

NOTA INFORMATIVA COLEGIO SANTA MONICA

PICNIS DEL SERVICIO DE COMEDOR

Al ser una empresa de restauración colectiva estamos sujetos a cumplir los requisitos del RD 3484/2000 en vigor y que en su Artículo 7. Condiciones del almacenamiento, conservación, transporte y venta, dice así: **“LAS COMIDAS ELABORADAS CALIENTES SE MANTENDRAN A 65°C O MAS”**. Lamentablemente, cada año, los medios de comunicación informan de grupos de escolares que han sufrido una intoxicación alimentaria y a la vez se argumenta que podría haberse evitado. Por tanto, la comida de las excursiones escolares que prepara la empresa del comedor debe cumplir con algunos requisitos legales, y con otros no menos importantes como ser sabrosa y apetecible a los ojos infantiles y, además de energética y nutritiva, resultar de fácil manejo para los niños. Todo esto en un reducido espacio (una mochila) y con el menor peso posible para facilitar su transporte sin producir un excesivo cansancio. Para la comida principal, los bocadillos son una opción muy buena porque, además de cumplir con las necesidades del niño, no se necesitan cubiertos.

Además hay que tener en cuenta que la comida que preparamos no se consumirá hasta al menos cuatro horas después de su elaboración y a una temperatura exterior elevada que propiciará el desarrollo y crecimiento de la posible carga bacteriana, lo que puede elevar el riesgo hasta crear un potencial foco de toxoinfección alimentaria. Por todo ello deberemos tomar precauciones a la hora de planificar y preparar la comida de la excursión. Se trata de reducir al mínimo este riesgo alimentario. Una de las claves a la hora de planificar las comidas de la excursión será la elección de los alimentos. Evidentemente hay unos alimentos de elevado riesgo sanitario que deberemos excluir, especialmente todos los elaborados con huevos frescos y aves. Las pechugas de pollo empanadas o tortillas francesas no son nada recomendables, porque aunque estén bien cuajadas pasarán horas templadas (temperaturas de alto riesgo) hasta su consumo, lo que ayuda a su proliferación y posibilita una toxoinfección. Es aquí donde Serclym analiza la elevada peligrosidad de todo alimento a base de huevo, o de pollo o pavo, ya que en los últimos años la tasa de contaminación de aves, más allá de *Salmonella*, ha incrementado en presencia de *C. perfringens* y de *Campylobacter*, razón por la cual existen comunicados de la Autoridad Sanitaria para extremar la vigilancia, manipulación y controles de estas materias primas. Así un producto como el nugget por muy industrial que sea, sigue siendo pollo y entra dentro de las comidas elaboradas que debemos mantener a 65°C hasta su consumo, requisito de ley. Además, dentro de la seguridad alimentaria hablamos de un rango de peligrosidad que está entre los 8°C y los 65°C, siendo las temperaturas entre 25-30°C y 40°C las idóneas para el crecimiento rápido de las bacterias patógenas transmitidas por los alimentos, es decir, que unos nuggets o una pechuga de pollo empanada supone una bomba de relojería en la mochila de nuestros pequeños.

Por lo tanto los alimentos que se entregan en la bolsa del picnic deben ser seguros, es decir, alimentos de consumo a temperatura natural o refrigerados (pero nunca comidas elaboradas). Los embutidos (fiambres o curados) cumplen este requisito, pues se calcula que desde su elaboración hasta su consumo estamos dentro de un margen de 4 horas, no elaboramos preparamos los bocadillos antes de la partida de la excursión para consumirse en la merienda, hacia las 5 o 6 de la tarde, sino en 4 horas a la hora de comer.

El fiambre es un alimento cocido, pasteurizado y químicamente estable durante un tiempo fuera del rango de temperaturas de mantenimiento, es decir, si bien queso de sándwich y jamón debe almacenarse en refrigeración, para su consumo inmediato dentro de 4-6 horas el alimento sigue siendo seguro, y esto de los nuggets de pollo o filetes empanados afirmamos lo

contrario. Se acorta la vida útil del producto, es decir, el jamón pierde su cadena de frío y debe consumirse dentro de ese rango de horas y no volverse almacenar, pero hasta su consumo es seguro. El jamón serrano y otros embutidos curados son igualmente seguros.

A nivel nutricional, un bocadillo de embutido o fiambre con aceite de oliva, tomate o queso es sano, es equilibrado, y es bajo en grasas, y es un alimento que aporta hidratos de carbono y proteínas, requisitos que necesitan los niños en edad escolar. Por lo que tiene los macronutrientes necesarios para aportar el 30% de calorías, hidratos, proteínas y junto a la fruta y las galletas, las vitaminas y minerales para cumplir los requisitos del almuerzo.

Pueden hacer llegar cualquier queja o sugerencia sobre el contenido de los menús directamente a nuestro departamento de calidad-nutrición, a:

calidad@serclym.es

