



Guía operativa de medidas sanitarias para el funcionamiento de los comedores y cooperativas escolares en educación básica



Índice

Introducción

| | |
|---|-----------|
| 1) Aspectos generales | 1 |
| 2) Materiales con los que se debe contar | 5 |
| 3) Características y condiciones del espacio | 6 |
| 3.1 Optimización de espacio..... | 7 |
| 3.2 Señalamientos..... | 8 |
| 4) Los comedores escolares y/o espacios para ingerir alimentos | 9 |
| 5) Alimentos que sí y no pueden venderse en la escuela | 10 |
| 6) Entrega de alimentos | 11 |
| 7) Condiciones del personal que manipula alimentos | 12 |
| 8) Hábitos de higiene que deben seguir quienes hacen la entrega de alimentos | 13 |
| 8.1 ¿Cómo deben lavarse las manos?..... | 13 |
| 8.2 ¿Cuándo deben lavarse las manos?..... | 14 |
| 8.3 Cortes y heridas..... | 15 |
| 8.4 Cabello..... | 15 |
| 8.5 Objetos y accesorios personales..... | 16 |
| 8.6 Ropa de trabajo..... | 16 |
| 8.7 Responsabilidades del manipulador de alimentos..... | 17 |
| 8.8 Prohibido fumar..... | 18 |
| 9) Cooperativas escolares | 19 |
| 9.1 Persona encargada de la distribución y expendio de alimentos..... | 20 |
| 9.2 Interacción con alumnas y alumnos..... | 21 |



Introducción

El comedor escolar es un servicio complementario de carácter educativo que se ofrece para fortalecer el bienestar de las y los alumnos, contribuyendo a desarrollar hábitos y conductas saludables, garantizar una dieta completa, variada, equilibrada y suficiente, por ello es importante que en este regreso a clases los comedores y las cooperativas escolares cumplan con las medidas de higiene necesarias y establecidas, así como con el funcionamiento óptimo para la distribución de los alimentos a las y los alumnos de educación básica de Baja California.



1) Aspectos generales:

El artículo 75 de la Ley General de Educación, establece que la Secretaría (SEP), mediante disposiciones de carácter general que se publiquen en el Diario Oficial de la Federación y sin perjuicio del cumplimiento de otras disposiciones que resulten aplicables, establecerá los lineamientos a que deberán sujetarse la distribución de los alimentos y bebidas preparados y procesados dentro de toda escuela, en cuya elaboración se cumplirán los criterios nutrimentales que para tal efecto determine la Secretaría de Salud.



Es por ello que el manejo, preparación, distribución y expendio de alimentos a través de los comedores y cooperativas escolares deberá realizarse de conformidad a lo establecido en el acuerdo publicado el 16 de mayo de 2014 en el Diario Oficial de la Federación, mediante el cual se establecen los Lineamientos Generales para el Expendio y Distribución de Alimentos y Bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional, de igual manera deberán sujetarse a lo establecido en la presente Guía Operativa.

Asimismo, el artículo 75 de la Ley General de Educación señala en su párrafo cuarto que la “Secretaría (SEP) establecerá las bases para fomentar estilos de vida saludables que prevengan, atiendan y contrarresten, en su caso, el sobrepeso y la obesidad entre los educandos, como la activación física, el deporte escolar, la educación física, los buenos hábitos nutricionales, entre otros. En materia de la promoción de la salud escolar, la Secretaría considerará las Normas Oficiales Mexicanas que al efecto emita la Secretaría de Salud”.



Entre las que se encuentran vigentes las siguientes:

a) Norma Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios. Esta Norma Oficial Mexicana establece los requisitos mínimos de buenas prácticas de higiene que deben observarse en el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios y sus materias primas a fin de evitar su contaminación a lo largo de su proceso; es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales que se dedican al proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios, destinados a los consumidores en territorio nacional.

b) Norma Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación. Esta Norma Oficial Mexicana establece los criterios que deben seguirse para orientar a la población en materia de alimentación; es de observancia obligatoria para las personas físicas o morales de los sectores público, social y privado, que forman parte del Sistema Nacional de Salud, que ejercen actividades en materia de Orientación Alimentaria. Esta Norma nos orientan y ayudan a conocer el lavado correcto de las instalaciones, cómo almacenar los alimentos perecederos y no perecederos, las características de rechazo o aceptación de los insumos que se utilizan para realizar la comida escolar, atendiendo las características de una alimentación correcta.



En el mismo tenor la Ley de Educación del Estado de Baja California, establece en su artículo 71 que las cooperativas que funcionen con la participación de la comunidad educativa tendrán un compromiso para fomentar estilos de vida saludables en la alimentación de los educandos y su operación será con apego a los lineamientos que establezca la autoridad educativa federal y a las demás disposiciones aplicables que emitan la autoridad educativa estatal.



2) Materiales con los que se debe contar:

Para el regreso seguro a clases será necesario realizar en los comedores y cooperativas escolares la limpieza incluyendo los muebles y ventanas, además de aquellas superficies que se manipulan con frecuencia como son manijas, barandales, o aparatos electrónicos y manteniendo en todo momento las áreas limpias.

El material con el que preferentemente deben contar los comedores y cooperativas escolares será:

- Agua potable.
- Lavamanos
- Jabón.
- Dispensadores con gel antibacterial a base de alcohol al 70 %, este se encontrará localizado a la vista y de fácil acceso para las y los alumnos.
- Señalamientos de sana distancia de acuerdo a la semaforización vigente.



3) Características y condiciones del espacio:

- Establecer un entorno, para que los comedores y cooperativas escolares se encuentren alejados de los depósitos de basura, tóxicos, corrientes de aguas cloacales o lugares que produzcan otras fuentes de contaminación.
- El lugar donde se ubique el comedor y cooperativa deberá estar acondicionado con mesas y sillas.
- El comedor y cooperativa escolar deberá contar con una buena ventilación ayudando a reducir la concentración de contaminantes presentes en el aire.
- En todos los lugares de preparación y consumo de alimentos sin importar su tamaño, volumen de producción, equipamiento o personal, deberá practicarse a diario y de manera frecuente las tareas de limpieza y desinfección en las áreas de proceso, incluyendo paredes, pisos, superficies en contacto con alimentos tales como mesas, recipientes, utensilios, equipos, entre otros.



3.1) Optimización de espacios:

Con el fin de evitar cruces y aglomeraciones se definirán y marcarán con señalética en el suelo las líneas de entrada y salida a los comedores escolares.

- Dentro del comedor escolar se utilizarán barreras físicas que aseguren la distancia social en aquellos puntos en los que sea viable su uso e instalación.
- En todo momento será necesario mantener y respetar la distancia que según determine la semaforización de riesgo epidemiológico para evitar hacinamientos.
- Evitar que las y los alumnos se compartan alimentos, bebidas, platos, vasos, cubiertos, utensilios de higiene y demás objetos de uso personal.
- El aforo del comedor escolar requerirá apegarse a lo señalado por el semáforo de riesgo epidemiológico establecido por la Secretaría de Salud Pública



3.2) Señalamientos:

Deberá de existir dentro y fuera del comedor escolar señalamientos para que las y los alumnos:

- Puedan acceder sin complicaciones al lavado de manos, uso de gel antibacterial.
- Visualicen el distintivo sobre el piso marcado con líneas que indiquen el flujo de las y los alumnos la sana distancia.



4) Los comedores escolares y/o espacios para ingerir alimentos

- Para garantizar el cumplimiento de las medidas sanitarias, se deberán establecer horarios escalonados para el uso de los comedores escolares.
- Brindar acompañamiento de las y los alumnos durante el uso del espacio por parte del personal del plantel.
- Las entradas y salidas del comedor escolar se realizarán de forma ordenada portando siempre el cubrebocas.
- Se realizará una limpieza y desinfección frecuente en todas las instalaciones asociadas al comedor escolar; con especial atención se desinfectarán superficies, perillas de puertas, mobiliario, suelos y demás superficies de uso frecuente.



5) Alimentos y bebidas que sí y no pueden venderse en las escuelas:

SI

- Frutas y verduras
- Cereales integrales: avena, amaranto, etc.
- Oleaginosas: pepitas, nueces, cacahuates, etc.
- Leguminosas secas: lentejas, habas, etc.
- Agua natural gratuita u libre de demanda.



NO

- Refrescos
- Refrescos light
- Leche de sabor con azúcares
- Botanas saladas
- Galletas, pastelitos, dulces y postres
- Yogurth con azúcar





6) Entrega de alimentos:

La persona encargada del comedor y la cooperativa escolar tiene la obligación de proporcionar gel antibacterial a todas y a todos los alumnos antes de la venta, y distribución de los alimentos.

La persona encargada de la distribución y expendio de alimentos deberá en todo momento mantener su cubrebocas colocado de la manera correcta tapando boca y nariz, antes y durante la entrega de alimentos.

Los alimentos deberán ser entregados previamente cocinados y empaquetados en material desechable, así mismo los cubiertos para evitar manipulaciones.



7) Condiciones del personal que manipula alimentos:

Las personas que trabajan como manipuladores de alimentos deben mantener en todo momento hábitos de higiene que garanticen la salubridad de los mismos.

El manipulador de alimentos entra frecuentemente en contacto con los productos a través de sus manos, por esta razón se debe extremar la higiene de esta parte del cuerpo y actuar de acuerdo a los siguientes procedimientos:

- Siempre Lavarse las manos antes de empezar a trabajar y cada vez que las circunstancias lo requieran.
- Mantener las uñas cortas, cuidadas, sin esmalte y libres de suciedad.
- Proteger cuidadosamente los cortes o heridas de las manos con gasas, vendaje o cinta adhesiva, para evitar que entren en contacto con los alimentos.
- Utilizar preferentemente guantes, se recomienda que sean de un solo uso.



8) Hábitos de higiene que deben seguir quienes hacen la entrega de los alimentos

8.1 ¿Cómo deben lavarse las manos?

- Mojar las manos y los antebrazos hasta el codo, preferentemente con agua caliente.
- Lavar desde el codo hasta las uñas con jabón, frotando las manos entre sí meticulosamente.
- Cepillar debajo de las uñas; a falta de cepillo, el lavado se hará al menos por 20 segundos, restregando fuertemente manos y uñas.
- Enjuagar bien a chorro de agua desde las manos hasta los codos, cuidando de que no queden restos de jabón.
- Secarlas con una toalla de papel desechable o con aire.
- Desinfectar las manos con una solución apropiada.



8.2 ¿Cuándo deben lavarse las manos?

- Antes de comenzar el trabajo.
- Después de ir al baño.
- Cuando se cambie de actividad.
- Después de tocarse el cabello, la nariz, la boca, etc.
- Después de manipular basuras, dinero, útiles de limpieza o compuestos químicos.
- Siempre que las circunstancias lo requieran.

El manipulador de alimentos deberá mantener una adecuada higiene personal para evitar contaminar los alimentos.



8.3 Cortes y heridas:

Los cortes y heridas en la piel son medios propicios para el desarrollo de bacterias, por este motivo, se deben cubrir con vendajes, gasas, que a su vez deben proteger perfectamente con un apósito impermeable, guantes, dediles, entre otros, que se mantendrá siempre limpio.

8.4 Cabello:

El cabello de las personas está continuamente mudando y además, recoge con facilidad polvo, humos y suciedad, por esta razón debe evitarse que entre en contacto con los alimentos.

El manipulador de alimentos debe llevar el cabello recogido y cubierto con un gorro o cubre cabeza que evite que los cabellos caigan a los alimentos. La barba y el bigote deben de evitarse.



8.5 Objetos y accesorios personales:

Deben evitarse durante la manipulación de los alimentos, los accesorios como anillos, pendientes, collares, relojes, que son propicios para la acumulación de suciedad y pueden caer sobre los alimentos. Asimismo, deberán mantener resguardados los celulares personales.

8.6 Ropa de trabajo:

La ropa de calle se contamina con frecuencia con polvo, humos y gérmenes que pueden pasar a los alimentos, por lo que el manipulador de alimentos ha de utilizar en su trabajo una vestimenta adecuada y exclusiva para sus labores, además de portar gorra o cofia, cubrebocas y guantes.

Tener en cuenta las siguientes características:

- Estar siempre limpia.
- Incluyendo el calzado.
- Ser de color claro.
- Preferentemente sin bolsillos ni cremalleras.
- Amplia y adaptada a los movimientos del manipulador.
- De tejidos que absorben fácilmente el sudor y lavable o desechable.
- Con cubrecabezas efectivo.
- Debe utilizarse exclusivamente dentro del comedor.



8.7 Responsabilidades del manipulador de alimentos:

Tiene la responsabilidad de hacer del conocimiento a las autoridades educativas de los siguientes casos:

- Informar si sufre cualquier enfermedad que pueda originarla contaminación de los alimentos (vómitos, diarreas, resfriados, afecciones de la piel) y/o síntomas relacionados con covid-19.
- Reportar si sus colaboradores incumplen con las normas de higiene personal: lavado y desinfección de manos, protección del pelo, aislamiento de heridas, aseo personal y actitudes higiénicas en general.
- Informar cuando hay un inconveniente en cuanto a la limpieza, o desinfectado, así como cuando los útiles y equipos se encuentren en mal estado.
- Reportar de cualquier anomalía que pueda alterar la calidad higiénica de los alimentos.



8.8 PROHIBIDO FUMAR

LEY GENERAL PARA EL CONTROL DEL TABACO

Capítulo III

Consumo y Protección contra la Exposición al Humo de Tabaco

Artículo 26. Queda prohibido a cualquier persona consumir o tener encendido cualquier producto del tabaco en los espacios 100% libres de humo de tabaco, así como en las escuelas públicas y privadas de educación básica y media superior. En dichos lugares se fijará en el interior y en el exterior los letreros, logotipos y emblemas que establezca la Secretaría de Salud.





9) Cooperativas escolares:

Las cooperativas escolares tendrán como objetivo:

- Dar atención a la comunidad escolar ofreciendo a las y los alumnos la venta de alimentos y bebidas dentro de sus instalaciones.
- Otorgarles a las y los alumnos un espacio limpio, sanitizado y ordenado donde puedan alimentarse, a través de esto obtener un rendimiento físico y mental de la comunidad escolar.
- Procurar la reducción del precio de venta de los productos y mercancías que se expendan, de tal manera que sea inferior al que prevalece en el mercado.



9.1 Persona encargada de la elaboración y expendio de alimentos:

- Debe garantizar el cumplimiento en la prestación del servicio apegado las condiciones de higiene y precios que en el ámbito de sus respectivas competencias fijen la Secretaría de Salud y la Procuraduría Federal del Consumidor.
- Debe vigilar de manera permanente la calidad y el tipo de productos que pueden expendirse y distribuirse, verificando que los alimentos y bebidas señalen la fecha de caducidad o consumo preferente, la información nutrimental del producto y que cumplan con las disposiciones establecidas en el Anexo Único del Acuerdo publicado el 16 de mayo de 2014 en el Diario Oficial de la Federación.
- Para la acciones de supervisión y vigilancia de las actividades de expendio y distribución de alimentos y bebidas, se deberá convocar a participar a las madres y padres de familia de la comunidad educativa, para que apoyen en la verificación del cumplimiento de los criterios nutrimentales establecidos en el Anexo Único del Acuerdo publicado el 16 de mayo de 2014 en el Diario Oficial de la Federación. Asimismo, se debe gestionar la capacitación y orientación alimentaria dirigida a las personas directamente involucradas en la preparación, el expendio y la distribución de los alimentos y bebidas.



9.2 Interacción con alumnas y alumnos:

La persona encargada de entregar los alimentos a las y los alumnos deberá portar su cubrebocas en todo momento.

Deberá evitar entablar conversaciones que no sean necesarias para realizar la entrega de alimentos y/o dinero.

La persona encargada de entregar los alimentos a las y los alumnos deberá lavar sus manos antes y después de hacer la entrega de alimentos o bebidas.

Deberá mantener la sana distancia.

Deberá realizar la entrega de los alimentos de manera ordenada y ágil. Preferentemente la persona que interactúe con el dinero debe evitar el contacto con los alimentos.



NORMATIVIDAD APLICABLE:

- LEY GENERAL DE EDUCACIÓN.
- LEY DE EDUCACIÓN DEL ESTADO DE BAJA CALIFORNIA
- ACUERDO publicado el 16/05/2014 en el Diario Oficial de la Federación, mediante el cual se establecen los lineamientos generales para el expendio y distribución de alimentos y bebidas preparados y procesados en las escuelas del Sistema Educativo Nacional.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-251-SSA1-2009, Prácticas de higiene para el proceso de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-043-SSA2-2012, Servicios básicos de salud. Promoción y educación para la salud en materia alimentaria. Criterios para brindar orientación.

