

La seguridad alimentaria en los colegios



Según la FAO, se dice que una persona, un hogar, una comunidad, una región o una nación gozan de **seguridad alimentaria** “cuando todos sus miembros tienen en todo momento acceso físico y económico para adquirir, **producir, obtener o consumir alimentos sanos y nutritivos** en cantidad suficiente como para satisfacer sus necesidades de dieta y preferencias alimentarias de manera que puedan tener vidas dinámicas y saludables”. Tanto la higiene como la seguridad alimentaria son temas de vital relevancia para padres, personal de cocina, monitores, dirección... de los comedores escolares.

Es lógico interesarse por la calidad de la comida en el colegio, el tratamiento de los alimentos o incluso por la variedad en la dieta. En este sentido, hay que destacar que en España la seguridad alimentaria está bastante regulada.

La normativa europea sobre seguridad alimentaria, en el Reglamento (CE)852/2004 habla de que las empresas son responsables de los alimentos que ofrecen y en la otra, Reglamento (UE) 1169/2011 sobre la implantación de un plan de control de alérgenos. En junio de 2011, el Gobierno de España aprobaba una ley que limita las grasas, los azúcares y la sal en los menús que comen los niños en los comedores escolares. A esto hay que añadir toda la normativa vigente en

materia de seguridad alimentaria, sobre la limpieza e higiene, la conservación y preparación de alimentos y otros aspectos relacionados con la elaboración de menús.

La seguridad alimentaria en un comedor escolar debe ser abordada siguiendo las estipulaciones que recoge el [Documento de Consenso sobre la Alimentación en los Centros Educativos](#). Este escrito, elaborado conjuntamente por el Ministerio de Sanidad, el de Educación y la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN), recoge las siguientes garantías mínimas:

- **Calidad higiénica.** Hay que garantizar la correcta conservación y almacenaje de la materia prima. El protocolo de manipulación de alimentos debe ser estricto y riguroso.
- **Garantías sanitarias.** Debe haber personal de vigilancia profesional que vele por la integridad de las personas. Deberá estar preparado para atender alergias e intolerancias, respetar los tiempos de comida y promocionar hábitos saludables.
- **Valor nutricional.** Es indispensable la supervisión del menú, así como la inspección y seguimiento de los alimentos empleados. Además, tiene que haber información clara y detallada accesible para alumnos y familiares.

Exigencias de seguridad en un comedor escolar

Durante un curso normal, se estima que 1,7 millones de niños y adolescentes hacen su comida principal en un comedor escolar. Esta cifra revela la importancia de contar con un minucioso protocolo de limpieza, mantenimiento y supervisión. Solo así se puede asegurar el cumplimiento de la normativa vigente en los centros escolares.

Cuando las comidas se elaboran de principio a fin en las instalaciones del colegio, este es el responsable de aplicar todas las medidas de seguridad. En cambio, si el menú lo elabora un proveedor externo, la responsabilidad es compartida.

En cualquier caso, todos deben seguir las siguientes recomendaciones y normas de obligado cumplimiento:

- Empleo de materiales no absorbentes en paredes, suelos, techos y superficies. Así se evita la acumulación de suciedad (cerámica, baldosas de PVC y acero inoxidable).
- Estricta higiene personal de los trabajadores que están en contacto con los alimentos.
- Presencia de dispensadores de jabón, gel bactericida y servilletas. Su presencia no lo es todo. Deben ser acordes a las dimensiones de la cocina y de la cantidad de personal que trabaja en ella.
- Planes específicos de desinfección y limpieza de las instalaciones.
- Mantenimiento de la cadena de frío/calor ('línea fría' o 'línea caliente') durante la preparación y el servicio de comidas, sobre todo en el caso de la contratación de un catering.
- Plan obligatorio de control de plagas y registro HA (desinfectantes y bactericidas) para el contacto seguro con alimentos.

La normativa vigente está elaborada pensando en la globalización, en la toma de medidas para prevenir intoxicaciones alimentarias y en ofrecer a las personas alérgicas una alternativa al menú habitual.

En este sentido, los aspectos más destacados son:

- Conservar en buen estado la comida congelada y, la que lo precise, refrigerada hasta su consumo.
- Lavarse las manos con frecuencia y, sobre todo, si quien está manipulando los alimentos ha ido al baño, ha tocado otros alimentos o ha realizado alguna labor de limpieza o fuera de la cocina.
- Seguir con exactitud las instrucciones de conservación de la comida envasada.
- Seguir las recetas elaboradas según el tiempo y la temperatura de preparación.
- Mantener limpias las superficies donde se estén elaborando los alimentos.

- Lavar correctamente todos los utensilios de cocina cuando se estén utilizando y se vaya a cambiar de alimento.
- A la hora de conservar, guardar cada alimento por separado para prevenir la contaminación de unos a otros.
- Consumir la comida inmediatamente después de ser preparada. En caso de no ser así, conservar el preparado en óptimas condiciones.

Además de las normas previas, en un comedor escolar es necesario seguir otras pautas adicionales para evitar males mayores a los pequeños.

- Conocer la trazabilidad de los productos que se van a utilizar, desde que salen de la granja o almacén hasta que van a ser servidos.
- Evitar los alimentos y bebidas con alto contenido en ácidos grasos saturados, así como los que contienen una proporción elevada de azúcares, sal o grasas trans.
- Elaboración de los menús con un correcto equilibrio nutricional. Es necesario contar con un profesional de la nutrición para garantizar la buena salud de los niños usuarios del servicio de comedor.
- Ofrecer menús especiales para aquellos niños celíacos (alérgicos al gluten) o que presenten otro tipo de alergias o intolerancias (frutos secos, marisco, lácteos...).
- Conocer a los niños que presentan intolerancias y alergias para evitar servirles menús que puedan perjudicarles.
- Se deben tener registradas las recetas y los productos que hay que utilizar para la elaboración de los menús. De esta forma, la Administración puede comprobar el contenido de ácidos trans en los productos.
- Fomentar hábitos de vida saludables.

Retos en seguridad alimentaria

Por último, cabe destacar que los requisitos de higiene de un comedor escolar no difieren especialmente de los de cualquier establecimiento de restauración, ya que existen unas normas comunes aplicables a cualquier lugar donde se manipulen alimentos.

Además, nuestra sociedad cada vez está más concienciada sobre la importancia de garantizar el buen estado de los productos y velar por una correcta higiene. Por ese motivo, si alumnos, familias y monitores de comedor están correctamente informados sobre la importancia de este asunto, podemos mejorar la seguridad alimentaria entre todos.