



Hoy se celebra el Día Nacional del Celíaco

La Comunidad de Madrid promueve el consumo seguro de alimentos por la población celíaca

- Sanidad cuenta con un acuerdo con la Asociación Celíaca para analizar el contenido de gluten de alimentos
- La web: www.madrid.org/seguridadalimentaria incluye información a las empresas para facilitar la elaboración de menús sin contenido de gluten

27 de mayo de 2016.- La Consejería de Sanidad, a través de la Dirección General de Salud Pública, ha reforzado la información dirigida a la población afectada por intolerancia al gluten, incluyendo en la web www.madrid.org/seguridadalimentaria una sección para que las empresas alimentarias conozcan mejor el contenido de gluten de los alimentos y facilitar así los menús para personas celíacas. Hoy se celebra el Día Nacional del Celiaco.

Además, la Dirección General de Salud Pública realiza controles y análisis para verificar el correcto etiquetado de los alimentos así como actividades de prevención de riesgos vinculados a sustancias causantes de alergias e intolerancias en comedores escolares.

Por otro lado, la Dirección General de Salud Pública financia, mediante un Acuerdo de colaboración con la Asociación de Celiacos e Intolerantes al Gluten de Madrid, el análisis de más de 100 alimentos elegidos por la Asociación para determinar el contenido en gluten. Ninguna de las 103 muestras analizadas en 2015 resultó incorrecta

Por normativa europea, a partir del próximo 1 junio, las empresas que lo deseen, pueden añadir en la etiqueta de los productos las menciones “adecuado para las personas con intolerancia al gluten” o “adecuado para celíacos”, y cuando sea el caso, “elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten/celíacos” para facilitar la elección segura a los consumidores.

En el ámbito de la Promoción y Educación para la Salud, en el [Portal Salud](#) de la Consejería de Sanidad se facilita información sobre qué es la enfermedad celíaca, síntomas pautas, entre otros asuntos.



La enfermedad celíaca es una enfermedad autoinmune que produce una intolerancia permanente al gluten en individuos predispuestos genéticamente y que provoca una lesión grave en la mucosa del intestino delgado, con una atrofia de las vellosidades intestinales, y mala absorción de los nutrientes de los alimentos.

Una vez que se diagnostica la enfermedad, el único tratamiento eficaz es una dieta exenta de gluten durante toda la vida. La enfermedad celíaca es una enfermedad crónica, por lo que es muy importante seguir unas pautas adecuadas que eviten ingerir alimentos y productos con gluten.

MENÚS HOSPITALARIOS PARA CELÍACOS

Los hospitales de la Comunidad de Madrid han incorporado la posibilidad de elegir menú en dietas sin gluten, con el objetivo de mejorar la calidad de la atención que se presta a los pacientes celíacos ingresados. Las personas que padecen esta intolerancia alimentaria pueden elegir el menú entre dos opciones. Además el menú operativo permite al propio paciente elaborar su desayuno y merienda, seleccionando entre una mayor gama de productos. Los platos se presentan al paciente plastificados e identificados para impedir que se mezclen alimentos con gluten u otro tipo de alérgenos.

Esta medida se está ampliando de forma progresiva a las cafeterías de los hospitales públicos.