



Guia pràctica “La Celiaquia a l’escola” nova eina a l’abast dels centres educatius per aconseguir una escola inclusiva i segura per l’infant celíac

L’edició d’aquesta guia ha estat iniciativa de L’Associació Celíacs de Catalunya amb la col·laboració de l’Agència Catalana del Consum

19 de setembre de 2017, BARCELONA.- L’Associació de Celíacs de Catalunya, preocupada constantment per l’estat actual de la situació dels celíacs i intolerants al gluten en els menjadors escolars i dintre del nostre “**Projecte Escoles**”, hem elaborat la **Guia Pràctica “La Celiaquia a l’escola”**. El nostre objectiu ha estat crear unes bases per aconseguir una escola inclusiva i segura i per això esdevé vital la formació, assessorament i acompanyament del professorat i personal educatiu. Conviure amb la celiaquia dins de l’aula no és difícil, però comporta uns canvis d’hàbits, que un cop integrats esdevenen rutinaris.

La llei actual no obliga a oferir un servei sense gluten als menjadors escolars, ni tampoc existeix cap mètode de control, seguiment ni procediment ISO per garantir unes pautes de seguretat alimentària que garanteixin la correcta manipulació d’aquests aliments per evitar la contaminació encreuada.

Les **més de 40 incidències** en menjadors escolars que vam atendre **al 2016**, i que vam derivar a l’Agència Catalana de Salut Pública, deixen patent reiterats **errors en diferents parts del protocol** establert per la manipulació d’aliments sense gluten.

Cal destacar:

- El servei de cuina de l’escola no pot oferir amb garanties un menú sense gluten i per tant **el nen ha de portar a diari el seu propi menjar en una carmanyola**.
- El servei de cuina de l’escola **no pot garantir que no es contamina** la pròpia carmanyola degut a que les persones que la manipularan no tenen formació en celiaquia, ni en pautes de manipulació.
- En les escoles que ofereixen menjar sense gluten s’han donat errors de protocol en la seguretat a la cuina o bé en el personal de menjador i **s’ha donat un producte no apte a un celíac** que ha patit una **intoxicació greu**.

Contactes per a mitjans:

Rosa Simó rosa@celiacscatalunya.org 648 118 425
Elisa Mora emora@celiacscatalunya.org



- En alguns nens mostren en la seva **revisió mèdica anual**, després de fer ús del servei de menjador, un clar **augment dels marcadors de celiaquia** (el què indica que l'infant està ingerint traces de gluten) i en retirar el nen del menjador escolar, disminueixen fins a negativitzar-se.
- Les escoles que ofereixen opcions sense gluten no tenen un bon protocol d'inclusió. Ens trobem casos de **nens separats en una taula, o bé fins i tot s'identifica als nens mitjançant cartells** ocasionant problemes d'inclusió.

En aquest marc, Celíacs de Catalunya i l'Agència Catalana del Consum, hem elaborat aquesta eina per aconseguir la plena integració dels infants celíacs a l'escola al temps que protegir la seva seguretat en l'àmbit educatiu.

Contactes per a mitjans:

Rosa Simó rosa@celiacscatalunya.org 648 118 425

Elisa Mora emora@celiacscatalunya.org