

Estimadas familias - Adjunta esta la Política de Prevención de Asfixia para niños pequeños para su información.



Jeffrey C. Riley
Commissioner

Massachusetts Department of Elementary and Secondary Education

75 Pleasant Street, Malden, Massachusetts 02148-4906

Telephone: (781) 338-3000

TTY: N.E.T. Relay 1-800-439-2370

MEMORANDO

A: Operadores de programa de nutrición
De: Robert M. Leshin, director
Oficina de programas de alimento y nutrición (FNP)
Fecha: 26 marzo, 2019
Asunto: ACTUALIZACIÓN: Normas para la prevención de asfixia: nutrición para niños pequeños (menores de 4 años)

Esta actualización sobre las normas para la prevención de asfixia se está distribuyendo debido a la publicación del memorando del departamento de agricultura de los Estados Unidos (USDA) "Actualización de los alimentarios acreditados en el programa de nutrición infantil" SP 08-2019, CACFP 02-2019, SFSP 02-2019 del 4 de diciembre, 2018. En este memorando, el programa de alimentos y nutrición (FNS, por sus siglas en inglés) permite que los siguientes artículos se acrediten como una comida reembolsable en los programas de nutrición infantil (CNPS)

- Refrigerios de carne, pollo y marisco secos, semi-secos y que no requieran refrigeración (tales como: "beef jerky" o salchicha de verano)
- Coco, maíz molido, palomitas, marisco surimi y tempeh

Debido a su forma y textura, se han agregado a la lista de alimentos que no deben servirse a los niños menores de 4 años, los refrigerios de carne, pollo y marisco secos, semi-secos y que no requieran refrigeración (tales como: "beef jerky" o salchicha de verano), así como también las palomitas de maíz.

Esta norma de FNP reemplaza a la "Política de prevención de asfixia: nutrición para niños pequeños (menores de cuatro años) emitida el 10 de mayo de 2018. La nueva información se ha resaltado en amarillo.

Los operadores de CNP que participan en el programa de alimentos para el cuidado de niños y adultos (CACFP), el programa nacional de almuerzos escolares (NSLP), el programa de desayunos escolares (SBP) y el programa de servicio de alimentos de verano (SFSP) no deben ofrecer a los niños menores de cuatro años alimentos que presentan el mayor riesgo de asfixia.

La política de FNP se aplica a los centros CACFP, hogares de cuidado diurno (DCH), autoridades de alimentos escolares (SFA) y sitios SFSP que atienden a niños menores de cuatro años.

Prevención de asfixia: nutrición para niños pequeños

Basado en la guía del USDA *, los alimentos que presentan el mayor riesgo de asfixia son alimentos que poseen las siguientes características: "redondos, en forma de tubo, pequeños, duros, gruesos y pegajosos, lisos, resbaladizos o fáciles de moldear que se puedan adherir a la vía respiratoria." Para alinearse con la licencia del estado de Massachusetts y las recomendaciones del USDA, la política de FNP restringe la porción de los siguientes alimentos a niños menores de cuatro años:

- * Hot dogs, salchichas, salchichas o alimentos procesados similares
- * Uvas, cerezas, bolas de sandía o tomates cherry y de uva
- * Frutas (berries) específicas - kiwi, frambuesas, moras, bayas de goji
- * Cacahuets, nueces y semillas (por ejemplo, semillas de girasol o calabaza)
- * Mantequilla de maní y mantequillas de nueces.
- * Frutas secas como pasas o arándanos agrios.
- * Refrigerios de carne, pollo y marisco secos, semi-secos y que no requieran refrigeración (tales como: "beef jerky" o salchicha de verano)
- * Palomitas de maíz

Hay muchos elementos que no están incluidos en la lista anterior, que aún pueden presentar un peligro de asfixia debido a su forma o textura. FNP les pide a los operadores de CNP que consideren las características antes mencionadas cuando alimentan a niños menores de cuatro años; y alterar cualquier alimento que pueda suponer un riesgo. Los operadores de CNP deben alterar los alimentos para que puedan servirse en pedacitos manejables, que no sean más grandes que una moneda de níquel, en edad preescolar, niños pequeños y grupos de edad infantil.

* <https://fns-prod.azureedge.net/sites/default/files/supplementA.pdf>

Para aclarar, los alimentos que figuran en la lista con viñetas (bullets) no deben servirse a niños menores de cuatro años, ni siquiera utilizando métodos alternativos de preparación de alimentos. La información sobre métodos alternativos de preparación de alimentos se relaciona sólo con otros alimentos no identificados específicamente.

Comidas vendidas o por contratos

Los operadores que tienen un contrato para comprar comidas de un proveedor de servicios de comida son responsables de garantizar que las comidas y los refrigerios cumplan con la política de prevención de asfixia de FNP.

Por favor, comparta la guía de las normas de FNP que garantiza que las comidas recibidas cumplan con los requisitos para servir a niños menores de cuatro años.

Plazo de implementación:

CACFP se implementará en FY2018, NSLP y SBP se implementará en FY2019 (1 de julio de 2018), y SFSP se implementará en FY2018.

La lista de alimentos que no se servirán a los niños pequeños continuará ampliándose a medida que el FNS emita orientación adicional. A medida que se agregan nuevos alimentos a la lista, la implementación de restricciones debe ser inmediata.

Si tiene alguna pregunta o necesita más ayuda, comuníquese con FNP al 781-338-6480 o envíe un correo electrónico a nutrition@doe.mass.edu

Esta institución es un proveedor de igualdad de oportunidades.