



La inocuidad de los alimentos, un asunto de todos en las escuelas y guarderías infantiles

La importancia de la inocuidad de los alimentos

Una alimentación inocua, nutritiva y variada en la infancia es uno de los ingredientes fundamentales para lograr un mundo en el que los niños no sufran ningún tipo de malnutrición. Los niños menores de cinco años sufren el 40% de la carga de las enfermedades transmitidas por los alimentos y corren un mayor riesgo de malnutrición y mortalidad debido a la falta de inocuidad de los alimentos: 149 millones tienen una estatura inferior a la normal para su edad y 45 millones presentan un peso inferior al normal para su estatura. Si los alimentos no son inocuos, resulta imposible lograr los objetivos nutricionales.

La inocuidad de los alimentos contribuye a un crecimiento y desarrollo saludable de los niños. Por lo tanto, las escuelas, las guarderías infantiles y otras instalaciones similares constituyen entornos importantes para promover la inocuidad de los alimentos.

Las escuelas deberían promover la inocuidad de los alimentos en el comedor en el marco de sus programas de salud y comenzar a desarrollar una cultura de inocuidad de los alimentos en el alumnado a una edad temprana, contribuyendo de este modo a crear una nueva generación de consumidores sanos.

Aunque las modalidades de distribución de las comidas escolares pueden variar –desde comedores con comida caliente o fría preparada en una cocina *in situ* gestionada por el personal de la escuela o por una empresa externa de restauración hasta comedores gestionados por los padres o un servicio más limitado de comidas o refrigerios–, el proceso de manipulación de los alimentos que se sirven en las escuelas y guarderías debe cumplir los requisitos de inocuidad de los alimentos.



¿Qué beneficios aporta la inocuidad de los alimentos?

BENEFICIOS A CORTO PLAZO

Para la salud: los niños enferman con menos frecuencia y disfrutan en general de un mejor estado de salud.

De desarrollo: menor apatía y mejor concentración.

Económicos: menores gastos sanitarios y menores costes de cuidado infantil.

BENEFICIOS A LARGO PLAZO

Para la salud: aumento del bienestar y mejor crecimiento físico.

De desarrollo: mejor rendimiento escolar debido a una mayor capacidad cognitiva y a un menor absentismo.

Económicos: mayor productividad laboral y más posibilidades de ingresos en la vida adulta.

Cómo mejorar la inocuidad de los alimentos

COMO AUTORIDAD EDUCATIVA

Cumpla con los requisitos reglamentarios en materia de inocuidad de los alimentos en los establecimientos de comidas y los comedores de la siguiente manera:

- Cuente con un supervisor de inocuidad de los alimentos con la capacitación, competencias y conocimientos necesarios para garantizar el cumplimiento de todos los reglamentos, como el lavado de manos con agua limpia antes de manipular los alimentos.
- Asegúrese de que se establezca un programa de gestión de la inocuidad de los alimentos, como el análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP), y que se cumplan los requisitos locales.

Proporcione capacitación en materia de inocuidad alimentaria a todo el personal y a los padres que participen en la preparación y el servicio de comidas.

Incluya la inocuidad de los alimentos en los contenidos sobre alimentación de los planes de estudio para que esta se vaya integrando en las normas sociales a medida que los niños crecen y se desarrollan.

Promueva el uso del [Manual de la OMS sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos](#) entre el profesorado y el alumnado.

COMO PROFESORADO Y PERSONAL ESCOLAR

Asegúrese de que los niños se laven las manos con agua limpia y jabón antes y después de consumir alimentos y después de ir al baño.

Comuníquese con las familias y hágalas partícipes de los protocolos de inocuidad de los alimentos ofreciéndoles información sobre cómo almacenar correctamente los alimentos que traen de casa.

Enseñe a los niños desde pequeños cómo preparar y manipular los alimentos de forma inocua. De este modo, se dota a los jóvenes de conocimientos y hábitos para la vida adulta.

Realice una actividad el 7 de junio, **Día Mundial de la Inocuidad de los Alimentos**, o en torno a esa fecha. Involucre a los estudiantes en actividades sobre inocuidad de los alimentos en escuelas, centros juveniles o eventos juveniles. De este modo, los jóvenes pueden aprender acerca de la inocuidad de los alimentos y transmitir importantes conocimientos a sus familias.