

Transporte, conservación y acondicionamiento de comidas facilitadas por las familias en el entorno escolar

Documento de orientaciones para la aplicación del artículo 10 del Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos



MINISTERIO
DE DERECHOS SOCIALES, CONSUMO
Y AGENDA 2030



Versión nº1

Aprobada en Comisión Institucional de 30 de septiembre de 2026

ÍNDICE

1.	Introducción	2
2.	Orientaciones para los colegios	4
3.	Criterios básicos para orientar la labor inspectora	8
3.1.	Conservación de los alimentos en el centro escolar	8
3.2.	Acondicionamiento de las comidas para el consumo en el centro escolar	8
3.3.	Alergias e intolerancias alimentarias	9
3.4.	Formación del personal del comedor	9
4.	Anexos.....	10
	Anexo I: check list para inspectores	10
	Anexo II: Modelo de documento de autorización de conservación y administración del menú facilitado por la familia.....	11
5.	Referencias bibliográficas	12

1. Introducción

En respuesta a la demanda emergente de comedores escolares saludables y sostenibles, en 2025 se publicó el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos (1).

En este Real Decreto se establecen los criterios mínimos de calidad nutricional y sostenibilidad que deben observarse en la contratación de los servicios y suministros relacionados con la oferta de alimentos y bebidas en los centros educativos, así como los requisitos aplicables a la programación de los menús escolares (1).

Asimismo, el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, establece en su artículo 10, sobre disponibilidad de menús especiales, que:

“1. Los centros educativos deberán disponer de menús especiales para el alumnado con diagnóstico médico de alergias o intolerancias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan, y que mediante el correspondiente certificado médico acredite la imposibilidad de ingerir determinados alimentos que perjudiquen a su salud o, en su caso, **dispondrán de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado afectado.**

2. Los centros educativos deberán disponer de menús especiales para el alumnado que lo requiera, por motivos éticos o religiosos, o, en su caso, **se dispondrá de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por el entorno familiar, sin peligro para la salud del alumnado afectado”.**

Durante la elaboración del segundo Programa 16, sobre menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares (2), del Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2026-2030, para adaptar el anterior Programa 16 (3) del PNCOCA 2021-2025 a los requisitos y criterios establecidos en el Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, surge la necesidad de elaborar un documento de criterios a considerar en relación con la supervisión de las condiciones higiénico-sanitarias de refrigeración y calentamiento de los menús proporcionados por el entorno familiar en el contexto del artículo 10 anteriormente mencionado. Por tanto, y para dar respuesta a esta necesidad, el presente documento recoge recomendaciones para los colegios y nociones básicas para orientar la labor inspectora en este sentido, de manera que se garantice la seguridad alimentaria y la salud del alumnado. Se trata de un documento de mínimos, sin perjuicio del desarrollo posterior que de él pueda hacer cada comunidad autónoma en su respectivo territorio, en el ejercicio de sus competencias y en función de sus circunstancias particulares.

La información recogida durante la inspección servirá para determinar si el comedor escolar evaluado cumple o no con el criterio G. *Disponibilidad de menús especiales para el alumnado que lo requiera, o en su caso, medios de refrigeración y calentamiento específico para estos menús especiales* recogido en el apartado 8.1. del Programa 2.16. sobre menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares.

Asimismo, se ha elaborado un folleto orientado a las familias y que recoge recomendaciones higiénico-sanitarias y nutricionales en relación con la preparación y el transporte de los menús preparados por las familias para su consumo en el centro educativo.

Los requisitos establecidos en el presente documento se refieren exclusivamente a los regulados por el artículo 10 del Real Decreto 315/2025 y se aplican sin perjuicio de cualquier otro que resulte también exigible de acuerdo con la legislación alimentaria vigente.

2. Orientaciones para los colegios

El consumo por los escolares de menús elaborados por sus familias, en los centros educativos, puede entrañar una serie de peligros que deben controlarse:

- Peligros biológicos por contaminación y/o multiplicación de bacterias patógenas debido a:
 - Contacto con otros envases, utensilios y equipos en incorrectas condiciones de limpieza y desinfección.
 - Incorrecto mantenimiento de la cadena de frío.
 - Insuficiente recalentamiento.
- Peligros químicos por cesión de sustancias, al emplear menaje no apto para uso alimentario.
- Peligros por presencia de alérgenos en menús destinados a escolares con alergias o intolerancias alimentarias con motivo de:
 - Contaminación cruzada por almacenamiento incorrecto en el equipo de refrigeración (ej.: envases mal cerrados que contactan o se vierten en los menús de otros escolares).
 - Contaminación cruzada por empleo de forma inadecuada de los mismos equipos de recalentamiento para todo tipo de menús, así como por compartir utensilios.
 - Errores en la asignación de los menús por incorrecta identificación de estos.
- Peligros físicos por quemaduras debido al consumo de los alimentos recalentados a temperaturas muy elevadas o por presencia de materiales extraños como trozos de plástico o cristal.

Por todo ello, el personal del comedor debe recibir formación sobre las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para la recepción, conservación, manipulación y acondicionamiento de los alimentos para su consumo en el centro escolar. También debe recibir formación sobre la gestión de las alergias e intolerancias alimentarias, y es importante que tengan identificados a los escolares que las padecen y, en su caso, el grado de afectación; incluso es recomendable que sepan resolver situaciones graves de conflicto motivadas por las mismas, como una alergia en fase aguda. Es aconsejable que los agentes comunitarios (personal de enfermería del equipo de atención primaria, asociaciones de pacientes, etc.) mantengan un vínculo periódico con el centro con el fin de ofrecer pautas y consejos sobre estas situaciones (4).

Es recomendable que en los centros escolares se apliquen las siguientes medidas preventivas o de control:

1. En la recepción de los alimentos/comidas del alumnado.
 - Comprobar que se presentan en envases:

- Aptos para el contacto con alimentos y adecuados para su uso en nevera y en microondas¹, así como de cierre hermético para evitar contaminación cruzada por derrames.
- Cerrados, limpios y en buen estado.
- Correctamente identificados con el nombre y apellidos, el curso del escolar al que pertenecen y el motivo de salud, en su caso, con el objetivo de poder adoptar las medidas precautorias oportunas; tanto en el recipiente como en la tapa (5–7).

Se deberá notificar a las familias cualquier incidencia en relación con el cumplimiento de estos criterios.

- Contar con un procedimiento para asegurar que los envases son guardados en el frigorífico lo antes posible al llegar al centro escolar, y documentar este procedimiento mediante los correspondientes registros.
- En caso de que la familia opte, bajo su responsabilidad, por el empleo de recipientes térmicos, estos deben garantizar una temperatura adecuada de conservación, estar en buen estado y correctamente identificados según las indicaciones anteriores no requiriendo guardarse en frigorífico.
- No abrir los recipientes hasta el momento de su consumo (8).

2. En el almacenamiento de los alimentos/comidas del alumnado.

Durante el transcurso de la mañana los recipientes deberán mantenerse en frío hasta el momento de su servicio. El centro escolar debe:

- Organizar el almacenamiento de los envases de comida de manera que se facilite la localización de los mismos en función de turnos de comedor u otro tipo de organización. A efectos de su organización interna, el centro puede disponer de un registro, realizado al principio del curso y actualizado siempre que sea necesario, donde se refleje el alumnado que lleva la comida de su domicilio por motivos de salud, éticos o religiosos.
- Documentar los procedimientos de almacenamiento mediante los correspondientes registros.
- Disponer de equipos frigoríficos que permitan mantener una temperatura igual o inferior a 4°C (9).

El número de neveras será adecuado y proporcionado al número de escolares que necesitan utilizarlos. A ser posible, habrá una nevera de uso exclusivo para personas con alergias o intolerancias alimentarias.

- En caso de que el número de escolares con alergias o intolerancias alimentarias no sea suficiente para contar con neveras de uso exclusivo, se contará con un procedimiento para reservar para este colectivo las baldas superiores de las neveras a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada. En todo caso, los espacios de almacenamiento deben ser suficientes en número o amplitud para el mantenimiento de las comidas en las condiciones requeridas, y se mantendrán en adecuadas condiciones de limpieza e higiene.

¹ Todas las referencias que se hacen en el documento a los microondas se podrán extender mutatis mutandis a cualquier otro medio de calentamiento que establezca el colegio y sea adecuado para un calentamiento suficiente de la comida facilitada por la familia.

- Establecer un plan de limpieza y desinfección para los equipos frigoríficos. Las neveras deben limpiarse siempre que sea necesario, y como mínimo al final de cada semana (6).
 - Documentar los procedimientos de limpieza de las neveras mediante los correspondientes registros.
 - Incluir el equipo en las revisiones periódicas del plan de mantenimiento del centro, que estará documentado.
 - Guardar los correspondientes registros de temperaturas de los equipos frigoríficos, que estarán dotados con sistemas de registro de temperatura para que pueda controlarse esta ya sea de manera automática o manual, al menos 1 vez al día.
3. En el calentamiento de las comidas.
- El centro escolar debe:
- Disponer de microondas para el calentamiento de los alimentos. Los microondas deben estar a una altura que permita un uso fácil y evite derrames. El número de microondas será adecuado y proporcionado al número de escolares que necesitan utilizarlos. A ser posible, habrá un microondas de uso exclusivo para personas con alergias o intolerancias alimentarias.
 - En caso de que el número de escolares con alergias o intolerancias alimentarias no sea suficiente para contar con microondas de uso exclusivo, se establecerá un procedimiento para el calentamiento de los diferentes menús para evitar cualquier riesgo de contaminación cruzada durante el mismo. Este procedimiento incluirá, de ser necesario, la adecuada higienización del microondas entre distintos usos, y tendrá en cuenta el potencial riesgo para la salud de los distintos tipos de alergias.
 - Las comidas que se tengan que servir en caliente se introducirán en el microondas, preferentemente en el envase proporcionado por las familias, y con la tapa colocada (no de modo hermético, para permitir que salga el vapor) de modo que se eviten salpicaduras, y tanto el microondas como las tapaderas se higienizarán siempre que sea necesario. En el caso de menús especiales por motivos de salud se recomienda usar el envase facilitado por la familia con su propia tapa para minimizar cualquier posible riesgo de contaminación cruzada.
 - Al utilizar el microondas se deberá prestar atención a las instrucciones del fabricante para asegurar una temperatura uniforme y suficiente en los alimentos (10). Es recomendable removerlos, evitando cualquier posibilidad de contaminación cruzada, para asegurar que se calientan de manera uniforme; y calentarlos de manera que se alcancen al menos 74°C durante al menos quince segundos en el centro del alimento (o combinaciones de tiempo/temperatura equivalentes a efectos de destrucción de microorganismos) (9).
 - Establecer un plan de limpieza y desinfección para los microondas, y tapaderas en caso de haberlas. Deben limpiarse siempre que sea necesario, y como mínimo, todos los días después del servicio (6).
 - Documentar los procedimientos de limpieza de los microondas y tapaderas mediante los correspondientes registros.
 - Incluir el equipo en las revisiones periódicas del plan de mantenimiento del centro, que estará documentado.
 - No deben introducirse en el microondas recipientes que no sean aptos para ese uso.

4. En el servicio de las comidas.

El centro escolar debe:

- Prestar especial atención a servir la comida específica aportada por cada escolar.
- Advertir a los escolares de que no compartan alimentos con compañeros/as, para evitar episodios de alergias e intolerancias alimentarias (8). Además, tomar medidas adicionales para evitar la contaminación cruzada, como el uso de cubiertos y otros utensilios individuales.
- En los casos en los que se suministre menaje, vajilla y/o cubiertos por parte del centro educativo, mantener estos en correcto estado de limpieza. Los cubiertos y vajilla para el alumnado con alergias o intolerancias deberán estar adecuadamente identificados y almacenarse separados del resto.
- Los alimentos o los restos que no se hayan consumido se deben desechar en la basura del propio comedor (4).

5. Los recipientes vacíos se incluirán dentro de las bolsas en las que venían originalmente y se ubicarán en un espacio habilitado para ello. La higienización de los recipientes transportados por el alumnado desde sus casas se llevará a cabo en sus propios domicilios (5).

La Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) ha elaborado un folleto que recoge recomendaciones higiénico-sanitarias y nutricionales en relación con la preparación y el transporte de los menús preparados por las familias para su consumo en el centro educativo, que puede ser de utilidad para la difusión entre las familias del alumnado

(https://www.aesan.gob.es/dam/jcr:dc0b346e-68f3-46a6-a0cb-41595cfbb2e3/FAMILIAS_COMIDAS_CENTRO_ESCOLAR.pdf).

También se puede difundir entre las familias el documento “Información a los consumidores sobre alergias alimentarias” (https://www.aesan.gob.es/dam/jcr:c2bccf06-9aea-45e8-9725-546a60eee891/Cuadriptico_Alergias_Alimentarias_interactivo.pdf).

3. Criterios básicos para orientar la labor inspectora

3.1. Conservación de los alimentos en el centro escolar

Durante la inspección de los centros escolares en el marco del Programa 2.16 se comprobará que los centros educativos ofrecen a los escolares menús especiales para el alumnado que lo requiera por razones de salud, éticas o religiosas o alternatively la posibilidad de llevar en estos casos el almuerzo de casa, garantizando las condiciones adecuadas de higiene y conservación de las comidas hasta el momento de su consumo (6).

Para ello, se comprobará que el centro cuenta con un procedimiento establecido para asegurar que los envases con la comida de los escolares que requieren su mantenimiento en frío se guardan en el frigorífico al llegar estos al centro educativo, y que en ningún caso se dejan a temperatura ambiente (6).

Se comprobará como mínimo que los centros disponen de equipamientos de frío específicos para mantener los envases (fiambreras, táperes...) a una temperatura inferior o igual a 4°C hasta el momento de su consumo. Se comprobarán los registros de temperaturas de los equipamientos de frío.

Se comprobará también que el número de neveras es adecuado y proporcionado al número de escolares que necesitan utilizarlas, y que estas están incluidas en el plan de mantenimiento del centro. A ser posible, deberá haber una nevera de uso exclusivo para personas con alergias o intolerancias alimentarias (ver apartado 3.3).

Además, se comprobará que los equipos se mantienen en buen estado de higiene. Las neveras deben limpiarse siempre que sea necesario, y como mínimo, al final de cada semana (6). Se comprobará que se cumple con estos requisitos mínimos de limpieza, a través de los correspondientes registros, y que los materiales se encuentran en buenas condiciones.

3.2. Acondicionamiento de las comidas para el consumo en el centro escolar

Se comprobará que los centros disponen de microondas para calentar los alimentos (6), en número adecuado y proporcionado al número de escolares que necesitan utilizarlos, que estos permiten alcanzar la temperatura de calentamiento (al menos 74°C durante al menos quince segundos en el centro del alimento, o combinaciones de tiempo/temperatura equivalentes a efectos de destrucción de microorganismos) y que se encuentran incluidos en el plan de mantenimiento del centro.

Se comprobará que existe un procedimiento para calentar de forma adecuada las comidas que se van a consumir en caliente, para asegurar que los alimentos se mantienen cubiertos durante el calentamiento para mantener las condiciones básicas de higiene y reducir el riesgo de contaminación cruzada y para evitar quemaduras por parte del alumnado.

Además, se comprobará que los equipos, así como las tapaderas usadas en los microondas, en caso de disponer de las mismas, se mantienen en buen estado de higiene. Los microondas y tapaderas deben limpiarse siempre que sea necesario, y como mínimo,

todos los días después del servicio (6). Se comprobará que se cumple con estos requisitos mínimos de limpieza, a través de los correspondientes registros, y que los materiales se encuentran en buenas condiciones.

En los casos en los que se suministre menaje, vajilla y/o cubiertos por parte del centro educativo, se comprobará el correcto estado y limpieza de los mismos.

Durante el acondicionamiento de las comidas para el consumo en el centro escolar, se prestará atención a los aspectos contemplados en el apartado 3.3. sobre alergias e intolerancias alimentarias.

3.3. Alergias e intolerancias alimentarias

Se comprobará que existe una nevera y un microondas de uso exclusivo para personas con alergias o intolerancias alimentarias. De no ser así, se comprobará que existe un procedimiento para reservar para este colectivo las baldas superiores de las neveras a fin de reducir el riesgo de contaminación cruzada.

Asimismo, en caso de no contar con un microondas de uso exclusivo, se comprobará que existe un procedimiento para minimizar el riesgo de contaminación cruzada de estas comidas, que las comidas se calientan tapadas para evitar cualquier riesgo de salpicaduras o contaminación cruzada, que el microondas se higieniza entre usos siempre que sea necesario, y que se tiene en cuenta el potencial riesgo para la salud de los distintos tipos de alergias. Estos aspectos también se comprobarán cuando se cuente con un microondas de uso exclusivo para personas con distintos tipos de alergias o intolerancias alimentarias.

Además, se comprobará que se toman medidas adicionales para evitar la contaminación cruzada, como el uso de cubiertos y otros utensilios individuales adecuadamente identificados.

3.4. Formación del personal del comedor

Durante la inspección, se comprobará documentalmente que el personal del comedor ha recibido formación sobre las condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para la recepción, conservación, manipulación y acondicionamiento de los alimentos para su consumo en el centro escolar.

Asimismo, se comprobará que ha recibido formación sobre la gestión de las alergias e intolerancias alimentarias, y que tiene identificados a los escolares que las padecen.

4. Anexos

Anexo I: check list para inspectores

Elemento controlado	Situación (Sí/No)	Medida correctiva / observaciones
Se dispone de información sobre los escolares que traen menús familiares (con/sin alergias o intolerancias alimentarias)		
Existe un protocolo para asegurar que los envases se guardan en el frigorífico al llegar al centro educativo		
Se dispone, en número adecuado, de equipos de frío específicos para mantener los envases en refrigeración hasta el momento de su consumo, así como de microondas para calentarlos.		
Existen registros de temperaturas de los equipos de frío		
Las temperaturas de refrigeración son adecuadas		
Existe(n) nevera(s) de uso exclusivo para alumnado con alergias o intolerancias alimentarias		
De no existir una nevera de uso exclusivo, hay establecido un procedimiento para minimizar el riesgo de contaminación cruzada y se reservan las baldas superiores para estos menús		
Estado de mantenimiento, higiene y limpieza de las neveras adecuado		
Se registra la limpieza de las neveras y se limpian siempre que es necesario y como mínimo 1 vez por semana		
Existe(n) microondas de uso exclusivo para escolares con alergias o intolerancias alimentarias		
Existe un procedimiento para minimizar el riesgo de contaminación cruzada durante el calentamiento		
Las comidas se calientan tapadas para evitar cualquier riesgo de salpicaduras o contaminación cruzada, el microondas y tapaderas se higienizan entre usos siempre que sea necesario, y se tiene en cuenta el potencial riesgo para la salud de los distintos tipos de alergias.		
Los microondas pueden alcanzar una temperatura de calentamiento de al menos 74°C durante al menos quince segundos en el centro del alimento (o combinaciones de tiempo/temperatura equivalentes a efectos de destrucción de microorganismos) y se dispone de un procedimiento que asegure un adecuado calentamiento de los alimentos.		
Estado de higiene y limpieza del microondas adecuado		
Se registra la limpieza de los microondas y se limpian siempre que es necesario y como mínimo 1 vez al día		
El personal del comedor ha recibido formación sobre la gestión de las alergias e intolerancias, y tiene identificados a los escolares que las padecen		
Se toman medidas adicionales para evitar la contaminación cruzada (uso de cubiertos y otros utensilios individuales debidamente identificados)		

Anexo II: Modelo de documento de autorización de conservación y administración del menú facilitado por la familia

Renovable con el inicio de cada curso escolar y cuando se produzcan cambios.

**AUTORIZACIÓN DEL TUTOR LEGAL PARA LA CONSERVACIÓN Y SERVICIO DEL MENÚ
ESPECIAL PROPORCIONADO POR LA FAMILIA**

D./D^a, con DNI nº, tutor legal del
niño/niña..... nacido/a el / / y escolarizado/a en el centro
educativo.....

AUTORIZA

Al centro educativo..... a servir el menú especial que con motivo de
..... va a proporcionar diariamente a la entidad encargada de su
conservación, calentamiento y servicio.....

DECLARA

- Que conoce y aplica las recomendaciones del centro en relación con la preparación y el transporte de los menús elaborados por las familias para su consumo en el centro educativo.
- Que las comidas preparadas que componen el menú han sido elaboradas y transportadas siguiendo estas recomendaciones: refrigeradas/congeladas tras su elaboración, envasadas en recipientes aptos para el contacto con alimentos y aptos para su calentamiento en microondas o similar, con tapa, herméticos, en buen estado de limpieza y conservación, que mantengan la temperatura por debajo de 4°C y correctamente identificados con nombre y apellidos, curso y el motivo de salud, en su caso, tanto en el recipiente como en la tapa.
- Que en caso de optar por recipientes térmicos estos garantizan una temperatura adecuada de conservación, se encuentran en buen estado y correctamente identificados según las indicaciones anteriores.
- Que tanto la preparación de la comida como su transporte hasta el momento de su entrega al centro educativo se realizan bajo mi completa responsabilidad, por lo que asumo todas las consecuencias que pudieran derivarse de la inadecuada preparación, envasado y/o transporte del menú especial.

Y para que así conste firma la presente autorización.

En, a de de 20...

Fdo.:

5. Referencias bibliográficas

1. Real Decreto 315/2025, de 15 de abril, por el que se establecen normas de desarrollo de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos. [Internet]. Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2025-7659>
2. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Programa 2.16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030. [Internet]. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/dam/jcr:3194b7ec-abe8-47d6-a838-39c31c7d2a4e/Programa_2.16_Menus_escolares.pdf
3. Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN). Programa 16. Menús escolares, máquinas expendedoras y cafeterías de los centros escolares. Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2021-2025. [Internet]. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/dam/jcr:141da6ee-c7de-4860-845d-38fc2d965436/programa_16_Menus.pdf
4. Agencia de Salud Pública de Cataluña. La alimentación saludable en la etapa escolar. Guía para familias y escuelas. [Internet]. 2020. Disponible en: https://salutpublica.gencat.cat/web/.content/minisite/aspcat/promocio_salut/alimentacio_saludable/02Publicacions/pub_alim_inf/guia_alimentacio_saludable_etapa_escolar/guia_alimentacion_etapa_escolar.pdf
5. Servicio de Coordinación, Subdirección General de Salud Pública, Madrid Salud. Consulta número 10025. Condiciones de los Centros Escolares en los que se consumen comidas elaboradas procedentes del domicilio del alumnado [Internet]. 2018. Disponible en: <https://www.madrid.es/UnidadesDescentralizadas/Salud/Publicaciones%20Propias%20Madrid%20salud/InformesSaludP%C3%ABlica/ficheros/Cons10025-CT-10-00246.pdf>
6. Agència Catalana de Seguretat Alimentària. En los centros educativos, comidas de fiambra con seguridad [Internet]. 2022. Disponible en: https://acsa.gencat.cat/web/.content/_Seguretat-alimentaria/Seguretat_alimentaria_Centres_educatius/En-los-centros-educativos-comidas-de-fiambra-con-seguridad-1.pdf
7. Conselleria de Salut. Direcció General de Salut Pública. Govern de les Illes Balears. Fiambreras en la escuela.
8. Subdirección General de Higiene y Seguridad Alimentaria, Dirección General de Salud Pública, Comunidad de Madrid. Tarteras seguras. No empaquetes gérmes en la tartera. [Internet]. 2016. Disponible en: <http://www.madrid.org/bvirtual/BVCM017920.pdf>
9. Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre, por el que se regulan determinados requisitos en materia de higiene de la producción y comercialización de los productos alimenticios en establecimientos de comercio al por menor. [Internet]. Disponible en: <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2022-21681>

10. Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición. De tu cocina a la oficina. Recomendaciones para consumir tu comida fuera de casa. [Internet]. 2014. Disponible en: https://www.aesan.gob.es/dam/jcr:4761e79f-4510-4556-bdb4-715b2fac73e8/cocina_oficina.pdf