



RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA CASALES DE VERANO

En verano con las altas temperaturas hay mayor riesgo de crecimiento de microorganismos y, por lo tanto, más posibilidades que se produzcan intoxicaciones alimentarias. Para disfrutar de las actividades de verano en los casales, donde se manipula y se sirve todo tipo de comida, se deben seguir estas indicaciones:

- La comida tiene que **proceder de establecimientos legalmente inscritos** en los registros correspondientes.
- **Comprobar con un equipo adecuado y registrar** que los alimentos llegan y se mantienen a las temperaturas reguladas por la normativa:
 - Los alimentos que se tienen que consumir **en frío, a $T^a \leq 8\text{ }^{\circ}\text{C}$**
 - Los alimentos que se tienen que consumir **en caliente, a $T^a \geq 63\text{ }^{\circ}\text{C}$**
- **Mantener la comida a estas temperaturas hasta el momento de servirla.** Si se debe transportar en excursiones o salidas, aunque sean bocadillos, hay que hacerlo en frío.
- Guardar, para cada tipología de comida, una ración como **menú testigo**, identificado y fechado, mantenerlo en refrigeración o congelación un mínimo de 7 días.
- **Utilizar las instalaciones** de la cocina/*office* del mismo centro en caso de disponer de ella. Si el servicio y el consumo se realizan **en el exterior**, designar una zona abrigada, con acceso fácil a puntos de limpieza personal y de utensilios, y dotada de medios para la gestión de residuos –los contenedores necesarios y los destinados a la materia orgánica, que tienen que tener tapa y pedal.
- Tanto en la preparación de la comida como en el momento de servirla, comprobar que las superficies estén limpias y desinfectadas, y que los utensilios que se utilizan también estén limpios **y desinfectados, y que sean exclusivos** para cada tipología de comidas para evitar contaminaciones cruzadas.
- Llevar **ropa exclusiva** o un protector (delantal) mientras se prepare o se sirva la comida. Llevar el pelo **recogido**.



- Mantener buenos hábitos de higiene mientras se prepara y/o se sirve la comida. Tener **especial cuidado en la preparación y en el servicio a las personas que sufran alguna alergia y/o intolerancia.**
- **Lavarse las manos** con agua y jabón, antes de manipular la comida, e incrementar la frecuencia todo lo que sea necesario. Se tienen que llevar las uñas cortas y limpias, y no llevar joyas.

Es preferible lavarse las manos que no usar guantes, ya que pueden proporcionar una falsa sensación de higiene. En caso de utilizar guantes, hay que utilizarlos en momentos puntuales. Tienen que ser desechables, se tienen que cambiar a menudo y no tienen que ser de látex.

- **Para limpiar utilizar papel** en lugar de trapos de cocina.
- Recordar a los niños y jóvenes que se tienen que **lavar las manos con agua y jabón** antes de comer y después de ir al lavabo.
- Adaptar a la edad y a la apetencia de los niños la cantidad de las raciones de comida que se sirven a fin de que se adecuen a sus necesidades y para evitar el **desperdicio alimentario.** Es preferible servir poca cantidad de comida y dar la opción de repetir.

Alimentos no recomendables

Hay algunos alimentos que, por su naturaleza microbiológicamente perecedera, es aconsejable que no formen parte de los menús de los casales de verano como, por ejemplo, platos elaborados a base de pescado crudo, ahumado o marinado, pasteles elaborados con cremas no pasteurizadas, ensaladas con salsas a base de huevo crudo o de leche.

Cuajar bien el huevo de las tortillas, las quiches y los otros productos elaborados con huevo crudo; así como también los **productos a base de carne picada.** El huevo sin cuajar y la carne picada son medios idóneos para la proliferación de microbios.

Casales de verano

Marzo 2023