



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/001977-02 *Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por los Procuradores D. José Luis Aceves Galindo, Dña. Ana María Agudiez Calvo y D. Fernando Pablos Romo, relativa a comida en mal estado suministrada por el centro educativo “El Pizarral” de Santa María de Nieva (Segovia), publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 92, de 2 de marzo de 2016.*

PRESIDENCIA

De conformidad con el artículo 64 del Reglamento de las Cortes de Castilla y León, se ordena la publicación de las Contestaciones de la Junta de Castilla y León a las preguntas para respuesta escrita, PE/001710, PE/001715, PE/001718 a PE/001720, PE/001722, PE/001724, PE/001726, PE/001732, PE/001735, PE/001741, PE/001742, PE/001745, PE/001746, PE/001750 a PE/001756, PE/001759, PE/001763, PE/001774 a PE/001785, PE/001793 a PE/001796, PE/001802, PE/001815, PE/001819, PE/001820, PE/001836, PE/001842 a PE/001853, PE/001857, PE/001865, PE/001876, PE/001879, PE/001888, PE/001890 a PE/001893, PE/001898, PE/001900 a PE/001903, PE/001905 a PE/001909, PE/001911, PE/001913 a PE/001919, PE/001921 a PE/001929, PE/001931 a PE/001935, PE/001937 a PE/001951, PE/001953 a PE/001955, PE/001961, PE/001962, PE/001964 a PE/001988, PE/001990, PE/001996, PE/001997, PE/002020, PE/002021, publicadas en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 31 de marzo de 2016.

LA PRESIDENTA DE LAS CORTES DE CASTILLA Y LEÓN,
Fdo.: Silvia Clemente Muncio

Respuesta de la Consejería de Educación a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0901977, formulada a la Junta de Castilla y León por D. Ana M.^a Agudiez Calvo, D. Fernando Pablos Romo y D. José Luis Aceves Galindo, Procuradores del Grupo Parlamentario Socialista, relativa a comida en mal estado suministrada por el centro educativo “El Pizarral” de Santa María de Nieva (Segovia).

En respuesta a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0901977, se manifiesta lo siguiente:

En primer lugar, la información contenida en la redacción de la pregunta parlamentaria que nos ocupa es errónea, no siendo cierta la afirmación de que “se ha producido la recepción de un lote de comida con pollo en mal estado”, pues el “pollo” no se recibió; se rechazó por no cumplir con las características organolépticas en una primera inspección.

La mañana del 4 de febrero, estando programado en el menú como segundo plato “Muslo de pollo al limón con ensalada”, en el momento de realizarse la recepción



de la materia prima, denominada muslitos de pollo, suministrada por una empresa que es proveedora habitual de producto cárnico a la empresa de comedor escolar, en la primera inspección de la cocinera, que es personal laboral de la Junta de Castilla y León, consideró que los muslitos de pollo parecen no aptos para su consumo por detectar que el aspecto y envasado no eran correctos y rechaza la recepción de los mismos, por lo que en ningún momento los muslos quedan en el centro ni son manipulados.

No obstante, es importante indicar que la empresa proveedora es una empresa de Castilla y León, ubicada en Mercaolid, con varias carnicerías en la provincia, siendo una empresa que suministra productos de proximidad de calidad y garantía contrastada, muestra de ello es que está autorizada para la venta de productos bajo la marca de garantía Tierra de Sabor.

En otro orden de cosas, siendo el objetivo de todas las actuaciones de esta Administración la mejora del servicio público de comedor escolar, y en aplicación de los ejes mencionados, se ha establecido la realización de encuestas sobre la opinión que las familias tienen del comedor escolar como instrumento de participación, proporcionando especial importancia a las opiniones y necesidades planteadas por los usuarios; en este sentido, un 70% de las familias estima que los tamaños de las raciones son adecuados, alcanzado una nota esta pregunta de 8,2 puntos sobre 10.

Ello es debido, en parte, a que los menús se programan teniendo en cuenta la edad y características de los escolares, la adecuación del aporte energético y nutricional, los alimentos propios de temporada, las características gastronómicas de la zona y las técnicas culinarias más adecuadas para garantizar la calidad dietético-nutricional, organoléptica e higiénico-sanitaria de los platos preparados.

Además, el concesionario realiza menús para los niños con necesidades alimentarias especiales, con adaptaciones y/o modificaciones adecuadas en función de las patologías o situaciones que lo requieran.

De igual manera, la Consejería de Educación, en el ejercicio de sus competencias, en este caso la gestión económico-administrativa del servicio de comedor escolar, licita el servicio que se presta en los comedores de los centros de educación de infantil y primaria dependientes de la Consejería. En esta licitación se establece como requisito para poder participar que las empresas tengan inscrito el establecimiento en el que vayan a preparar los menús en el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos, lo que se acreditará mediante certificado de la inscripción. Dicho registro, tal y como dispone el Real Decreto 191/2011 en su artículo 1º, tiene como finalidad la protección de la salud pública y de los intereses de los consumidores, facilitando el control de las empresas sometidos a inscripción.

Los centros educativos incluidos en el contrato están obligados a someterse a los controles oficiales correspondientes. Estos establecimientos y sus empresas titulares deberán estar inscritos en los registros autonómicos establecidos al efecto, previa comunicación del operador de la empresa alimentaria o el titular de las instalaciones a las autoridades competentes en razón del lugar de ubicación del establecimiento.

Así, desde el mismo proceso de licitación, en el que únicamente concurren empresas de acreditada solvencia y experiencia en el sector, hasta el último día de la ejecución se controla el cumplimiento de todos los extremos de la concesión, poniendo



especial atención al cuidado y vigilancia de los menores, servicio de menús equilibrados y saludables así como el cumplimiento de todos los requisitos de autocontrol en lo referido a higiene y seguridad alimentaria por parte de las concesionarias.

Asimismo, se realizan controles sanitarios, mediante inspecciones periódicas y de carácter estructural incluidas en las competencias de la Consejería de Sanidad, referidas a la verificación del cumplimiento de las obligaciones derivadas de la normativa sanitaria, así como la idoneidad y aplicación de los procedimientos de autocontrol (APPCC) relativos a limpieza e higiene de instalaciones y equipamientos. Estos controles son complementarios a los controles oficiales.

Conjuntamente, se efectúan auditorías externas con el objetivo de certificar el cumplimiento de los requisitos dietético-nutricionales y otras obligaciones derivadas del contrato, que incluyen tres tipos de controles: control a las cocinas centrales, control de los menús servidos y visitas a las cocinas de los centros, en las que se controlará el cumplimiento exhaustivo de las obligaciones contractuales.

En definitiva, no se considera que haya existido ningún “episodio” más allá de haber detectado inmediatamente que la materia prima de un proveedor de la región no respondía a las características de calidad exigidas en los comedores escolares por lo que ese alimento no llegó a entrar, ni siquiera, al almacén de materias primas del centro.

Valladolid, 21 de marzo de 2016.

EL CONSEJERO,

Fdo.: Fernando Rey Martínez.