

SALUD ESCOLAR: COMEDORES ESCOLARES

Por parte de la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía, hace años se implanta el **Programa de Salud Escolar**, que anualmente tiene entre sus objetivos la inspección y control de todos los centros escolares, tanto públicos como privados, sin incluir aquellos centros de instituciones sin relación con la actividad escolar.

Dentro de este Programa, los Veterinarios de Salud Pública del Servicio Andaluz de Salud, realizamos la inspección y control de los Comedores Escolares, exigiendo el cumplimiento del **Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de COMIDAS PREPARADAS.**

En general se efectúan dos inspecciones anuales de forma rutinaria, si bien se hacen seguimientos de forma continuada.

El **suministro de comidas preparadas a los comedores escolares** se puede realizar de dos formas:

1. Elaborando las comidas en las **instalaciones del propio centro**, por personal cualificado para ello, que en nuestra localidad son contratados por una empresa, y de esa forma se abastecen dos comedores escolares de colegios públicos.
2. Por parte de **industrias de elaboración de comidas preparadas (denominadas con anterioridad como “catering”)**, que las elaboran en sus instalaciones, que pueden estar radicadas en nuestra localidad o fuera de ella, debiendo transportarlas posteriormente en condiciones adecuadas de temperatura, envasadas y etiquetadas. Son industrias que para ello necesitan estar inscritas en el Registro General Sanitario de Alimentos, sin cuyo requisito serán consideradas como clandestinas. En nuestra localidad opta por este sistema un comedor de un colegio público y otro de un instituto de enseñanza secundaria.

REQUISITOS DE LOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EN COMEDORES ESCOLARES

1. Todos los trabajadores de estos comedores deben:
 - 1.1. Recibir formación en higiene alimentaria, según lo previsto en el artículo 4.
 - 1.2. Cumplir las normas de higiene en cuanto a actitudes, hábitos y comportamiento.
 - 1.3. Conocer y cumplir las instrucciones de trabajo establecidas por la empresa para garantizar la seguridad y salubridad de los alimentos.
 - 1.4. Mantener un grado elevado de aseo personal, llevar una vestimenta limpia y de uso exclusivo y utilizar, cuando proceda, ropa protectora cubrecabeza y calzado adecuado.
 - 1.5. Cubrirse los cortes y las heridas con vendajes impermeables apropiados.
 - 1.6. Lavarse las manos con agua caliente y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
2. Igualmente, durante el ejercicio de la actividad, los manipuladores no podrán:
 - 2.1. Fumar, masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
 - 2.2. Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos, como anillos, pulseras, relojes u otros objetos.
3. Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que esté afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarrea, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable del establecimiento, con la finalidad de valorar conjuntamente la necesidad de someterse a examen médico y, en caso necesario, su exclusión temporal de la manipulación de productos alimenticios.
4. Las personas de las que el responsable del establecimiento sepa o tenga indicios razonables de que se encuentran en las condiciones referidas en el párrafo anterior, deberán ser excluidas de trabajar en zonas de manipulación de alimentos.

Exámenes médicos.

En situaciones de carácter extraordinario, las autoridades sanitarias competentes podrán exigir la realización de cuantos exámenes médicos y pruebas analíticas consideren oportunas para proteger la salud de los consumidores.

[CLIC PARA ENTRAR EN COMEDORES SALUDABLES](#)