



General | | Actualitzat el 19/09/2022 a les 07:30

Com evitar intoxicacions si porten carmanyola a l'escola

Consells de l'Agència de Seguretat Alimentària

[inicentrareport] Moltes famílies opten per preparar el dinar dels seus fills perquè puguin menjar amb **carmanyola** a l'**escola**. Més enllà de la planificació d'àpats, convé tenir present que és fonamental vetllar pel transport i la conservació correcta dels aliments. El menjar habitualment es cuina el dia abans i les criatures no el consumeixen fins al migdia de l'endemà. Per tot plegat, l'Agència de Seguretat Alimentària disposa d'un llistat de consells per prevenir **intoxicacions alimentàries** en aquests casos:

[nointext]

[GotaVerdaPle] Renteu-vos les mans abans de començar a preparar el menjar.

[GotaVerdaPle] Renteu les verdures i hortalisses amb més cura si s'han de menjar crues.

[GotaVerdaPle] Coeu suficientment els aliments, sobretot, la carn i el pollastre. Assegureu-vos que els suc de les carns són clars i no rosats. Els suc clars indiquen que la cocció és completa i que s'ha assolit una temperatura suficient per destruir els microbis.

[intext1]

[GotaVerdaPle] Qualleu bé l'ou de les truites, quiches i altres productes elaborats amb ou cru. L'ou sense quallar és un medi idoni perquè hi creixin microorganismes.

[GotaVerdaPle] Eviteu preparacions casolanes a base d'ou cru com, per exemple, maionesa, postres a base de nata, ou i cremes, etc., pel risc de contaminació microbiana.

[GotaVerdaPle] Cuineu els aliments amb suficient antelació ?millor el dia abans? per garantir que el menjar assoleix la temperatura de refrigeració d'almenys 8 °C.

[GotaVerdaPle] Ajusteu les racions per evitar malbaratar aliments.

[GotaVerdaPle] Traieu la carmanyola de la nevera en el darrer moment i porteu-la amb una bossa isotèrmica a fi de no trencar la cadena de fred.

[GotaVerdaPle] Assegureu-vos que la carmanyola és de material apte per als aliments, és apta per al microones i que està neta.

[GotaVerdaPle] Renteu la carmanyola cada dia amb aigua i sabó.

[intext2]

[GotaVerdaPle] Recordeu als infants i adolescents que, en arribar al centre educatiu, han de desar les carmanyoles al frigorífic al més aviat possible. És important que no deixin la bossa amb les carmanyoles a temperatura ambient.

[ficentrareport]