



## **PROGRAMA DE DISTRIBUCIÓN DE REPARTO DE LECHE Y YOGUR EN LAS ESCUELAS. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL SUMINISTRO EN EL COLEGIO**

El principal objetivo del programa es aumentar el consumo de lácteos (como leche y yogur) entre la población infantil y modificar los hábitos alimenticios de los escolares. Dicho programa se desarrolla en los centros de CASTILLA-LA MANCHA. El desarrollo del plan se lleva de forma integral tanto observando los aspectos higiénico-sanitarios como el fomento hábitos alimentarios saludables. Para ello es importante que se desarrolle de forma correcta en todas las fases integradas en él.

El presente documento describe las recomendaciones sobre prácticas de higiene a tener en cuenta en el suministro de los lácteos a los escolares en los centros. Estas instrucciones son exclusivas del reparto de leche y yogur y deben ser complementarias en los aspectos referentes a las de prevención del COVID, dentro del PLAN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN DEL COVID, que cada colegio esté aplicando.

Para un desarrollo correcto es importante que se designe a un **responsable en cada colegio**, para la coordinación de todas las acciones llevadas a cabo en sus instalaciones. Por otro lado deben de existir los **“manipuladores del programa”** (en adelante manipuladores), que serán aquellas personas asignadas por parte del responsable del centro, para la manipulación y el suministro de los productos a los escolares.

Para garantizar un desarrollo higiénico y seguro del Programa, es fundamental que el **responsable** del plan y los **manipuladores** conozcan bien las instrucciones que se detallan a continuación, a la vez que el responsable se asegure que se ponen en práctica.

Se debe comunicar a las familias como se va a realizar el reparto y la implicación que deberán tener, para que colaboren y aporten la información correspondiente en cada caso (por ejemplo alergias o intolerancias).



## INSTRUCCIONES PARA EL SUMINISTRO CORRECTO DE LECHE Y YOGUR EN LOS COLEGIOS

- ALERGÍAS: Se deben extremar las precauciones con los escolares que presenten alguna alergia o intolerancia, bien intolerancia a la lactosa o alergia leche. Para evitar cualquier contacto directo o indirecto del niño con dicho producto. Antes de manipular el producto implicado, que deben consumir estos escolares con alguna alergia, el manipulador deberá cambiarse de guante o bien lavarse bien las manos de forma previa a tomar y entregarla a estos escolares.

Se debe de tener un conocimiento de los escolares con intolerancia a la lactosa o alergia a la leche para tener especial precaución en el servicio de estos productos. Para los niños con intolerancia a la lactosa, se podrán suministrar productos sin lactosa, pero los que tengan alergia a la leche no podrán tomar el lácteo.

- En caso que el personal manipulador tenga en algún momento sospechas de padecer o estar afectado de alguna enfermedad como infecciones digestivas (ej. Gastroenteritis, salmonelosis...), de garganta o vías respiratorias, genito-urinarias y de la piel; que pudieran tener repercusión en la salud de los niños, piel, etc deben evitar ponerse en contacto con los productos, no podrán realizar el reparto. El responsable se encargará que durante ese tiempo, otra persona en sustitución realice las tareas de manipulación de los lácteos.
- En el caso de que los manipuladores tengan o se produzcan cortes, heridas o quemaduras, antes de iniciar o reanudar la actividad de reparto, deberán cubrirlo con vendajes impermeables, sobre el que colocarán el guante.
- PRACTICAS DE BUENA MANIPULACIÓN:

Los productos suministrados por la empresa vienen de forma individual y de esta forma se servirán, sin añadir nada al producto, ni cacao, ni ningún otro ingrediente para su consumo. Se deben guardar desde su recepción, las buenas prácticas de higiene para que sirva a los escolares en condiciones higiénicas adecuadas.



Existen prácticas de higiene que deberán cumplir todos los manipuladores:

- No comer, beber o fumar, durante la manipulación o suministro del lácteo.
- No toser, estornudar, etc sobre los productos, se deberá ladear la cabeza y realizarlo sobre un pañuelo, lavarse las manos antes de reanudar el reparto.
- No tocarse, nariz, ojos, oídos, etc durante la manipulación de los productos.
- No utilizar objetos personales como anillos, pulseras, etc durante la manipulación o suministro de la leche o el yogur.
- LAVADO DE MANOS: Los manipuladores deben lavarse las manos siempre que:
  - Vayan a manipular o suministrar los productos a los escolares.
  - Tras ir al baño. Tras Comer, fumar, tocarse ojos, orejas, etc
  - Tras manipular basura o contenedores para ella.
  - Tras utilizar cualquier utensilio o producto utilizados en la limpieza.
  - INDUMENTARIA: Los manipuladores llevarán la indumentaria adecuada y limpia.

- INSTALACIONES, LOCALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS:

- Las instalaciones, locales, equipos y utensilios para el almacenamiento, reparto y consumo de la leche y yogur, estarán limpios, sin riesgo de contaminación y en las condiciones de mantenimiento adecuadas.
- Las condiciones de almacenamiento serán correctas para el adecuado mantenimiento de los lácteos, se almacenarán en las condiciones correspondientes inmediatamente a su recepción en el colegio.
- Se almacenarán en equipos o instalaciones que permitan una buena conservación, de tal forma que se mantengan en perfecto estado considerando el tiempo o la temperatura a la que deberán almacenarse. Aquellos centros que no dispongan de medios de refrigeración, con el fin de mantener la cadena de frío en aquellos productos que la requieran (como el



yogur), deberán consumirse inmediatamente (en las dos horas siguientes a su recepción en el colegio), evitando el deterioro de éstos. O bien dotar de las instalaciones adecuadas para poder almacenarla (como cámaras frigoríficas, arcones o cajas isotermas, etc)

- Las condiciones de higiene de reparto entre los escolares, se llevará de forma correcta, por los manipuladores indicados para realizarlo en cada colegio y bien informados de las presentes normas. Se les entrega el lácteo acompañado de una servilleta (si así se considera en cada caso y siempre con las manos perfectamente limpias), o de los utensilios adecuados.
- Se debe tener especial cuidado, como hemos comentado anteriormente, con el yogur (el cual se consumirá el día que se recepciona), para realizarlo de forma higiénica, es conveniente que se sirvan de forma ordenada, especialmente cuando exista en la población infantil que la va a recibir algún escolar con alergia a los lácteos o intolerancia a la lactosa (tomando las medidas correspondientes en cada caso), para evitar que pueda haber errores o contaminación cruzada.
- Los escolares se lavarán las manos antes y después de tomar la leche o el yogur.