



El proyecto incluye información sobre alérgenos e intolerancias alimentarias en residencias y centros gestionados por la AMAS

Nuevo programa de seguridad alimentaria en los centros de atención social de la Comunidad

- La Agencia Madrileña de Atención Social informa sobre los 14 principales alérgenos para sensibilizar a los usuarios
- El programa cuenta con directrices básicas sobre higiene alimentaria y sobre alimentación saludable
- También se ofrecen consejos sobre la hidratación, especialmente en etapas estivales y en personas de riesgo

20 de marzo de 2016.- La Comunidad de Madrid ha puesto en marcha un nuevo programa informativo y formativo sobre alérgenos, intolerancias y seguridad alimentaria en los centros públicos gestionados por la Agencia Madrileña de Atención Social (AMAS).

Este ambicioso proyecto se va a llevar a cabo a lo largo del presente año en todas las residencias, centros de día y centros de mayores, comedores sociales, centros de atención a personas con discapacidad intelectual y centros de menores de la región.

De esta manera, la Consejería de Políticas Sociales y Familia, consciente de la importancia que tienen para las personas vulnerables a las que atiende la higiene y la seguridad alimentarias, así como las reacciones adversas a los alérgenos alimentarios y las potenciales intolerancias a los alimentos, ha puesto en marcha este programa mediante el cual informará a todos los usuarios de sus servicios, y formará a todos los profesionales dedicados a la elaboración y servicios de restauración.

Con este programa no solo se pretende dar cumplimiento a la moratoria del Reglamento UE 1169/2011 y al RD 126/2015, sino, además, informar y formar a los usuarios y trabajadores, de manera que sean conscientes, se motiven y se comprometan en su autocuidado de una forma proactiva y responsable, es decir, conseguir personas comprometidas en hábitos de vida saludables.

A este respecto, se ha elaborado cartelería informativa específica para todos los centros de la AMAS, sobre los 14 principales alérgenos alimentarios, con el fin



de informar y sensibilizar a todos los grupos de interés.

También se han diseñado y editado trípticos informativos, específicos para Centros de Mayores y Comedores Sociales, para Residencias de Mayores, Centros de Día y Centros de Atención a Personas con Discapacidad Intelectual y para Centros de Menores, en cuyo contenido quedan expuestos los conceptos de las alergias e intolerancias alimentarias más frecuentemente observadas, así como las principales medidas de prevención de las mismas y los preceptos normativos del mencionado Real Decreto.

HÁBITOS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLES

Del mismo modo, se ha elaborado un tríptico con unas directrices básicas sobre higiene y seguridad alimentaria y sobre la alimentación saludable en los colectivos a los que se presta atención en la Agencia Madrileña de Atención Social, con el que pretende inculcar unos hábitos alimentarios saludables, conscientes de que constituyen uno de los principales determinantes de la salud a cualquier edad.

La información proporciona una tabla de raciones para que los usuarios o familiares de los Centros de Día o de los Centros de Mayores aprendan a elaborar una dieta saludable. También se ofrecen unos consejos sobre la importancia de la hidratación en la alimentación, especialmente en determinadas etapas estivales y en personas de riesgo.

Por último, la Agencia Madrileña de Atención Social ha incluido dentro del Plan de Formación de la Comunidad de Madrid para el año 2016, doce cursos específicos dirigidos a los profesionales de los diferentes centros de la Agencia, con el fin de dar un salto de calidad en el proceso de alimentación, hidratación y seguridad alimentaria de las personas a las que atiende en sus centros, fomentando unos hábitos saludables y reduciendo los riesgos inherentes al proceso de alimentación.