

13.03.06

*L'Agència de Salut Pública de Barcelona, que el curs passat va revisar 347 de les 356 escoles amb menjador, ofereix educació i informació a les persones que treballen a les cuines escolars*

## **EL 80% DELS MENÚS ESCOLARS DE BARCELONA TENEN UNA APORTACIÓ NUTRICIONAL BONA**

L'objectiu de l'ASPB és assegurar que en el menjador escolar es fa un ús i manipulació correcte dels aliments i que a l'escola es fomenta una alimentació equilibrada i variada. Aquesta intervenció es fa a través del Equips de Salut Comunitària de l'ASPB i respon a la **percepció de que el menjador escolar no només pot ser un lloc de risc si no hi ha una cura extrema en la manipulació dels aliments, sinó que també juga un paper fonamental per educar a l'infant sobre com hem de menjar i què cal menjar**. De fet, en els deu primers anys de la seva vida els infants aprenen hàbits que els acompanyaran al llarg de la vida.

La revisió dels menús es fa des de la perspectiva educativa del menjador, i per tant, es valora la aportació nutricional però també els hàbits alimentaris que s'ensenyen. Durant el curs 2004-2005 **es van revisar més del 95% dels menús de les escoles amb menjador**. La **qualitat nutricional dels menús estava garantida en un 80%**, amb tot, **es van fer recomanacions de canvis en el 30% de les escoles revisades**. Els canvis anaven dirigits tant a modificacions informatives en el menú imprès com, per exemple, especificar quin tipus de postre es donava (fruita o làctic), com a canvis en el cuinat disminuint la presència de fregits i arrebossats, incrementant el consum de verdures fresques (amanides) i cuites, incrementant el consum de llegums i peix, i oferint fruita fresca com a postres excepte un o dos cops en que es pot oferir làctics.

Sobre l'ús i manipulació correcte dels aliments, l'activitat es basa en observar com es realitzen certes pràctiques considerades de risc ( en el curs 2004-05 es van revisar el manteniment de les temperatures dels plats i l'ús d'ous frescos). En funció de la pràctica de cada centre es donen els missatges educatius específics per tal de disminuir els riscos, i es torna a visitar el centre per comprovar que s'han incorporat les recomanacions.

Els plats cuinats a més d'arribar a una determinada temperatura de cocció han de mantenir-se dins un llindar de temperatura per evitar el creixement microbiològic, que podria donar lloc a toxiinfeccions alimentàries. Al llarg del **curs 2004-2005 es van revisar les temperatures dels plats de més del 80% de les escoles amb servei de menjador** (299 escoles). **En més del 85% d'aquestes es va trobar tot correcte**. En el 15% de casos en que es va trobar que les temperatures dels plats estaven fora del rang establert com a risc mínim, es va comunicar i es va informar de la importància de mantenir les temperatures recomanades. L'ASPB també **informa a les escoles sobre la necessitat de mantenir en tot moment la cadena del fred en els productes alimentaris que requereixen de refrigeració o congelació** per a la seva conservació. És important que aquests productes es traslladin immediatament després de la seva recepció als refrigeradors o congeladors per tal de no trencar la cadena de fred.

En el cas de l'ús d'ous frescos, **es van revisar quin tipus d'ous s'utilitzaven en el 70% de les escoles amb menjador**. **D'aquestes 20% utilitzava ous frescos**, en cap cas es va observar un ús indegut d'aquest aliments, però es van donar igualment les recomanacions per disminuir els riscos.