



madrid
salud

Servicio de Coordinación
Subdirección General Salud Pública

Consulta

Número:

Cons 10025

**Condiciones de los Centros Escolares en los que
se consumen comidas elaboradas procedentes del
domicilio del alumnado**

Fecha del informe 21/09/2010 modificado el 26/05/2018

INFORME SOBRE CONSULTA**FECHA:** 26/05/2018

Número:	
Cons10025	
Asunto:	
Condiciones de los Centros Escolares en los que se consumen comidas elaboradas procedentes del domicilio del alumnado	

TEXTO CONSULTA

“Se está observando en varios Centros Escolares de este Distrito una práctica cada vez más generalizada consistente en que los niños llevan de sus domicilios la comida para ser consumida en el comedor escolar (en uno de los Centros Escolares controlados comen 1.000 alumnos/día y únicamente 450 comidas se elaboran en las instalaciones del Colegio).

Esta modalidad de consumo de comidas no elaboradas en el Centro, ni servidas por empresa autorizada (catering) queda fuera del alcance de los Sistemas de Autocontrol de los Colegios y de las auditorías oficiales.

Los escolares llevan las comidas dispuestas en termos o tarteras, individualmente o en grupos, a las instalaciones del servicio de comidas del Centro, en las que se dispone de mesas dotadas de sistema calorífico donde se introducen los termos y hornos de microondas a disposición de los alumnos.

Según se ha comunicado a los Servicios de Inspección las comidas que contienen los termos, tarteras,, identificadas con el nombre del escolar, son de mantenimiento en caliente (pasta, carne, ...), en frío (ensaladas, ensaladilla rusa), combinación de comidas (conservación en frío o caliente) en el mismo termo..., comidas congeladas...

Se comunican estos hechos solicitando informe al respecto por el potencial riesgo sanitario existente, si procede establecer algún tipo de limitaciones, prohibiciones, recomendaciones,... ante esta práctica -actividad no contemplada en la normativa sanitaria vigente, como sería instalaciones frigoríficas para el mantenimiento, ...”

INFORME

Vista la consulta formulada se emite el siguiente informe:

Se está comprobando en muchos Centros Escolares una práctica, cada vez más generalizada, consistente en que el alumnado lleva la comida elaborada en sus domicilios para su consumo en el Centro. La consulta solicita informe sobre las condiciones que deberían requerirse para la recepción, almacenamiento y servicio de comidas en Centros Escolares, cuando éstas se elaboran en los domicilios particulares del alumnado.

En la Ciudad de Madrid, la normativa reguladora de los comedores ubicados en Centros Escolares es común a los demás establecimientos de restauración. Así, a nivel municipal la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid establece las condiciones técnicas que deben cumplir los locales donde se sirven comidas y las condiciones higiénicas de los mismos e incluye prescripciones para las materias primas y las comidas elaboradas en ellos.

A los comedores escolares también les resulta de aplicación el R.D. 3484/2000, de normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas. En él se resalta la importancia de los controles que deben llevar a cabo las personas responsables de los establecimientos, mediante sistemas permanentes de autocontrol y utilizando, con carácter voluntario, guías de buenas prácticas de higiene. Estos controles de seguridad alimentaria se concretan en diversos métodos y procedimientos encaminados a garantizar la inocuidad y salubridad de los alimentos y, en el caso que nos ocupa, el establecimiento debe ponerlos en práctica adaptándolos al modo de gestión del servicio de comedor que corresponda: gestión propia con elaboración y servicio de las comidas en el propio Centro Escolar o bien gestión contratada (a través de Cocina Central o mediante personal de empresa autorizada que elabore las comidas en la cocina del propio Centro).

Según lo expuesto, las personas responsables de estos establecimientos escolares están obligados a garantizar la seguridad alimentaria en ellos, mediante la implantación efectiva de los controles que establecen las normas descritas.

No obstante, la práctica cada vez más habitual de que el alumnado lleve comidas elaboradas en sus domicilios no está incluida en las citadas formas de gestión del servicio de comedor y plantea nuevas responsabilidades a los Centros Escolares, que deberán asumirlas únicamente cuando dispongan de instalaciones adecuadas y personal suficiente para garantizar, también en este caso, la seguridad alimentaria, debiendo adaptar su sistema de autocontrol a esta particularidad. Bien entendido que estas nuevas responsabilidades son más limitadas, por cuanto el Centro (sin intervenir en la selección de las materias primas ni en el proceso de elaboración) únicamente recepciona, almacena y sirve dichas comidas y todo ello en un plazo de tiempo muy corto: desde que el alumnado entrega el recipiente (cuando llega al colegio) hasta la hora de comer. En este sentido, aunque el Centro Escolar deba asegurar una adecuada recepción, conservación y servicio de estas comidas, los registros o evidencias de estos hechos estarán en relación con los controles que tenga establecidos, según cual sea su sistema habitual de gestión del servicio de comedor.

Por tanto y en relación con las fases que se indican, pueden realizarse las consideraciones siguientes:

RECEPCIÓN

Deberán entregarse las comidas en un termo o recipiente (propiedad del alumno/a) adecuado a la naturaleza de los alimentos que contenga. Este envase se presentará en buenas condiciones de limpieza y estará correctamente identificado, debiendo ser rechazado por el personal del Centro en caso contrario. Para esta fase no parece justificada la existencia de un registro diario, en el que únicamente figuraría la recepción o no de la comida (puesto que habría que descartar otro tipo de controles como medición de la temperatura, etc.).

Sobre este particular y a los únicos efectos de su organización interna, el Centro Escolar sí podría disponer de un registro, realizado al principio del curso, donde constaten el alumnado que han optado por traer la comida de sus domicilios.

ALMACENAMIENTO

Durante el transcurso de la mañana los recipientes pueden mantenerse en frío, en caliente o a temperatura ambiente (en función de las características del alimento de que se trate) hasta el momento de su servicio. Este almacenamiento por parte del establecimiento conlleva el uso de equipos frigoríficos, calefactores o bien simples estanterías o taquillas, debiendo en todo caso ser suficientes en número o amplitud para el mantenimiento de las comidas en las condiciones que requieran en cada caso. Todos ellos cumplirán los requisitos generales de higiene reglamentariamente establecidos.

Los registros disponibles en esta fase de almacenamiento serían los correspondientes al Plan de Mantenimiento y al Plan de Limpieza y Desinfección del sistema de autocontrol implantado en el Centro Escolar, que garantizarán el correcto funcionamiento a temperatura regulada (en su caso) de dichos equipos, así como también su adecuado estado de higiene y limpieza.

SERVICIO

Por último, la distribución de las comidas se realizará en el comedor del Centro, que también debe cumplir las prescripciones generales y específicas recogidas en la normativa sobre restauración colectiva, tanto en los aspectos higiénico-sanitarios de las instalaciones, vajilla y cubertería, como en las condiciones del personal que sirve al alumnado. En su caso y previamente a la distribución, las comidas podrán calentarse o regenerarse mediante sistemas apropiados (mesas calientes, microondas, etc.), respetando para ello los tiempos y temperaturas reglamentariamente establecidos. En esta última fase, las evidencias disponibles serán también las correspondientes a los

registros generados en el sistema de autocontrol: Planes de Limpieza y Desinfección, de Formación de Manipuladores de Alimentos, de Mantenimiento de Equipos, etc.

En esta fase no se contempla la higienización de los termos o recipientes traídos por el alumnado, que se llevará a cabo en sus propios domicilios.

En conclusión y en relación con las prácticas indicadas, puede afirmarse que las personas responsables de los Centros Escolares deberán garantizar la seguridad alimentaria en sus comedores con el estricto cumplimiento de las prescripciones de la normativa de aplicación, por su carácter de establecimientos de restauración colectiva (con independencia de sus actividades docentes), lo que incluye cumplir los requisitos específicos del personal manipulador (en su caso), así como los de sus locales, mobiliario y utillaje. Y en lo referente a los registros de la actividad de restauración que puedan ser exigibles por las autoridades sanitarias, serán los correspondientes a la documentación del sistema de autocontrol (adaptado a las peculiaridades descritas) que cada Centro Escolar tenga implantado en función de su manera de gestionar el servicio de comedor, bien mediante gestión propia o a través de gestión contratada con empresa autorizada”.

Por tanto, en las cocinas de los comedores escolares objeto de la presente consulta, no se distinguen todas las operaciones básicas comunes de la elaboración y las de alimentos como lo son:

- Recepción de materias primas
- Almacenamiento de materias primas
- Descongelación
- Preparación de alimentos fríos
- Mantenimiento en frío
- Cocción
- Preparación de alimentos calientes
- Mantenimiento en caliente
- Enfriamiento
- Calentamiento
- Pase y/o distribución de comidas
- Exposición de comidas para consumo inmediato

En el caso que nos ocupa las operaciones se reducen a:

- Recepción de las comidas elaboradas en los domicilios
- Almacenamiento en frío, caliente o a temperatura ambiente
- Servicio de comidas

Por último es aconsejable que las familias sigan los consejos de la Comunidad de Madrid para evitar toxiinfecciones alimentarias por llevar comida al trabajo o al colegio, que con el nombre “*Tarteras Seguras*” ha publicado en su página web.

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

CONCLUSIONES

1. Las personas responsables de los Centros Escolares deben garantizar la seguridad alimentaria aunque la modalidad de gestión se limita a la recepción, almacenamiento y servicio de comidas ya elaboradas que traen el alumnado de sus domicilios.
2. El centro debe asegurar una adecuada recepción, conservación y servicio de las comidas debiendo adaptar su sistema de autocontrol a estas particularidades y cumplimentando los registros que sean necesarios para esta modalidad de gestión.