



Regulación de Alérgenos en los Alimentos: La prevención en Canadá y España.

Autor

Eduardo Goldstein B.
Email: egoldstein@bcn.cl
Tel.: (56) 32 226 3906

Nº SUP: 124483

Disclaimer

Este documento es un análisis especializado realizado bajo los criterios de validez, confiabilidad, neutralidad y pertinencia que orientan el trabajo de Asesoría Técnica Parlamentaria para apoyar y fortalecer el debate político-legislativo. El tema y contenido del documento se encuentra sujeto a los criterios y plazos acordados previamente con el requirente. Para su elaboración se recurrió a información y datos obtenidos de fuentes públicas y se hicieron los esfuerzos necesarios para corroborar su validez a la fecha de elaboración

Resumen

La alergia y las intolerancias a los alimentos no sólo representan un problema de salud pública en constante aumento en la población, sino que, también se reconoce que estas afectan tanto la calidad de vida como el presupuesto de quienes las padecen. En este marco, las alergias e intolerancias alimentarias han producido cambios en la industria alimentaria; impactando a todos quienes participan de la preparación, suministro y venta de alimentos.

Se sabe que el evitar los alimentos que causan problemas es la única forma de prevenir las reacciones alérgicas, de aquí que entre las herramientas más ampliamente utilizadas para la gestión de riesgos, se encuentren las normas de etiquetado para los alimentos.

La norma internacional para el etiquetado de los alimentos incluye una disposición para la declaración de alimentos que se han identificado como causantes de hipersensibilidad en escala global. En esta línea el *Codex alimentarius*, conjunto de Normas alimentarias adoptadas internacionalmente, orientadas a proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional de alimentos, ha identificado “Los Grandes Ocho”: alimentos e ingredientes que son responsables de más del 90% de las alergias en el mundo (leche de vaca, huevo, pescado, crustáceos, maní, soja, frutos secos y trigo) y que integran la lista de los cuales hay que declarar.

Con el mismo propósito, se promueve también el etiquetado precautorio, que corresponde a la advertencia sobre la presencia no intencional de alérgenos debido a contactos cruzados durante el almacenamiento, transporte y manufactura de un producto alimentario.

Estas normas son ampliamente utilizadas en diferentes países, y generalmente se presentan con rótulos como “Contiene” y “Puede contener”, como es el caso de Canadá y España.

Otro tipo de instrumentos son los planes de actuación en el ámbito escolar, como es el caso de España donde la Ley de Seguridad Alimentaria establece, que se elaboren menús escolares adaptados a las necesidades especiales de los alumnos que padezcan alergias e intolerancias alimentarias. Estos planes, pueden incluir igualmente protocolos de intervención ante una reacción anafiláctica.

I. Introducción

Junto con reconocer la importancia de las alergias alimentarias como problema de salud pública, la FAO y OMS han advertido, que si bien la mayoría de los consumidores disfrutan de alimentos sin problemas ni riesgos para su salud, una parte de las personas puede experimentar reacciones adversas durante o después del consumo de alimentos específicos. Luego, se reconoce que en este ámbito, las personas pueden tener una alergia a los alimentos (que involucra el sistema inmunitario), una intolerancia a los alimentos (que no involucra al sistema inmunitario), o la enfermedad celíaca (una enfermedad autoinmune causada por una reacción al gluten)¹.

En esta perspectiva las alergias a los alimentos se clasifican por su mecanismo inmunitario, como²:

- Mediado por inmunoglobulina E (IgE) (hipersensibilidad inmediata),
- No mediada por IgE (hipersensibilidad mediada por células, o retardada), y
- IgE mixta y no mediada por IGE.

De acuerdo a la nomenclatura propuesta por *World Allergy Organization*, cuando se haya demostrado que la reacción tiene un mecanismo inmunitario, el término apropiado es alergia alimentaria. Las alergias alimentarias pueden subdividirse en función de que el mecanismo inmunitario implique o no la participación de anticuerpos de la clase IgE. Otras reacciones a los alimentos que antes se denominaban intolerancia a los alimentos deben denominarse hipersensibilidad no alérgica a los alimentos³ (como es el caso de la intolerancia a la lactosa, entre otras). Ver Figura1, a continuación:

Figura1: Reacción adversa a los alimentos



Fuente.: María Cristina López. Normativa internacional. Simposio de Alérgenos en Alimentos⁴.

¹ OMS/FAO (2019) Comisión del Codex Alimentarius. Disponible en <http://bcn.cl/2dujb>

² OMS/FAO (2019) *Ibid.*

³ OMS (2006) Disponible en <http://bcn.cl/2dujm>

⁴ Exposición realizada en Santiago de Chile. 2 de agosto de 2013. Disponible en <http://bcn.cl/2dv3y>

En cuanto a la relevancia de las alergias alimentarias como problema de salud pública, la Red Internacional de Autoridades de Inocuidad de los Alimentos (INFOSAN) reconoce que las alergias alimentarias afectan a la calidad de vida⁵ y a la economía de quienes las padecen, así como a la economía de la industria alimentaria. Por consiguiente, constituyen un problema tanto para los pacientes como para todos aquellos que participan en el suministro y preparación de alimentos, tales como sus familiares y amigos, *los restauradores* y la industria alimentaria⁶.

En cuanto a la industria de alimentos, la OMS ha advertido que para gestionar los riesgos de los alérgenos, los fabricantes deben tener un amplio conocimiento de los ingredientes y los posibles contaminantes de los productos alimentarios. Un alimento inocuo desde el punto de vista alérgico puede estar contaminado por alérgenos, por ejemplo cuando el producto es procesado con el mismo equipo que otros productos que contienen alérgenos y no se efectúa una limpieza adecuada entre la elaboración de los distintos productos⁷.

Dado que evitar cuidadosamente los alimentos que le causan problemas es la única forma de prevenir las reacciones alérgicas, entre las herramientas más ampliamente utilizadas para la gestión de riesgos se encuentran las normas de etiquetado para los alimentos.

En relación a la importancia del problema, a pesar de la escasez de datos ciertos sobre la prevalencia de alergias alimentarias a nivel mundial, particularmente para los países en desarrollo, hay claros indicios de un aumento de estas, lo que está suficientemente documentado en países occidentales⁸, (especialmente países como el Reino Unido, los Estados Unidos y Australia)

En lo sigue se presentan los principales instrumentos de prevención recomendados por agencias internacionales y algunos casos seleccionados de herramientas de gestión del riesgo implementadas en aquellos países considerados en el requerimiento que da lugar al presente informe.

II. La norma internacional y la referencia a las alergias en el *Codex Alimentarius*

En 1963, durante la Conferencia Mundial de la Salud, organizada por la FAO (Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación) y por la OMS (Organización Mundial de la Salud), se crea la Comisión del Codex Alimentarius (CCA), con el propósito de desarrollar un programa conjunto FAO/OMS relacionado con las normas alimentarias⁹.

Así, el *Codex Alimentarius* es un conjunto de Normas alimentarias adoptadas internacionalmente y presentadas de manera uniforme, cuya publicación se orienta a proteger la salud del consumidor y facilitar el comercio internacional de alimentos¹⁰. De esta manera el *Codex* proporciona la norma

⁵ Estudios han encontrado que a lo largo de sus vidas, los pacientes alérgicos a alimentos tienen una peor calidad de vida que ellas personas con enfermedades que se consideran más graves, como la diabetes.

⁶ INFOSAM (2006) Disponible en <http://bcn.cl/2dujm>

⁷ OMS (2006) *Op Cit*

⁸ La Academia Europea de Alergia e Inmunología Clínica (EAACI), estima que más de 17 millones de personas en Europa padecen alergia alimentaria. De éstas, 3,5 millones tienen menos de 25 años.

⁹ Disponible en <http://bcn.cl/2dv3v>

¹⁰ El Codex Alimentarius incluye normas para todos los alimentos -no procesados, semiprocados o procesados - para su distribución al consumidor o como materia prima.

internacional, junto con otras orientaciones sobre el etiquetado general de los alimentos para la toma de decisiones de los consumidores

En cuanto a las alergias, el *Códex Alimentarius* de la OMS-FAO identifica ocho grupos de alimentos cuyas propiedades alergénicas exigen ser incluidas en las etiquetas de todos los productos (cereales, crustáceos, huevos, pescado, maní, leche, frutos secos y sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más).

La propuesta de la CCA es que estas recomendaciones pueden ser tomadas en su totalidad, parcialmente o se pueden incorporar más productos, de acuerdo al país que reglamente estas normas, ya que cada región cuenta con alergias características relacionadas al tipo de alimentación que posea.

La Norma general para el etiquetado de los alimentos pre-envasados (NGEAP) incluye en la Sección 4.2.1.4 una disposición para la declaración de ocho alimentos e ingredientes que se han identificado como causantes de hipersensibilidad en escala global¹¹. En esta sección del CODEX STAN 1-1985 enmendada en 1999 se identifica a “**los grandes ocho**” responsables de más del 90% de las alergias en el mundo, los que se presentan en la sección referida del artículo correspondiente, con los siguientes términos:

4.2.1.4 Se ha comprobado que los siguientes alimentos e ingredientes causan hipersensibilidad y deberán declararse siempre como tales:

- cereales que contienen gluten; por ejemplo, trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas, y productos de éstos;
- crustáceos y sus productos;
- huevos y productos de los huevos;
- pescado y productos pesqueros;
- maní, soja y sus productos;
- leche y productos lácteos (incluida lactosa);
- frutos secos y sus productos derivados;
- sulfito en concentraciones de 10 mg/kg o más.

A estos se han añadido posteriormente los que se conocen como los “**segundos grandes ocho**”, donde están incluidos los siguientes alimentos e ingredientes: sésamo, girasol, algodón, mostaza, moluscos, lentejas, arvejas y amapola.

III. Canadá

La política del Ministerio de Salud de Canadá (*Health Canada*) se funda en los siguientes principios rectores para fortalecer la protección de los consumidores con alergias alimentarias:

- Prevenir el consumo inadvertido de alérgenos no declarados en las etiquetas de los alimentos
- Ofrecer al consumidor alérgico una variedad de alimentos que sean a la vez nutritivos y seguros para ellos

¹¹ Disponible en <http://bcn.cl/2duhe>

La política se orienta por tanto, al uso apropiado de advertencias de alérgenos alimentarios en la etiqueta de los alimentos pre-envasados, como una herramienta de gestión de riesgos¹².

El etiquetado informativo de alérgenos

En Canadá el Ministerio de Salud (*Health Canada*) y la Agencia Canadiense de Inspección de Alimentos (CIFIA¹³), comparten la responsabilidad del etiquetado de los alimentos. Así, el Ministerio de salud administra las normas y reglamentos relacionados con la salud, la seguridad y la calidad nutricional de los alimentos, lo que incluye los requisitos de etiquetado y presencia de alérgenos entre otros aspectos. La CIFIA administra los reglamentos de etiquetado en ámbitos distintos a la salubridad, como son las falsas declaraciones y la publicidad.

Las Regulaciones de los Alimentos y Medicamentos en Canadá, disponen que aparezca una etiqueta con todos los ingredientes en orden descendente de proporción, en la mayoría de los alimentos pre-envasados¹⁴.

Las normas de etiquetado de Canadá requieren que los alimentos e ingredientes más comúnmente asociados con reacciones alérgicas graves o potencialmente mortales se identifiquen siempre con sus nombres comunes, para que los consumidores puedan reconocerlos fácilmente al leer las etiquetas.

Los alérgenos más comunes en la dieta canadiense (también conocidos como alérgenos prioritarios) son¹⁵: Huevo, Leche, Mostaza, Cacahuete, Moluscos y crustáceos, Pescado, Semillas de sésamo, Soja, Sulfitos, Nueces (almendras, nueces de Brasil, anacardos, avellanas, nueces de macadamia, nueces, piñones, pistachos y nueces), Trigo y triticale¹⁶

En las progresivas actualizaciones del reglamento los últimos años, la autoridad sanitaria aumentó los requisitos de etiquetado para los alérgenos prioritarios, las fuentes de gluten y los sulfitos que se encuentran en los alimentos pre-envasados que se venden en Canadá¹⁷.

De esta manera, los alérgenos comunes y las fuentes de gluten siempre deben declararse claramente en las etiquetas de los alimentos, ya sea como ingredientes o como constituyente de algún ingrediente. Estos deben aparecer en la lista de ingredientes o en una declaración "Contiene" inmediatamente después de la lista de ingredientes.

¹² Ministerio de Salud de Canadá (*Health Canada*). Disponible en <http://bcn.cl/2drns>

¹³ CIFIA por *Canadian Food Inspection Agency* (que es su denominación en idioma inglés) tiene la principal función de proteger a los consumidores resguardando la seguridad alimentaria de Canadá. Esta agencia realiza análisis aleatorios para detectar riesgos en la inocuidad de los alimentos y verifica el cumplimiento de las normas sanitarias respectivas de nivel federal. . Disponible en <http://bcn.cl/2dv3i>

¹⁴ Especificaciones sobre el modo en que estos deben ser declarados, está disponible en <http://bcn.cl/2dv3x>

¹⁵ Ministerio de Salud e Canadá (*Health Canada; 2020a*). Alergénicos alimentarios más corrientes. Disponible en <http://bcn.cl/2drpc>

¹⁶ El triticale es producto de un cruzamiento entre trigo y centeno.

¹⁷ Ver modificaciones al reglamento de etiquetado de alérgenos alimentarios, ordenados por año en última década en Ministerio de Salud (*Health Canada; 2020b*). Food Allergen Labelling. Disponible en <http://bcn.cl/2ds59>

El Etiquetado precautorio

En cuanto a los riesgos de contaminación cruzada con alérgenos alimentarios, a los fabricantes e importadores de alimento, se les permite declarar advertencias en el etiquetado de un producto pre-ensvasado, bajo determinadas condiciones¹⁸. Esto aplica cuando hay una presencia no intencional de alérgenos en los alimentos, en situaciones donde previamente se hayan tomado todas las medidas razonables para evitarlo. En este sentido, no deben utilizarse de forma indiscriminada con el propósito de evitar las buenas prácticas de manufactura y/o eventuales riesgos de judicialización.¹⁹

En la misma línea la CFIA indica que el etiquetado preventivo solo debe usarse cuando, a pesar de la aplicación de todas las medidas razonables, la presencia accidental de alérgenos en los alimentos es inevitable. La CFIA recomienda utilizar el siguiente título para las advertencias de contaminación cruzada "Puede contener X", donde X es el nombre usual del alérgeno alimentario.²⁰

Cuando la CFIA se da cuenta de un peligro grave para los alimentos, como la presencia no declarada de alérgenos, el producto se retira del mercado y se emite un aviso. Las alertas de alergia se publican en el sitio web de CFIA²¹.

IV. España

El etiquetado informativo de los alérgenos

En España la Agencia de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN)²², desempeña las funciones relacionadas con la seguridad alimentaria y la nutrición saludable. En relación con las alergias, la política de la agencia se refleja en el siguiente principio, cuando señala:

“La mejor manera de prevenir las alergias alimentarias es a través de información alimentaria que es el principal medio de comunicación entre los operadores alimentarios (productores, vendedores, personal de hostelería, etc.) y los consumidores. Permite que los consumidores puedan conocer, entre otros aspectos, la composición de los alimentos para poder realizar una elección con conocimiento de causa de las opciones que sean seguras para ellos.”²³

¹⁸ Las especificaciones para estas declaraciones se encuentran en CFIA (2020) Advertencias sobre contaminación cruzada con alérgenos alimentarios. Disponible en <http://bcn.cl/2ds5a>

¹⁹ Ministerio de Salud de Canadá (*Health Canada; 2020c*) El uso de las advertencias de alérgenos alimentarios en la etiqueta de los alimentos pre-ensvasados. Disponible en <http://bcn.cl/2drns>

²⁰ Canadian Food Inspection Agency (CFIA; 2020) Advertencias sobre contaminación cruzada con alérgenos alimentarios. Disponible en <http://bcn.cl/2ds5a>;

²¹ Ministerio de Salud de Canadá (*Health Canada; 2020b*).Op. Cit

²² La ASEAN es organismo autónomo, adscrito al Ministerio de Sanidad, Consumo y Bienestar Social.

²³ AESAN .Información a los consumidores sobre alergias alimentarias http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/Cuadriptico_o_Alergias_Alimentarias_interactivo.pdf

De acuerdo a esta agencia, la mayoría de alergias alimentarias están asociadas al consumo de un grupo reducido de alimentos. Los alérgenos alimenticios más comunes son: la leche de vaca, los huevos, la soja, el trigo, los crustáceos, las frutas, los cacahuets y los frutos secos, como las nueces. Para ellos se han establecido normas de etiquetado que obligan a indicar su presencia cuando se incorporan a los alimentos como ingredientes. (Ministerio de Sanidad; 2019)²⁴ .

Los requisitos de la declaración de sustancias susceptibles de causar alergias e intolerancias los recoge el Reglamento (UE) núm. 1169/2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, que rige igualmente en España ²⁵. Posteriormente, el 13 de julio de 2017, la Comisión Europea adoptó una notificación sobre la información alimentaria facilitada en relación a las sustancias que causan alergias e intolerancias, este documento actualiza la guía sobre etiquetado de alérgenos anterior (elaborada según Directiva 2000/13/CE)²⁶.

Así, según la norma vigente en España para los alimentos envasados, la información sobre los alérgenos deberá aparecer en la lista de ingredientes, debiendo destacarse mediante una composición tipográfica que la diferencie claramente del resto de la lista de ingredientes (p. ej., mediante el tipo de letra, estilo o color de fondo). ²⁷ En ausencia de una lista de ingredientes debe incluirse la mención “contiene”²⁸.

El Etiquetado precautorio

En España, se pueden encontrar igualmente advertencias de carácter preventivo o precautorio, que corresponde al etiquetado voluntario que se utiliza para indicar el riesgo de presencia de trazas, de la presencia involuntaria e inevitable de uno o más alérgenos legislados en un producto y que, por tanto, representan un riesgo para los consumidores sensibles.

El etiquetado precautorio se refiere así a mensajes de advertencia que las empresas sólo deben utilizarse cuando haya un riesgo demostrable de contaminación cruzada sobre la base de una evaluación y una gestión del riesgo responsable, en caso de que las medidas implantadas no sean eficaces a la hora de evitar la presencia no intencionada de trazas de alérgenos en el producto final. Esta advertencia debe aparecer fuera de la lista de ingredientes del producto con una declaración del

²⁴ Ministerio de Sanidad (2019) Etiquetado de sustancias que causan alergias e intolerancias. Disponible en <http://bcn.cl/2dv46>

²⁵ Comisión Europea. Reglamento 1169/2011 publicado en el Diario Oficial de la Unión Europea el 22 de noviembre de 2011 Disponible en <https://eur-lex.europa.eu/legal-content/ES/TXT/?uri=celex%3A32011R1169>

²⁶ Comisión Europea (2017) Disponible en <http://bcn.cl/2dv48>

²⁷ Una disposición reglamentaria establece que la información sobre alérgenos también es obligatoria en los alimentos no envasados, como lo establece Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que se aprueba la norma general relativa a la información alimentaria de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final y a las colectividades, de los envasados en los lugares de venta a petición del comprador, y de los envasados por los titulares del comercio al por menor, Disponible en <http://bcn.cl/2dv3q>

²⁸ Ministerio de Sanidad (2019) Etiquetado de sustancias que causan alergias e intolerancias. Disponible en <http://bcn.cl/2dv46>

tipo "Puede contener [alérgeno]", "Fabricado en una planta que utiliza [alérgeno]" o "Trazas de [alérgeno]"²⁹

Actualmente, el Etiquetado Precautorio de Alérgenos (EPA) no está regulado formalmente en la Unión Europea en espera de elaborar actos de ejecución tal como especifica el artículo 36 del Reglamento (UE) núm. 1169/2011 sobre información facilitada al consumidor³⁰.

En cuanto al uso actual de la EPA la industria alimenticia española (FIAB³¹) ha tenido una visión crítica sobre la efectividad de esta herramienta, considerando especialmente la falta de credibilidad que estas advertencias tienen entre los consumidores (FIAB;2020)³². De aquí que para su utilización recomiendan, no sólo que este sea claro, sino que igualmente no engañoso (no debe inducir a error). En este sentido la FIAB propone que el EPA sólo debe aplicarse cuando un riesgo definido y apreciable ha sido identificado a través de una evaluación cuantitativa del riesgo, basado en datos científicos relevantes³³. En este sentido subrayan que "los consumidores deben saber que los productos han sido sometidos a una evaluación del riesgo y que la presencia o ausencia del EPA es una consecuencia de la misma"³⁴.

La prevención de reacciones alérgicas en el ámbito escolar

a.) Normativa y orientaciones de carácter nacional

Considerando que en el ámbito europeo no existe una legislación específica que regule y proteja los derechos de los niños y niñas con alergias, son por tanto las legislaciones nacionales, las que rigen el cuidado de la salud de las poblaciones escolares en horario lectivo.

Así, en España además de otras leyes más generales de protección del menor, la Ley 17/2011, de 5 de julio del 2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición³⁵, dispone de medidas específicas para el ámbito escolar, donde se establece que en las instalaciones que lo permitan, se elaborarán menús escolares adaptados a las necesidades especiales de los alumnos que padezcan alergias e intolerancias alimentarias. Para los celíacos, la ley establece que la existencia de un menú alternativo, en estos casos es obligatorio.

Así lo disponen los acápites 4 y 5 del artículo 40 de la Ley 17/2011, en los términos que a continuación se indican³⁶:

²⁹ FIAB (2020). Etiquetado Precautorio de Alérgenos (EPA): un enfoque científico basado en la evaluación cuantitativa del riesgo. Disponible en <http://bcn.cl/2dtb8>

³⁰ El uso del EPA se ha basado históricamente en los principios establecidos en el Reglamento (UE) nº 178/2002 (la Ley General de Alimentos).

³¹ Federación Española de Industrias de la Alimentación y Bebidas (FIAB). Disponible en <http://bcn.cl/2dtam>

³² FIAB (2020). *Op. Cit*

³³ Mediante estándares y protocolos conocidos

³⁴ FIAB (2020). *Op. Cit*

³⁵ Ley 17/2011, de 5 de julio del 2011, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Disponible en <http://bcn.cl/2dv40>

³⁶ Disponible en <http://bcn.cl/2dv40>

Artículo 40. Medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.

4. Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía. (...)

Asimismo, tendrán a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios.

5. En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten.

A excepción de lo establecido en el párrafo anterior, cuando las condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

Por otro lado, considerando que a lo largo de una jornada escolar, existen diversos momentos en los que el alumnado alérgico puede encontrarse en situación de riesgo, diferentes sectores gubernamentales³⁷ elaboraron el año 2013 un documento de consenso colaborativo con recomendaciones para una escolarización segura e igualitaria del alumnado susceptible de sufrir alergia a los alimentos y/o al látex³⁸.

En el marco de esta construcción, el documento da especial importancia a las siguientes líneas de acción:

- La formación/información del personal del centro escolar en el tema.
- La elaboración de un Plan de Actuación para el alumnado alérgico.
- La propuesta de un protocolo de intervención ante una reacción anafiláctica.

Consistentemente con estas, el documento propone normalizar la utilización de cualquier medicación, incluida la usada en situaciones de urgencia. Así, entre otras recomendaciones propone contar con una planificación en los siguientes términos:

“Para ello, juega un papel fundamental la información, la formación y la coordinación entre centros educativos, sanitarios, familias y asociaciones. Es necesario planificar continuamente y tener previstas

³⁷ Participaron de esta iniciativa el Ministerio de Educación, Cultura y Deporte, el Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y las Consejerías y/o Departamentos de Educación y de Sanidad de las Comunidades Autónomas.

³⁸ Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad (2013). Documento de consenso sobre recomendaciones para una escolarización segura del alumnado alérgico a alimentos y/o látex. Disponible en <http://bcn.cl/2dv45>

las actividades que se van a desarrollar en el ámbito educativo para decidir el plan global de cuidados y definir el Plan de Actuación para los casos concretos”³⁹

b.) Normativa e iniciativas de nivel local (Comunidades Autónomas)

Al margen de estas leyes generales, cabe considerar que dado las transferencias de competencias a los territorios, la regulación específica de otros asuntos relativos a las alergias depende de las normativas elaboradas en las propias Comunidades Autónomas. Así también se han implementado diversas iniciativas y planes sobre esta materia en diferentes comunidades.

Así por ejemplo en Cataluña se elaboró *Protocol per l'alumnat amb al·lèrgies alimentaries i/o al làtex*, que es un documento de la Generalitat de Catalunya, en el que se especifican los pasos a seguir por la familia, el centro y el alumnado alérgico en los momentos previos a la escolarización y durante la misma. Aporta información acerca de los datos que son necesarios recoger antes de la matrícula del alumnado alérgico, así como orientaciones para el equipo directivo, el equipo docente y los tutores para su correcta actuación con este tipo de alumnado. Además de ello, ofrece una serie de recomendaciones generales para prevenir la alergia⁴⁰.

Luego para su supervisión *l'Agència de Salut Pública de Barcelona (ASPB)* desarrolló un plan de vigilancia, llamado *Vigilància de les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en els menjadors escolars. (VAIAME)*⁴¹.

Otras Comunidades Autónomas han desarrollado igualmente sus propios protocolos para el ámbito escolar, incluido los programas locales de emergencias sanitarias⁴², como son el Programa AIRE en Andalucía⁴³, y el Programa Alerta Escolar en Galicia⁴⁴.

³⁹ *Ibid.*, pág. 16

⁴⁰ Disponible en <http://bcn.cl/2dv42>

⁴¹ APBS (2015) *Securetat Alimentaria*. Disponible en <http://bcn.cl/2dv44>

⁴² Ministerio de Educación, Cultura y Deporte. Guía informativa: alergia a alimentos y/o al látex en los centros educativos - Escolarización segura. 2013. Disponible en <http://bcn.cl/2dv41>

⁴³ Disponible en <http://www.epes.es/?estaticos=programa-aire>

⁴⁴ Disponible en <http://bcn.cl/2dv4b>

Disclaimer

Asesoría Técnica Parlamentaria, está enfocada en apoyar preferentemente el trabajo de las Comisiones Legislativas de ambas Cámaras, con especial atención al seguimiento de los proyectos de ley. Con lo cual se pretende contribuir a la certeza legislativa y a disminuir la brecha de disponibilidad de información y análisis entre Legislativo y Ejecutivo.



Creative Commons Atribución 3.0
(CC BY 3.0 CL)