



4. IMPULSO Y CONTROL DE LA ACCIÓN DE GOBIERNO

463. Preguntas para respuesta escrita

PE/007629-02 *Contestación de la Junta de Castilla y León a la pregunta para respuesta escrita formulada por los Procuradores D. Ángel Hernández Martínez, D. José Francisco Martín Martínez y D. José Javier Izquierdo Roncero, relativa a medidas adoptadas en relación con la enfermedad celíaca, publicada en el Boletín Oficial de estas Cortes, n.º 362, de 17 de enero de 2018.*

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/006812, PE/007223, PE/007225, PE/007256 a PE/007258, PE/007260, PE/007261, PE/007269, PE/007274, PE/007350, PE/007352, PE/007359 a PE/007362, PE/007372, PE/007374, PE/007378 a PE/007380, PE/007384, PE/007415 a PE/007421, PE/007432, PE/007452, PE/007454 a PE/007458, PE/007462, PE/007463, PE/007470, PE/007476 a PE/007537, PE/007540 a PE/007604, PE/007629, PE/007632, PE/007637, PE/007644, PE/007646, PE/007655, PE/007657, PE/007661, PE/007673 a PE/007675, PE/007678, PE/007681, PE/007715, PE/007716, PE/007812 a PE/007815, PE/007919, PE/008108 y PE/008160, publicadas en el Boletín Oficial de las Cortes de Castilla y León.

En la sede de las Cortes de Castilla y León, a 2 de marzo de 2018.

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

Contestación a la Pregunta con respuesta Escrita, P.E./0907629, formulada por los Procuradores D. José Javier Izquierdo Roncero, D. José Francisco Martín Martínez y D. Ángel Hernández Martínez, pertenecientes al Grupo Parlamentario Socialista, referida a “medidas adoptadas en relación con la enfermedad celíaca”.

Recabada información de las Consejerías de Economía y Hacienda, Sanidad y Educación en relación con la cuestión planteada en el asunto de referencia, tengo el honor de comunicar a V.E. la información facilitada en los ANEXOS que a continuación se relacionan:

- ANEXO I: Consejería de Economía y Hacienda
- ANEXO II: Consejería de Sanidad
- ANEXO III: Consejería de Educación

Valladolid, 15 de febrero de 2018.

EL CONSEJERO DE LA PRESIDENCIA,
Fdo.: José A. de Santiago-Juárez López.



ANEXO I

CONSEJERÍA DE ECONOMÍA Y HACIENDA

P.E./0907629

Dentro del ámbito de las competencias de esta consejería, la Dirección General de Comercio y Consumo, a través de la Inspección de Consumo, ejerce sus funciones de control oficial de alimentos puestos a disposición del consumidor sin repercusiones en seguridad alimentaria.

En dicho marco, la Inspección de Consumo de Castilla y León, vela, por el derecho de los consumidores a recibir una información adecuada y correcta sobre los productos alimenticios puestos a su disposición, lo que incluye tanto el etiquetado, la publicidad u otros aspectos relacionados con la información alimentaria; también por la correcta presentación de los productos, información sobre los precios, y el contenido efectivo. En concreto, viene realizando los controles relativos a la información a los consumidores sobre la ausencia o la presencia de gluten en los alimentos través de su programación de toma de muestras, desde mediados de 2015. Las tomas de muestras son enviadas para su análisis al Centro de Investigación y Control de la Calidad (CICC), que ha detectado incumplimiento relativo a etiquetado en siete productos, y respecto al contenido en uno de ellos; todos ellos han sido remitidos a la Comunidad Autónoma de origen, competente para realizar las actuaciones de carácter sancionador o corrector por razón del territorio.

En este año 2018, esa Inspección de Consumo va a participar en la Campaña Nacional “Alimentos que declaren en el etiquetado la ausencia o presencia reducida de gluten” que se realizará en colaboración con AECOSAN y otras Comunidades Autónomas. En dicha campaña se realizarán un total de 90 controles y 10 tomas de muestras, para su análisis por el CICC.

ANEXO II

CONSEJERÍA DE SANIDAD

P.E./0907629

La Consejería de Sanidad a través del Servicio de Seguridad Alimentaria viene prestando, desde hace varios años, especial atención al control oficial de alimentos, que de acuerdo con la lista de ingredientes, no deben contener gluten. Se están haciendo actividades de auditoria y de inspección que controlan aspectos de trazabilidad, control de proveedores, buenas prácticas y etiquetado.

Durante el año 2017 se han realizado un total de 69.795 actuaciones de control en las que se han auditado estos aspectos detectando 492 incumplimientos sobre el etiquetado de sustancias que producen alergias e intolerancias recogidas en el Anexo II del Reglamento UE n.º 1169/2011, y adoptándose medidas para su corrección. Según



lo establecido en el Plan Nacional de Control de la Cadena Alimentaria y Control Oficial (PNCOCA) 2016-2020, la recogida de información sobre los incumplimientos de etiquetado de esta naturaleza se hace de forma agregada, por lo que no se pueden aportar datos concretos sobre lo que corresponde al gluten y a otras sustancias.

Con el fin de mejorar la eficiencia de los controles, se iniciaron contactos con la Asociación de Celiacos de Castilla y León (ACECALE), lo que ha llevado a incluir aspectos de seguridad alimentaria en el convenio que la Consejería de Sanidad tiene con dicha asociación. Llegándose a acuerdos sobre intercambio de información referente a análisis y controles oficiales, tramitación de denuncias, control de establecimientos que ofertan alimentos libres de gluten, interparticipación en actividades divulgativas y actividades formativas para inspectores.

Desde finales de 2014, aplicando el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 y tras publicarse el RD 126/2015, el Servicio de Seguridad Alimentaria de la Dirección General de Salud Pública, ha participado en varias actividades explicando las obligaciones a los operadores económicos y la información que debe recibir el consumidor en relación con las sustancias y productos que causan alergias e intolerancias.

Por otro lado se continúa con la formación de los inspectores responsables de las actuaciones de control. En 2015 se organizaron 9 jornadas formativas específicas en relación con la información al consumidor al que asistieron 447 personas que participan en el control oficial. Además, como en años anteriores, se volvieron a organizar dos jornadas de etiquetado al que acudieron 60 inspectores. En el año 2016 se han llevado a cabo ediciones específicas de etiquetado incidiendo sobre las obligaciones en relación al gluten. En el año 2017 se han realizado actuaciones de formación relacionadas con las auditorias de los sistemas de autocontrol tratando específicamente los autocontroles en establecimientos de restauración y obradores.

Durante el año 2017 se han celebrado varias ediciones formativas para los profesionales en el ámbito sanitario sobre la enfermedad celíaca, una de ellas desarrollada por la Gerencia Regional de Salud con una duración de 11 horas y la asistencia de 152 profesionales. Otra edición impartida por la Gerencia de Atención Primaria de Burgos con 24 plazas aceptadas, y otra desarrollada por la Gerencia de Asistencia Sanitaria de Segovia con una duración de 16 horas y la asistencia de 36 profesionales.

Destacar también que los días 30 y 31 de marzo de 2017 se celebraron la II Jornada sobre la enfermedad celíaca para profesionales y la V Jornada Regional sobre enfermedad celíaca, intolerancia y otras alergias alimentarias organizadas por ACECALE, la Gerencia Regional de Salud y la Junta de Castilla y León.

El Portal de Salud de la Junta de Castilla y León dispone de un apartado específico sobre alergias e intolerancias alimentarias para profesionales y para ciudadanos: <https://www.saludcastillayleon.es/profesionales/es/seguridad-alimentaria/informacion-alergenos-alimentos-ensasar>

<https://www.saludcastillayleon.es/ciudadanos/es/seguridadalimentaria/alergias-intolerancias-alimentarias>

Asimismo se informa que se ha dado traslado de esta resolución, aprobada por el Pleno de las Cortes de Castilla y León de 7 de septiembre de 2016, al Gobierno de la Nación.



ANEXO III

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

P.E./0907629

En respuesta a la Iniciativa Parlamentaria P.E./0907629 se manifiesta que la Consejería de Educación, desde el ámbito de sus competencias, cumple con la resolución aprobada que se indica en la pregunta de referencia a tenor de lo siguiente:

El servicio de comedor escolar en los colegios públicos de infantil y primaria dependientes de la Consejería de Educación de Castilla y León se gestiona mediante contratos de gestión de servicio público, que incluyen, entre otras, la obligación a las empresas concesionarias que los menús que se elaboran para los usuarios de comedor escolar sean realizados por dietistas–nutricionistas especializados en nutrición infantil.

En este sentido, dicha elaboración responde a las exigencias del contrato, el cual no solo toma como referencia el “Documento de consenso sobre alimentación en los centros educativos”, sino, de manera aún más exigente, a los requisitos dietético-nutricionales incluidos en el “Documento de Consenso sobre la alimentación en los centros educativos”, que forma parte de la estrategia NAOS (estrategia para la Nutrición, Actividad física y prevención de la Obesidad), han sido elaborado por el Ministerio de Sanidad y Salud pública, Ministerio de Educación, Cultura y Deporte y por la AESAN (Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición) y se refieren a necesidades nutricionales, guías alimentarias y frecuencia de consumos de alimento, recomendaciones de alimentos y técnicas culinarias, tamaño de las raciones, estructura básica de los menús y menús adaptados, concernientes estos últimos a las diversas alergias e intolerancias alimentarias que puedan tener los alumnos, prestando en todos los casos el menú adaptado que se requiera.

Asimismo, desde los órganos de contratación se dan instrucciones claras y estrictas acerca del tratamiento en casos de alergias e intolerancias, que incluyen la obligación de presentar informe del especialista y su inclusión en la aplicación de comedores escolares en el apartado de condiciones dietéticas (cumpliendo siempre estrictamente con la Ley de Protección de Datos). Además, todos los días que el niño tenga prevista la asistencia al comedor, se incluye la condición dietética concreta al lado del niño y de manera resaltada en los correos que diariamente reciben empresa y centro.

También se insiste a las empresas para unifiquen las plantillas de menús basales con las de los celíacos, presta una especial atención para que puedan disponer de menús adecuados, equilibrados y similares en lo posible a los menús basales, que por su parte facilitan mensualmente a las familias la planilla con su menú mensual adaptado; y en el caso de que el servicio del comedor se preste en la modalidad de catering, se facilita a cada niño con menú especial una barqueta individual y etiquetada que garantiza la integridad y seguridad, así como su trazabilidad.

Además, varias de las empresas concesionarias en la elaboración de los menús en cocinas centrales utilizan como materia prima exclusivamente harina de maíz en las preparaciones de todos los comensales, evitando así cualquier tipo de contaminación



cruzada en los servicios, y, de forma análoga, se utilizan materias primas aptas para celíacos en las salsas de tomate.

En la última encuesta realizada en junio de 2017 sobre la Satisfacción sobre Comedores Escolares el 92,3 % de las familias respondieron que consideran la adaptación muy buena o adecuada a la pregunta: "En caso de que su hijo/a requiera la adaptación del menú (dietas especiales: celíacos, alérgicos, etc.), considera que la adaptación es muy buena/adecuada/poco adecuada/nada adecuada".

No obstante, cada día se trabaja en diversos aspectos para mejorar la atención y el servicio a los niños con alergias e intolerancias como instrumento de solidaridad e integración en el comedor escolar. Esta labor es compartida por las empresas; se celebran jornadas específicas para la concienciación de todos los comensales a través de menús aptos para celíacos servidos para todos los niños acompañados de talleres y charlas.

Como conclusión, afirmar que todos los comedores escolares de los centros públicos no universitarios de nuestra Comunidad Autónoma disponen de menús sin gluten específicos, adecuados a las necesidades concretas de los niños que requieran la adaptación de la dieta tras pasar la confección de dichos menús por los departamentos dietético-nutricionales de las empresas que supervisan las necesidades individuales de cada niño. Es por ello requisito indispensable la presentación de informe del médico especialista que permita establecer concretamente la adaptación de la dieta y si existen otro tipo de alergias o intolerancias a considerar.