

MANUAL D'ACTUACIÓ DAVANT INCIDÈNCIES AL MENJADOR ESCOLAR AMB ALIMENTS



Centre:

Versió: 03 Data: Desembre 2024

Elaborat per: Departament de Qualitat

1. OBJECTIU DEL MANUAL

El present manual té per objecte establir pautes clares i eficaces d'actuació davant qualsevol incidència relacionada amb els aliments servits al menjador escolar, amb la finalitat de garantir la seguretat alimentària i la salut dels alumnes. Així mateix, pretén unificar els procediments d'actuació del personal de cuina i monitoratge, promovent la prevenció, la coordinació i la comunicació immediata davant possibles riscos alimentaris.

2. IDENTIFICACIÓ DE PERILLS

Als menjadors escolars poden presentar-se diversos tipus de perills relacionats amb la manipulació, conservació o consum d'aliments. Aquests poden classificar-se en:

- Perills biològics: contaminació per microorganismes (bacteris, virus, floridures).
- Perills químics: presència de substàncies tòxiques o residus (detergents, pesticides, metalls pesants).
- Perills físics: objectes estranys presents als aliments (vidres, metalls, plàstics, ossos).
- Al·lèrgens i intoleràncies: exposició a aliments que provoquen reaccions adverses en persones sensibles (gluten, llet, ou, fruits secs, etc.).

La majoria de les incidències deriven de contaminació creuada, aliments en mal estat o males pràctiques d'higiene.

3. PROCEDIMENT GENERAL DAVANT UNA INCIDÈNCIA

Davant la detecció d'un aliment en mal estat, amb olor o aspecte anòmals, o qualsevol situació que posi en risc la salut, es procedirà de la manera següent:

1. Aturar immediatament el consum de l'aliment.
2. Avisar el responsable de monitoratge, que informará el cap de cuina i la direcció de l'escola.
3. Comunicar la incidència al personal de cuina, que haurà d'aturar la producció i retirar el producte afectat.
4. Retirar simultàniament les safates o plats del menjador.
5. Informar el Departament de Qualitat i la Coordinació Pedagògica.
6. Conservar una mostra de l'aliment sospitós per a anàlisis posteriors (mínim 200 g).

7. Coordinar amb la cuina l'aplicació del menú d'emergència.
8. Servir un nou aliment segur, utilitzant utensilis i safates completament nets.

4. EN CAS D'INTOXICACIÓ GREU

Si se sospita una intoxicació alimentària, el personal de cuina haurà de:

1. Retirar la totalitat dels aliments servits.
2. Substituir tots els utensilis utilitzats (safates, plats, coberts, gots, etc.).
3. Conservar mostres dels aliments implicats.
4. Informar immediatament el responsable del menjador i el Departament de Qualitat.
5. Procedir a la neteja i desinfecció de totes les zones que hagin estat en contacte amb els aliments.
6. Esperar les instruccions del Departament de Qualitat abans de reprendre el servei.
7. Activar el menú d'emergència seguint les directrius del cap o la cap de producció.

En tots els casos, s'ha de retirar completament el menjar afectat, ja que podria contaminar la resta dels aliments del plat.

5. COMUNICACIÓ DE BROTS ALIMENTARIS

Si un alumne o alumna presenta símptomes després del consum d'un aliment i existeix risc per a la seva salut, el responsable del monitoratge haurà d'informar immediatament el Departament de Qualitat i el centre educatiu. Els responsables del menjador escolar, davant la sospita o confirmació d'un brot alimentari, estan obligats a comunicar-ho urgentment al Departament de Qualitat, que coordinarà la notificació amb l'autoritat sanitària competent.

D'acord amb l'article 10.3 del Reial decret 3484/2000, s'ha de conservar una mostra testimoni dels aliments servits, amb una quantitat mínima de 200 grams. Per a qualsevol dubte, cal consultar la instrucció de treball "Mostra de testimoni" o el Departament de Qualitat.

Agència de Salut Pública de Catalunya

- Roc Boronat, 81-95, 08005 Barcelona
- Telèfon: 93 551 39 00 – Fax: 93 551 75 05

➤ Web: www.gencat.cat/salut

6. ACTUACIONS DEL PERSONAL DE CUINA

1. Retirar els aliments implicats de la línia de producció i servei.
2. Comunicar immediatament la incidència al Departament de Qualitat.
3. Aplicar el Pla de Traçabilitat, identificant el producte afectat, el proveïdor, el lot, la data de recepció i la caducitat.
4. Recopilar els registres del Pla APPCC (Anàlisi de Perills i Punts de Control Crític) relacionats amb el producte.
5. Posar en quarantena els productes potencialment implicats, identificant-los amb cinta adhesiva vermella fins a la inspecció sanitària.
6. Si s'identifica una matèria primera concreta, el Departament de Qualitat avisarà el proveïdor perquè activi el seu pla de traçabilitat i contingència.
7. Suspendre temporalment les compres al proveïdor afectat fins que es verifiqui l'aplicació de les mesures correctores.

7. MENÚ D'EMERGÈNCIA

Les cuines han de disposar d'un menú d'emergència que garanteixi la seguretat alimentària. Aquest menú no podrà incloure aliments de risc com carn picada, tonyina, ou, ovoproduites ni determinats productes lactis. En cas de sospita o confirmació d'un brot, se substituirà el menú habitual per l'emergència, o es suspendrà el servei mentre duri la situació de risc o així ho determini l'autoritat sanitària.

Si no fos possible elaborar el menú d'emergència, el Departament de Producció haurà de subministrar un àpat segur procedent de la cuina central. Totes les actuacions s'han de realitzar en coordinació amb els departaments de Qualitat i Producció.

8. AL·LÈRGIES I INTOLERÀNCIES ALIMENTÀRIES

Les al·lèrgies i intoleràncies alimentàries representen un risc elevat per a la salut i, en alguns casos, poden comprometre la vida dels infants afectats. Les reaccions poden ser lleus (enrogiment de la pell, urticària) o greus (xoc anafilàctic). Per aquest motiu, és imprescindible que les famílies, el personal escolar i els monitors del menjador coneguin les al·lèrgies dels alumnes i les mesures preventives a seguir.

Fins i tot una mínima quantitat de l'aliment al·lergogen pot causar reaccions greus: urticària generalitzada, angioedema, edema de llavis o faringe amb risc d'asfíxia, dispnea, hipotensió i pèrdua de consciència.

9. TELÈFONS DE CONTACTE

- Emergències generals: 112
- Agència de Salut Pública de Catalunya: 93 551 39 00
- Coordinació Pedagògica: 630 07 82 63
- Departament de Qualitat: 648 76 95 36 / 620 44 81 95
- Departament de Producció: 686 69 45 37

10. NORMATIVA APLICABLE

El present protocol s'ajusta a la normativa vigent en matèria de seguretat alimentària, gestió de menjadors escolars i salut pública, tant estatal com autonòmica.

Normativa estatal:

- Reglament (UE) n° 852/2004 sobre la higiene dels productes alimentaris.
- Reglament (UE) n°1169/2011 sobre la informació alimentària al consumidor.
- Reial decret 3484/2000, de 29 de desembre.
- Llei 17/2011, de 5 de juliol, de seguretat alimentària i nutrició.
- Reial decret 126/2015, de 27 de febrer.
- Decret 267/2016, de 5 de juliol.
- Guia per a la gestió de menjadors escolars (ASPCAT).
- Pla de Seguretat Alimentària de Catalunya 2022-2026 (ASPCAT).
- Protocol d'actuació davant d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries en l'àmbit escolar (Departament d'Educació i ASPCAT).