



- La elaboración de los alimentos se realizará de acuerdo con las máximas condiciones higiénicas y en el caso de determinados productos considerados de mayor riesgo (como por ejemplo salsas, cremas, natas, frutas, verduras y hortalizas de consumo en crudo, ensaladas que contengan productos proteicos, productos que contengan huevo, etc.) deberá hacerse conforme se indica en las disposiciones normativas que los regulan.
- Una muestra del menú, servido cada día, deberá conservarse en condiciones adecuadas, al menos entre 48 horas y 72 horas en las guarderías, aunque sería recomendable ampliar este plazo a 4 días en refrigeración, con el fin de facilitar las investigaciones pertinentes en caso de una posible toxiinfección alimentaria.
- Para la limpieza de los equipos, recipientes e instalaciones que estén en contacto con los productos alimenticios, así como de los locales en los que se elaboren y consuman dichos productos, la empresa responsable elaborará y aplicará un programa de limpieza y desinfección. Así mismo, el establecimiento deberá tener implantados programas de desinsectación y desratización y de mantenimiento de los locales y los equipos, a fin de contribuir a garantizar la seguridad de los alimentos.



Medidas para garantizar la seguridad alimentaria en Comedores Escolares



www.munimadrid.es
www.madridsalud.es



Medidas para garantizar la seguridad alimentaria en Comedores Escolares



Dieta equilibrada

La **edad escolar** es una de las etapas de la vida en la que hay que prestar especial atención a la **alimentación**, dado que el organismo se encuentra en proceso de formación y desarrollo constante. Por este motivo, los centros escolares que cuentan con servicio de comedor, deberán elaborar menús de acuerdo con los requerimientos nutricionales de los niños, comunicando a los padres el contenido de dichos menús, a fin de que se puedan complementar en el hogar y conseguir una **dieta equilibrada**.

Seguridad alimentaria

Además de proporcionar una alimentación completa y equilibrada, los centros escolares deben **extremar las medidas** para garantizar la inocuidad y seguridad de las comidas que suministran, con el fin de prevenir las toxiinfecciones alimentarias que, en el caso de niños, y especialmente en los de corta edad, pueden llegar a tener una gran trascendencia.



Medidas de autocontrol

Con el objetivo de poder prevenir los riesgos mencionados, el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimenticios, especifica que las empresas del sector alimentario son las responsables de adoptar las medidas necesarias para garantizar la seguridad y salubridad de los productos alimenticios que elaboran. Para ello, dichas empresas deberán realizar actividades de autocontrol.

Estas actividades de autocontrol se basarán en la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) que se considera el medio más eficaz para garantizar la higiene de los productos alimenticios.

El sistema APPCC es un método de trabajo de carácter científico y sistemático, dirigido a prevenir la aparición de los peligros sanitarios en un producto alimenticio.

Recuerde qué medidas debe adoptar

- Todas las empresas del sector alimentario, entre las que se encuentran los centros escolares con servicio de comedor, deberán diseñar, implantar, comprobar su eficacia, mantener y actualizar su sistema de autocontrol, a fin de garantizar la salubridad y seguridad de los alimentos. En el supuesto de que el centro escolar no elabore las comidas, sino que éstas sean suministradas por una empresa externa, antes de contratar este servicio se deberá comprobar que esté autorizado y que tenga implantado un sistema APPCC.
- El personal dedicado a la elaboración y manipulación de alimentos deberá tener la formación adecuada en materia de higiene alimentaria. La responsabilidad de formación recae sobre las propias empresas, que garantizarán que los manipuladores de alimentos dispongan de esa formación de acuerdo con su actividad laboral, mediante programas de formación. Entre los contenidos de estos programas, se deberán incluir conocimientos sobre los aspectos generales de los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico (APPCC) y Guías de Prácticas Correctas de Higiene (GPCH).

