



CORTES DE CASTILLA Y LEÓN

Cortes de Castilla y León
Registro de Salida
Número Registro: 3791
31/05/2017 13:12:12

Adjunto le remito Contestación de la Junta de Castilla y León a la Pregunta para respuesta escrita formulada por V.I., PE/005816, relativa a denuncias de padres de alumnos de colegios del Bierzo sobre los servicios de catering frío en los comedores, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 257, de 11 de abril de 2017.

Con esta misma fecha se ordena su publicación en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 30 de mayo de 2017.

EL SECRETARIO GENERAL-LETRADO MAYOR,



Fdo.: Carlos Ortega Santiago

ILMO. SR. D. JOSÉ SARRIÓN ANDALUZ.-



RESPUESTA DE LA CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN A LA INICIATIVA PARLAMENTARIA P.E./0905816, FORMULADA A LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN POR D. JOSÉ SARRIÓN ANDALUZ, PROCURADOR DEL GRUPO PARLAMENTARIO MIXTO, RELATIVA A LAS DENUNCIAS DE PADRES DE ALUMNOS DE COLEGIOS DEL BIERZO SOBRE LOS SERVICIOS DE CATERING FRÍO EN LOS COMEDORES

En respuesta a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0905816 se manifiesta lo siguiente:

Se exponen unos antecedentes que contienen varias inexactitudes que es necesario matizar antes de pasar a contestar las preguntas formuladas.

"Padres y madres (...) reclaman a la administración que recupere las cocinas en los centros educativos para servir productos frescos a los niños"

Sobre este aspecto debe empezarse recordando que para recuperar algo es preciso perderlo y en el caso de las cocinas, en la práctica totalidad de comedores que carecen de ellas nunca las ha habido por lo que no son recuperables por inexistentes. Sin embargo gracias a otros sistemas ha sido posible prestar el servicio de comedor, con totales garantías, a numerosas familias.

En cuanto a la utilización de productos frescos, las cocinas centrales son la máxima garantía de utilización de productos frescos de temporada y por tanto no congelados o sometidos a otro tipo de procesos de conservación. Cocinados los productos frescos de manera tradicional, se les aplica un proceso de abatimiento que supone la reducción de la temperatura del producto hasta los 4 grados centígrados lo que impide la proliferación de bacterias procediéndose a continuación al termosellado en atmósfera protectora. Es decir, se trata de un sistema de conservación similar al de los frutos secos envasados, el cual no incorpora ninguna sustancia más allá de gases inertes que permite mantener la frescura del alimento sin alterar sus características. Este aspecto se desarrollará más adelante.

"Las Ampas denuncian que los recipientes de plástico, susceptibles de trasladar sustancias químicas a los alimentos, no son la mejor opción para que los escolares se sienten a la mesa durante el curso en la principal comida del día"

A este respecto indicar que la afirmación se basa en el desconocimiento que denotan respecto a un proceso altamente tecnificado y que supone años de I+D+I aplicada a la alimentación.

En concreto y respecto a los recipientes o barquetas en que se termosella el alimento tras su elaborado tradicional en las cocinas centrales no se trata de recipientes



de plástico "normales" sino que se trata de bandejas de polipropileno especialmente fabricadas para este propósito; es decir, para ser sometidas varias veces a temperaturas de pasteurizado (80º-90º) o regeneración (cuyo calentamiento se detiene en los hornos especiales cuando la temperatura interior del alimento ha alcanzado 75º).

El objetivo primordial del servicio público de comedor escolar es garantizar a los comensales alimentos de calidad, sanos y seguros. Es por ello que todas las fases del proceso son sometidas a los controles necesarios para garantizar dicha calidad.

En relación a las barquetas utilizadas en los cáterin de línea fría, indicar que todas ellas están sometidas a los controles oficiales de los servicios sanitarios de la Comunidad. La normativa reguladora de su aptitud es el Reglamento (UE) 10/2011 de materiales plásticos en contacto con alimentos. Esta norma es la más restrictiva del mundo, pues sólo admite materiales en contacto con alimentos cuyos ensayos, realizados por la autoridad sanitaria europea, arrojen resultados ajustados a los estrictos parámetros recogidos en el Reglamento.

En concreto, desde la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Junta de Castilla y León, se exige para las cinco empresas concesionarias del servicio público de comedor escolar el cumplimiento bajo los ensayos del Protocolo OM5, que es el que contemplan las condiciones más desfavorables.

De acuerdo con la información trasladada por la Dirección General de Salud Pública, todos los envases utilizados por las cinco empresas concesionarias cumplen estrictamente con los parámetros del ensayo. Esta información está ampliamente documentada y certificada de acuerdo con el Protocolo. En definitiva, está demostrado que no existe ningún riesgo de transferencia de los envases a las comidas servidas en los comedores en las condiciones en las que se realiza su uso.

Este extremo seguirá controlándose y constatándose por las autoridades sanitarias dentro de sus funciones de control oficial.

"Las Ampas denuncian que los alimentos precocinados no son la mejor opción para que los escolares se sienten a la mesa durante el curso en la principal comida del día"

En este sentido estamos completamente de acuerdo y por ello los menús que se sirven en los comedores escolares se elaboran de manera tradicional utilizando materias primas de la máxima calidad. Siguiendo las recomendaciones de la AECOSAN (Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición) se ha reducido al mínimo la presencia de precocinados en las comidas de nuestros comedores. Incluso los pliegos



que rigen los contratos de gestión del servicio público son más restrictivos en este sentido, ya que tan sólo se admite la presencia de un precocinado cada quince días (esto es, un máximo de dos al mes).

"La comida se elabora en las cocinas donde la envasan en unas bandejas de plástico, las cierran con un film y las meten en un autoclave para esterilizar por vapor que contienen un líquido para someter los alimentos a presiones y temperaturas elevadas (80/90 grados) sin llegar a hervir. Después las bandejas esterilizadas y pasteurizadas se distribuyen a los centros siendo conservadas en frío mediante abatidores"

Esta afirmación está plagada de inexactitudes y errores.

Sobre todo hay que puntualizar que en ningún momento los menús sufren esterilización (bien es sabido que para este procedimiento se precisa que el agua entre en ebullición, siendo las condiciones de esterilización en autoclave con calor húmedo una temperatura mínima de 121.5 °C durante más de 30 minutos; he aquí la primera contradicción de sus afirmaciones).

Determinados alimentos una vez cocinados sí son sometidos a pasteurización, que es un proceso tecnológico que se lleva a cabo mediante un tratamiento térmico suave (aspecto que lo diferencia de la esterilización, mucho más intenso). Su principal objetivo es la eliminación de patógenos en los alimentos para alargar su vida útil. La pasteurización emplea temperaturas bajas pero que aseguran la eliminación de patógenos, sin sobrepasar los 100°. Los alimentos sometidos a pasteurización no ven alterada ni su estructura física, ni sus componentes químicos ni sus propiedades organolépticas.

El orden en que se exponen los diversos procesos está alterado y sin sentido, por lo que se describe a continuación y brevemente el proceso de elaboración:

Como resumen del sistema de catering en línea fría, destacar que se caracteriza por combinar la cocina tradicional con los modernos sistemas de conservación en los que tras la elaboración del plato en una cocina central (la comida se cuece, se estofa o se asa), ésta se coloca en barquetas plásticas termoselladas para enfriarse posteriormente en modernos abatidores de temperatura (que pasan de los 75 a los 4°C en menos de dos horas), manteniéndose en refrigeración hasta el momento del consumo sin romper la cadena del frío. Una vez en el centro se calientan hasta la temperatura de servicio en los hornos regeneradores dispuestos al efecto. El método para realizar este proceso general varía según la empresa que presta el servicio, pero en todo caso se ha de alcanzar la



calidad exigida y conseguir alimentos sanos y sabrosos. Esta calidad estará determinada por los siguientes aspectos:

- Se han de emplear materias primas de alta calidad, tal y como se exige en los pliegos. Acerca de este aspecto, indicar que ya que cuatro de las cinco cocinas centrales dedicadas a los contratos se ubican en nuestra Comunidad Autónoma, casi todo el producto fresco empleado es de cercanía, siendo en más de dos tercios proveniente de Castilla y León.
- El método de cocinado es siempre tradicional, de acuerdo a composición y elaboración indicados por el departamento dietético-nutricional con que cuentan obligatoriamente las empresas dedicado en exclusiva a este contrato.
- La elaboración será natural, sin conservantes ni colorantes y el envasado en fresco. Dependiendo de la empresa y su propio método se hará el vacío o se favorecerá gas neutro o inerte en el momento del termosellado, o bien se realizará un tratamiento posterior que asegure la conservación sin alterar las características organolépticas ni las propiedades nutritivas.
- El transporte a los centros escolares de consumo se debe realizar en vehículo refrigerado con temperatura entre 0 y 5°C, realizándose seguimiento de entrada en cada recepción con registro de temperaturas.
- Ambos aspectos, termosellado y cadena de frío, garantizan durante 2 o 3 semanas la inalterabilidad del producto. No obstante, es obligación contractual servir al menos una vez por semana la comida a todos los centros educativos.
- La conservación en los centros también está controlada de acuerdo con los protocolos de APPCC marcados por la legislación.
- La regeneración de la comida antes de su consumo es un aspecto fundamental en el resultado final. Desde la Consejería se obliga a que el personal de la empresa disponga de la formación necesaria para que la regeneración se realice en forma, tiempos y temperaturas adecuados. La experiencia nos ha demostrado que una regeneración imperfecta puede causar rechazo en la aceptación de los platos y por ello es un aspecto que se cuida mucho por las empresas. Las barquetas utilizadas en el proceso, cumplen con todos los requisitos exigidos por la legislación sanitaria y regularmente son sometidas al control por los servicios sanitarios oficiales.



Si todo el proceso descrito se realiza correctamente y conforme a las obligaciones contractuales y sanitarias, los menús servidos a los escolares en línea fría presentan las siguientes ventajas frente al cocinado in-situ:

- La más importante es la mayor seguridad higiénico-sanitaria, pues se evitan contaminaciones y existe un control de todos los puntos del proceso. Las autoridades sanitarias son conscientes de este hecho, por lo que los controles en las cocinas in-situ se triplican respecto a los comedores de cáterin, cuya carga de control se concentra en las cocinas centrales. Como consecuencia también se garantiza un control de las materias primas asegurando su frescura y origen. La trazabilidad del producto permite el control permanente sobre el mismo.
- Se conserva mucho mejor la calidad nutricional de los alimentos: se mantienen las vitaminas y minerales mejorando su conservación y evitando que pierdan sus cualidades siendo más digestibles y nutritivos. Al no llevar conservantes ni aditivos la frescura se asegura mediante medios mecánicos y de temperatura, no por adiciones químicas. También se consiguen un aspecto y sabor más naturales: el tratamiento del producto permite que los alimentos no se pasen ni se oxiden, mejorando su color, textura y gusto.
- Se realiza una adecuada planificación de los diferentes menús, favoreciendo la uniformidad y sobre todo permitiendo ofrecer menús para alergias e intolerancias con todas las garantías y evitando cualquier contaminación cruzada. Esto hace del comedor escolar un servicio más solidario facilitando la integración de todos los comensales y ofreciendo tranquilidad a las familias.
- El servicio de cáterin supone un mayor ahorro de energía lo que redundará en un menor coste medioambiental. En las cocinas in-situ se utiliza maquinaria de menor tamaño y su mantenimiento e higiene suponen gastos de energía y agua muy superiores.

Se pone así de manifiesto que el sistema de cáterin en línea fría, que se mejora y perfecciona cada día, es la evolución natural resultado de aplicar los procesos de I+D+I al ámbito alimentario, siendo responsabilidad de las Administraciones públicas asumir en todo momento los avances que supongan mejor calidad, seguridad y eficiencia, como es el caso.

La percepción negativa por algunas asociaciones no se corresponde en absoluto con los estudios científicos realizados por expertos en la materia. Una muestra de ello se



evidencia en la prestigiosa publicación *Nutrición Hospitalaria* que publica el artículo *DISEÑO Y APLICACIÓN DE UN CUESTIONARIO DE CALIDAD DIETÉTICA DE LOS MENÚS ESCOLARES*, realizado por doctores del Área de Nutrición y Bromatología del Departamento de Pediatría de la Facultad de Medicina de la Universidad de Valladolid y del Servicio de Pediatría del Hospital Clínico Universitario de Valladolid. En él se evalúa la calidad de los menús escolares de Castilla y León desde el punto de vista dietético, así como su evolución desde el curso 2006-2007. Se transcribe la literalidad de un párrafo del mismo:

“El sistema de gestión in situ es el que presenta la mayor dispersión de los datos, mientras que los sistemas transportados muestran el mismo rango de valores, aproximadamente. En cuanto a los valores de la subescala de frecuencia de consumo, el sistema de catering es claramente el que ofrece mayor calidad dietética, con el 50% de sus valores por encima de la mediana, y no demasiada dispersión. Los resultados anteriores también indican que la incorporación de la línea fría como sistema de gestión no sólo no produjo una reducción de la calidad dietética de los menús escolares, como creían algunos sectores de la población, sino que se mostró mejor que el sistema de cocina in situ”

(...) Se ha observado que el sistema de gestión transportado (línea fría) ofrece menús más acordes con las recomendaciones dietéticas que el sistema de cocina in situ.

Por último, y en relación con el último párrafo de los antecedentes:

“El problema de este cáterin de línea fría es que las raciones llegan etiquetadas al colegio y ahí se recalientan y se sirven el día que corresponda”.

No hay ningún problema. Las barquetas llegan etiquetadas porque es una exigencia de las autoridades sanitarias en las que se refleja la trazabilidad obligada por los Protocolos de APPCC. De este modo se cumple con la normativa reguladora.

En relación a las preguntas que se formulan en la pregunta de referencia, como se ha indicado anteriormente, no se pueden volver a montar cocinas que nunca han existido. La comida sí se elabora diariamente y con productos frescos y de proximidad; en el caso de la línea fría esta elaboración tiene lugar en las cocinas centrales y su consumo se difiere en el tiempo. Pero este método de elaboración y conservación no disminuye un ápice la calidad de los menús servidos.

La razón de que el cáterin en línea caliente se haya prohibido en la prestación del servicio público radica exclusivamente en disminuir el riesgo sanitario a máximo. Está



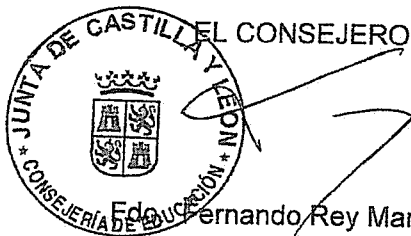
demostrado que el riesgo sanitario de los menús elaborados en cocinas y transportados en caliente para su consumo en los centros multiplica los puntos de peligro críticos ya que las proliferaciones microbianas se producen cuando sube la temperatura; el conservar durante horas los productos calientes aumenta el riesgo de presencia de patógenos. Por ello, las autoridades sanitarias y la Administración educativa ha optado por el método más seguro y saludable que es cáterin de línea fría.

En otro orden de cosas, los menús servidos en el comedor y elaborados siguiendo el Protocolo de cáterin de línea fría son regenerados en hornos específicos y a la temperatura adecuada, garantizando los 75º en el centro de las bandejas, por lo que son adecuados para los niños y niñas. Esta regeneración tiene lugar justo antes del servicio a los comensales, por lo que la comida se sirve a la temperatura óptima de consumo (es decir, caliente).

Las cantidades y calidades servidas de cada alimento se corresponden con lo establecido en el Pliego de Prescripciones Técnicas que rige la contratación del servicio, establecidos en función de la edad de los comensales. Los menús son elaborados, controlados y testados por los departamentos dietético nutricionales de que disponen las empresas, tal y como establece el pliego, y que obligatoriamente están integrados por un dietista-nutricionista y un tecnólogo de los alimentos.

Ello quiere decir que la comida servida en el comedor escolar es la adecuada para los escolares a los que se dirige, siendo responsabilidad de las familias completar las cinco comidas diarias de los siete días de la semana con una dieta saludable y equilibrada.

Valladolid, a 26 de mayo de 2017



EL CONSEJERO

Edo. Fernando Rey Martínez.

EXCMA. SRA. PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN

