

PLAN DE GESTIÓN DE ALÉRGENOS

Código: PPGA

Edición: 19 de Febrero 2017

Revisión: 0

1. INFORMACIÓN BÁSICA

Desarrollado por:

El cliente / organismo competente Empresa de servicios de comidas Ambos

2. ACTIVIDADES DEL PLAN

Descripción del tipo de actividad	Descripción del tipo de actividad	Frecuencia de realización	Responsable de realizar la actividad
Formación	El personal que manipule o elabore los alimentos para dietas de personas con alergia / intolerancia (incluidos los monitores de comedor), así como el dietista-nutricionista deberá disponer de formación adecuada respecto a la gestión de alérgenos	Formación continua	Cliente u organismo competente o persona designada por éste (manipuladores del centro) / Empresa de servicio de comidas (manipuladores de empresa de servicios)
Comunicación	El padre, madre o tutor del comensal deberá aportar al cliente, organismo competente o persona designada por éste, el certificado médico del comensal alérgico/intolerante y prescripción del tipo de dieta. El cliente cumplimenta los datos aportados en el listado de comensales alérgicos e intolerantes, lo dispone en lugar accesible y lo distribuye al personal implicado: especialista en nutrición, personal de cocina, de comedor y tutor del comensal.	Siempre que surja un nuevo comensal alérgico / intolerante	Cliente u organismo competente o persona designada por éste
Diseño de recetas o procedimiento de elaboración de menús para alérgicos/intolerantes	Se realiza el diseño de los menús revisando los ingredientes de las recetas a fin de identificar todas aquellas que contienen ingredientes alergénicos y se sustituirán por otros que no los contienen, con el objetivo de mantener en la medida de lo posible, la composición nutricional de la receta del menú basal. Hay que tener en cuenta los cambios en las recetas o ingredientes, en caso de inclusión de nuevos alérgenos como ingrediente o por contaminación cruzada.	Siempre que surja un nuevo comensal alérgico / intolerante	Empresa de servicio de comidas
Control de materias primas especiales	Identificación de las materias primas a emplear en la composición de los menús para alérgicos e intolerantes. Recopilación de las Especificaciones / Declaraciones de los proveedores, acerca de la presencia/ausencia de alérgenos en cada una de las materias primas empleadas en la elaboración de las recetas para alérgicos e intolerantes.	Previa adquisición nueva materia prima	