



PROGRAMA DE DISTRIBUCIÓN DE REPARTO DE FRUTAS Y VERDURAS EN LAS ESCUELAS. BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL SUMINISTRO EN EL COLEGIO

El principal objetivo del programa es aumentar el consumo de fruta y verdura 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 la fruta a los escolares en los centros. Estas instrucciones son exclusivas del reparto de las frutas 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).

INSTRUCCIONES PARA EL SUMINISTRO CORRECTO DE FRUTAS Y VERDURAS EN LOS COLEGIOS

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

Se debe evitar el contacto con las frutas a las que tengan alergia y que las que estén preparadas para ellos no tengan contacto con las otras.

- 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 la fruta.
- 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:**

La fruta servida por la empresa viene lavada y limpia para su consumo, por este motivo 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 de la fruta.
- No toser, estornudar, etc sobre la fruta, 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 la fruta.
- No utilizar objetos personales como anillos, pulseras, etc durante la manipulación o suministro de fruta.
- LAVADO DE MANOS: Los manipuladores de la fruta deben lavarse las manos siempre que:
 - Vayan a manipular o suministrar la fruta 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 fruta, estarán limpios, sin riesgo de contaminación y en las condiciones de mantenimiento adecuadas.
- Las condiciones de almacenamiento serán correctas para el adecuado mantenimiento de la fruta, 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, 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 isoterma, 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 la fruta acompañada 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 con las frutas de cuarta gama (la 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 esta fruta, para evitar que pueda haber errores o contaminación cruzada.
- Los escolares se lavarán las manos antes y después de comer la fruta.