



Restauración Colectiva
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Secciones / Higiene e inocuidad alimentaria /

La Generalitat recuerda las recomendaciones de seguridad alimentaria en actividades de verano

Fotos portada de sección y superior: ©Depositphotos.

La Generalitat recuerda las recomendaciones de seguridad alimentaria en actividades de verano

Miércoles, 19 de abril 2023

Se va acercando el periodo vacacional y con ello la organización de todo tipo de colonias y campamentos de verano; por ello, la Agència Catalana de Seguretat Alimentària de la Generalitat de Catalunya ha publicado algunas recomendaciones básicas sobre seguridad alimentaria en esos espacios.

En verano, con las altas temperaturas, existe mayor riesgo de crecimiento de microorganismos y, por tanto, los peligros de unas malas prácticas de manipulación crecen exponencialmente. Desde la Generalitat de Catalunya se insiste y hace hincapié en algunas cuestiones básicas para no caer en [errores de manipulación de los alimentos](#). Los puntos destacados son los siguientes:

- La comida debe proceder de establecimientos legalmente inscritos en los registros correspondientes.
- Hay que comprobar con un equipo adecuado que los alimentos llegan y se mantienen a las temperaturas reguladas por la normativa (y registrarlos todo):
 - Los alimentos que se van a consumir en frío tienen que estar a una temperatura igual o menor a los 8 °C.
 - Los alimentos que se van a consumir en caliente tienen que estar a una temperatura igual o superior a los 63 °C.
- Se debe mantener la comida en las temperaturas de seguridad hasta el momento de servirla. En caso de salidas o excursiones, si hay que transportar comida, aunque sólo sean bocadillos, se debe hacer en frío.
- Hay que guardar, para cada tipología de comida, una ración como menú testigo, identificado y fechado, y mantenerlo en refrigeración o congelación un mínimo de siete días.
- Utilizar las instalaciones de la cocina u *office* del mismo centro, en caso de disponer de ellas. Si el servicio y el consumo se realizan en el exterior, hay que buscar una zona resguardada, con acceso fácil a puntos de limpieza personal y de utensilios, y dotada de medios para la gestión de residuos (contenedores que, en el caso de los destinados a la materia orgánica, deben tener tapa y pedal).
- Tanto en la preparación de la comida como en el momento de servirla, comprobar que las superficies estén limpias y desinfectadas, y que los útiles que se utilicen también estén limpios y desinfectados, y que sean exclusivos para cada tipología de comidas para evitar contaminaciones cruzadas.
- Que estemos de vacaciones no significa desatender ningún aspecto así que, igual que en un comedor escolar, se debe llevar ropa exclusiva o un protector (delantal) mientras se prepara o sirve la comida. El cabello siempre recogido.
- Mantener los buenos hábitos de higiene mientras se prepara y/o sirve la comida, poniendo especial cuidado en la comida que va a ser consumida por personas que padecen alguna alergia y/o intolerancia.
- Hay que lavarse las manos con agua y jabón, antes de manipular la comida, e incrementar su frecuencia todo lo necesario. Se deben llevar las uñas cortas y limpias, y no llevar joyas.
- Es preferible lavar las manos que usar guantes, ya que pueden proporcionar una falsa sensación de higiene. En caso de utilizar guantes, deben utilizarse solo en momentos puntuales. Deben ser desechables, cambiarse a menudo y no ser de látex.
- Para limpiar, mejor el papel en lugar de paños de cocina.
- Recordar a los niños y niñas usuarios que deben lavarse las manos con agua y jabón antes de comer y después de ir al baño.

- Es importante también adaptar a la edad y a la apetencia de los niños la cantidad de las raciones de comida para adecuarse a sus necesidades y evitar el desperdicio alimentario. Es preferible servir poca cantidad de comida y dar la opción de repetir.

Alimentos no recomendables

Hay algunos alimentos que, por su naturaleza microbiológicamente perecedera, es aconsejable que no formen parte de los menús de los 'casales' de verano como, por ejemplo, platos elaborados a base de pescado crudo, ahumado o marinado, pasteles elaborados con cremas no pasteurizadas, ensaladas con salsas a base de huevo crudo o de leche, etc.

Debemos cuajar bien el huevo de las tortillas, las *quiches* y los demás productos elaborados con huevo crudo; así como cocinar bien los [productos a base de carne picada](#) para que no queden crudos. El huevo sin cuajar y la carne picada son medios idóneos para la proliferación de microbios.

Noticias Relacionadas

- [Editado un libro inédito con aspectos teóricos y prácticos de la alimentación en campamentos](#)
- [Recomendaciones para programar menús en campus deportivos y colonias de verano](#)
- [En los campamentos infantiles, relajémonos con todo menos con la seguridad alimentaria](#)
- [Campamentos y colonias de verano: ¿cómo garantizar la seguridad alimentaria?](#)