



En las Jornadas Informativas sobre alergias alimentarias que celebran hoy las Consejerías de Sanidad y Educación

La Comunidad forma al personal de albergues juveniles en alergias alimentarias en niños y jóvenes

- El 8% de la población infantil padece alergia a algún tipo de alimento
- Sanidad auditó el pasado año más de 1.250 “planes de control de alérgenos” en establecimientos que sirven comidas a los niños

4 de abril de 2016.- Las consejerías de Sanidad y de Educación, Juventud y Deporte de la Comunidad de Madrid celebran hoy unas Jornadas Informativas sobre alergias alimentarias para ofrecer información práctica al personal y equipo directivo de los albergues juveniles de cara a la prevención y actuación en caso de que en sus establecimientos una persona, especialmente menor o adolescente, desencadene una reacción alérgica por el consumo de algún alimento.

En la Jornada, que acoge el Albergue de la Casa de Campo, personal de la Subdirección de Higiene Alimentaria y Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública informará sobre las exigencias en el etiquetado de los alimentos y cómo identificar, a través de su etiqueta, que un determinado alimento lleve un ingrediente alérgico.

Asimismo, se ofrecerán las pautas de cómo deben manipularse los distintos alimentos en las cocinas para prevenir una alergia alimentaria y una clase práctica ante una reacción alérgica por parte de una médico del Centro de Salud Valdemoro del Servicio Madrileño de Salud proporcionará una clase práctica ante una reacción alérgica.

La región madrileña cuenta con seis albergues juveniles, que son instalaciones de alojamiento destinadas preferentemente a los jóvenes, y que disponen de servicio de comidas. La mayoría de los usuarios de estas instalaciones son niños y jóvenes y, en muchos casos, padecen alguna alergia o intolerancia alimentaria.



PROTECCIÓN DE LA SALUD

Aproximadamente, la alergia alimentaria afecta al 3% de la población pero es más común en los menores, en los que la incidencia alcanza alrededor del 8%.

La Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad desarrolla varias medidas para proteger la salud de las personas alérgicas. Entre estas figuran líneas informativas como la edición de publicaciones sobre etiquetado e ingredientes alergénicos, la compra segura de alimentos y desde finales del año pasado una página web específica dirigida al consumidor y a las empresas: www.madrid.org/seguridadalimentaria

Además, Sanidad cuenta con un programa de inspecciones y auditorías en las empresas alimentarias. Durante 2015, llevó a cabo un especial seguimiento en los establecimientos que sirven comidas a los niños, como son los colegios, guarderías o granjas escuela, realizando más de 1.250 “planes de control de alérgenos” de comidas servidas en estos recintos. Los planes son documentos escritos por la empresa alimentaria que refleja la recepción, almacenamiento, manejo, procesamientos, identificación y rotulado de los ingredientes y alimentos alergénicos.