nen/a és al·lèrgic (importància de la col·laboració família-escola per compartir la informació).
3. En el cas que el nen/a pugui patir una reacció anafilàctica, cal fer un pla d'actuació personalitzat (Annex 2), tenint en compte que cal una autorització escrita de la família o tutors/es legals per tal d'administrar la medicació (Annex 3) i per traslladar-lo a urgències si cal.

Aquesta autorització eximiria de tota responsabilitat a la persona que li injecta la medicació i el centre escolar.

- La direcció del centre informará al tutor/a del nen/a així com al coordinador/a de cicle i responsable cuina/extraescolars sobre la informació facilitada per la família.
- El coordinador/a informará a tots els membres del cicle que adoptaran les mesures adequades al cas tenint en compte la informació facilitada per la família.
- La direcció del centre informará a la responsable de la cuina i a la coordinadora Fundació Pere Tarrés els quals s'entrevistaran amb la família per intercanviar la informació pertinent.

4.2.2 A l'aula

- La informació i els telèfons de contacte de l'alumne/a que presenti algun tipus d'al·lèrgia o intolerància sempre serà en un lloc visible i conegut per part de tots els professionals que intervenen amb el nen/a.
- Si l'alumne té algun medicament que se l'hagi d'administrar en cas d'urgència, aquest hi serà en el departament del cicle el qual pertany l'alumne.
- Minimitzar el risc evitant compartir aliments, especialment a l'hora d'esmorzar. Educar als nens/es sobre la importància de no compartir.
- Extreure les mesures d'higiene tant personal, com de l'aula (rentar-se les mans abans i després dels àpats..)
- Tenir en compte els ingredients amb què estan fets alguns materials escolars ja que molts d'ells contenen làtex i altres al·lèrgens (plastilines, pintures, vernissos, etc..) i buscar materials alternatius.
- Educar els companys/es en valors, actituds, respecte a les necessitats dels altres.
- Treballar amb el nen/a que pateix alguna al·lèrgia sobre l'autonomia i una alimentació sana.
- A les excursions i sortides cal tenir present el lloc escollit, preveure les possibles incidències amb el menjar i picades d'insectes en cas d'activitats a l'aire lliure així com tots els recursos de que l'escola pugui disposar per atendre les necessitats (personal, materials, etc..).
- Donat que a l'escola es celebren els aniversaris tant a educació infantil com al primer cicle d'educació primària, es tindran en compte tot una sèrie de mesures en aquestes activitats:
 - Al grup-classe on hi hagi algun alumne/a amb al·lèrgia, el tutor/a s'entrevistarà prèviament amb la família per tal que l'informi sobre l'al·lèrgia així com el tipus de pastís que el nen/a pot menjar. El tutor/a comentarà amb la resta de famílies de la classe l'opció que els alumnes puguin portar un pastís on tothom en pugui menjar (sempre que

sigui possible segons el tipus d'al·lèrgia) i/o buscar les millors alternatives o opcions.
- El tutor/a realitzarà un treball de conscienciació amb la resta d'alumnes de la classe respecte les actituds de respecte a les diferències, la tolerància i col·laboració.

4.2.2. A d'altres espais del centre

- **Taller cuina:**
 - Parlar directament amb la família. Es passa a les famílies les receptes amb els ingredients i la família aporta els ingredients "alternatius" o es demanen a la cuina
 - Cal seguir el protocol de les al·lèrgies que aporta la família.
- **Aniversaris:**
 - Parlar amb la família perquè portin alguna cosa alternativa (galletes per exemple)
 - Si la família amb nen/a amb al·lèrgia o intolerància, prèvia conversa amb la família que prepara el pastís, vol que el seu fill/a prengui el pastís ha d'autoritzar-lo (per escrit). Es començarà a fer el curs vinent.
- **Convis:**
 - La família parla amb la casa de colònies si ho considera oportú
 - Com a escola s'informa a la casa de colònies
- **Fruita a l'hora del pati:**
 - Posar a la taula d'infantil el full amb les al·lèrgies (amb el nom i foto del nen/a). S'ha de comunicar a la cuina.

- **Laboratori**

L'escola compta amb un espai de laboratori on tots els alumnes de primària disposen d'un espai quinzenal de pràctiques per dur a terme diferents tasques d'experimentació.

El laboratori està dotat de material específic sota el control del mestre i d'un protocol elaborat a tal efecte, per tal de tenir molt present no només les normes de seguretat a l'hora de manipular les diferents estris/aparells, sinó per tal de prevenir possibles accidents i/o incidències a l'hora de manipular aliments.

Protocol de laboratori. Normes de seguretat.

- Prèviament a la realització de les pràctiques cal ensenyar als alumnes els riscos inherents a aquestes activitats, perquè siguin capaços de gaudir dels beneficis de les mateixes, garantint la seva integritat i la seva salut.

- Aquest és un dels aspectes més importants del treball al laboratori, i ens hem d'assegurar que els alumnes coneguin a la perfecció i evitin tots els perills que comporta un laboratori. És molt important recordar sempre les normes bàsiques a seguir.

- Les consideracions més importants relacionades amb la seguretat en el laboratori són:

1.- En el laboratori s'hauria de treballar amb bata i fins i tot amb guants de làtex en casos necessaris.

- 2.- És molt important l'aprenentatge del correcte maneig dels instruments del laboratori per evitar accidents.
- 3.- La neteja i l'ordre en el laboratori són essencials.
- 4.- Tots els recipients amb reactius han d'estar etiquetats indicant el seu contingut.
- 5.- Els alumnes s'han de familiaritzar amb la simbologia utilitzada per indicar la perillositat dels productes a utilitzar.
- 6.- El professor/a ha de supervisar tots els experiments que comporten cert risc.
- 7.- L'ús de productes perillosos està restringit únicament al professor/a.
- 8.- Mai es té que escalfar productes inflamables directament a la flama.
- 9.- Manipular substàncies molt volàtils sempre dins de campanes extractores (si es disposa), o prop d'una finestra oberta.
- 10.- Tenir en compte que els objectes mantenen la calor durant un temps. Manipular-los amb el material adequat.
- 11.- Situar les plaques d'escalfament elèctriques o d'altre tipus en llocs adequats per a evitar contactes accidentals.
- 12.- El material que se sotmeti a escalfament ha d'estar preparat per resistir bé la calor (ex: emprar material de pyrex).
- 13.- Manipular amb cura les bombones petites de butà. Tancar el gas sempre després del seu ús.
- 14.- No manejar els equips elèctrics o tocar interruptors amb les mans mullades o humides.
- 15.- Evitar ensumar els reactius o productes de cert risc .
- 16.- No paladejar substàncies, llevat que siguin absolutament inofensives.
- 17.- L'ús de la pipeta queda restringit al professor/a (possible toxicitat o higiene).
- 18.- Evitar el contacte de productes químics amb la pell; si això passa, rentar ràpidament amb abundant aigua.
- 19.- Manipular el material de vidre amb especial atenció, per evitar lesions per cristalleria trencada.
- 20.- Abocar els residus líquids a la pica, prèviament neutralitzats, i deixant córrer abundant aigua per diluir-los.

21.- Buidar els residus sòlids en una galleda de fàcil accés per a l'alumne.

22.- Utilitzar estris esterilitzats amb determinades pràctiques (ex. sentit del gust a la boca).

23.- Evitar en tot moment la negligència i falta de responsabilitat.

4.2.3 Al menjador escolar

Degut a l'augment d'al·lèrgies i intoleràncies creiem convenient des de la coordinació del monitoratge, l'AMPA i l'empresa del menjador realitzar un pla d'acció per una millor comunicació i tranquil·litat per les famílies dels nens i nenes de l'escola.

A l'escola tenim com al·lèrgies alimentaries més comunes:

1. Al·lèrgia a la proteïna de la llet de vaca
2. Celíacs
3. Al·lèrgics als fruits secs
4. Al·lèrgies a l'ou
5. Al·lèrgies al marisc
6. Intoleràncies a fruites i llegum.
7. Intolerància al sorbitol i a la fructosa
8. Lactosa

OBJECTIUS DEL PROTOCOL

A través d'aquest protocol volem informar sobre les pautes concretes i fàcils que permetin als professionals implicats treballar de forma segura i amb els coneixements dels riscos associats.

Hem de ser molt conscients de respectar el menú d'un nen/a al·lèrgic o intolerant, ja que, ingerir una petita quantitat de l'aliment pot desencadenar una crisi o un xoc anafilàctic amb un ingrés hospitalari.

Per això, és molt important una molt bona comunicació entre el centre escolar, la cuina central i el monitoratge.

Aquest protocol va dirigit al professorat, personal de cuina, monitors, amb els quals hi ha una exhaustiva comunicació, així com a les famílies o tutors/es d'aquest nens i nenes.

ACTUACIÓ DE LA CUINA CENTRAL

1. Emmagatzematge de la matèria primera per separat i protegida de la resta d'aliments per evitar contaminacions creuades. Aquestes precaucions es prenen tant per les matèries primeres emmagatzemades en temperatura ambient com les refrigerades i congelades. Tot això assenyalat amb etiquetes de colors.

2. Elaboració del menú especial: el personal encarregat de l'elaboració d'aquests menús especials necessita 1 hora i mitja del seu temps per portar a terme la seva correcta elaboració. Per això, tenim delimitat l'espai per aquest menús especials amb la seva senyalització corresponent. També s'utilitzen estris exclusius per l'elaboració d'aquests menús (ganivets, raseres, olles, etc..) identificats de forma individual segons el tipus d'al·lèrgia.
3. Tenim especial cura amb la higiene amb el fi d'evitar traces d'al·lèrgens. Es desinfecta i neteja posteriorment de la realització del menú per l'eliminació de qualsevol risc pels al·lèrgics.
4. Ens assegurem que la temperatura del menú, en el moment de servir el menjar, sigui més de 65°C.

ACTUACIÓ DEL MONITORATGE

1. El monitoratge identifica els menús especials de la classe que li correspon. De I3 a 6è aquesta identificació es realitza mitjançant una fitxa específica amb l'al·lèrgia que té i que es col·loca a la seva safata per a una fàcil identificació. **ÉS MOLT IMPORTANT QUE LA TARGETA NO ES TREGUI FINS QUE EL NEN/A ACABI DE DINAR**, Cada mes, es torna a revisar totes les fitxes per motius de baixes, noves incorporacions o deteriorament de la fitxa. Els nens/es amb menú especial estan assenyalats amb un color llampant a la llista per tal que, si hi hagués un canvi de monitor/a, estigui clar quins nens/es tenen menú especial aquell dia i quin tipus d'al·lèrgia pateixen. En el cas de menús especials eventuals, es segueix amb el mateix procediment. Els nens/es de Primària amb menú especial entren els primers. **LES MONITORES HAN DE TENIR A LES SEVES LLISTES DE DIARI, LA FITXA DELS NENS/ES AL·LÈRGICS I EL PROTOCOL D'ACTUACIÓ DE CADA CURS. EN CAS DE SUBSTITUCIÓ LA MONITORA NOVA HA D'ESTAR BEN INFORMADA.**
2. Davant d'algun dubte que pogués sorgir al monitor/a de si el nen/a pot o no ingerir l'aliment, **NO DONAR-LO MAI!**
3. No obligar a ingerir al nen o nena cap aliment que el nen/a al·lèrgic rebutgi.
4. Vigilar que el nen o nena amb menú especial **no mengi o accedeixi al menú del company/a que té al costat.**
5. Els nens o nenes amb menú especial sempre aniran col·locats al mateix lloc a l'hora de dinar i en cas de substitució del monitor/a, el responsable de monitors/es ha d'informar del protocol a seguir. **EN LES TAULES DE I3 A 1ER AMB AL·LÈRGIES , HA D'ESTAR IDENTIFICAT EN EL LLOC ON HA DE SEURE L'ALUMNE AL·LÈRGIC.**

COM SERVIM EL MENÚ ESPECIAL?

1. Des de la secretaria de l'AFA, s'elabora un llistat diari amb la totalitat de menús d'aquell dia on s'especifiquen les al·lèrgies, els règims o qualsevol alteració d'aquell dia.
2. Un cop realitzada la llista, es porta a la cuina per a informar al personal del número de menús diaris i del de les al·lèrgies concretes d'aquell dia.
Les safates dels menús especials que tenim a l'escola, des d'I3 fins a 6è, estan identificats amb uns rètols on hi ha l'al·lèrgia corresponent de cadascú. La identificació d'aquests menús especials es realitza mitjançant el llistat de les monitores on els nens/es al·lèrgics **estan marcats amb un color llampant, els infants de I3 a 1er al.lèrgics seuen directament al seu lloc específic i els infants al.lèrgics de 2on a 6è passen els primers de la fila a recollir la seva safata.** Així, facilitem el millor servei a l'hora de passar per l'armari calent de servir on, des de la cuina, es facilita l'entrega de la safata del menú especial.
3. La coordinadora del menjador espera l' explicació de cuina abans d' agafar la safata i és l' encarregada de distribuir a cada infant al·lèrgic la seva safata.
4. Disposem de dos protocols a seguir depenent el torn de menjador:
 - El protocol 1 es per als infants de I3 a 1er que dinen al primer torn 12:40
 - El protocol 2 es per als infants de 2on a 6è que dinen al segon torn 13:30

Protocol 1

Els infants de I3 a 1er entren al menjador a les 12:40, les safates estan servides a taula tret de les safates amb menú específic que serà la coordinadora la encarregada d' anar-les a buscar a cuina i servir-les personalment a cada infant.

Els dilluns els infants de 1er van a piscina i entren a dinar al segon torn, aquell dia aquests infants passen directament per la lineal de servei ,seguint el protocol 2 establert.

Els infants de 1er que no poden anar a piscina pel motiu que sigui , entraran a dinar amb I5 .

Protocol 2

Els infants de 2 on a 6è entren al menjador al segon torn, l' hora d' entrada es a les 13:30 h. Van entrant seguits per ordre de curs. Els dimecres i dijous s' alterna aquest ordre ja que dimecres 2on va a piscina i dijous 3er va a piscina.

Els infants entren en fila i passen per la linea de servei , els infants amb menú especial són els primers de la fila en cada curs i ells no agafen la safata ni cap estri , la coordinadora els hi entrega personalment la seva safata .

Cuina entrega la safata a la coordinadora i aquesta li entrega a l' infant.

Tots les alumnes amb menú especial no poden prendre cap aliment que es serveix a banda , tipus el formatge dels macarrons, les rostes del pa de les cremes de verdures..... Si algun d' aquests infants vol algun d' aquests aliments el seu monitor referent li demanarà a la coordinadora i aquesta preguntarà a cuina si dintre d' aquell menú especial te cabuda aquell aliment.

DOCUMENTACIÓ

La documentació que existeix a la cuina és:

1. Certificat dels proveïdors de la matèria primera exemptes d'aquestes al·lèrgies dins del pla de traçabilitat.
2. Còpia dels certificats oficials del metge que corrobora les al·lèrgies de cada nen o nena que s'han d'entregar a l'inici del curs. Sense aquest certificat, el nen o nena amb algun tipus d'al·lèrgia no es podrà quedar a dinar. En el cas que hi hagi alguna variació durant el curs, també s'ha de justificar amb el certificat del metge.
3. En el cas dels nens/es celíacs, s'elabora un menú especial que està a disposició tant de les famílies com del personal de cuina i coordinació del monitoratge uns dies abans del començament del mes.
4. En el cas de les altes de noves al·lèrgies, s'adapta el menú corresponent segons el tipus d'al·lèrgia en la que ens trobem, mantenint així una similitud amb el menú principal amb l'objectiu d'integrar el nen o nena dins de la normalitat diària.

LA CUINA FACILITARÀ EL MENÚ BASAL I ELS AL·LÈRGÈNICS A LA COORDINACIÓ I ADMINISTRACIÓ DE L'ESCOLA, QUI PROPORCIONARÀ AL CONSERGE CÒPIES A AQUELLES FAMÍLIES AMB ALUMNES AL·LÈRGÈNICS QUE HO SOLICITIN.

RB BON PROFIT, VIA E MAIL, ENVIA EL MENÚ SENSE GLUTEN I ELS AL·LÈRGICS SETMANALMENT.

FORMA DE COMUNICACIÓ ENTRE FAMÍLIES, ESCOLA, MONITORATGE, EMPRESA DE MENJADOR I COMISSIÓ DEL MENJADOR

1. Inici de curs: Es programaran unes entrevistes amb les famílies.
2. Les reunions poden ser amb la coordinadora de monitors/es i l'empresa del menjador amb l'objectiu de fer arribar a tots els pares i mares el protocol a seguir durant tot l'any en el cas dels menús especials i al mateix temps tenir una millor comunicació entre tots o algunes famílies es reuneixen amb direcció i tutors i ens fan el traspàs de tota la informació.
3. Es facilitarà el contacte de la persona encarregada directe de l'empresa del menjador i la persona encarregada de la coordinació del monitoratge amb la fi de potenciar la comunicació entre tots.

PLA D'ACTUACIÓ EN EL CAS D'INGESTA PER ERROR D'ALGUN ALIMENT I REACCIÓ

El centre disposarà d'un pla d'actuació segons el tipus d'al·lèrgia de cada nen i expedit per un metge especialista en el cas d'una ingesta per error d'algun aliment. Aquest pla d'actuació s'haurà de dur a terme fins que el nen o nena sigui atès per un metge. **És responsabilitat dels pares sol·licitar al metge el pla d'actuació del seu fill/a segons la seva al·lèrgia i, seguidament, transmetre tota la informació (certificat de l'al·lèrgia, pla d'actuació, etc) a la direcció de l'Escola, que farà arribar una còpia als responsables del menjador (els originals es conservaran en la carpeta de l'alumne).**

En cas d'ingesta per error i que l'alumne pateixi una reacció al·lèrgica, sigui el greu que sigui, s'ha de trucar immediatament al Servei d'Emergència 112 que proporcionarà de forma immediata una guia d'actuació refrenada per un professional mèdic i a continuació als pares o tutors de l'alumne.

PRIMER ACTUAR I DESPRÉS TRUCAR. LA MEDICACIÓ, SEGONS DECISIÓ DEL CENTRE, HA DE ESTAR PER DUPLICAT, UNA LA TINDRA EL TUTOR/A I L'ALTRE AL BOTIQUIN DE LES MONITORES.

PUNTS CRÍTICS DE CONTAMINACIÓ CREUADA:

- 1- ELABORACIÓ DEL MENÚ (**RESPONSABILITAT DE LA CUINA**)
- 2- PERSONALITZACIÓ DE LA SAFATA(**RESPONSABILITAT DE LA CUINA**)
- 3- TRANSPORT DE LA SAFATA IDENTIFICADA AL LLOC DE L'AL·LÈRGIA IDENTIFICADA (**RESPONSABILITAT DE LA MONITORA**)
- 4- CONTAMINACIÓ CREUADA DELS ESTRIS QUE S'UTILITZEN PER TALLAR. ELS ESTRIS DELS AL·LÈRGÈNICS HAN DE ESTAR SEPARATS I IDENTIFICATS. MAI ES POT UTILITZAR UN ESTRÍ PER TALLAR DOS AL·LÈRGIES DIFERENTS, DESPRÉS D'UN SOL ÚS , POSAR-HO A RENTAR AL LLOC ESPECIFICAT.(**RESPONSABILITAT MONITORA**)

- 5- ALERTA, TOTS ELS DIES, ELS ALUMNES HAN DE SEURE AL SEU LLOC, IDENTIFICAT. **(RESPONSABILITAT MONITORA)**
- 6- VIGILAR I TENIR CURA AMB ELS NENS/ES QUE NO MENGIN CAP ALIMENT QUE NO ESTIGUI A LA SAFATA **(RESPONSABILITAT MONITORA)**
- 7- VIGILAR QUE A L'HORA QUE ELS NENS/ES AL·LERGÈNICS ESTIGUIN SOTA LA RESPONSABILITAT DE LA MONITORA, SIGUI A L'HORA DEL MENJADOR O NO, NO INGEREIXIN CAP ALIMENT QUE NO PODEN.
- 8- **TENIR CLAR QUE L'ÚLTIM RESPONSABLE DEL NEN O NENA AL·LÈRGIC, A L'HORA DEL TREBALL AMB EL MONITOR/A, ÉS NOMÉS DEL MONITOR/A, NO DE LA CUINA O DEL TUTOR/A, EL QUAL HA D'ACTUAR I SEGUIR EL PROTOCOL.**

4.2.4 A les activitats extraescolars

- La coordinadora de monitores (Fundació Pere Tarrés) serà la responsable de facilitar al monitoratge de les activitats extraescolars, la informació pertinent per a cada cas del nen/a amb alguna al·lergia. Prèviament, aquesta s'haurà reunit amb la direcció del centre que li facilitarà tota la informació relativa a l'alumne al·lèrgic.
- La coordinadora de monitores informarà al monitoratge sobre la localització tant de la medicació com dels diferents protocols d'actuació en cada cas pertinent.

4.2.5 A les sortides escolars i convivències

- Tant en les sortides escolars com a les convivències, el tutor/a de l'alumne conjuntament amb el coordinador/a de cicle, es posarà en contacte amb el lloc de visita per preveure aspectes ambientals com d'alimentació a tenir en compte.
- El tutor/a i/o el coordinador/a de cicle, es comunicarà amb la família per tal d'intercanviar la informació relativa al lloc de la sortida o convivències així com consensuar les pautes a tenir present en l'activitat.
- El tutor/a serà el responsable custodiar i portar la medicació que sigui necessària de l'alumne/a a la sortida i convivències.

4.2.6 Administració de la medicació

- El metge especialista (al·lèrgic) és el responsable de decidir si el nen/a amb al·lèrgia ha de tenir l'autoinjectable d'adrenalina, en funció dels símptomes i de la gravetat del cas.
- La família, ha de fer arribar al centre l'informe de l'especialista on consta l'administració de l'adrenalina en cas d'emergència.
- El CAP de referència del centre ens pot facilitar les adrenalines que siguin necessàries.
- El centre valora disposar dues adrenalines al centre, una al menjador i l'altre al cicle al qual pertany l'alumne/a.
- El personal del centre (mestres, personal de la cuina i monitoratge) ha rebut formació des del CAP de referència sobre l'administració de l'adrenalina.
- L'administració de l'adrenalina és segura i no hi ha cap risc si es segueixen les pautes d'administració.

5. Drets i deures de les parts implicades

5.1 Responsabilitat del nen/a

El principal implicat en tot aquest procés és el nen/a. És important parlar de la seva part de responsabilitat entenenent, però, que sempre anirà lligada al seu creixement i maduresa. El nen/a al·lèrgic/a ha de ser proactiu en la seva autocura.

- El nen/a ha de ser coneixedor/a principal de l'al·lèrgia que pateix.
- El nen/a ha de saber que no pot compartir aliments dels quals no conegui la composició ni la procedència.
- El nen/a ha de conèixer els primers símptomes d'una reacció i les mesures que cal prendre.
- La medicació ha de ser individual per a cada nen/a, és a dir, partim d'una farmaciola particular i no de les farmacioles de l'escola.
- El nen/a ha de conèixer la medicació que té prescrita i la forma d'administració d'aquesta en moments de crisi.

5.2 Responsabilitat dels pares/tutors/es legals

Inclou l'educació dels fills/es pel que fa l'autocura de l'al·lèrgia alimentària. Han d'ensenyar al nen/a a:

- Reconèixer els aliments que li són perjudicials.
- Aplicar estratègies per evitar l'exposició a aquests aliments.
- Reconèixer els símptomes d'una reacció al·lèrgica.
- Com i quan ha d'avisar a l'adult que pot estar patint una reacció al·lèrgica.
-

És responsabilitat dels pares o tutors/es legals:

- Notificar a l'escola si el fill/a pateix algun tipus d'al·lèrgia, especialment si pateix risc de fer alguna reacció anafilàctica. Si el nen/a ja va a l'escola quan es diagnostica, cal fer-ho saber tant aviat com en coneguem el diagnòstic.
- Comprovar periòdicament la data de caducitat de l'adrenalina i comprovar-ne l'emmagatzematge.

- Col·laborar amb l'escola per preparar un pla d'actuació personalitzat pel seu fill/a.

5.3 Responsabilitat de l'escola

- L'escola ha de vetllar pel bon compliment dels reglaments vigents pels alumnes amb al·lèrgies.
- Les dificultats en la prevenció obliga a l'escola a preveure i col·laborar en tot moment en l'elaboració d'un pla individual d'actuació.
- L'escola ha d'assegurar la identificació correcta del nen/a al·lèrgic en tots els àmbits de treball.
- L'escola ha d'identificar el personal responsable del nen/a.
- L'escola ha d'assegurar la formació del seu personal tant a nivell general per tot el personal, com a nivell més específic per a les persones responsables.
- L'escola ha de conèixer i fer conèixer els circuits d'emergència.

6. Com actuar davant una reacció

Davant de qualsevol reacció és important seguir els passos que cada alumne té indicat en el seu protocol d'actuació.

- Davant d'una reacció lleu: (síntomes cutanis, gastrointestinals...) cal trucar sempre als pares immediatament perquè preguin les mesures oportunes.
- Davant una reacció greu: cal alertar als serveis mèdics i, després, trucar als pares.
- Davant d'una reacció de més gravetat (reacció sistèmica) cal administrar adrenalina, trucar l'ambulància i finalment, avisar a la família.

(Annex 7)