

Recomendación dirixida á Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades para que na xestión dos comedores escolares dependentes da consellería se teñan en conta as alertas sanitarias do organismo responsable da seguridade alimentaria relativas aos alerxenos ou a alimentos respecto dos que poda darse intolerancia en determinadas persoas, acreditada medicamente

Expediente: D.3.Q/525/23

Santiago de Compostela, 18 de abril de 2023

Sr. conselleiro:

Como sabe, ante esta institución, mediante escrito de queixa, compareceu solicitando a nosa intervención Dona XXX, nai dunha alumna do CEIP XXX.

#### ANTECEDENTES

No seu escrito indicaba que a súa filla ten enfermidade celíaca e, en varias ocasións, o servizo de comedores non enviou o menú completo á súa filla e a outros usuarios do comedor. No curso pasado 2021-2022 faláronse co catering que serve ao colexio para indicar as adaptacións da dieta que é preciso realizar no caso da súa filla e ocorreu nunha soa ocasión que non enviáron comida apta (lentellas), tras o cal falouse co catering e respectáronse a petición.

Este curso, a inicios do mesmo, ocorreu novamente, co que as familias afectadas faláronse novamente co catering explicando a necesidade de que o alumnado celíaco non coma lentellas polo risco elevado de contacto cruzado con glute, e o catering respectouno ata o mes de febreiro, en que volveron enviar lentellas, polo que a súa filla e o resto de afectados non recibiron o menú completo, aínda que se lles cobrou.

A persoa que promove a queixa sinala que, dada a escasa responsabilidade por parte do catering presentou un informe médico indicando a dieta que debe levar a alumna, especificando que non pode tomar lentellas.

Esta situación xera desconfianza porque é obriga da empresa respectar as necesidades dietéticas do alumnado usuario do comedor. Se se equivocan coas lentellas, poden equivocarse con calquera outra cousa, o que pode supoñer un grave risco para unha persoa con intolerancia alimentaria ou alerxia, afectando a súa saúde, xerando ansiedade na persoa afectada e a súa contorna, e pode devir en rexeitamento á inxesta en determinados contextos.

Recibido o informe da Administración, indícase:

*“(...) o que transmite o escrito é que a empresa concesionaria non incumpriu ningunha cláusula do contrato dado que as lentellas non é un alimento catalogado con intolerancia para as persoas celíacas (como ela mesma recoñece) e que, logo da súa petición o curso pasado, a empresa non as introduciu nos menús especiais para celíacos.*

*Obsérvase que o escrito só evidencia dous erros, a criterio da reclamante, que non son tales á vista das prescricións establecidas no contrato, erros que, como se recoñece na queixa, a empresa foi sensible e accedeu a non volver a incluír ese alimento no menú especial (lembramos que non está catalogado como de intolerancia para as persoas celíacas).*

*Finalmente indicar que o pasado 24/02/2023 volveu comparecer o Secretario Xeral Técnico na Comisión 4ª do Parlamento de Galicia para volver a dar as explicacións necesarias sobre o funcionamento do servizo de comedor escolar no Concello de Nigrán e volveu ofertar ao Concello, á vista da finalización do presente contrato xestionado pola Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades e o interese da comunidade educativa do Concello de Nigrán, que este ofertase o servizo de comedor escolar tal e como acontece noutros concellos de Galicia”.*

## ANÁLISE

A Administración educativa considera que, á vista das prescricións establecidas no contrato, non se ten cometido ningún erro nin incumprimento xa que o alimento citado non está catalogado como de intolerancia para as persoas celíacas, a pesar do cal desde o catering teñen manifestado a súa vontade de respectar a petición de non servir lentellas no menú especial.

As alerxias e intolerancias a determinados alimentos poden ter para os afectados graves consecuencias de saúde. O Decreto 132/2013, do 1 de agosto, polo que se regulan os comedores escolares dos centros docentes públicos non universitarios dependentes da consellería con competencias en materia de educación prevé no artigo 17 que o consello

escolar de cada centro autorizará que se sirvan menús adaptados ás necesidades dos alumnos que padezan calquera tipo de intolerancia ou alerxia alimentaria, xustificada mediante certificado médico. Os menús escolares deben cumprir con todas as esixencias de calidade, hixiene e seguridade, e a consellería debe garantir que se actualizan e teñen en conta as distintas alertas sanitarias como parte dos sistemas de control externo e programas de autocontrol ao que deben someterse os comedores escolares, ao abeiro do artigo 18.

Entre tales alertas, debe atenderse á advertencia da *Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición*:

[https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad\\_alimentaria/gestion\\_riesgos/gluten\\_lentejas.pdf](https://www.aesan.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/seguridad_alimentaria/gestion_riesgos/gluten_lentejas.pdf)

*Esta nota desenvolve o criterio de que “La presencia de gluten en lentejas se ha identificado como un riesgo para las personas con enfermedad celiaca, a pesar de todas las medidas de autocontrol que se adoptan por los operadores alimentarios”. “(...) Las lentejas (crudas secas o cocidas) son un alimento en el que, a pesar de estar naturalmente exento de gluten y de aplicar todas las medidas establecidas en el marco del APPCC, no se puede asegurar la ausencia de cereales que contienen gluten. (...) Las personas con enfermedad celiaca deben seguir una dieta estricta sin gluten dado que el consumo continuado en el tiempo de alimentos con gluten, aún en cantidades mínimas, tiene un efecto perjudicial para su salud.”*

A nota da AESAN refírese a ferramentas de etiquetado que poden mellorar a xestión deste risco, dirixidas a fabricantes e distribuidores e fala das precaucións que débense adoptar no fogar. Porén, na elaboración dos menús especiais do alumnado celíaco o risco 0 implica a non inclusión deste alimento nos menús, única forma de evitar erros ou de ter que pedir a empresa que teña en conta unha demanda das familias que é, de feito, un dereito do alumnado á protección da súa saúde no ámbito escolar, do que forma parte o servizo complementario de comedor.

## CONCLUSIÓN

Por todo o anterior, considerase necesario, en aplicación do disposto no artigo 32.1 da Lei 6/1984, do 5 de xuño, do Valedor do Pobo, facer chegar a esa Consellería de Cultura, Educación, Formación Profesional e Universidades a seguinte **recomendación**:

Que na xestión dos comedores escolares dependentes da consellería se teñan en conta as alertas sanitarias do organismo responsable da seguridade alimentaria relativas aos alerxenos ou a alimentos respecto dos que poda darse intolerancia en determinadas persoas, acreditada medicamente, e que nos vindeiros pregos de condicións para a



contratación do servizo nos comedores de xestión indirecta, ou na súa concesión, se inclúa unha cláusula sobre a debida observancia destas alertas.

Agradézolle de antemán a acollida ao manifestado nesta resolución da Valedora do Pobo, e recórdolle a necesidade de que no prazo dun mes (art. 32.2), dea conta a esta Institución da aceptación da resolución formulada, de ser o caso, e das medidas adoptadas para darlle efectividade, tamén se é o caso.

Ademais, facémoslle saber que, en aplicación do principio de transparencia, a partir da semana seguinte á data na que se ditou a presente resolución, esta incluírase na páxina web da institución.

O principio de publicidade das resolucións desta institución refórzase no artigo 37 da Lei 6/1984, cando prevé que a Valedora do Pobo, no seu informe anual ao Parlamento de Galicia, dará conta do número e tipos de queixa presentadas; daquelas que foron rexeitadas e as súas causas, así como das que foron obxecto de investigación e o seu resultado, con especificación das suxestións ou recomendacións admitidas pola administración pública galega.

Saúdoo atentamente.

María Dolores Fernández Galiño  
Valedora do Pobo