

Política de concienciación sobre alergias

HVM está comprometida con la salud, la seguridad y la independencia de todos los estudiantes y busca equilibrar las libertades de la comunidad de las escuelas chárter con las necesidades de quienes sufren alergias alimentarias que amenazan la vida. Evitar estrictamente el alérgeno es la única forma de prevenir una reacción grave. Si se detecta a tiempo, las reacciones graves se pueden tratar con medicamentos de emergencia para evitar la muerte.

En esta política se abordará lo siguiente:

- A. Lineamientos generales y principios de la política.
- B. Educación comunitaria (personal, padres, estudiantes).
- C. Prácticas de aula seguras para alergias y precauciones en toda la escuela, incluidas consideraciones especiales.

A. **Lineamientos generales y principios de la política:**

Todos los estudiantes con alergias severas a alimentos, así como otras alergias severas como picaduras de insectos y látex, tendrán escrito un "Plan de Emergencia de Anafilaxia" que será desarrollado por la enfermera junto con los padres y el médico de los estudiantes. La información sobre alergias y los planes de emergencia se compartirán con los maestros y el personal que "necesiten saber" para mantener a los estudiantes seguros en la escuela.

Todo el personal docente será educado en las mejores prácticas con respecto al lavado de manos adecuado, la limpieza de mesas y superficies, y la prevención de la contaminación cruzada de alérgenos.

Los Epi-pens específicos para estudiantes junto con copias del "Plan de emergencia para anafilaxia" de los estudiantes se mantendrán en "bolsas de seguridad" en las aulas de los estudiantes que tienen alergias graves para que las usen los maestros y el personal capacitado. Siempre que sea posible, se mantendrán dos Epi-pens en la escuela. Uno en el salón de clases y otro en la oficina de salud. Se guardarán Epi-pens de reserva y en stock en la Oficina de Salud para uso de las enfermeras.

1) **Salones de KG** : Los salones de KG **no permitirán** cacahuets, nueces de árbol u otros productos alimenticios en sus salones con un estudiante que tenga una alergia potencialmente mortal a un alimento específico. Los estudiantes comenzarán a aprender sobre las alergias a los alimentos, la importancia de no compartir los alimentos y el lavado de manos adecuado.

2) **Aulas de primaria inferior** : las aulas LE **no permitirán** cacahuets, nueces de árbol u otros productos alimenticios en sus aulas con un estudiante que tenga una alergia potencialmente mortal a un alimento específico. Los estudiantes tendrán más educación sobre las alergias alimentarias, la gravedad potencial de las mismas, la importancia de no compartir alimentos y el lavado de manos adecuado.

3) **Salones de clases de escuelas primarias y secundarias superiores:** en los salones de clases de UE y MS, se tomarán precauciones especiales para garantizar que no ocurra la contaminación cruzada de las mesas que permiten maní, nueces y otros alérgenos alimentarios. Se educará al personal y a los estudiantes sobre la limpieza adecuada de las mesas, el lavado de manos adecuado, la importancia y

responsabilidad de no compartir alimentos con compañeros de clase, reconocimiento de reacciones alérgicas severas y cómo ayudar a los compañeros de clase que pueden tener reacciones alérgicas severas en la escuela.

** HVM se reserva el derecho de realizar cambios según sea necesario si se justifican las precauciones y la conciencia en función de las necesidades de cualquier estudiante o miembro del personal **

B. Educación de la comunidad de HVM: Todos los miembros de la comunidad de HVM recibirán educación sobre el reconocimiento de los síntomas de una reacción alérgica grave, cómo usar los autoinyectores de efedrina (Epi-pen) y los protocolos de emergencia a seguir en caso de que se use un autoinyector en escuela o una función patrocinada por la escuela. La enfermera de la escuela siempre está disponible para responder preguntas o brindar educación personalizada a los padres, el personal y los estudiantes.

- 1) Educación del personal : el personal será capacitado en los conceptos básicos de alergia alimentaria y anafilaxia, reconocimiento de reacciones alérgicas graves que ponen en peligro la vida (anafilaxia), el uso de autoinyectores de efedrina (Epi-pens), lavado de manos adecuado y limpieza de mesas y superficies para evitar cruzar -contaminación, al menos una vez al año al comienzo del año escolar y se revisará con el personal según sea necesario.
- 2) Educación del estudiante : Los estudiantes serán educados sobre cómo evitar exponerse a sí mismos oa otros a los alérgenos que pueden causar anafilaxia. Se revisarán las buenas prácticas de higiene y lavado de manos para evitar la contaminación cruzada en el edificio escolar y las áreas comunes como el patio de recreo, el gimnasio, etc.
- 3) Educación para padres : Se notificará a los padres qué aulas **no** permitirán nueces, productos de nueces u otros productos alimenticios específicos debido a alergias graves que amenazan la vida.

C. Prácticas seguras en el aula contra las alergias y precauciones en toda la escuela, incluidas consideraciones

Limpieza de mesas: En todas las aulas donde se permitan cacahuetes, nueces de árbol y/o cualquier otro alérgeno alimentario específico, se tendrá especial cuidado para garantizar que las mesas se limpien adecuadamente para evitar la contaminación cruzada

de alérgenos. Se facilitarán toallitas desechables para poder limpiar las mesas. Las toallitas de limpieza reutilizables o de tela SOLO se usarán cuando se puedan lavar adecuadamente entre usos y se debe designar ropa diferente para las mesas donde se permiten maní, nueces y otros productos alimenticios específicos y mesas y superficies donde no se permiten. Cuando se use ropa, se usará una solución de 1:10 de lejía/agua u otra solución de limpieza aprobada. Por ejemplo, un maestro o miembro del personal puede tener un mantel de un color que sea para las mesas de maní y nueces. y superficies y un paño de color diferente para todos los demás. Todas las mesas deben limpiarse primero o usar toallitas separadas para cada mesa.

Lavado de manos: Se permitirá tiempo para el lavado de manos adecuado antes y después del almuerzo y la merienda. Se utilizará agua corriente y jabón siempre que sea posible. Cuando no haya agua corriente disponible, se proporcionarán toallitas desechables para manos. **TENGA EN CUENTA:** Mano

NO es una forma adecuada de limpiar los residuos de alérgenos alimentarios de las manos. Solo lo esparce en las manos.

No compartir alimentos: los estudiantes no pueden compartir alimentos con otros estudiantes debido al riesgo de alergias alimentarias y reacciones alérgicas graves.

Consideraciones Especiales:

Celebraciones en el salón de clases: Cada maestro celebra de diferentes maneras. Consulte con el maestro de su hijo al menos dos semanas antes de cualquier evento para ver cómo manejan los alimentos para las celebraciones en el salón de clases. Debido a que puede haber varias alergias en una clase, se deben evitar varios alimentos diferentes durante las celebraciones en el salón de clases.