



ALS CENTRES EDUCATIUS I ALTRES ENTITATS ÀPATS DE CELEBRACIÓ AMB SEGURETAT!!!

La realització d'àpats de celebració amb aliments elaborats i/o portats pels alumnes i les famílies als centres educatius i altres entitats (centres cívics, casals, ...) amb motiu de celebracions –castanyada, aniversaris, intercanvi cultural, festes de finals de curs, etc.– és una activitat que no està regulada per normativa perquè no es consideren una activitat d'empresa alimentària.¹

En aquest sentit, doncs, **no hi ha una prohibició expressa, ni una regulació específiques per part de les autoritats**. Aquests àpats es poden considerar activitats domèstiques que tenen lloc a l'escola en relació amb les quals, per tant, no es necessita cap registre ni permís específic.

La realització d'un àpat de celebració és decisió de cada centre i les famílies participants n'han d'estar informades.

Per gaudir d'aquests àpats amb seguretat seguïu aquestes recomanacions:

- Si els aliments són elaborats a casa, s'han de recordar a les famílies les **normes bàsiques de seguretat alimentària** i que cal tenir especial cura amb els alumnes que tenen alguna al·lèrgia o intolerància alimentària.
- Si s'elaboren en el mateix centre, el **rentat de mans** i una **higiene adequada dels aliments** són les pràctiques recomanables per garantir la seguretat dels aliments. En general, es desaconsella l'ús de guants perquè poden donar una falsa sensació de seguretat i, en particular, els guants de làtex, ja que hi ha persones que hi són al·lèrgiques. És preferible el rentat de mans abans i després de tocar els aliments i amb la freqüència requerida.
- Cal prioritzar preparacions saludables i amb productes de temporada.

¹ Reglament (CE) núm. 852/2004, relatiu a la higiene dels productes alimentaris.



- **Cal evitar aliments que continguin ous crus, nates, cremes** i altres aliments peribles (sí es pot portar un pa de pessic elaborat amb ous perquè sofreix una cocció completa al forn). Els productes més segurs són els que són objecte d'un tractament tèrmic complet com, per exemple, els fornejats, els fregits i els que es consumeixen en un termini breu després de la seva elaboració.
- Si els aliments són comprats, cal conservar l'**etiqueta amb la informació del producte** i el tiquet de compra.
- Cal mantenir els aliments a la **temperatura requerida**. Els aliments que necessiten refrigeració cal mantenir-los a $< 8\text{ }^{\circ}\text{C}$ fins al moment de consumir-los.
- S'ha de tenir especial cura amb les persones que puguin tenir **al·lèrgies i intoleràncies** per evitar que puguin entrar en contacte amb els ingredients en relació amb els quals són al·lèrgiques o intolerants.
- **Ajusteu les racions** per impedir el malbaratament alimentari i eviteu fer servir materials d'un sol ús (plats i gots).