



**Acuse de recibo del informe sobre huertos urbanos y escolares** aplicable a la actividad de Huerto 'El Taller del Hortelano', organizada por la AMPA del CEIP Ciudad de Roma de Madrid.

Don/Doña: ..... con DNI .....

Don/Doña: ..... con DNI .....

Como padre/madre/tutor/tutora legal del

Alumno/a: .....

He recibido el Informe número 18030 del Servicio de Coordinación Subdirección General de Salud Pública del Área de Gobierno de Medio Ambiente y Movilidad, titulado:

'Huertos urbanos y escolares - Recomendaciones de gestión para la prevención de riesgos en seguridad alimentaria y gestión integrada de plagas'

Después de haberlo leído, me comprometo y responsabilizo a que, cuando el alumno mencionado arriba traiga productos del huerto, seguir las recomendaciones de seguridad alimentaria que allí se explican.

En Madrid, a ..... de ..... de 20.....

.....  
Padre/Tutor

.....  
Madre/Tutora

## **Anexo: Puntos de interés (extraídos del informe)**

Con el fin de minimizar y prevenir los riesgos asociados al consumo de esos alimentos, deberán realizarse de manera obligatoria las siguientes prácticas correctas de higiene, especialmente dirigidas a los escolares, para la adecuada limpieza, desinfección, aclarado y escurrido de los vegetales y hortalizas destinados a consumo en crudo, respetando los pasos siguientes:

- Rechazar los productos que se encuentren dañados, golpeados o deteriorados, pues serían causa de contaminación de otros sanos.
- Antes de proceder al lavado y desinfección de verduras y hortalizas, se lavará y desinfectará el fregadero y/o cubeta que se vaya a utilizar para este fin.
- Durante el lavado de vegetales se pondrá especial interés en eliminar restos de arena, piedras, insectos, etc.
- Utilizar productos autorizados para la desinfección, empleando la dosificación y tiempo de aplicación indicada por el fabricante.
- Eliminar las partes externas sucias, así como los ejemplares podridos, agrietados, rotos, etc.
- Trocear las verduras / hortalizas para no tener que manipularlas después de la desinfección.
- Lavar con abundante agua potable.
- Eliminar el agua de lavado.
- Dejar en remojo con agua potable y desinfectante o lejía de uso alimentario a la dosis y tiempo establecido por el fabricante.
- Aclarar con abundante agua potable.
- Centrifugar o escurrir.
- Se aplicarán las prácticas correctas de higiene en la manipulación de dichos productos y se evitarán las contaminaciones cruzadas.
- Los utensilios, recipientes y útiles empleados para la manipulación de estas materias primas serán distintos a los utilizados para manipular las comidas preparadas.
- Se aplicará un código de colores para diferenciar trapos, bayetas, superficies, etc.
- Se recomienda la instalación de una fuente de agua potable cercana y motivar a los niños al correspondiente lavado de manos, al menos después de las actividades y siempre que esté previsto cualquier tipo de consumo de alimentos o bebidas.