



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/006186-02 *Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por la Procuradora Dña. Isabel Muñoz Sánchez, relativa a si se consideró que la calidad organoléptica y nutricional es menor en línea fría que en caliente al implantarla en el Hospital de Zamora y la que se pretende implantar en el Hospital de Salamanca, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 284, de 8 de junio de 2017.*

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/005395, PE/005397, PE/005398, PE/005402, PE/005405, PE/005430, PE/005479, PE/005494, PE/005504, PE/005635, PE/005723, PE/005724, PE/005739 a PE/005742, PE/005790, PE/005791, PE/005794, PE/005800, PE/005818, PE/005821, PE/005826, PE/005841, PE/005854, PE/005862, PE/005864, PE/005865, PE/005867 a PE/005869, PE/005877, PE/005878, PE/005882, PE/005883, PE/005885 a PE/005887, PE/005894, PE/005897, PE/005898, PE/005919, PE/005929, PE/005939, PE/005945, PE/005951, PE/005963, PE/005983, PE/005986, PE/005988, PE/005990, PE/005991, PE/005993, PE/005994 a PE/005999, PE/006005, PE/006024 a PE/006041, PE/006050 a PE/006054, PE/006068, PE/006070, PE/006074, PE/006076, PE/006077, PE/006079, PE/006081 a PE/006090, PE/006092, PE/006093, PE/006095, PE/006104, PE/006106, PE/006109 a PE/006112, PE/006114, PE/006115, PE/006135, PE/006141, PE/006143, PE/006146 a PE/006149, PE/006152 a PE/006154, PE/006157, PE/006159, PE/006160, PE/006163, PE/006164, PE/006166 a PE/006169, PE/006171 a PE/006173, PE/006176, PE/006179 a PE/006181, PE/006183, PE/006186, PE/006187, PE/006190 a PE/006192, PE/006202, PE/006203, PE/006214, PE/006215, PE/006218, PE/006220 a PE/006222, PE/006238 a PE/006240, PE/006246, PE/006247, PE/006250, PE/006258, PE/006288 y PE/006320, publicadas en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 7 de julio de 2017.

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

Contestación a la Pregunta Escrita P.E./0906186, formulada por D.^a Isabel Muñoz Sánchez, Procuradora del Grupo Parlamentario Podemos, relativa a la calidad organoléptica y nutricional de la línea fría en el Hospital de Zamora.

Actualmente el sistema de línea fría funciona de forma correcta en el Hospital Provincial de Zamora, y sirve además en el Hospital Virgen de la Concha y en el Hospital de Benavente. En estos hospitales se está sirviendo comida, tanto a los pacientes como al personal de servicio, conforme a los parámetros de calidad esperados y que, además, se está realizando un seguimiento diario de los alimentos que se sirven obteniéndose resultados positivos en relación con la calidad, el sabor y la textura de los mismos.



Con carácter general, los alimentos, una vez cocinados, tienen una vida máxima de dos horas a partir de las cuales y, una vez excedido este tiempo, la calidad de los mismos sufre una degeneración progresiva y rápida que afecta tanto a su calidad como a la proliferación microbiológica descontrolada.

El cuerpo legislativo europeo sobre seguridad alimentaria que entró en vigor el 1 de enero de 2006 (cuya base es su Libro Blanco y el Reglamento 178/2002) exige, entre otras cosas, que los alimentos una vez cocinados sean mantenidos por encima de 65° C en el caso de los platos calientes y por debajo de 10° C en el caso de los fríos. El motivo radica en que entre 10° y 65° C se produce proliferación microbiológica, que podría dar lugar a una "Toxiinfección Alimentaria Colectiva" (TIAC); de hecho, a las temperaturas comprendidas dentro de este intervalo (de 10 a 65° C) se le denomina "zona de peligro".

Frente a lo anterior, existe la alternativa de "Línea Fría Completa" (LFC) que, fundamentalmente, consiste en una técnica que se utiliza para disociar el momento de la producción del momento del servicio. Y que consiste básicamente en aplicar un nuevo sistema de organización integral del servicio de restauración.

Los alimentos cocinados y envasados de esta manera pueden conservarse durante un período que oscila entre 5 y 21 días, siempre y cuando dicha conservación se realice a una temperatura garantizada de un máximo de 3° C. Si no han sido pasteurizados legalmente es posible hasta 5 y, si lo están, un mínimo de 21. También es importante destacar que los alimentos no se congelan sino que tan sólo se mantienen refrigerados a un máximo de 3° C.

Otra de las ventajas de esta técnica consiste en que se pueden tratar todos los alimentos, sin afectar su calidad, siendo más segura para las situaciones en las que hay que transportarlos puesto que en la comida mantenida a 3° C no se produce prácticamente proliferación microbiológica.

Hoy en día hay numerosos centros de producción que elaboran los alimentos en línea fría puesto que es una técnica bastante sencilla aunque requiere la existencia de una buena planificación en el caso de alimentación colectiva (como es el caso del Complejo Hospitalario de Zamora) es absolutamente imprescindible definir el proceso de forma integral a través de una ingeniería de procesos. Desde el punto de vista de los beneficios que ofrece esta técnica sobre la tradicional habría que destacar, que se asegura la calidad microbiológica de los alimentos cocinados, se mejora la calidad organoléptica de los alimentos (color, olor, sabor), la disposición permanente de alimentos cocinados y a cualquier hora, desde el primero al último comensal, sin penalizar a los que lleguen los últimos y que no hay pérdidas, ya que no se tira comida si el circuito está bien organizado.

La Consejería de Sanidad por tanto, ha valorado y ha tenido en cuenta las características de la Línea Fría Completa, y ha considerado su idoneidad para ser instalada en el Complejo Asistencial de Zamora. Además este mismo sistema se implantará también en el Hospital de Salamanca aunque se deberá coordinar con el desarrollo de las obras de construcción que actualmente se están ejecutando en dicho Hospital.

Valladolid, 16 de junio de 2017.

EL CONSEJERO,

Fdo.: Antonio M.^a Sáez Aguado.