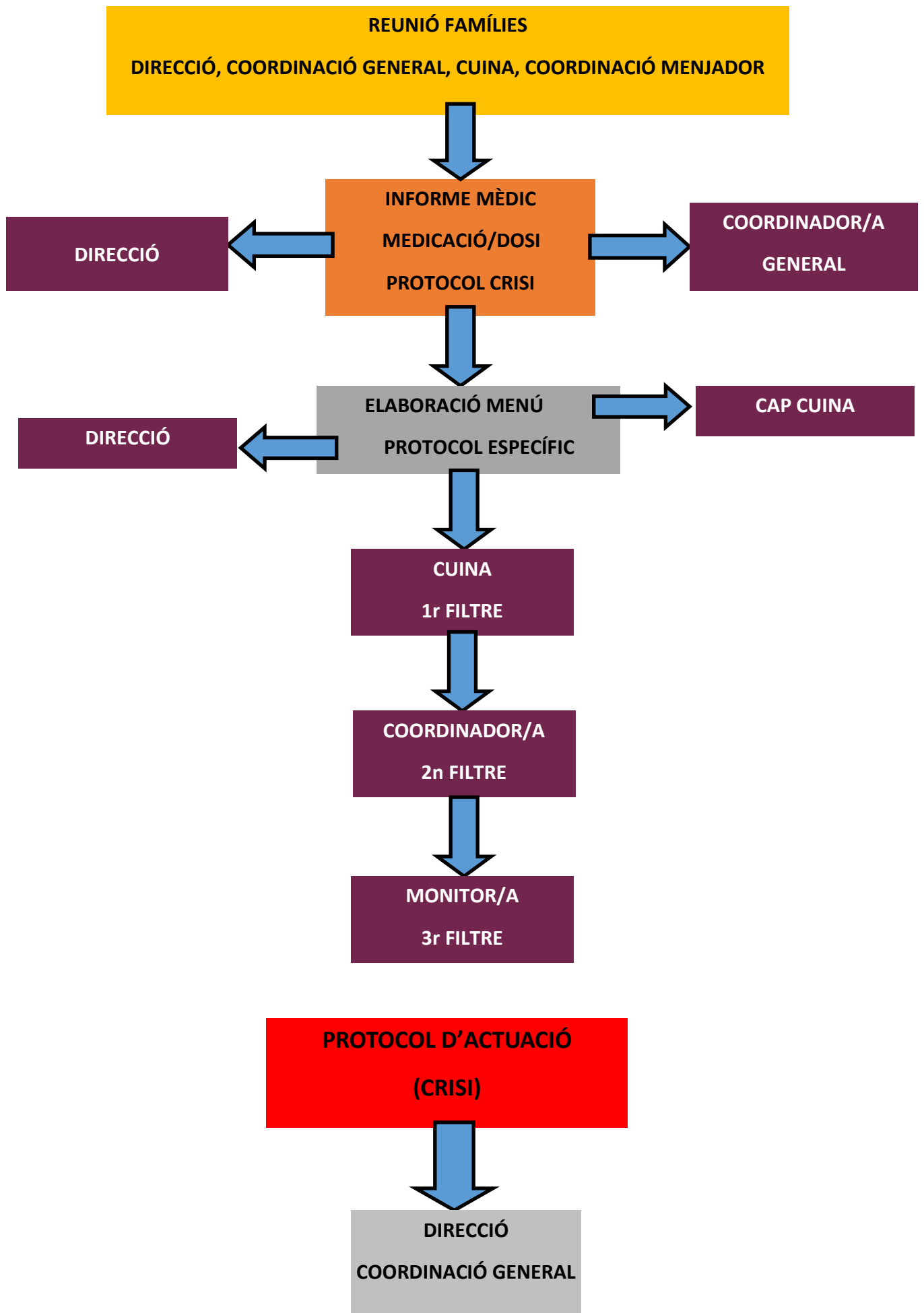


PROTOCOL CUINA I MENJADOR THOTSALA/THOTESPLAI

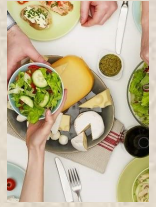
CUINA PRÒPIA

1. Es farà una reunió amb les famílies en la qual participaran les persones encarregades de la direcció, la coordinació general, la coordinació de menjador i el/la cap de cuina.
2. Les famílies lliuraran les fitxes amb: els informes mèdics, el protocol d'actuació en cas de crisi, la medicació que cal administrar i les autoritzacions per administrar medicaments i la dosi. A més a més s'aprofitarà l'entrevista per donar tots els detalls possibles.
3. La medicació i els informes es posaran en una caixa amb la foto i el nom del/la nen/a i es dispositaran a la cuina sempre a l'abast del/la cap de cuina, la direcció, la coordinació general i la de menjador
4. Els/les monitors/es rebran la formació necessària i tindran informació per escrit cada setmana
5. El/la cap de cuina serà la responsable de: fer la comanda de les matèries primeres, de verificar la informació dels productes que aporta el proveïdor, l'elaboració dels menús especials i la que manipularà els aliments. Primer filtre
6. El/la coordinador/a de menjador revisarà la fitxa i verificarà que coincideix amb el menú especial del dia. Segon filtre
7. Els/les destinatàries de menús especials seran els/les primeres en entrar al menjador i portades al lloc de la taula que correspongui, el qual serà sempre el mateix mentre duri la seva assistència al casal. El/la monitora referent verificarà que és el menú que correspon i que està tot en ordre. Tercer filtre
8. El/la coordinador/a general s'encarregarà de revisar les caixes amb els informes i la medicació regularment i avisarà a les famílies en cas d'haver de reposar-la
9. La formació del personal de cuina en matèria d'al·lèrgens i dels protocols propis de l'empresa és fonamental. Ha de ser pràctica i aplicada a cada lloc de treball. A més a més, el personal ha de saber el perill que suposa per a la salut la ingesta d'un aliment no apte per una persona que té una al·lèrgia i/o intolerància.
10. Els menús estaran dissenyats amb antelació, s'evitarà improvisar. La programació serveix per controlar amb calma tots els elements, no només els ingredients principals, sinó també les possibles contaminacions creuades. La programació de tots els menús estarà escrita i ha de ser ben clara per a cada tipus d'al·lèrgia i intolerància.
11. Hi haurà les fitxes tècniques de tots els plats que s'elaboren, aquestes contindran tots els ingredients. S'han d'especificar clarament els al·lèrgens i s'han de revisar periòdicament. Les fitxes tècniques s'han de basar en la realitat dels plats que s'elaboren i han d'estar a l'abast de qualsevol persona que les vulgui consultar.
12. S'ha de conèixer i entendre els grups d'aliments associats a l'al·lèrgen que es vol evitar. L'únic tractament provat i eficaç és l'eliminació estricta de l'al·lèrgen. Això significa que l'afectat no pot tenir contacte ni consumir el producte, ni els seus derivats, ni els que el continguin com a ingredient ni tampoc els que continguin al·lèrgens ocults.





PROTOCOL CUINA I MENJADOR



CUINA PRÒPIA

1. L'emmagatzematge s'ha de realitzar separat i protegit de la resta d'aliments (per exemple, caixes de plàstic amb tapa), prou aïllat per evitar contaminacions creuades
2. Les matèries primeres estaran correctament identificades per escrit (es podran utilitzar adhesius de diferents colors per facilitar la identificació). Aquestes precaucions es prendran tant per a matèries primeres emmagatzemades a temperatura ambient, com a temperatura de refrigeració i congelació.
3. La plantilla de menú especial estarà a disposició de la direcció i de la persona responsable del menjador abans de l'inici de les activitats d'estiu, havent de posar a disposició de el personal de cuina per al seu correcte seguiment.
4. El Menjador tindrà en lloc visible i accessible tant per al personal d'office com per els i monitor @ s del menjador: Fitxa del / la comensal degudament emplenada, el Certificat metge i el Pla d'actuació específic en cas d'ingesta per error.
5. Es faran servir estris de treball exclusius (paelles, cassons, taules de tall, ganivets, etc.) per als menús especials, identificats individualment per tipus de menú especial, es podran utilitzar diferents colors per evitar problemes de contaminacions creuades (traces d'aliments). Es permetrà l'ús d'estrils de treball no exclusius sempre que NO s'utilitzin simultàniament per diferents menús i es troben sotmès amb anterioritat a una neteja i desinfecció exhaustiva que garanteixi la seva seguretat. (L'elaboració dels menús especials s'ha de fer en diferent espai o separat en el temps (en funció de les dimensions de la cuina). Incloses els fregits i rostits, on s'utilitzaran paelles individualment. En cas de realitzar el menú especial al mateix espai de cuina que el menú basal es realitzarà el menú especial a l'inici de la jornada, mantenint unes exhaustives normes d'higiene per tal d'evitar traces d'al·lèrgens. En cas de realitzar el menú especial a la fi de la jornada s'efectuarà una neteja i desinfecció intermèdia que asseguri l'eliminació de qualsevol traça d'aliment de risc o al·lèrgen.
6. El menú especial estarà, durant tota la seva elaboració, identificat / etiquetatge i filmat amb el tipus de menú i comensal. S'ha d'assegurar que la temperatura de menú en el moment de el servei sigui de més de 65°C.
7. El / la responsable de cuina servirà els plats filmats i identificats amb nom i color diferencial en els llocs prèviament destinats i informats respectivament a cadascú dels i les comensals. Un cop a la taula el / la coordinador / a de menjador realitzarà el segon control: correspondència amb la fitxa i el menú corresponent, lloc a taula, etiqueta correcta, color diferencial
8. Emmagatzematge de menú finalitzat: El menú un cop acabat es guardarà en termos i / o safates tancades, identificat correctament. A l'etiqueta s'inclouran dades com Nom i cognoms del / la comensal, Denominació d'el plat, Tipus de dieta especial, etc



MENJADOR / MONITORS / ES



1. El / la monitor / a referent acompanyarà el / la comensal corresponent directament a el lloc destinat on ja tindran els plats de menú. Haurà de realitzar l'últim control verificant amb la fitxa del / la nen @ que els plats es corresponen amb el menú i treure el film
2. Davant el dubte NO DONAR MAI un aliment que no se sàpiga que és segur.
3. No obligar a ingerir cap aliment que el / la nen @ alérgic @ o intolerant rebutgi.
4. Asseure sempre a el / la nen @ en el mateix lloc i a la cura del / la mateix @ monitor / a. En cas de substitució del / la monitor / a, el / la responsable de l'menjador haurà de posar a l'corrent a el / la substituïts @ de totes les mesures protocol·làries a tenir en compte.
5. Vigilar que el / la nen @ NO accedeixi al dinar de otr @ companys.

PLA D'ACTUACIÓ PER ALS CASOS D'INGESTA PER ERROR O REACCIÓ

1. El Centre disposarà d'un Pla d'Actuació, expedit pel metge especialista que estigui tractant a el / la comensal, de tal manera que els professionals de la institució organitzadora sàpiguem com actuar en cas d'ingesta o reacció, fins que el / la nen @ sigui atendit @ per un metge.
2. És responsabilitat de la mare / pare o tutor / a sol·licitar aquesta informació a el metge i transmetre -la l'equip directiu de la institució que ho ha de posar en coneixement del / la responsable de l'menjador, juntament amb l'Informe clínic i la Fitxa del / la comensal degudament emplenada .
3. En cas d'ingesta per error i si el / la nen @ patís una reacció es dirà immediatament als pares o tutors. En cas de no poder localitzar-los, es contactarà amb el servei d'emergència 112 que proporcionarà de forma immediata una guia d'actuació confirmada per un professional mèdic.
4. La Direcció s'encarregarà d'activar i executar el protocol de crisi, administrant la medicació d'urgència i coordinant tot el procés



Documents de referència



1. Reial Decret 202/2000, de 11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.
2. Reial Decret 2220/2004, de 26 de novembre, pel qual es modifica la norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, aprovada pel Reial Decret 1334/1999, de 31 de juliol.
3. Projecte de Reial Decret pel qual s'estableixen les condicions sanitàries per al servei de menjador escolar dels centres docents públics i privats no universitaris.
4. Organització Mundial de la Salut. Xarxa Internacional d'Autoritats en matèria de Innocuïtat dels Aliments (INFOSAN).
5. Advertiment N°3 / 2006-Al·lèrgies alimentàries (9 de juny de 2006)
6. Reglament UE 1169/2011 informació al consumidor (RIAC)
7. Reglament d'execució 828/2014 relatiu als requeriments per a la transmissió de la informació als consumidors sobre l'absència/presència reduïda de gluten als aliments
8. Constitució Espanyola 1978, art 43 Dret a la protecció de la salut
9. Estatut d'Autonomia 2006 art 49 de protecció dels consumidors i usuaris
10. Llei 17/2011 del 5 de juliol de seguretat alimentària i nutrició, art 40
11. Llei 18/2009 de salut pública de Catalunya
12. Reial decret 126/2015