

Asociación Empresarial de Restaurantes  
De Colectividades de la Comunidad  
Autónoma de Madrid  
A. E. R. C. O. C. A. M.

Castelló, 82 – 3º Dcha.  
Tels. 91 562 46 35 – 91 561 85 92  
Fax 91 562 47 16  
28006 Madrid

Consejería de Educación de la Comunidad de Madrid  
Dirección de Educación Infantil y Primaria  
D<sup>a</sup>. Mercedes Ruiz Paz  
C/ Alcalá, 32  
28014 Madrid.

Muy Sra. Nuestra:

Mediante la presente es nuestro deseo efectuarle ciertas consideraciones respecto a la, recientemente publicada, Orden 9954/2012 por la que se modifica la Orden 917/2002, que regula los comedores colectivos escolares en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid. El artículo 5 de la citada orden establece:

*«Artículo 5: Usuarios del servicio de comedor*

*Los alumnos podrán hacer uso del servicio de comedor llevando la comida elaborada en su casa. El consejo escolar de cada centro determinará las condiciones y características relativas a la organización y utilización del comedor escolar mediante comida aportada por la familia, en el marco de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición».*

Según lo anterior, desde el curso que ha comenzado, se produce como novedad por la cual en el servicio de comedor de los colegios públicos de la Comunidad de Madrid, los alumnos que así lo deseen, van a poder llevar la comida elaborada en sus casas. Entendemos que este hecho plantearía un nuevo servicio a prestar en los comedores que gestionan nuestras empresas en los centros docentes públicos no universitarios de la Comunidad de Madrid, que consistiría en la recepción, almacenamiento, conservación, calentamiento y distribución de los alimentos, así como la limpieza y desinfección de los recipientes utilizados para el transporte e igualmente el cuidado y vigilancia de esos alumnos que llevan la comida de casa. La relevancia que desde el punto de vista de la seguridad alimentaria tiene para nuestras empresas el nuevo servicio que se plantea, es de tal trascendencia, que consideramos absolutamente necesario que le expongamos todas las dificultades que conlleva la prestación de este nuevo servicio. (Dado la extensión de la normativa y sus implicaciones, se explican las consideraciones en documento aparte como ANEXO 1).

Desde el punto de vista de la organización, también tiene sus complejidades y se plantean nuevos interrogantes: ¿Quién va a recepcionar las tarteras?, ¿dónde se van a conservar?, ¿las tarteras vienen identificadas?, ¿Qué tipo de recipientes se van a usar para traer la comida de casa?, ¿se va a calentar? ¿Dónde se va a calentar?, ¿quién calienta la comida?, la comida de la tartera, ¿se tiene que poner en bandejas o platos, o se come directamente de la tartera?, ¿ dónde van a comer los alumnos que traen la comida de casa?, ¿quién les va a ayudar a partir y pelar los alimentos?, ¿se les va a dar agua, pan, servilletas, platos, cubiertos?, ¿quienes organizan todo este servicio?, los centros docentes ¿tienen instalaciones adaptadas al nuevo servicio?, etc.

Esperamos que hayan tenido en cuenta las dificultades de este nuevo servicio y hacerles notar que, por el momento, es de imposible cumplimiento, tanto por el centro docente como por las empresas de colectividades.

Les saluda atentamente,

Fdo. Javier Arenillas de los Ríos  
Secretario General



REGISTRO DE ENTRADA  
Ref:09/685563.9/12 Fecha:25/09/2012 11:18



Consejería de Educación y Empleo  
Registro C.Educación y Empleo (GV)  
Destino: D.G. Educación Infantil-Primaria

C.I.F. G 78659943



## ANEXO 1

1. En el mismo momento que una empresa se haga cargo de la custodia de los alimentos entregados por el alumno, es responsable de su seguridad alimentaria, como queda establecido en toda la normativa de referencia tanto estatal como comunitaria:

### **Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición. Artículo 9.1:**

*"De acuerdo con las disposiciones de la Sección 4 del Capítulo II del Reglamento (CE) n° 178/2002, los operadores de empresas alimentarias y de empresas de piensos se asegurarán, en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución que tiene lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos o los piensos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinentes a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplen dichos requisitos. A tal efecto, deberán establecer y poner en marcha sistemas y procedimientos eficaces, que verificarán las autoridades competentes mediante sistemas de control adecuados, según se establece en los artículos 1 y 5 del Reglamento (CE) n.º 852/2004".*

### **Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios. Artículo 1**

*El presente Reglamento establece normas generales destinadas a los operadores de empresa alimentaria en materia de higiene de los productos alimenticios, teniendo particularmente en cuenta los principios siguientes:*

- a) *el operador de empresa alimentaria es el principal responsable de la seguridad alimentaria;*

### **Y Artículo 3:**

*"Los operadores de empresa alimentaria se cerciorarán de que en todas las etapas de la producción, la transformación y la distribución de alimentos bajo su control se cumplen los requisitos de higiene pertinentes contemplados en el presente Reglamento".*



Sería sumamente arriesgado asumir la responsabilidad sobre la seguridad alimentaria de alimentos en los que no existen garantías higiénicas, al haber sido elaborados en domicilios particulares, eximidos de cualquier requerimiento higiénico-sanitario como queda claramente descrito en el **Reglamento (CE) 852/2004, artículo 1.2.:**

*2. El presente Reglamento no se aplicará a:[...]*

*b) la preparación, manipulación o almacenamiento domésticos de productos alimenticios para consumo doméstico privado;*

2. En la propia modificación de la orden de Comunidad de Madrid queda expresamente establecido que la organización y utilización del comedor escolar mediante comida aportada por la familia se hará, en el marco de la **Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.**

Esta deja establecido en su **artículo 8.1:**

*Conforme a lo requerido en el artículo 14 del Reglamento (CE) nº. 178/2002, solo podrán comercializarse alimentos y piensos que en condiciones de uso normales, sean seguros.*

Según la legislación referente a la higiene de los alimentos, **Reglamento (CE) 852/2004**, así como la que regula la elaboración distribución y comercio de comidas preparadas, **Real Decreto 3484/2000**, existen multitud de circunstancias por las que, en caso de producirse la prestación del aludido servicio, hay riesgo de comercializar alimentos no seguros, tanto en este propio servicio como en el de elaboración y distribución de alimentos que habitualmente se desarrolla y con el cual interferiría, como son:

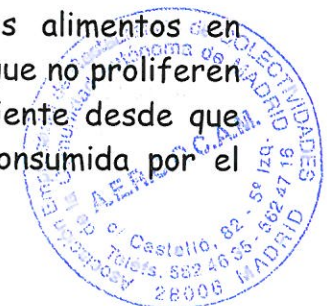
- Se desconoce el cumplimiento de las condiciones de producción de los alimentos en los domicilios particulares, procedencia y condiciones de salubridad de las materias primas, protección de los alimentos frente a la contaminación, aseguramiento de la cadena del frío, limpieza y desinfección de equipos, útiles y superficies, adecuación de los tratamientos térmicos o manipulación higiénica de los alimentos. (**Reglamento (CE) 852/2004. Anexo II. Capítulo IX. Disposiciones aplicables a los productos alimenticios. / Real Decreto 3484/2000. Artículo 6. Requisitos de las comidas preparadas**).



• Se desconoce la antelación con la que se han elaborado los alimentos así como las condiciones de conservación, no estando garantizado su adecuado enfriamiento inmediato que evitaría la proliferación de bacterias y sus toxinas. (Reglamento (CE) 852/2004. Anexo II. Capítulo IX.6. / Real Decreto 3484/2000. Artículo 6.7)

• Se debe garantizar que las temperaturas de conservación de los alimentos es de  $-8^{\circ}\text{C}$  en caso de comidas elaboradas con antelación inferior a 24 horas y  $-4^{\circ}\text{C}$  en caso de comidas elaboradas con antelación superior a 24 horas (Real Decreto 3484/2000. Artículo 7.1). Este hecho únicamente es posible asegurarlo mediante la toma de temperatura en el momento de la recepción en el centro pero, aun así, existiría dificultad al desconocer si el periodo de conservación es superior o inferior a 24 h. En este caso también se debe tener en cuenta que suponiendo el extremo de que llegara a verificarse la temperatura de recepción de los alimentos, existiría la posibilidad de rechazo en caso de incumplimiento con el consiguiente inconveniente para el alumno.

• La conservación de los alimentos a adecuada temperatura en el establecimiento no podría estar garantizada al no disponer los centros docentes de aparatos frigoríficos independientes, mesas calientes o aparatos para conservar la comida que viene de casa en caliente, y los que hay no son idóneos para esta función pues en esta circunstancia, se incurriría en otras prácticas de riesgo como son la introducción en un frigorífico, cuyas condiciones higiénicas y las los alimentos allí almacenados deben ser óptimas, de toda una serie de recipientes de los que se desconoce su higiene y que presumiblemente albergará una gran carga contaminante (Reglamento (CE) 852/2004. Anexo II. Capítulo IX.6.). La limitación de espacio en los aparatos de conservación frigorífica, existente en la mayoría de los comedores escolares de los colegios públicos, en algunos casos ínfima, supondría, en caso de tener que introducir mayor carga de productos a los ya habituales, un importante deterioro en las condiciones de funcionamiento o incluso en algunos casos la necesidad de introducir nuevos equipos de refrigeración. En cuanto a los alimentos en caliente, hay obligación de mantenerlos a  $65^{\circ}\text{C}$  para que no proliferen las bacterias. ¿Se van a mantener alimentos en caliente desde que llega la comida al centro docente hasta que sea consumida por el alumno usuario de este nuevo servicio? ¿Dónde?



• El calentamiento de los alimentos debería efectuarse de forma que se alcance en el centro del producto una temperatura igual o superior a 65°C en el menor tiempo posible (**Real Decreto 3484/2000. Artículo 6.9**). Esta práctica no sería fácil de plantear en las condiciones actuales de la mayoría de establecimientos en los que no se cuenta con equipamiento adecuado para la regeneración masiva de alimentos sino únicamente para el mantenimiento de los que han sido elaborados en las cocina de forma tradicional y que, en ningún caso podrían utilizarse para la regeneración.

**3. El Real Decreto 3484/2000, en su artículo 10.3, establece referente a los controles a efectuar que:**

*Las autoridades competentes, en función del riesgo que presente el establecimiento, según el tipo de elaboración que realice, su sistema de autocontrol y el público al que van destinadas las comidas preparadas, podrán exigir a los responsables de los referidos establecimientos, que dispongan de comidas testigo, que representen las diferentes comidas preparadas servidas a los consumidores diariamente, y que posibiliten la realización de los estudios epidemiológicos que, en su caso, sean necesarios. Estos platos testigo estarán claramente identificados y fechados, conservados adecuadamente (refrigeración o congelación) durante un mínimo de dos días y la cantidad corresponderá a una ración individual.*

La Autoridades Sanitarias de la Comunidad de Madrid, actualmente exigen en todos los comedores escolares la recogida de muestras testigo tal y como se establece en el artículo anteriormente aludido. Consideramos que en este caso la exigencia, aun más si cabe, será mayor puesto que en caso de litigio, al existir responsabilidad compartida entre la familia, el Consejo escolar y la empresa que gestionaría el servicio, en su caso. Se deberían depurar las responsabilidades. Esta hipótesis llevaría a exigir a las familias adheridas a este tipo de servicio que la cantidad de alimento a entregar fuera igual a dos raciones, una para el consumo y otra para la muestra. En este caso, además, el problema aludido anteriormente de limitación de la capacidad de almacenamiento frigorífico, se vería incrementado muy considerablemente.



**4. La Ley 17/2011, de seguridad alimentaria establece en su artículo 9.2:**

*De conformidad con el artículo 19 del mencionado Reglamento n.º 178/2002, si un operador de empresa alimentaria considera o tiene motivos para pensar que alguno de los alimentos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple los requisitos de seguridad de los alimentos, procederá inmediatamente a su retirada del mercado [...]*

Según esto siempre quedaría al criterio de la empresa encargada de la prestación del servicio el cumplimiento de los requisitos de seguridad alimentaria de las comidas entregadas por las familias pudiéndose llegar a plantear, llegado el caso, problemas de mediación entre las partes de complicada resolución.

**5. La Ley 17/2011, de seguridad alimentaria establece en su artículo 6. Trazabilidad:**

*Como se previene en el artículo 18 del Reglamento (CE) n.º 178/2002, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución, deberá garantizarse la trazabilidad de los alimentos.*

Este concepto lleva inherente la necesidad de poder identificar cualquier producto dentro de la empresa, desde la adquisición de las materias primas o mercancías de entrada, a lo largo de las actividades de producción, transformación y/o distribución que desarrolle, hasta el momento en que el operador realice su entrega al siguiente eslabón en la cadena (esto es, en el caso que nos ocupa, el consumidor final). Esto significa, que el operador que se encargue del nuevo servicio de la comida llevada de casa, y puesto que este nuevo servicio incluye recepción, almacenamiento y conservación, calentamiento y distribución de los alimentos, tendrá que garantizar también la trazabilidad de toda la comida que se gestione en este nuevo servicio.

**6.- La Ley 17/2011, de seguridad alimentaria establece en su artículo 50:**

**Artículo 50. Infracciones en materia de seguridad alimentaria y nutrición:**

**1. Son infracciones en materia de seguridad alimentaria**



- a) *El incumplimiento de las disposiciones establecidas por la legislación específica en materia de documentación, y registros de empresas, o, en su caso, establecimientos, y de sus productos.*
- d) *La ausencia o deficiente aplicación, por parte de las empresas de alimentos o piensos, de las técnicas de autocontrol exigidas por la legislación de aplicación y, en particular, de la documentación que permita la correcta trazabilidad de los alimentos.*
- e) *El incumplimiento de los requisitos, condiciones, obligaciones o prohibiciones establecidas en la normativa específica en materia de higiene o seguridad alimentaria.*
- f) *La utilización de materias primas e ingredientes adulterados y, en su caso, contaminados, para la elaboración de alimentos o piensos.*

## **2. Son infracciones en materia de nutrición:**

- c) *El incumplimiento de las disposiciones establecidas para la protección de los menores en el ámbito escolar, en materia de nutrición.*

La Ley 17/2011, de seguridad alimentaria establece en su artículo 51:

### **Artículo 51. Graduación de las infracciones.**

#### **Serán infracciones graves:**

- *El incumplimiento de la obligación del operador económico de informar a la autoridad competente cuando considere que alguno de los alimentos o piensos que ha importado, producido, transformado, fabricado o distribuido no cumple con los requisitos de seguridad alimentaria, siempre que dicho incumplimiento no esté tipificado como infracción muy grave.*

El incumplimiento de esta **obligación** conlleva una multa de entre 5.001,00 euros y 20.000,00 euros. (**Artículo 52, de la citada Ley**).

