

PGH 11.- “GESTIÓN DE ALÉRGENOS”.

SISTEMA DE AUTOCONTROL

HOSPITAL PUNTA DE EUROPA
Área de Gestión Sanitaria del
Campo de Gibraltar

Edición: 1



SERVICIO ANDALUZ DE SALUD
Consejería de Salud y Familias

Código:	6hwMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	1/13	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	2/13



PGH 11.- “GESTIÓN DE ALÉRGENOS”.



Código:	6hWMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	3/13	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	4/13



ÍNDICE

PGH 11.- "GESTIÓN DE ALÉRGENOS".	3
1.1 OBJETIVO DEL PLAN	3
1.2 ALCANCE	3
1.3 RESPONSABLE DEL PLAN	4
1.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN	4
1.4.1 IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS	4
1.4.2 SOLICITUD DE MENÚ PARA PACIENTE	5
1.4.3 ELABORACIÓN DEL MENÚ	5
1.4.4 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS	6
1.4.5 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN	6
1.4.6 EMPLATADO Y DISTRIBUCIÓN	7
1.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA	7
1.6 MEDIDAS CORRECTORAS	7
1.7 VERIFICACIÓN.	8
1.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.	8
1.9 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN	9



Código:	6hwMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	5/13	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

Código:	6hWMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/	Página	6/13



PGH 11.- "GESTIÓN DE ALÉRGENOS".

1.1 OBJETIVO DEL PLAN

El objetivo de este documento es establecer la sistemática a llevar a cabo durante la recepción, almacenamiento, preparación, elaboración, emplatado y distribución de todos aquellos productos que por las necesidades de los pacientes tengan que estar exentos de algún o varios alérgenos y cumplan con esta necesidad de forma que no suponga ningún riesgo para el consumidor al que va destinado tal alimento.

1.2 ALCANCE

Este procedimiento es de aplicación a todo lo relacionado con la alimentación hospitalaria del paciente que posea algún tipo de alergia, pasando por la gestión de su menú, la recepción, la elaboración y la distribución.

Específicamente y según se describe en la legislación vigente, se incluye en esta categoría los siguientes alérgenos:

1. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:
 - a. jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1);
 - b. maltodextrinas a base de trigo (1);
 - c. jarabes de glucosa a base de cebada;
 - d. cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
 - a. gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides;
 - b. gelatina de pescado o ictícola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
 - a. aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1);
 - b. tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja;
 - c. fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja;
 - d. esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.

PGH 11.- "GESTIÓN DE ALÉRGENOS".

Código:	6hwMS702PFIRMAUVpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	7/13	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
 - a. lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas;
 - b. lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir, almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), pacanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], castañas de Pará (*Bertholletia excelsa*), pistachos o alfóncigos (*Pistacia vera*), macadamias o nueces de Australia (*Macadamia ternifolia*) y productos derivados, salvo:
 - a. nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO₂.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.

1.3 RESPONSABLE DEL PLAN

Los responsables de la realización de las diferentes tareas de ejecución se describen en los siguientes apartados según fase de elaboración.

1.4 PROCEDIMIENTO DE EJECUCIÓN

1.4.1 IDENTIFICACIÓN DE ALÉRGENOS

La empresa adjudicataria del servicio y almacenamiento de víveres dispone de todas las fichas técnicas actualizadas de todos los productos que entran en el servicio de hostelería del hospital estando disponibles dichas fichas a través de la empresa subcontratada. El Bromatólogo de la provincia de Cádiz procede a la identificación en primer lugar, de todos los alérgenos que puedan contener estos productos, y traslada esta información a cada una de las fichas técnicas de los platos que se recogen en DIETOOLS, indicando en estas los alérgenos que contienen cada plato.

En DIETOOLS aparecen diferenciados los platos con alguna marca distintiva (color rojo, por ejemplo) lo que indica al Dietista (como al resto del personal de cocina o planta con acceso a Dietools), el alérgeno existente en su caso para que sea tenido en cuenta frente a alguna alergia o intolerancia del paciente, iniciando así la cadena de elaboración específica para estos productos con las salvedades que deban tenerse en cuenta durante su elaboración.

Código:	6hwMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

El sistema de almacenamiento de materia prima y productos se realiza teniendo en cuenta los productos que contienen alérgenos o productos intolerantes de forma que se evite, mediante su identificación, preservación y ubicación, posibles contaminaciones cruzadas.

1.4.2 SOLICITUD DE MENÚ PARA PACIENTE

Cuando un paciente ingresa dará a conocer si tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria a través de enfermería quedando reflejada esta información en DIETOOLS. Enfermería, al revisar dichas solicitudes, pasa la información a DIETOOLS incluyendo la alergia – intolerancia en EVENTOS/OBSERVACIONES del paciente y serán los Dietistas quienes deberán comprobar el menú y los platos que este contenga, adecuándolo a las necesidades específicas del paciente.

En DIETOOLS existen algunas dietas diseñadas específicamente para algunos tipos de restricciones, como la dieta sin gluten. Si el paciente padece otro tipo de alergia serán los dietistas quienes deberán comprobar el menú y los platos que este contenga, adecuándolo a las necesidades específicas del paciente.

Los platos que se incluyan en las dietas de este tipo de pacientes aparecerán resaltados en color rojo en DIETOOLS.

Acto seguido desde Dietética se imprime la etiqueta de la bandeja de dicho paciente, donde queda reflejada la dieta en cuestión (donde no aparecerán los alérgenos específicos de dicho paciente).

1.4.3 ELABORACIÓN DEL MENÚ

El dietista comunica al Cocinero del turno afectado los pacientes que tienen alguna alergia o intolerancia especial que requiera de cuidados específicos y los platos a elaborar para dicho paciente para extremas si cabe aún más las precauciones durante la preparación y elaboración.

Una vez identificados los platos especiales a elaborar, el personal de cocina procederá a cocinarlos extremando las precauciones en todo momento. Para elaborar estos platos se seguirán pautas que nos asegure que no exista contaminación de estos productos alergénicos, según se describe a continuación:

- Para casos especiales que requieran de un cuidado más estricto durante su elaboración, el Dietista transmite esta información a cocina para que se extremen las precauciones
- Estos platos se elaborarán en la zona preparada para ello (a priori en la sala de preparación de desayunos, convenientemente aislada y limpia) donde no ha habido manipulación previa de ningún otro producto
- Se utilizarán útiles de trabajo específicos para cada preparación evitando de esta manera posibles contaminaciones cruzadas por alérgenos de manera no intencionada

Código:	6hwMS702PFIRMAUVpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- Se respetarán los ingredientes de la fichas técnicas correspondientes en cada plato (incluidas las preparaciones previas generales como caldos, sofritos,...) para evitar presencia de cualquier tipo de alérgenos
- Se extremará la limpieza de útiles utilizados en la preparación de dietas y cuando haya un cambio en su uso de manera previa ser utilizados en una segunda preparación
- Se utilizará Aceite Limpio en freidora para los alimentos destinados a pacientes con alergias (si bien no se utilizan de manera generalizada platos que incluyan frituras).
- Se extremará el lavado de manos en la elaboración de estas dietas (sobre todo tras las comidas del personal).
- Se identificarán las comidas para pacientes con alergias en todo momento (Cuarto frío, emplatado, etc.) y evitar así errores accidentales.
- Una vez elaborado el menú para alergia o intolerancia que se emplate de manera previa, se aísla del resto perfectamente preservado e identificado, hasta su posterior montaje en la cinta de emplatado.

1.4.4 RECEPCIÓN DE ALIMENTOS

En la recepción se tendrá especial cuidado en que los productos especiales para las dietas que contengan algún tipo de alérgeno o para determinadas intolerancias estén separados en todo momento del resto, para evitar contaminaciones.

Los productos especiales para dietas de alergias e intolerancias se guardarán en un lugar diferenciado y bien señalizado para evitar que se mezclen con otros productos que los puedan contaminar o confundir. En el caso de que haya que almacenar productos ya empezados (por ejemplo, galletas o pan sin gluten) siempre se deberán guardar dispuestos en monodosis y etiquetados con el nombre del producto y fecha de envasado, para asegurarnos que no se contamina y que no pierden las características iniciales del producto.

1.4.5 PREPARACIÓN Y ELABORACIÓN

Durante la preparación de los menús correspondientes, caso que deban llevar algún ingrediente que provoque intolerancias, estos serán cocinados de manera independiente y, una vez realizado el cocinado de base, se aparta e identifica para su posterior emplatado bien en gastronomía bien en platos independiente.

Si bien la manipulación y emplatado de este tipo de dietas se realizará en zona predeterminada para ello, tanto durante la preparación como en la elaboración, lo realizará la/el pinche encargado en ese turno de las dietas especiales y bajo la supervisión del Cocinero de turno que velará por que se cumplan las más estrictas normas de higiene y manipulación.

Código:	6hwMS702PFIRMAUVpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

1.4.6 EMLATADO Y DISTRIBUCIÓN

En el momento que empiece la cinta de emplatado estos platos estarán ya preparados con anterioridad y cuando llegue el momento de incluirlo en la bandeja correspondiente, se une a la cinta de emplatado evitando cualquier tipo de contaminación cruzada durante el transcurso de la misma.

Los útiles necesarios para el emplatado, serán específicos para cada gastronorm de manera que se eviten posibles contaminaciones cruzadas.

En el resto de dietas específicas por ser para pacientes intolerantes permanecerán en sus gastronorms específicos, convenientemente cubiertas, aisladas y separadas de manera que se evite cualquier tipo de contaminación con otros productos o materiales que puedan contener alérgenos.

Durante el emplatado, el dietista verificará de nuevo que el menú elaborado es apropiado para el paciente, a través de la verificación de los platos elaborados y la etiqueta.

Una vez dispuesta la bandeja para su distribución a planta, estará correctamente tapada minimizándose de esta manera el riesgo de contaminación cruzada.

Para facilitar la información a disposición del paciente/acompañante en planta, en el control de enfermería de cada planta del Hospital se pondrá a disposición del solicitante información al respecto de los alérgenos existentes según menú servido (periodicidad trece días). Por otra parte, en la propia etiqueta identificativa que acompaña a cada bandeja, se muestran de manera explícita los alérgenos contenidos en el menú servido por paciente.

1.5 PROCEDIMIENTO DE VIGILANCIA

El cocinero de turno, así como la TSA según fase del proceso, velarán porque se cumplan las más estrictas normas de higiene y manipulación.

1.6 MEDIDAS CORRECTORAS

Las incidencias que pudieran tener lugar podrían ser producidas por diferentes causas como:

- cambio en la composición de los alimentos por no tener las fichas de productos actualizadas.
- al recepcionar la materia prima (contaminación cruzadas entre diferentes alimentos).
- al comunicar las dietas de los pacientes.
- al identificar la alergia o intolerancia en DIETOOLS.
- al elaborar el menú (contaminación cruzada, no seguir la ficha de plato, etc.).

Código:	6hwMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO	Página	11/13	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

- al emplatado (contaminación cruzada)

La comunicación de dicha incidencia es realizada por parte de quien la detecta al Cocinero/TSA de turno quienes establecerán las acciones correctivas junto al dietista, dejando registro mediante el correspondiente Registro de No Conformidad/Incidencia.

Las acciones inmediatas a llevar a cabo dependerán de la causa que ha originado dicha incidencia, no obstante, éstas pudieran ser:

- Retirada del menú.
- Informar al personal del servicio de la sistemática a llevar a cabo con estas dietas.
- Revisión de la sistemática de identificación de dietas/paciente en la Unidad de dietética.

1.7 VERIFICACIÓN.

Coincidiendo con las analíticas realizadas con carácter mensual de platos elaborados, se comprobará la ausencia de un determinado alérgeno de manera muestral a lo largo del período anual (al menos una vez al año).

Además, se hará un seguimiento de la gestión de alérgenos a través de:

- verificaciones trimestrales: se escogerá un paciente al azar con algún tipo de alergia y se le hará un seguimiento, se controlará que los platos asignados no contienen el alérgeno en su composición, ni ese día ni en toda su estancia en el hospital, también las prácticas de manipulación a la hora de elaborarlas y emplatadas, dejando constancia de ello en el propio registro de las verificaciones de seguimiento.
- Además, anualmente, el coordinador de calidad e higiene requerirá la documentación al proveedor en relación a las últimas revisiones que se hayan hecho en el año de las fichas técnicas de los productos que suministran con el fin de que, en el caso de que se haya cambiado la composición de algún producto suministrado, el proveedor lo haya comunicado con antelación y modificado en DIETOOLS; de no ser así, se actualizarán los datos del producto y se abrirá una no conformidad para tomar las medidas necesarias.

1.8 SISTEMA DE ARCHIVO DE DOCUMENTACIÓN Y REGISTRO.

Para el archivo de la documentación que compone el Plan de Gestión de Alérgenos se procede según el procedimiento general.

El lugar de archivo de esta carpeta se encuentra en las dependencias de cocina y la persona responsable de su custodia es el TSA/cocinero referente.

Código:	6hWMS702PFIRMAUVpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO		Página	
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/			

1.9 ANEXOS/ REGISTROS DEL PLAN

- Incidencias.
- Lista de Chequeo/registros verificaciones
- Analíticas ausencia de alérgenos.

PGH 11.- "GESTIÓN DE ALÉRGENOS".

Edición: 1

Página 9 de 8

Código:	6hwMS702PFIRMAUvpb5140A2JziGuD	Fecha	23/06/2020	
Firmado Por	MIGUEL ANGEL MORENO APARICIO			
Url De Verificación	https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/		Página 13/13	