



EN LOS CENTROS EDUCATIVOS Y OTRAS ENTIDADES ¡¡¡COMIDAS DE CELEBRACIÓN CON SEGURIDAD!!!

La realización de comidas de celebración con alimentos elaborados y/o llevados por los alumnos y las familias a los centros educativos u otras entidades (centros cívicos, casales,...) con motivo de celebraciones –castañada, aniversarios, intercambio cultural, fiestas de finales de curso, etc.– es una actividad que no está regulada por normativa porque no se considera una actividad de empresa alimentaria¹.

En este sentido **no hay una regulación específica ni una prohibición expresa por parte de las autoridades.**

Estas comidas se pueden considerar actividades domésticas que tienen lugar en la escuela en relación con las cuales, por lo tanto, no se necesita ningún registro ni permiso específico.

La realización de una comida de celebración es decisión de cada centro y las familias participantes tienen que estar informadas.

Para disfrutar de estas comidas con seguridad hay que seguir estas recomendaciones:

- Si los alimentos son elaborados en casa, se tienen que recordar a las familias las **normas básicas de seguridad alimentaria** y que hay que tener especial cuidado con los alumnos que tienen alguna alergia o intolerancia alimentaria.
- Si se elaboran en el mismo centro, el **lavado de manos y una higiene adecuada de los alimentos** son las prácticas recomendables para garantizar la seguridad de los alimentos. En general, se desaconseja el uso de guantes porque pueden dar una falsa sensación de seguridad y, en particular, los guantes de látex, ya que hay personas que son alérgicas. Es preferible el lavado de manos antes y después de tocar los alimentos y con la frecuencia requerida.

¹ Reglamento (CE) nº 852/2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios.



- Hay que priorizar preparaciones saludables y con productos de temporada.
- **Hay que evitar alimentos que contengan huevos crudos, natas, cremas** y otros alimentos perecederos –si se puede llevar un bizcocho elaborado con huevos porque experimenta una cocción completa en el horno-. Los productos más seguros son los que son objeto de un tratamiento térmico completo como, por ejemplo, los horneados, los fritos y los que se consumen en un plazo breve después de su elaboración.
- Si los alimentos son comprados, hay que conservar la **etiqueta con la información del producto** y el tique de compra.
- Hay que mantener los alimentos a la **temperatura requerida**. Los alimentos que necesitan refrigeración hay que mantenerlos a $< 8^{\circ}\text{C}$ hasta el momento consumirlos.
- Hay que tener especial cuidado con las personas que puedan tener **alergias e intolerancias** para evitar que puedan entrar en contacto con los ingredientes a los cuales son alérgicas o intolerantes.
- Hay que ajustar las raciones para impedir el desperdicio alimentario y evitar utilizar materiales desechables (platos y vasos).