



## **PROGRAMA DE DISTRIBUCIÓN DE REPARTO DE FRUTAS, VERDURAS Y LECHE 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 leche entre la población infantil y modificar los hábitos alimenticios de los escolares. Dicho programa se desarrolla en los centros de CASTILLA-LA MANCHA, dentro de este hay colegios que reciben fruta, otros participan en el subprograma de leche y algunos ambos. 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 a los escolares en el colegio, y cada colegio deberá actuar en consecuencia, según forme parte de ambos subprogramas (leche y fruta) o sólo como parte de uno de ellos, fruta o leche.

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). Y deberán haber sido informados sobre la limpieza del cuenco o plato y del vaso, el cual deberán traer los escolares para el reparto de la fruta y el servicio de leche (como habrán sido informadas previamente las familias). En casa se responsabilizarán que el día correspondiente, cada escolar debe traer su cuenco o plato y vaso limpios para que se desarrolle el suministro en las condiciones higiénicas adecuadas.

### **INSTRUCCIONES PARA EL SUMINISTRO CORRECTO DE FRUTAS, VERDURAS Y LECHE EN LOS COLEGIOS**

- **ALERGÍAS:** Se deben extremar las precauciones con los escolares que presenten alguna alergia a alguna de las frutas suministradas, o bien que tengan intolerancia a lactosa o a la proteína de la leche. Para evitar cualquier contacto directo o indirecto del niño con dicho producto. Antes de manipular el producto implicado la fruta o la leche, que deben consumir estos niños/as 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.
  - Se debe diferenciar bien entre los escolares con intolerancia a la lactosa) y alergia a la leche (proteína de la leche).
  - El programa incluye leche sin lactosa, para la intolerancia a la lactosa.
  - Aquellos que tengan alergia a la proteína de la leche, **NO PUEDEN TOMAR** los productos de este subprograma de leche. Ya que los productos sin lactosa no están indicados para esta alergia (sólo para la intolerancia a la lactosa).
- 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 que sirvan la leche o fruta:

- No comer, beber o fumar, durante la manipulación o suministro a los escolares de la fruta o leche.
- No toser, estornudar, etc sobre la fruta o leche, 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.
- No utilizar objetos personales como anillos, pulseras, etc durante la manipulación o suministro de fruta o leche.
- LAVADO DE MANOS: Los manipuladores de la fruta y leche deben lavarse las manos siempre que:
  - Vayan a manipular o suministrar la fruta y leche 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.
  - Los manipuladores llevarán la indumentaria limpia.



- INSTALACIONES, LOCALES, EQUIPOS Y UTENSILIOS:

- Las instalaciones, locales, equipos y utensilios tanto para el almacenamiento, reparto y consumo de fruta como leche, 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 y leche, 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 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 la fruta de los utensilios adecuados en cada caso.
- Se debe tener especial cuidado con las frutas de cuarta gama, 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.
- Las frutas se servirán en los platos o en los recipientes que traerán los escolares desde casa. Se les recordará deben llevárselo de nuevo para limpiarlo y volver a traerlo la siguiente semana o día.
- Si existe algún escolar que no tenga recipiente o este sucio, se tomarán las medidas que cada colegio considere oportunas (se les facilitará uno



**Castilla-La Mancha**

desechable, o se les ayudará a limpiarlo, considerando que no se repita la situación).

- La leche se servirá desde el envase a cada vaso (de igual forma se debe recordar se traiga limpio). Cuidando de forma especial en los lugares donde haya algún escolar con alergia o intolerancia.
- Los escolares se lavarán las manos antes y después de comer la fruta y leche.

**SERVICIO DE SANIDAD ALIMENTARIA**

**Consejería de Sanidad**  
**Dirección General de Salud Pública**  
Avda. de Francia, 4  
45071 Toledo

Tel.: 925 248767  
e-mail: [dgsp@jccm.es](mailto:dgsp@jccm.es)

[www.castillalamancha.es](http://www.castillalamancha.es)