

# RECOMANACIONS DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA PER A L'ENTREGA DELS MENÚS ESCOLARS A LES FAMÍLIES

## Recomanacions adreçades al centre educatiu

En cas que els alumnes no puguin assistir a les classes per malaltia, per exemple, el centre educatiu pot lliurar a les famílies el menú corresponent. Per garantir la seguretat alimentària en l'entrega dels àpats, cal complir un mínim de requisits d'higiene:

- En el moment de l'envasament feu servir **envasos nets i aptes per a ús alimentari**.
- Respecteu les temperatures de conservació fins al moment del lliurament: per als aliments que s'han de conservar en fred, a una temperatura **màxima de 8° C**, i per als aliments que se serveixen en calent, a una temperatura de **65° C**. Advertiu les famílies que són àpats per **consumir el mateix dia**.
- Informeu dels **ingredients** del menjar preparat, en especial pel que fa als al·lergògens.
- Les famílies han de portar el menjar a casa al més ràpid possible i, preferentment, en bosses isotèrmiques.
- Recordeu a les famílies la importància de **la higiene** en la manipulació d'aliments un cop a casa, del **rentat de mans** i de la **conservació** dels aliments en la **nevera** o d'escalfar-los abans del consum.

