



Concejalía de Sanidad y Servicios
Sociales
Servicios Municipales de Salud



VICERRECTORADO DE ESTUDIANTES Y EMPLEO



Servicio de Calidad y Seguridad
Alimentaria

Centro de Atención a la Infancia (C.A.I.)



NORMATIVA DE OBLIGADO CUMPLIMIENTO PARA EL SUMINISTRO Y MANIPULACIÓN DE LECHE MATERNA AL CAI DE LA UNIVERSIDAD DE MURCIA

Según las recomendaciones de la Organización Mundial de la Salud, la lactancia materna es la mejor forma de alimentar a los hijos, de forma exclusiva hasta los seis meses y con alimentación complementaria hasta los dos años o más.

Para promover esta práctica, y hacerla compatible con las imprescindibles medidas de seguridad alimentaria y nutricional, le informamos sobre las normas mínimas de provisión, y la manipulación a la que se someterá una vez depositada en CAI.

REQUISITOS MÍNIMOS DE PROVISIÓN DE LA LECHE AL CAI

- La leche se llevará al Centro envasada exclusivamente en recipiente de vidrio o plástico de uso alimentario, con cierre estanco que evite su salida y en perfecto estado de limpieza e higienización.
- Estos recipientes a su vez irán introducidos en otro embalaje tipo nevera isoterma, igualmente en perfectas condiciones higiénicas y de mantenimiento.
- Tanto los envases como los embalajes térmicos irán convenientemente identificados.
- La leche se suministrará diariamente al Centro.

CONSERVACIÓN Y MANIPULACIONES A LAS QUE SE SOMETERÁ LA LECHE TRAS DEPOSITARSE EN EL CAI

- Nada más recibir el embalaje se verificará por parte de un responsable del Centro la idoneidad del producto entregado. Tras su control y tal como fue presentado, se introducirá en la cámara frigorífica del centro.
- El calentamiento se realizará al baño maría aplicando agitación para homogeneizar, y justo en el momento previo a la toma.
- Los envases una vez vacíos se lavarán con agua caliente y jabón y se aclararán suficientemente para su devolución a la propietaria, quien deberá higienizarlo adecuadamente antes de su siguiente uso.



Concejalía de Sanidad y Servicios Sociales
Servicios Municipales de Salud



VICERRECTORADO DE ESTUDIANTES Y EMPLEO



Servicio de Calidad y Seguridad Alimentaria

Centro de Atención a la Infancia (C.A.I.)



- No se guardará ningún resto de leche una vez calentada, y queda terminantemente prohibido el almacenamiento en el centro de leche de un día para otro.

INFORMACIÓN DE INTERES PARA UNA ADECUADA EXTRACCIÓN Y CONSERVACIÓN DE LA LECHE EN EL HOGAR

- El tiempo de viabilidad de la leche tras su extracción dependerá de la temperatura de conservación que apliquen. Con criterio meramente orientativo presentamos el siguiente cuadro:

Temperatura	Tiempo de conservación de la leche
Tª refrigeración 0 – 4º C	Si es leche fresca: 72 horas Si es leche descongelada en frigorífico*: 24 horas
Tª congelación	3-4 meses

*Incidir que la descongelación debe ser en frigorífico o calentando la ración a consumir directamente al baño maría hasta alcanzar su temperatura y condiciones de consumo. Nunca descongelar a temperatura ambiente.

- Las madres deberán extremar los cuidados higiénico-sanitarios, tanto en las fases de extracción como de conservación y transporte al Centro, para así poder garantizar la entrega de leche en perfecto estado.

- Recordar nuevamente que la leche se entregará diariamente, quedando expresamente prohibido el almacenamiento en el Centro de leche de un día para otro.

- Rogamos la máxima colaboración y el cumplimiento de esta normativa

- Para cualquier duda no duden en contactar con el servicio de Calidad y Seguridad Alimentaria