

Crescent School

WALDWICK PUBLIC SCHOOLS

Food Allergy Guidelines

The administration and staff of the Waldwick Public Elementary Schools recognize the growing number of students with potentially life threatening food allergies. As a district, we are committed to the safety of all our students. As school nurses, we recognize the responsibility to develop appropriate food allergy plans that detail emergency management and address conditions to prevent exposure to specific allergens. It is our belief that a collaborative partnership between school and family is the best way to achieve this goal while thoughtfully increasing the student's independence.

These guidelines are intended to address the specific needs of food allergic students and the creation of a safe environment for all students. Although the medical and health related needs for each student are unique, the goal of these guidelines is to establish consistent practices throughout our elementary schools. It is important to note that the implementation of these guidelines will be considered in light of the developmental level of the students and may be modified to meet individual needs.

A collaborative relationship within the entire school community can provide a safe and healthy learning environment. As a result, parents and their children with food allergies will be able to make the transition between the safety of their home environment into the expanding world of school. When done well, this is one of the greatest lessons that a child with food allergies can learn. At the same time, classmates without food allergies can develop greater understanding of individual differences along with the capacity for flexibility and increased compassion.

The following are some interesting facts concerning food allergies:

- Eight foods account for 90% of allergic reactions. These include milk, eggs, peanuts, wheat, soy, tree nuts, fish, and shellfish.
- Symptoms of a reaction can include: a tingling sensation in the mouth; swelling of the lips, tongue, and throat; breathing difficulties; hives; vomiting; abdominal cramps; diarrhea, drop in blood pressure; loss of consciousness; and death. Symptoms can appear within seconds to hours after consuming the food to which one is allergic.

- Strict avoidance of allergy-causing foods is the only way to prevent a reaction. Reading the ingredient labels of all foods to be consumed and knowing the alternative names for allergens (such as “whey” and “casein” for milk) as well as preventing cross contamination are the keys to minimizing allergic reactions.
- Food allergies are different from food intolerances. Intolerance is a metabolic disorder and does not involve the immune system. A food allergy occurs when the immune system reacts to food protein causing symptoms that can affect the respiratory system, gastrointestinal tract, skin, and/or cardiovascular system.

District Guidelines

- For monthly birthday celebrations, the “sweet snack” will be ice cream. Dunkin’ Donuts munchkins, plain pretzels and plain potato chips with salt are permitted at the 4 class parties throughout the school year. Parents are to provide their child with their own water bottle.
- All parents of students with food allergies are encourage to send in a “Safe Snack Box” for their child. These snacks will be served to the student during the 4 class parties, and monthly birthday munchkins, when the classroom celebration treat is unsafe or when prohibited by parent.
- Students are not allowed to share or trade food.
- An “Allergen-Free Table” in our lunch room is available, if parents choose to have their child eat there.
- Additional interventions may be implemented to meet individual student needs.

Field Trips

- A school nurse or district-trained epinephrine delegate will be sent on school sponsored field trips for those students with Epi-pens.
- In an effort to promote the health and safety of all students, eating on the bus will not be allowed. The appropriateness of all field trips will be evaluated in consideration of the needs of all students. For example, a trip to a dairy farm would not be scheduled for a class with a milk-allergic student.

References and Resources

- American Academy of Allergy, Asthma, and Immunology, www.aaaai.org/conditions-and-treatments/allergies/food-allergies.aspx
- American Academy of Pediatrics, www.aap.org
- American College of Allergy, Asthma, and Immunology, <http://acaai.org>
- Food Allergy Research and Education: FARE, www.foodallergy.org
- National Association of School Nurses, www.nasn.org
- National Institute of Allergy and Infectious Disease, <http://www.niaid.nih.gov/topics/foodallergy/Pages/default.aspx>
- New Jersey State Department of Education, <http://www.state.nj.us/education/>

Crescent School

ESCUELAS PÚBLICAS DE WALDWICK

Directrices sobre Alergias Alimentarias

La administración y el personal de las Escuelas Primarias Públicas de Waldwick reconocen el creciente número de estudiantes con alergias alimentarias potencialmente mortales. Como distrito, estamos comprometidos con la seguridad de todos nuestros estudiantes. Como enfermeras escolares, reconocemos la responsabilidad de desarrollar planes apropiados para las alergias alimentarias que detallen el manejo de emergencias y aborden las condiciones para prevenir la exposición a alérgenos específicos. Creemos que una asociación colaborativa entre la escuela y la familia es la mejor manera de lograr este objetivo y al mismo tiempo aumentar cuidadosamente la independencia del estudiante.

Estas pautas tienen como objetivo abordar las necesidades específicas de los estudiantes alérgicos a los alimentos y la creación de un ambiente seguro para todos los estudiantes. Aunque las necesidades médicas y relacionadas con la salud de cada estudiante son únicas, el objetivo de estas pautas es establecer prácticas consistentes en todas nuestras escuelas primarias. Es importante tener en cuenta que la implementación de estas pautas se considerará a la luz del nivel de desarrollo de los estudiantes y puede modificarse para satisfacer las necesidades individuales.

Una relación de colaboración dentro de toda la comunidad escolar puede proporcionar un entorno de aprendizaje seguro y saludable. Como resultado, los padres y sus hijos con alergias alimentarias podrán hacer la transición entre la seguridad de su hogar y el mundo escolar en expansión. Cuando se hace bien, esta es una de las mejores lecciones que puede aprender un niño con alergias alimentarias. Al mismo tiempo, los compañeros de clase sin alergias alimentarias pueden desarrollar una mayor comprensión de las diferencias individuales junto con la capacidad de flexibilidad y una mayor compasión.

Los siguientes son algunos datos interesantes sobre las alergias alimentarias:

- Ocho alimentos representan el 90% de las reacciones alérgicas. Estos incluyen leche, huevos, maní, trigo, soja, nueces, pescado y mariscos.

- Los síntomas de una reacción pueden incluir: sensación de hormigueo en la boca; hinchazón de labios, lengua y garganta; dificultades respiratorias; urticaria; vómitos; calambres abdominales; diarrea, caída de la presión arterial; pérdida de consciencia; y muerte. Los síntomas pueden aparecer segundos u horas después de consumir el alimento al que se es alérgico.
- Evitar estrictamente los alimentos que causan alergias es la única forma de prevenir una reacción. Leer las etiquetas de ingredientes de todos los alimentos que se van a consumir y conocer los nombres alternativos de los alérgenos (como "suero" y "caseína" para la leche), así como prevenir la contaminación cruzada, son las claves para minimizar las reacciones alérgicas.
- Las alergias alimentarias son diferentes de las intolerancias alimentarias. La intolerancia es un trastorno metabólico y no involucra al sistema inmunológico. Una alergia alimentaria ocurre cuando el sistema inmunológico reacciona a las proteínas de los alimentos causando síntomas que pueden afectar el sistema respiratorio, el tracto gastrointestinal, la piel y/o el sistema cardiovascular.

Directrices del Distrito

- Para las celebraciones, el “bocadillo dulce” serán los munchkins de Dunkin’ Donuts. Se permiten pretzels simples y papas fritas con sal en las fiestas de 4 clases durante el año escolar. Los padres deben proporcionar a sus hijos su propia botella de agua.
- Se anima a todos los padres de estudiantes con alergias alimentarias a enviar una "Caja de refrigerios segura" para sus hijos. Estos refrigerios se servirán al estudiante durante las fiestas de las 4 clases y los bocadillos de cumpleaños mensuales, cuando el regalo de celebración en el aula no sea seguro o cuando los padres lo prohíban.
- A los estudiantes no se les permite compartir ni intercambiar alimentos.
- Una "Mesa libre de alérgenos" en nuestro comedor está disponible, si los padres deciden que sus hijos coman allí.
- Se pueden implementar intervenciones adicionales para satisfacer las necesidades individuales de los estudiantes.

Viajes al Campo

- Se enviará una enfermera escolar o un delegado de epinefrina capacitado por el distrito a excursiones patrocinadas por la escuela para aquellos estudiantes con Epi-pens.
- En un esfuerzo por promover la salud y seguridad de todos los estudiantes, no se permitirá comer en el autobús. La idoneidad de todas las excursiones se evaluará teniendo en cuenta las necesidades de todos los estudiantes. Por ejemplo, un viaje a una granja lechera no se programaría para una clase con un estudiante alérgico a la leche.

Referencias y Recursose

- American Academy of Allergy, Asthma, and Immunology, www.aaaai.org/conditions-and-treatments/allergies/food-allergies.aspx
- American Academy of Pediatrics, www.aap.org
- American College of Allergy, Asthma, and Immunology, <http://acaai.org>
- Food Allergy Research and Education: FARE, www.foodallergy.org
- National Association of School Nurses, www.nasn.org
- National Institute of Allergy and Infectious Disease, <http://www.niaid.nih.gov/topics/foodallergy/Pages/default.aspx>
- New Jersey State Department of Education, <http://www.state.nj.us/education/>