

PLAN DE CONSUMO DE FRUTA Y HORTALIZAS EN LOS COLEGIOS DE CASTILLA-LA MANCHA

Curso escolar 2012-2013

GUÍA DE PRÁCTICAS CORRECTAS DE HIGIENE EN LOS CENTROS ESCOLARES

Programa financiado por el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Unión Europea





INTRODUCCIÓN

El presente documento tiene como objetivo presentar una serie de recomendaciones acerca de las prácticas de higiene a tener en cuenta por parte del personal encargado del reparto de fruta a los alumnos, en los centros escolares participantes en el Plan de consumo de fruta y hortalizas en los colegios de Castilla–La Mancha para el curso escolar 2012-2013.

En el desarrollo del documento se hace referencia a varios actores en el desarrollo del Plan:

Responsable/s: Persona/s asignada/s por el centro para la coordinación del Plan en sus instalaciones.

Manipulador/es: Persona/s asignada/s por parte del responsable del centro para la entrega individual de las raciones de fruta a los niños, y en los casos que corresponda para el acondicionamiento de la fruta para su entrega.

Repartidor/es: Persona/s de Cooperativas Agro-alimentarias que suministran la fruta al centro.

Para cualquier duda que pueda surgirles tras la lectura de este documento o durante el desarrollo del plan consulten con el repartidor de su centro o contacten con Cooperativas Agro-alimentarias a través de los medios que les mostramos a continuación:

Teléfono: 925210921

Fax: 925210916

E-mail: colegios@frutaenlaescuela.org

Programa financiado por el Gobierno de Castilla–La Mancha y la Unión Europea





Le rogamos encarecidamente lea todos y cada uno de los puntos indicados en la presente Guía, con el fin de garantizar un desarrollo higiénico y seguro del Plan de consumo de fruta y hortalizas en su centro escolar.

ALERGIAS

Extremen las precauciones en los niños que presenten alergias a algunas de las frutas suministradas. Recuerden que la reacción alérgica puede producirse por el consumo accidental de una fruta que produzca alergia, o en algunos casos, por contacto directo o indirecto con dicha fruta.

Para ello y, en caso de haber manipulado diferentes tipos de fruta, el manipulador deberá cambiarse de guante de forma previa a la entrega de fruta a dichas personas.

ENFERMEDADES

- Los manipuladores deben ser meticulosos en la **vigilancia de su salud**, por su importancia al repartir la fruta y su repercusión en la salud de los niños, por ello deberán **informar** a los responsables del Plan en el centro escolar en caso de padecer o sospechar que pueda estar afectado por infecciones digestivas (ej. Gastroenteritis, salmonelosis...), de garganta o vías respiratorias, genito-urinarias y de la piel. En estos casos, el responsable deberá coordinar con otra/s persona/s la tarea de reparto, y en su caso, acondicionamiento de fruta, con el fin de garantizar la salud de los niños.

HERIDAS Y ERUPCIONES CUTÁNEAS

- En 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, en el caso de que el daño esté situado en las manos.

Programa financiado por el Gobierno de Castilla–La Mancha y la Unión Europea





USO DE MEDICAMENTOS

- En caso de que el manipulador esté bajo tratamiento médico que requiera la ingesta de medicamentos se abstendrá de hacerlo durante el reparto de la fruta.
- Los medicamentos deberán guardarse adecuadamente, evitando que pueda ser fuente de contaminación de la fruta.
- En caso de tener que ingerir medicamentos de forma previa o durante un receso en la actividad de reparto, el manipulador deberá lavarse las manos antes de iniciar o reanudar la actividad de reparto.

MATERIAL BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN

Existen una serie de prácticas correctas de higiene, de obligado cumplimiento por parte de todo personal manipulador en industrias y establecimientos alimentarios que deben ser respetadas por los manipuladores durante el reparto:

- **Prohibido comer o beber** alimentos durante la manipulación y/o reparto de la fruta.



Programa financiado por el Gobierno de Castilla–La Mancha y la Unión Europea



- **Prohibido escupir, toser o estornudar** sobre la fruta. Al toser o estornudar, ladear la cabeza alejándola de las frutas y colocar un pañuelo de papel de un solo uso sobre boca y nariz; tras lo cual deberá lavarse las manos antes de continuar con el reparto de la fruta.



- **No tocarse** la nariz, los oídos o restregarse los ojos durante el reparto.



- **Prohibido el uso de objetos personales** como anillos, pendientes, relojes, cadenas, etc. que puedan entrar en contacto con la fruta ya que pueden acumular suciedad (mayor riesgo de presencia de microorganismos) que contamine la fruta o caer en ella, suponiendo un peligro para el atragantamiento de los niños.



- **No usar** perfumes ni lociones de afeitar con olor fuerte que puedan transmitir aromas extraños a las frutas manipuladas.

Programa financiado por el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Unión Europea



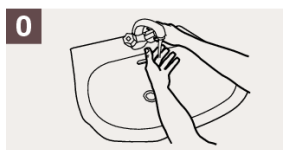
LAVADO DE MANOS

Los manipuladores de fruta deberán lavarse las manos, al menos, en estas circunstancias:

- **Antes de comenzar** la manipulación y reparto de fruta.
- Después de usar el baño.
- Después de peinarse o tocarse la nariz, los ojos, los oídos o el pelo.
- Después de comer, fumar o sonarse la nariz.
- Después de manejar basura o los desperdicios.
- Tras la utilización de productos o materiales de limpieza (fregonas, cubos, bayetas...).

A continuación se muestran las indicaciones a seguir para un correcto lavado de manos:

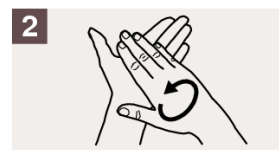
 **Duración del lavado: entre 40 y 60 segundos**



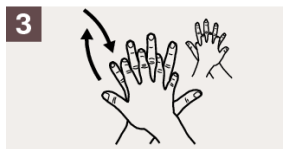
0 Mójese las manos.



1 Aplique suficiente jabón para cubrir todas las superficies de las manos.



2 Frótese las palmas de las manos entre sí.



3 Frótese la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos, y viceversa.



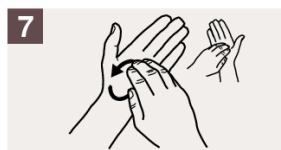
4 Frótese las palmas de las manos entre sí, con los dedos entrelazados.



5 Frótese el dorso de los dedos de una mano contra la palma de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.



6 Rodeando el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, fróteselo con un movimiento de rotación, y viceversa.



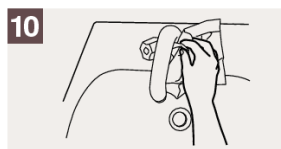
7 Frótese la punta de los dedos de la mano derecha contra la palma de la mano izquierda, haciendo un movimiento de rotación, y viceversa.



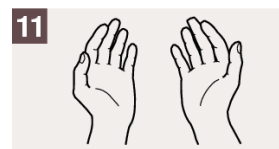
8 Enjuáguese las manos.



9 Séquese las con una toalla de un solo uso.



10 Utilice la toalla para cerrar el grifo.



11 Sus manos son seguras.

Fuente: Organización Mundial de la Salud (OMS)

Programa financiado por el Gobierno de Castilla–La Mancha y la Unión Europea





INDUMENTARIA PARA LA ENTREGA DE FRUTA

Cooperativas Agro-alimentarias ha suministrado material fungible para el desarrollo del Plan en el centro escolar, formado por:

- Guantes
- Mandiles
- Cubrecabellos

Este material deberá ser empleado durante el desarrollo de la actividad en el centro escolar, con el fin de garantizar un estándar básico de higiene. Para ello, deberán tenerse en cuenta las siguientes consideraciones:

- Durante el reparto los manipuladores vestirán mandil, guantes y cubrecabello.
- En el caso de alternar la manipulación de la fruta con otras tareas (limpieza, manejo de basuras...), deberá reemplazar la indumentaria por una nueva.
- Cuando los manipuladores abandonen el punto de reparto o finalicen la actividad, deberán desechar indumentaria y/o reponer un nuevo equipo en caso de reanudar la actividad.
- En ningún caso podrán emplearse guantes de látex para el acondicionamiento o reparto de la fruta.
- En el caso que el reparto se realice por los propios niños, en todo momento, la actividad será supervisada por un adulto.
- El material utilizado será desechado una vez finalizada la entrega a los niños.

MATERIAL FUNGIBLE

Cooperativas Agro-alimentarias suministrará material fungible para el desarrollo del Plan en el centro, en cantidad suficiente para los escolares participantes, como son:

Programa financiado por el Gobierno de Castilla–La Mancha y la Unión Europea





- Manteles para la presentación de la fruta
- Servilletas
- Cucharillas
- Bandejas individuales
- Bolsas de plástico

El suministro del material dependerá de los tipos de fruta a suministrar y el sistema de reparto organizado en el centro escolar.

Todo el material utilizado debe ser apto para uso alimentario, por ello se aconseja emplear únicamente el material suministrado por Cooperativas Agro-alimentarias.

Cooperativas Agro-alimentarias, a través del personal suministrador de la fruta realizará seguimientos periódicos con el fin de verificar su disponibilidad y prever reposiciones. En el caso de que los manipuladores prevean una necesidad adicional de material deberán comunicarlo al responsable del Plan en el centro para su comunicación a Cooperativas Agro-alimentarias.

INSTALACIONES

Las instalaciones de almacenamiento y reparto de la fruta deben ser adecuadas, de manera que se minimice el riesgo de contaminación o deterioro de la fruta (p.e. evitando fuentes de calor cercanas o accesos a la fruta no autorizados).

LAVADO DE FRUTA

En el caso de que deba realizarse alguna operación de lavado de fruta, deberán seguirse las siguientes indicaciones:

1º) Avisar a Cooperativas Agro-alimentarias de tal intención, salvo que haya sido consensuado de forma previa con ésta.

2º) Lavar la fruta, ya sea de manera individual o mediante los utensilios facilitados por Cooperativas Agro-alimentarias. En este último caso sumergiendo y frotando las piezas de forma individual durante 5 minutos. Para cada tanda de fruta, sustituir el agua. Para la realización de esta actividad deberán emplearse guantes.

Programa financiado por el Gobierno de Castilla–La Mancha y la Unión Europea





3º) Escurrir la fruta lavada depositándola en la bandeja de presentación.

PRESENTACIÓN Y REPARTO DE LA FRUTA

Toda la fruta suministrada debe presentar una excelente calidad organoléptica y en su punto óptimo de maduración.

Los recipientes que contengan fruta se colocarán siempre sobre una base elevada del suelo (ej. Mesa, silla, palet...), nunca en contacto directo con el suelo.

En los casos que lo requieran se facilitarán cucharillas y bandejas para el consumo de la fruta.

Las frutas que requieran preparación previa al reparto, se manipularán de acuerdo a las instrucciones dadas por los responsables.

Dependiendo de la tipología del centro escolar y el sistema de reparto previsto por el centro escolar, deberán seguirse las siguientes indicaciones:

- Reparto de fruta en uno o varios puntos del centro:
 - Para la presentación de la fruta de forma previa al reparto, se emplearán los manteles facilitados por Cooperativas Agroalimentarias, salvo que se haya consensuado otro método de reparto de fruta (ej. Reparto en clase).
 - Se entregarán servilletas con la fruta entregada a los niños.
- Reparto de fruta en aulas:
 - Los manipuladores o personas designadas realizarán la separación de fruta por aulas empleando **únicamente** las bolsas de plástico facilitadas por Cooperativas Agroalimentarias y nunca reutilizando bolsas ya usadas.
 - Junto a las raciones de cada aula o unidad de reparto se añadirán servilletas para su entrega a los escolares.
 - Las bolsas empleadas serán desechadas una vez finalizada la entrega a los escolares, gestionándolas a través del sistema

Programa financiado por el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Unión Europea





adecuado de recogida de plásticos usados (contenedor amarillo, si lo hubiere).

En caso de requerir más bolsas, el responsable del Plan en el centro deberá ponerse en contacto con Cooperativas Agroalimentarias para su aprovisionamiento en el siguiente suministro.

Indicaciones para determinados tipos de fruta:

Naranja: Las variedades suministradas son de fácil pelado. Se recomienda entregar las naranjas con un corte que faciliten su pelado.

Kiwi: Se deberá practicar un corte transversal a cada pieza, de manera que el escolar reciba la fruta en dos mitades.

Pera y la manzana: Se dispondrán debidamente lavadas para su consumo con piel.

Si se emplean utensilios como cuchillos deben asegurarse que se encuentren limpios y debidamente desinfectados.

Programa financiado por el Gobierno de Castilla–La Mancha y la Unión Europea

