

**ALEGACIONES DEL CONSEJO DE CONSUMIDORES
Y USUARIOS (CCU)**

**SOBRE EL PROYECTO DE REAL
DECRETO POR EL QUE SE
ESTABLECEN NORMAS DE
DESARROLLO DE LOS ARTÍCULOS
40 Y 41 DE LA LEY 17/2011, DE 5
DE JULIO, DE SEGURIDAD
ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN,
PARA EL FOMENTO DE UNA
ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y
SOSTENIBLE EN CENTROS
EDUCATIVOS**

Sesión ordinaria del Pleno de 5 de julio de 2022

**ALEGACIONES DEL CONSEJO DE CONSUMIDORES Y USUARIOS (CCU) AL
TRÁMITE DE AUDIENCIA E INFORMACIÓN PÚBLICA SOBRE EL PROYECTO
DE REAL DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN NORMAS DE
DESARROLLO DE LOS ARTÍCULOS 40 Y 41 DE LA LEY 17/2011, DE 5 DE
JULIO, DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN, PARA EL FOMENTO
DE UNA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN CENTROS
EDUCATIVOS**

En cumplimiento al trámite de audiencia previsto en el artículo 39 del Real Decreto Legislativo 1/2007, de 16 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley General para la Defensa de Consumidores y Usuarios y otras leyes complementarias, y del artículo 82 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, de Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, se procede por parte de este Consejo a realizar las siguientes ALEGACIONES al trámite de audiencia e información pública sobre el proyecto de real decreto por el que se establecen normas de desarrollo de los artículos 40 y 41 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, para el fomento de una alimentación saludable y sostenible en centros educativos

OBSERVACIONES GENERALES

PRIMERA: a Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN-OA), presenta este proyecto en el cual se fijan unos criterios mínimos de calidad nutricional y de sostenibilidad, para poder orientar la contratación, la adquisición y la oferta de los alimentos y las bebidas en centros escolares y educativos, con el objetivo de contribuir a garantizar el derecho al acceso a una alimentación y nutrición de calidad.

El CCU considera que la prevención del sobrepeso y obesidad infantil es un problema fundamental sobre el que hay que incidir desde distintos frentes, y uno de ellos puede ser desde el ámbito educativo a través de los comedores escolares. Por ello este proyecto de real decreto es positivo en cuanto que avanza en la

SEGUNDA: Por otra parte, en el "Preámbulo" se echa en falta referencias a los Objetivos de Desarrollo Sostenible que afectan directamente a esta normativa. Concretamente mencionamos el Objetivo de Desarrollo Sostenible 3, ODS 3 Salud y bienestar, y más específicamente lo referido a la meta 3.4. que determina lo siguiente:

"Para 2030, reducir en un tercio la mortalidad prematura por enfermedades no transmisibles mediante la prevención y el tratamiento y promover la salud mental y el bienestar."

Igualmente lamentamos que no se haga referencia a otro de los Objetivos de Desarrollo Sostenibles que son básicos y fundamentales en relación con la alimentación y el consumo de alimentos y bebidas, como es el ODS 12 Producción y Consumo responsable. Hay que mencionar que en la meta 12.3 se fija como aspecto a destacar la reducción del desperdicio alimentario, esto es, "de aquí a 2030, reducir a la mitad el desperdicio de alimentos per cápita mundial en la venta al por menor y a nivel de los consumidores".

Hacer referencia a estos dos ODS es esencial y más cuando estamos abordando la alimentación de la población infantil, y más concretamente cuando nos estamos dirigiendo a su etapa escolar y de crecimiento, por tanto, es fundamental abordar estos objetivos también por la repercusión en los colectivos de niños/niñas, jóvenes y adolescentes.

TERCERA: Desde la defensa de los colectivos más vulnerables como son el público infantil es necesario partir de la educación y formación desde edades tempranas para cambiar hábitos y comportamientos de consumo de alimentos más saludables, a la vez que sostenibles.

Es por ello por lo que, consideramos prioritario y fundamental, fomentar la formación en alimentación saludable, integrándola entre las materias obligatorias a impartir, y no solamente en el aula, sino también en el entorno del comedor escolar mediante diferentes soportes y actividades: carteles y pantallas informativos y formativos, diferentes actividades y talleres, degustaciones... Este tipo de actuaciones informativas y formativas permite involucrar al alumnado en su etapa educativa y de crecimiento. Todo ello con el objetivo de trasladar al alumnado mensajes clave en torno a la alimentación para mejorar su hábitos y dietas alimentarias. Debemos educar y formar a la población infantil para mejorar los estilos de vida apostando por una

alimentación más saludable y sostenible y qué mejor que formar y educar desde el propio entorno escolar.

Igualmente, consideramos que el entorno familiar también debe implicarse en mejorar los estilos de vida de la población, dirigiéndose hacia hábitos más saludables y sostenibles. Por ello, es preciso involucrar a las familias de los/las alumnos/as en las actividades de formación.

Asimismo, es relevante que los hábitos de la alimentación que se han aprendido y adquirido en el entorno escolar por parte de los niños y las niñas en las primeras etapas educativas y de crecimiento, sean un reflejo de lo que se produce en el ámbito del hogar. Por consiguiente, hemos de ser capaces de lograr una mayor implicación de las familias en los buenos hábitos de alimentación, para que lo que la población infantil ha aprendido en el entorno escolar y educativo se traslade y sea una continuación del estilo de vida y alimentación saludable que se sigue en el entorno familiar, poniendo énfasis en las dietas más sanas y saludables, como reflejo de los conocimientos adquiridos en las escuelas.

OBSERVACIONES PARTICULARES

PRIMERA: DE LA NECESARIA ELABORACIÓN DE UN MARCO NORMATIVO QUE GARANTICE EL DERECHO A LA SALUD DE LOS MENORES EN EL ÁMBITO ESCOLAR.

El proyecto de norma tiene como objetivo principal el desarrollo de acciones dirigidas a la promoción de una alimentación saludable y equilibrada en los centros incluidos en el ámbito de aplicación de la norma, con la finalidad de prevenir los problemas de sobrepeso y obesidad en España, y los riesgos que suponen para la salud de la población, en especial la juvenil e infantil, e incidiendo en los centros situados en las zonas más desfavorecidas.

Como refiere la propia consulta pública sujeta a valoración, el aumento de estos casos en España durante las últimas décadas viene arrojando cifras que sitúan la prevalencia de obesidad infantil entre las más altas de Europa (según la Organización Mundial de la Salud), solamente por detrás de Grecia e Italia, y determinando que el exceso de peso afecta a más del 40% de niños y niñas

comprendidos entre los 6 y 9 años de edad. Esta patología tiene consecuencias nefastas en la salud y auto-percepción física, y la pandemia de la Covid-19 solo ha incrementado esta afección entre los más pequeños.

Según el estudio de Vigilancia del Crecimiento, Alimentación, Actividad Física, Desarrollo Infantil y Obesidad en España (Aladino 2019) que presentó el ministro de Consumo, Alberto Garzón, junto a la directora ejecutiva de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, Marta García Pérez, y el presidente del Observatorio de la Nutrición y de Estudio de la Obesidad, Fernando Rodríguez Artalejo, cuatro de cada diez niños y tres de cada diez adolescentes sufren en España de exceso de peso.

Tal y como también señala el texto objeto de análisis, las causas del exceso de peso en menores son extensas, complejas y diversas. Lo cierto es que, sin perjuicio del influjo que ejercen otros elementos, el origen de este problema puede localizarse en dos factores fundamentales: un estilo de vida sedentario y la alimentación inadecuada que afecta considerablemente a la población infantil. De otra parte, esta situación es especialmente acusada en aquellos menores que pertenecen hogares vulnerables y con rentas bajas, teniendo el doble de posibilidades de desarrollar obesidad.

Debe tenerse en consideración que la población infantil pasa gran parte de su jornada en los centros de estudio de modo que, es en dicho entorno donde realizan al menos una de las principales comidas del día.

Desde el año 2011 se viene aplicando la Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición, en cuyo artículo 40 se introducen una serie de medidas especiales dirigidas al ámbito escolar. Sin embargo, dicha Ley no ha sido hasta el momento debidamente desarrollada, prohibiendo expresamente la comercialización de alimentos no saludables o la regulación del suministro de productos ricos en grasas saturadas, ácidos grasos de tipo *trans*, azúcares libres o sal en los centros educativos.

La educación nutricional que se proporcione desde una edad bien temprana condiciona en buena parte el desarrollo de las preferencias alimentarias, la accesibilidad y aceptabilidad de productos alimentarios y su consumo, y la elección de alimentos y bebidas, contribuyendo, en última instancia, a consolidar hábitos alimentarios insanos en un colectivo especialmente vulnerable. De ahí que, con objeto de garantizar el adecuado desarrollo físico de las personas menores de edad, resulte imprescindible la elaboración de un

marco normativo lo suficientemente restrictivo y ambicioso que garantice la oportuna protección al derecho a la salud de los menores en el ámbito escolar.

SEGUNDA: ARTÍCULO 3. DEFINICIONES.

En relación con las definiciones contenidas en el art. 3, existen una serie de conceptos que, a pesar de ser mencionados en el propio texto, o de estar estrechamente relacionados con el ámbito de aplicación de la Ley, no se encuentran expresamente definidos. Estos, a priori, son:

- Alimento de proximidad: a los que se hace referencia en el art. 4.
- Alimento de temporada: a los que se hace referencia en el art. 4.
- Alimentación saludable y sostenible: mencionados en el art. 4.
- Desperdicio alimentario: concepto al que se hace referencia en el art. 4.
- Dieta mediterránea: concepto al que se hace mención en el art. 4.
- Producción ecológica: concepto mencionado en el art. 4.
- Alimento envasado: a los cuales se hace mención expresa en el art. 5.
- Máquinas expendedoras: concepto al que se hace referencia en los artículos quinto y séptimo.
- Producto procesado: al cual se hace mención en el art. 8.
- Alimento hipercalórico: toda vez que se propone prohibir la comercialización de este tipo de alimentos en las presentes alegaciones, motivo por el cual entendemos que debe recogerse dicho concepto entre las definiciones del art. 3, así como un listado no exhaustivo de tipos de alimentos que entrarían en esta categoría (chocolatinas, gominolas, dulces, bollería, ...)
- Producto ultra-procesado: igualmente se propone contemplar la prohibición de comercialización de este tipo de alimentos en los centros educativos.

TERCERA: PROHIBICIÓN DE VENTA DE DETERMINADOS ALIMENTOS Y BEBIDAS EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Como apunta la Organización Mundial de la Salud (OMS), el centro educativo es un espacio significativo para la adquisición de conocimientos teóricos y prácticos sobre salud y nutrición debido a la cantidad de tiempo que permanecen los niños en él y puede convertirse en uno de los pilares básicos en la prevención de la obesidad, incidiendo sobre la modificación de los hábitos alimentarios inadecuados que están instalándose en la sociedad actual. La salud y el bienestar, presentes y futuros, de la población en edad escolar están profundamente condicionados por el tipo de alimentación recibida y el mantenimiento de un peso saludable.

Los menús elaborados para la población escolar deben suministrar aportes alimentarios en cantidad y calidad suficientes para satisfacer sus necesidades nutricionales, teniendo en cuenta que se encuentran en una etapa de crecimiento y desarrollo tanto corporal como mental, de modo que la comida del mediodía debe cubrir una tercera parte de las necesidades energéticas diarias para los diversos tramos de edad escolar.

En relación a lo expuesto cabe reseñar que, aparentemente para el desarrollo del artículo quinto del Real Decreto sobre la prohibición de venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos *trans*, sal y azúcares en los centros educativos, se ha tomado como base el informe publicado por la Academia Nacional de Ciencias de EEUU denominado *"Estándares de nutrición para los alimentos en las escuelas: liderando el camino hacia una juventud más sana. Tablas de comida y nutrición"*¹

No obstante, dicha publicación data del año 2007, de manera que determinados aspectos que se han trasladado al Real Decreto resultan obsoletos y poco exigentes en relación a las necesidades nutricionales actuales y a la disponibilidad de productos alimentarios en el mercado. Nos referimos concretamente a los apartados c y d del artículo quinto, en los cuales se establece el límite máximo permitido para la procedencia de las kilocalorías en el 35% para la grasa y en un 10% para las grasas saturadas.

1 Nutrition standards for foods in schools: Leading the way toward healthier youth. Food and Nutrition Board. National Academy of Sciences. Washington, DC: National Academies Press; 2007

Sin embargo, en virtud de lo señalado, entendemos que este Real Decreto debe ser más exigente con el porcentaje máximo de kilocalorías procedentes de grasas, habida cuenta que la OMS en su informe 2022 en su Informe Regional Europeo sobre la Obesidad², más reciente y actualizado, reconoce probada la relación entre obesidad y consumo elevado de alimentos altamente energéticos y pobres en nutrientes. Por ello, esta asociación entiende que la protección efectiva de los menores exige que la regulación sea lo suficientemente restrictiva como para asegurar que todos los entornos en que se desarrollen los menores de 15 años (guarderías, centros escolares, espacios de juego, etc.) estén libres de todo tipo de alimentos y bebidas ricas en grasas saturadas, ácidos grasos tipo *trans*, azúcares libres o sal tal y como se prevé en el artículo quinto de este proyecto.

Sin embargo, y en relación directa con lo recogido en el art. 6 del proyecto a analizar, desde el CCU se echa en falta que el Real Decreto prohíba expresamente la comercialización y suministro en los centros educativos de determinados productos y alimentos que pueden resultar gravemente perjudiciales para la salud de los más pequeños.

Debería contemplarse la prohibición de los productos con cafeína u otras sustancias estimulantes, a excepción de las presentes de forma natural en el cacao, sin embargo, el Real Decreto resulta mucho más laxo que lo dispuesto en el informe publicado por la Academia Nacional de Ciencias de EEUU, permitiendo la comercialización en los centros educativos de productos con un nivel de cafeína inferior a los 15 mg por 100 ml. A su vez, entendemos que, al igual que se prohíbe el acceso del alumnado de infantil y primaria a las máquinas expendedoras, en caso de que se permitiera la comercialización o suministro de algún tipo de sustancia con cafeína, se debe establecer una edad mínima concreta por debajo de la cual no se permita el consumo de este tipo de alimentos en los centros escolares.

Otros productos cuya prohibición debería estar expresamente contemplada en el Real Decreto son los alimentos ultra-procesados e hipercalóricos cuyo aporte nutricional es bajo y que suelen presentar un alto contenido en sal, grasas poco saludables, azúcar y aditivos.

2 Informe Regional Europeo de Obesidad de la OMS 2022. Copenhague: Oficina Regional de la OMS para Europa; 2022. Licencia: CC BY-NC-SA 3.0 IGO. ISBN: 978-92-890-5773-8. Disponible en: <https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/353747/9789289057738-eng.pdf>

Finalmente señalar que en el proyecto analizado tampoco se establece un tamaño orientativo para las raciones para la población en edad escolar, hecho que resulta igualmente necesario ya que un niño de 4 años no necesita el mismo aporte nutricional que uno de 16, por ello resulta fundamental que en el proyecto se incluya un anexo en el que se detalle, por categorías de alimentos (lácteos, cereales, legumbres, verduras, carne,...) la cantidad expresada en horquilla de gramos que debe ser proporcionada a cada menor en dependencia de la edad del mismo.

CUARTA: ARTÍCULO 4. CRITERIOS GENERALES DE CALIDAD NUTRICIONAL Y DE SOSTENIBILIDAD, A CONTEMPLAR EN LOS PLIEGOS DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS U OTROS INSTRUMENTOS QUE DETERMINEN LA CONTRATACIÓN, ADQUISICIÓN Y OFERTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN COMEDORES ESCOLARES.

Conviene reforzar, de forma inicial, los beneficios de consumir frutas frescas y que sean enteras en ofrecerse en formato o preparación de zumos, batidos, purés...

Por ello, sugerimos que se haga una modificación en el **apartado 1 del artículo 4**, en el sentido que se debería incluir alguna apreciación o hacer una especificación, no solo a las frutas, sino que también estas sean “frutas frescas enteras”, con el objetivo de priorizarlas y evitar que la oferta de productos como zumos, batidos, purés... de fruta, se reduzcan. Esto es debido a que con este tipo de productos se suprime la masticación, y, por tanto, reducen la sensación de saciedad, a la vez que aumenta la presencia de azúcares libres, y, en algunos casos, se eliminan algunos nutrientes que son beneficiosos como es la fibra.

Por otra parte, habría que unificar los criterios a la hora de usar los términos de hortalizas o verduras, porque a lo largo del texto se va repitiendo de forma indistinta.

En el **apartado 8 del artículo 4**, menciona: “Se dará prioridad a utilizar técnicas culinarias más saludables como horno, vapor, hervido y plancha, frente a otras como frituras, rebozados, sofritos y preparaciones con salsas”.

Consideramos que valorar las distintas técnicas culinarias empleadas, es conveniente que se tenga en cuenta que el plato sea apetecible y saludable para los destinatarios.

Además, es importante considerar la situación de aquellos centros escolares o educativos en los que no realizan la cocina al momento, como técnica culinaria, sino que lo que se produce es un proceso de "recalentamiento" de la comida. Considerar también estas situaciones en la normativa.

En el **apartado 11 del artículo 4**, menciona que "se utilizarán las opciones existentes en el mercado con un 30% reducido en sal". A este respecto se solicita aclaración si es más acertado o en el sentido de 30% bajo en sal más que reducido en sal. Igualmente, no se precisa si se hace referencia a alguna marca en el mercado o no.

QUINTA: ARTÍCULO 5. PROHIBICIÓN DE VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON UN ALTO CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS SATURADOS, ÁCIDOS GRASOS TRANS, SAL Y AZÚCARES EN CENTROS EDUCATIVOS.

El Artículo 5, punto 1, señala que la oferta de productos envasados en los centros educativos en máquinas expendedoras de alimentos y bebidas se ajustará a los siguientes criterios nutricionales por porción envasada: a) La porción envasada no contendrá más de 200 kilocalorías.

A este respecto estimamos que no existe una necesidad clara ni responde a un criterio concreto el hecho de limitar las kilocalorías (kcal) una vez limitado el contenido de los nutrientes "perjudiciales" (ácidos grasos saturados, azúcares y sal). Si aportara más kilocalorías (kcal), sería a partir de aquellos nutrientes que son beneficiosos como grasas insaturadas (ácidos grasos omega 3, monoinsaturados...). Por ejemplo, la cantidad de 50 gramos de frutos secos aportan más de 200 kilocalorías. Además, en el límite establecido para la grasa total y los ácidos grasos saturados se hace, precisamente, la excepción a los frutos secos.

SEXTA: ARTÍCULO 5. PROHIBICIÓN DE VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS CON UN ALTO CONTENIDO EN ÁCIDOS GRASOS SATURADOS, ÁCIDOS GRASOS TRANS, SAL Y AZÚCARES EN CENTROS EDUCATIVOS.

El Artículo 5, punto 1, señala que la oferta de productos envasados en los centros educativos en máquinas expendedoras de alimentos y bebidas se ajustará a los siguientes criterios nutricionales por porción envasada: e) El 10 % como máximo de las kilocalorías procederán de los azúcares añadidos o libres, con un contenido máximo de 5 g de azúcares añadidos o libres por porción envasada. Este límite no se aplicará a las frutas y hortalizas que no contengan azúcares añadidos. En la leche y productos lácteos no se contabilizará, a la hora de aplicar este límite, el azúcar naturalmente presente en la leche (lactosa) que aproximadamente corresponde a 4,8 g/100ml.

A nuestro entender esto supone que, aplicando el tamaño de porción indicado en el punto 3 de este mismo artículo, en alimentos de 100 gramos o más, el contenido en azúcares añadidos o libres puede ser de 10 gramos o más, dando cabida a la venta de lácteos azucarados, cereales azucarados, frutas azucaradas. Es por lo que, habría que revisar esta cuestión para mejorar la oferta de productos envasados en los centros escolares y educativos a través de este tipo de máquinas expendedoras de alimentos y bebidas.

SÉPTIMA: ARTÍCULO 6. PROHIBICIÓN DE VENTA DE BEBIDAS REFRESCANTES CON UN ALTO CONTENIDO EN CAFEÍNA EN CENTROS EDUCATIVOS.

Se establece una prohibición de la venta de bebidas refrescantes con un contenido de cafeína superior a los 15 miligramos por 100 mililitros en los centros educativos. Si bien, queda en duda que determinadas bebidas de cacao y/o chocolate a la taza, no se consideran como bebidas refrescantes, pero sí que en algunos casos pueden contener cafeína. Por lo que la norma debe ser clara y precisa en estos términos para evitar determinadas situaciones.

OCTAVA: ARTÍCULO 7. REQUISITOS ADICIONALES A LA OFERTA ALIMENTARIA EN MÁQUINAS EXPENDEDORAS DE CENTROS EDUCATIVOS.

Sugerimos que en la oferta alimentaria de alimentos y bebidas que ofrezcan las máquinas expendedoras de los centros educativos se pueda incluir como requisito adicional y muy beneficioso que estas máquinas expendedoras puedan incorporar o incluir siempre alguna opción a base de fruta.

NOVENA: Artículo 8. Requisitos y criterios para la programación de los menús escolares.

En el **artículo 8 apartado 1**, se indica: “Las comidas servidas en los centros educativos deberán ser equilibradas y adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Para ello, deberán ser supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética”.

Proponemos la conveniencia de especificar de manera complementaria o añadida, que los “profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética”, y que, además, son los profesionales competentes en materia de alimentación, nutrición y dietética, según la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias, concretamente en el artículo 7, punto 2.g), son los Diplomados o Graduados Universitarios de Nutrición Humana y Dietética (dietistas-nutricionistas). Por tanto, sugerimos hacer una referencia a la normativa en cuestión o a la titulación concreta que poseen. Véase la Ley 44/2003, de 21 de noviembre, de ordenación de las profesiones sanitarias. <https://www.boe.es/buscar/act.php?id=BOE-A-2003-21340>

En el **artículo 8 apartado 2**, que menciona que los menús escolares, servidos de lunes a viernes, se confeccionarán teniendo en cuenta determinados aspectos, pero que no se ha considerado la posibilidad de hacer menús que consten de un plato único (1º + 2º), guarnición y postre.

Otro de los razonamientos es la apetencia de los platos. Faltaría indicar que la elaboración de primeros y segundos platos se tenga en cuenta la apetencia de los mismos. De esta forma se hará más apetecible y menos “costoso” de comer. Lo conveniente es que los platos que más cuestan se sirvan junto a los que menos cuestan. Por ejemplo, no servir verdura de primero y pescado de segundo.

También en este mismo **artículo, apartado 2, letra a)**, consideramos que se debería aumentar la frecuencia de las legumbres en los primeros platos, y no solo de una a dos raciones por semana. Tal y como se contempla y justifica en el reciente “**Informe del Comité Científico de la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) sobre recomendaciones dietéticas sostenibles y recomendaciones de actividad física para la población española**” de 27 de julio de 2022, se recomienda un consumo mínimo de 4 raciones semanales de legumbres hasta llegar a un consumo diario. Teniendo en cuenta, además, que no es grupo de alimentos que forme parte

habitualmente ni de guarniciones ni de cenas, se hace difícil cumplir con las recomendaciones de consumo propuestas en dicho informe del Comité Científico de la AESAN, si solo se incluyen como plato principal de la comida 1 o 2 veces por semana. Véase el Informe: [https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/INFORME_RECOMENDACIONES DIETETICAS.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/evaluacion_riesgos/informes_comite/INFORME_RECOMENDACIONES_DIETETICAS.pdf)

También en este mismo **artículo, apartado 2, letra b)**, referido a los pescados, sugerimos que se haga alguna limitación a los ultraprocesados, y favoreciendo los frescos.

Lo mismo ocurre en el apartado de platos cuya base sean alimentos que aporten proteína de origen vegetal: de cero a cinco raciones por semana. No se precisa si aquí se están incluyendo los ultraprocesados de origen vegetal, por lo que, a nuestro entender, debería limitarse también a este grupo.

Echamos en falta que en este mismo **artículo 2, apartado 2** no se haga referencia al pan de cereales integrales. Por ello **proponemos una letra e)**, con la mención de incluir a lo largo del curso escolar, y de forma paulatina, panes con un % de cereal integral cada vez mayor hasta llegar a un consumo diario habitual de pan integral. Por una parte, partimos del beneficio del consumo de productos integrales, que implica que debemos incluirlos en las dietas de forma habitual. El objetivo debería ser implementar como hábito de consumo aquellas opciones integrales en lugar de las refinadas, y no hacerlo de forma puntual (esto es, una vez por semana). Además, de esta manera, se consigue reeducar el paladar poco a poco de la población infantil.

Asimismo, sugerimos que se incluya entre las propuestas de los menús escolares del uso preferente de panes reducidos en sal para nivel de educación infantil y primaria. El pan es uno de los alimentos que más sal aportan a nuestra dieta, y las recomendaciones de los especialistas van en la línea de reducir la cantidad de sal, y más especialmente en el colectivo del público infantil, como son los niños y las niñas en etapa escolar. En este sentido, la OMS recomienda ajustar a la baja, para el público infantil de edades comprendidas de entre los 2 a 15 años, la ingesta máxima recomendada para los adultos en función de las necesidades energéticas en relación con las de los adultos.”.

Véase la referencia: [https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/saltreduction#:~:text=Para%20los%20adultos%3A%20la%20OMS,sal%20por%20d%C3%ADa%20\(1\).](https://www.who.int/es/news-room/fact-sheets/detail/saltreduction#:~:text=Para%20los%20adultos%3A%20la%20OMS,sal%20por%20d%C3%ADa%20(1).)

En el **artículo 8 apartado 4**, que menciona: “Se dispondrá de menús especiales para el alumnado que lo requiera, por motivos culturales, éticos o religiosos, o, en su caso, se dispondrá de los medios de conservación y calentamiento específicos para estos menús”. A este respecto sugerimos un cambio introduciendo también el motivo “de salud”, ya que puede haber que, por motivos de dieta específica, aunque no sean intolerantes ni alérgicos, puedan acogerse a estos menús especiales por motivos de salud (ej. problemas de dolor de estómago, etc.).

DÉCIMA: ARTÍCULO 9. INFORMACIÓN DE LOS MENÚS AL ENTORNO FAMILIAR.

Es preciso contemplar la recomendación de incluir también información para ayudar al entorno familiar a preparar las meriendas, así como otra información nutricional general que pudiera ser de interés. Las tomas que peor hacen los niños y las niñas desde el punto de vista de la calidad nutricional son el desayuno, la media mañana y la merienda.

UNDÉCIMA: ARTÍCULO 10. CONTROL.

Llevar a cabo controles del cumplimiento de la calidad nutricional de los menús durante todo el curso escolar es esencial para garantizar una alimentación saludable y sostenible a través del entorno escolar y educativo. Por ello es necesario instaurar mayores controles de calidad nutricional de los menús escolares y no solo controles sobre la seguridad alimentaria.

DÉCIMA SEGUNDA: DE LAS ALERGIAS, INTOLERANCIAS Y MENÚS ESPECIALES POR MOTIVOS CULTURALES, ÉTICOS O RELIGIOSOS.

En relación a la regulación que se recoge en el Real Decreto a analizar, relativa a las atenciones y garantías que deben prestarse a las personas que, por padecer algún tipo de alergia o intolerancia, no pueden o deben ingerir determinados alimentos por el riesgo que supone para su salud, la misma resulta escasa e insuficiente en aras a asegurar que los centros educativos adopten las medidas necesarias para ofrecer en términos de equidad el servicio de comedor, llegándose incluso a desplazar esta responsabilidad a las familias cuando las

condiciones organizativas, o las instalaciones y los locales de cocina, no permitan cumplir las garantías exigidas para la elaboración de los menús especiales, o bien el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible.

En este sentido, y con independencia del carácter básico de la norma, consideramos que el Real Decreto debe exigir a las distintas Comunidades Autónomas que los pliegos administrativos conducentes a la adjudicación del servicio a alguna empresa concesionaria prioricen rigurosamente la postulación de aquellas entidades que dispongan de medios para ofrecer menús especiales aptos para las personas intolerantes y/o alérgicas, puesto que se trata de una necesidad del alumnado, sin que pueda haber ninguna condición de organización o instalación que lo impida.

A su vez, entendemos que el Real Decreto debe ser más exigente y estricto con las medidas e imposiciones que deben respetar tanto los Centros Educativos como su personal, así como las empresas de catering en caso de no disponer de cocina propia, la gestión y el trato con los alumnos que sufran este tipo de enfermedades, estableciendo unas medidas concretas y específicas de control a aplicar.

Además, se debe exigir por medio del Real Decreto expresamente a los Centros Educativos la elaboración de una ficha con la foto y datos personales de las alumnas y alumnos con alergia o intolerancia donde se especifiquen los alérgenos causantes, los síntomas, el mecanismo desencadenante y el tratamiento pautado, para que la misma sea facilitada al personal que conforme el servicio de cocina (o catering, si es el caso) y comedor, de modo que dichos estudiantes estén en todo momento debidamente identificados. Cabe reseñar que esta medida ya se exige en algunas Comunidades Autónomas como Andalucía.

Otro aspecto que resulta fundamental recoger en el Real Decreto, para atender al alumnado con intolerancias, alergias alimentarias y/o al látex en condiciones de seguridad, es la exigencia de una formación específica del personal docente, o del personal específico contratado, que participe en las tareas de atención y supervisión del alumnado en el servicio de comedor, para que puedan detectar, y así prevenir, posibles problemas de salud, inmediatos y a largo plazo, ligados a la nutrición. Hay que verificar y garantizar que el personal tenga la correcta formación en seguridad alimentaria, de manera que se exija que cada centro designe a una persona responsable del servicio de comedor el cual debe contar

con los debidos conocimientos en materia de alérgenos, y será esta persona quien mantenga actualizada la información sobre alergias durante todo el curso escolar.

Por otra parte, según el Reglamento Europeo 852/2004, es obligatorio implantar un Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Críticos en todas las empresas alimentarias, incluido el sector de restauración colectiva.

Por ello entendemos que el Real Decreto que por medio del presente venimos a analizar, debe transponer y ampliar dicho requerimiento exigiendo además lo siguiente:

- Que toda la información recopilada sobre la alergia del niño o niña se encuentre en todo momento a disposición del personal de cocina como del comedor.
- Exigir a los Centros el análisis exhaustivo de puntos críticos: utensilios, superficies de trabajo y almacenamiento de la comida para evitar la contaminación cruzada
- Se deberá proporcionar al personal de cocina y comedor formación suficiente sobre qué son las trazas, cómo leer el etiquetado de productos envasados y ser consciente de que cualquier sustancia puede estar en el alimento como alérgeno oculto, así como evitar la contaminación cruzada.
- Disponer de un registro o ficha de cada comida en la que se detallen todos los ingredientes de la misma y se señalen los alérgenos.
- Realizar una correcta lectura del etiquetado de los productos que se utilicen. Se tendrá en cuenta que los alérgenos de declaración obligatoria son: leche, huevo, pescado, crustáceos, moluscos, frutos secos, cacahuete, nueces, soja, legumbres, mostaza, granos de sésamo, anhídrido sulfuroso y sulfitos, cereales con gluten, altramuces, apio, kiwi y piña, aunque pueden aparecer con diferentes nomenclaturas (E-585, E-161b, caseína, lisozima, etc.).
- Tener en cuenta que si el alérgeno no se incluye entre los de declaración obligatoria (frutas, cereales sin gluten...), puede no estar especificado en la etiqueta.

- Evitar el uso de alimentos envasados sin etiquetar o con un etiquetado incompleto.
- Evitar el uso de alimentos elaborados (salsas, caldos, ...) que no siempre etiquetan todos sus ingredientes, así como productos que citen los ingredientes por su función: grasas, emulgentes, saborizantes, espesantes, sin especificar su procedencia.

De otra parte, y por cuanto respecta a la necesidad de proporcionar menús alternativos a aquellos alumnos que por motivos éticos, religiosos o morales no puedan ingerir algún tipo de alimento, si bien comprendemos que, a diferencia de los alérgenos e intolerancias, en este supuesto el impedimento no se debe a cuestiones de salud y que la elaboración de diversos menús (vegetarianos, veganos, halal,...) puede suponer una sobrecarga a los servicios de cocina y comedor, sí que entendemos que al menos debe ofrecerse una opción alternativa que satisfaga conjuntamente las anteriores casuísticas.

DÉCIMA TERCERA: DE LA NECESIDAD DE CONTEMPLAR EN EL REAL DECRETO OTROS ASPECTOS FUNDAMENTALES PARA LA ALIMENTACIÓN SALUDABLE Y SOSTENIBLE EN LOS CENTROS EDUCATIVOS

Existen una serie de cuestiones que, si bien no se han contemplado en el proyecto de Real Decreto, desde CCU entendemos que inciden de forma directa en la calidad de la alimentación y educación nutricional que reciben las alumnas y alumnos. En este sentido, el proyecto debería incluir un artículo destinado a regular el periodo de la jornada escolar que debe destinarse a las comidas. Así, con el fin de que el alumnado disponga del tiempo suficiente para que pueda disfrutar de su comida de forma relajada, desde el CCU entendemos que la normativa debería recoger un tiempo mínimo dedicado al desarrollo de la misma, en cada turno, no inferior a 30 minutos, ampliable en lo que se estime necesario en los grupos de menor edad y en aquellos con necesidades especiales.

De otra parte, resulta igualmente necesario incluir en el proyecto de Real Decreto objeto de análisis el personal mínimo de atención y cuidado necesario que deberá ponerse a disposición del alumnado en los comedores y esencial para un correcto funcionamiento del servicio, teniendo en cuenta el número de comensales y la etapa educativa.

En este sentido, a modo de orientación, recordar que el Consejo Interterritorial. Sistema Nacional de Salud (CISNS) elaboró en 2005 la propuesta de acuerdo sobre el servicio de comidas en centros docentes (comedores escolares), publicada en el Anexo I al Acta 70 del Pleno CISNS, la cual determinaba que las siguientes proporciones eran las adecuadas:

- Educación infantil, 3 años: un monitor o monitora para cada 15 comensales o fracción superior a 8.
- Educación infantil, 4 y 5 años y primer ciclo de educación primaria: un monitor o monitora para cada 20 comensales o fracción superior a 10.
- Segundo y tercer ciclo de educación primaria y educación secundaria: un monitor o monitora para cada 30 comensales o fracción superior a 15.

Asimismo, el Consejo Interterritorial determinó que estas proporciones se podrían modificar y adaptar en las situaciones de Educación Especial. El personal encargado de la atención del alumnado deberá estar preparado para el desempeño de esta tarea, exigiéndose conocimientos sobre educación infantil y promoción de hábitos saludables para que velen por que la comida se desarrolle en un ambiente emocional y social adecuado.

DÉCIMA CUARTA: DE LA NECESIDAD DE APOSTAR POR UN SERVICIO DE COMEDOR CON COCINA PROPIA

Consideramos que la Administración debe fomentar que los centros docentes que oferten el servicio de comedor escolar cuenten con cocina en sus propias instalaciones, es por ello que se debe plantear en este proyecto la vuelta a este modelo de forma progresiva y concretar los plazos en los que se instalarán cocinas en aquellos centros que no dispongan de ellas.

Particularmente importante se antoja esta concreción en centros situados en zonas con especiales necesidades de transformación social, puesto que ello redundará también en la mejora de las condiciones sociosaludables de la población infantil o juvenil adscrita a tales centros y puede facilitar también el acceso a un empleo a tales poblaciones.

DÉCIMO QUINTA: DEL DESPERDICIO ALIMENTARIO

Que, si bien el Real Decreto hace mención a la necesidad de implantar elementos orientados a la reducción del desperdicio alimentario, en este precepto se deja

recaer en los centros el establecimiento de las medidas encaminadas a la consecución de dicho fin. En este sentido, entendemos que la norma debe concretar el marco de tales medidas como orientación para lograr el máximo de aprovechamiento.

Resulta fundamental que se recojan expresamente aquellos mecanismos concretos que ayuden a cumplir esta finalidad, estableciendo especialmente que las Comunidades Autónomas deberán dar prioridad a aquellas empresas concesionarias que presenten al concurso un proyecto que incluya un sistema eficiente que contribuya a reducir el desperdicio alimentario.

DÉCIMO SEXTA: DEL ACCESO AL AGUA

El artículo cuarto en su apartado doce habla de favorecer el acceso al agua en los centros, sin embargo, por su forma de redacción da la impresión que se refiere únicamente al momento de comida en el comedor y mediante jarras de agua.

En este sentido, para garantizar un verdadero acceso al agua potable en todo momento y asegurar así una correcta hidratación de los menores, se deberá recoger la obligación de instalar fuentes de agua en espacios comunes. Entendemos necesario la concreción y establecimiento de plazos, marcos o espacios de aplicación específicos para la implantación de esta medida

DÉCIMA SÉPTIMA: DEL RÉGIMEN SANCIONADOR

El proyecto de Real Decreto sometido a consulta remite en su art. 11 al art. 50,2.c) de la Ley 17/2011 de 5 de julio, de seguridad Alimentaria y Nutrición, no obstante, para garantizar el correcto cumplimiento de la Ley, entendemos que la norma cuya elaboración se pretende debe incorporar mecanismos específicos para la vigilancia, control y sanción de los concretos incumplimientos que puedan tener lugar en relación con las obligaciones y prohibiciones que la misma prevea.

Por ende, instamos a la determinación de un régimen sancionador propio que sea incorporado directamente a Real Decreto, incorporando un nuevo precepto en la norma que contemple de manera específica las sanciones aplicables a la comisión de infracciones en materia de fomento de una alimentación saludable y sostenible para los centros educativos y las personas responsables del cumplimiento de las medidas aplicables, resultando imprescindible la previsión

de cuantías máximas y mínimas adecuadas y suficientes para cada categoría de infracciones, con objeto de que las sanciones que las administraciones impongan por la comisión de infracciones leves, graves y muy graves, en todo caso, garanticen los efectos represivos, preventivos y disuasorios que debe representar cualquier régimen sancionador susceptible de ser merecedor de calificarse como tal.

EN CONCLUSIÓN:

Analizado el proyecto de Real Decreto este órgano de consulta y representación de los consumidores y usuarios, en el marco de sus atribuciones, solicita que se le atiendan las alegaciones.

La Secretaría del Consejo de Consumidores y Usuarios, certifica que este informe ha sido aprobado por el máximo órgano de consulta y representación de los consumidores y usuarios a nivel nacional

Madrid, 25 de octubre de 2022

El presidente del CCU

Carlos Ballugera Gómez

El secretario del CCU

Nelson Castro Gil