

RECOMENDACIONES DE SEGURIDAD ALIMENTARIA PARA LA ENTREGA DE MENÚ ESCOLARES A LAS FAMILIAS

Recomendaciones para los centros educativos

En caso de que los alumnos no puedan asistir a las clases por enfermedad, por ejemplo, el centro educativo puede entregar a las familias el menú que les corresponda. Para garantizar la seguridad alimentaria en la entrega de los menús, hay que cumplir un mínimo de requisitos de higiene:

- En el momento del envasado, utilizar **envases limpios y aptos para uso alimentario**.
- Respetar las temperaturas de conservación hasta el momento de la entrega: para los alimentos que hay que conservar en frío, una temperatura máxima de **8° C**, y para los alimentos que se sirven en caliente, una temperatura de **65° C**. Advertir a las familias que son comidas para consumo **durante ese mismo día**.
- Informar de los **ingredientes** de la comida preparada, en especial con respecto a los alergógenos.
- Las familias deben trasladar la comida a casa lo más rápido posible, preferentemente en bolsas isotérmicas.
- Recordar a las familias la importancia de la **higiene** en la manipulación de alimentos una vez en casa, del **lavado de manos** y de la **conservación** de los alimentos en la **nevera** o de calentarlos antes de su consumo.

