



**Subdirección General  
de Salud Pública**

**Consulta**

**Número:**

**Inf15003**

**Consulta:**

**Responsabilidades por el consumo de  
alimentos con alérgenos o sustancias que  
provocan intolerancias por un menor en un  
centro de recreo infantil**

02/02/15

## INFORME SOBRE CONSULTA

FECHA: 28/01/2015

<b>Número:</b>	
Inf15003	
<b>Asunto:</b>	
Responsabilidades por el consumo de alimentos con alérgenos o sustancias que provocan intolerancias por un menor en un centro de recreo infantil	

## TEXTO CONSULTA

*“Se ha recibido una reclamación oficial, por el consumo por una menor de galletas no aptas para celíacos, en un local de recreo y esparcimiento infantil durante la celebración de una fiesta de cumpleaños.*

*La reclamante informa que se había advertido al contratar la celebración y al comienzo de esta, que la niña es celíaca y la empresa reclamada aseguró que tienen meriendas aptas para celíacos.*

*La celebración tuvo lugar antes de la entrada en vigor del Reglamento (CE) 1169/2011.*

**La Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid determina en el Libro tercero. Centros infantiles en su Artículo 70. Dotación de personal.**

*2. En los centros de recreo y esparcimiento infantil existirá un técnico superior en educación infantil o grado equivalente o monitor de tiempo libre educativo infantil o equivalente, por cada catorce niños de cero a tres años.*

*Para niños de más de tres años existirá al menos una persona con la citada titulación por cada veinte niños. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la cualificación referida.*

*4. En todo momento los menores estarán bajo la vigilancia y cuidado del personal del centro. Se garantizará la vigilancia efectiva de los niños y para ello deberá permanecer, en todo caso, una persona cualificada por zona o sala, con independencia de observar los mínimos establecidos en este artículo.*

## CONSULTA:

*1. En aplicación del punto 4 del artículo 70 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad en la Ciudad de Madrid, ¿es responsabilidad del local de recreo y esparcimiento infantil, del consumo por un/a menor de la galleta con gluten o de cualquier alimento con alérgenos o sustancias intolerantes, aunque se haya dado al niño alérgico /intolerante un menú especial?*

2. Si los menores están bajo vigilancia y cuidado del personal del centro, ¿es necesario en estos establecimientos el cumplimiento de la información sobre alérgenos en alimentos sin envasar en cumplimiento del Reglamento (CE) 1169/2011?, teniendo en cuenta que los consumidores son menores de edad y que se da un menú individualizado especial para alérgicos a petición del contratante del servicio, y por tanto no sería necesario informar directamente al consumidor menor.

3. La consulta anterior podría extenderse a los centros de cuidado infantil y a los comedores de los colegios”.

## INFORME

Vista la consulta formulada se informa lo siguiente:

### Primero.-

En relación a la primera cuestión planteada, y tal y como se indica en el texto de la consulta, el artículo 70.4 de la Ordenanza de Protección de la Salubridad Pública en la Ciudad de Madrid (OPSP), especifica, en referencia a los centros de recreo y esparcimiento infantil que: *“En todo momento los menores estarán bajo la vigilancia y cuidado del personal del centro. Se garantizará la vigilancia efectiva de los niños y para ello deberá permanecer, en todo caso, una persona cualificada por zona o sala, con independencia de observar los mínimos establecidos en este artículo”,* estableciéndose para estos centros *“un técnico superior en educación infantil o grado equivalente o monitor de tiempo libre educativo infantil o equivalente, por cada catorce niños de cero a tres años y para niños de más de tres años existirá al menos una persona con la citada titulación por cada veinte niños. En todo caso existirá en el centro una persona adicional o de apoyo con la cualificación referida”.*

La OPSP con este artículo pretende que los centros sean seguros y que los niños estén en constante control y vigilancia para evitar accidentes durante el tiempo que los menores se encuentren bajo su custodia, para impedir como es en el caso que se plantea en la consulta, el consumo de una galleta no apta para celíacos por un niño con intolerancia al gluten.

El artículo 7.1 y 7.3 de la OPSP, indican respectivamente:

*“1. En el ejercicio de la actividad de los establecimientos e instalaciones, así como en el resto de actividades reguladas, es responsable de las infracciones administrativas la persona física o jurídica que figure en el título jurídico habilitante para el ejercicio de la actividad.*

*3. Las responsabilidades derivadas del incumplimiento de las obligaciones señaladas en esta ordenanza serán exigibles a los sujetos responsables, no sólo por los actos propios, sino también por los de aquellas personas de quienes deban responder”.*

Por lo tanto, del hecho que nos ocupa, se podrá derivar responsabilidad

administrativa por parte del centro.

La existencia de otro tipo de responsabilidades, civil o penal, deberá ser determinada en los tribunales ordinarios de Justicia. En todo caso, estos centros deberán tener suscrito un seguro de responsabilidad civil de acuerdo al artículo 6.3 de la Ley 17/97, de 4 de julio, de Espectáculos Públicos y Actividades Recreativas de la Comunidad de Madrid, que establece:

*“Los locales y establecimientos deberán tener suscrito contrato de seguro que cubra los riesgos de incendio del local y de responsabilidad civil por daños a los concurrentes y a terceros derivados de las condiciones del local, de sus instalaciones y servicios, así como de la actividad desarrollada y del personal que preste sus servicios en el mismo”.*

## **Segundo.-**

En relación a la segunda cuestión planteada sobre si es necesario que estos establecimientos cumplan con la información sobre alérgenos en alimentos sin envasar en cumplimiento del Reglamento (CE) 1169/11, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre, sobre información alimentaria facilitada al consumidor, teniendo en cuenta que los consumidores son menores de edad y que se da un menú especial para alérgicos/intolerantes a petición del contratante, se informa que en la consulta informe elaborada por Servicio de Coordinación sobre *“Información al consumidor sobre alérgenos en alimentos elaborados en establecimientos de restauración”*, se incluyó un informe del organismo competente de la Comunidad de Madrid, que indicaba lo siguiente:

*“El Reglamento (CE) 1169/2011, entró en vigor el 12 de diciembre de 2011 y será aplicable a partir del 13 de diciembre de 2014, con la excepción de las disposiciones relativas a la obligación de la información nutricional, que se aplicará a partir del 13 de diciembre de 2016.*

*En relación a los alérgenos, este Reglamento establece, en sus artículos 9 y 44, que en todo alimento destinado al consumidor final debe informar obligatoriamente sobre "todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias e intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada".*

*Concretamente el art. 9.1.c especifica que «en todo alimento destinado al consumidor final debe informarse obligatoriamente sobre "todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el anexo II o derive de una sustancia o producto que figure en dicho anexo que cause alergias e intolerancias y se utilice en la fabricación o la elaboración de un alimento y siga estando presente en el producto acabado, aunque sea de una forma modificada».*

*Igualmente en el artículo 44, se describen los aspectos de información en los productos sin envasar y como lo deben aplicar los países miembros:*

«1. En el caso de los alimentos que se presenten sin envasar para la venta al consumidor final **y a las colectividades**, o en el caso de los alimentos envasados en los lugares de venta a petición del comprador o envasados para su venta inmediata:

- a) será obligatoria la indicación de las menciones especificadas en el artículo 9, apartado 1, letra c);
- b) no será obligatoria la indicación de las demás menciones a que se refieren los artículos 9 y 10, salvo que los Estados miembros adopten medidas nacionales que exijan indicar algunas o todas esas menciones o partes de dichas menciones.

2. Los Estados miembros podrán establecer medidas nacionales que regulen los medios que pueden utilizarse para presentar las menciones o partes de las menciones a que se refiere el apartado 1 y, en su caso, su forma de expresión y presentación.

3. Los Estados miembros comunicarán inmediatamente a la Comisión el texto de las medidas a que se refieren el apartado 1, letra b), y el apartado 2».

Señalar que, según lo anterior (art. 44.1.b), la información obligatoria del etiquetado, salvo la relativa a alérgenos, no será obligatoria para los productos sin envasar, salvo que el Estado miembro así lo establezca reglamentariamente.

A éste respecto, existe un documento de la Comisión Europea<sup>1</sup> que aclara algunos aspectos relacionados con la información sobre alérgenos y sustancias que causan intolerancias en alimentos no envasados. Éste aclara la obligación de que ésta información esté disponible y ser fácilmente accesible, de forma que el consumidor esté informado de que el alimento no envasado plantea cuestiones de interés en relación con las alergias e intolerancias alimentarias.

Los Estados miembros pueden adoptar disposiciones para regular la forma de transmitir esta información al consumidor, y el documento de la Comisión establece que en todo caso, en ausencias de disposiciones nacionales, dicha información deberá ser fácilmente visible, claramente legible y, cuando resulte apropiado, indeleble. Esto significa que la información sobre alergias/intolerancias, deberá facilitarse **de forma escrita** en tanto los Estados miembros no hayan adoptado medidas nacionales específicas. A nivel de España, la Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición (AESAN) está elaborando una propuesta nacional para regular estos aspectos”.

Asimismo, la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid y Madrid Salud, han elaborado una “Guía sobre información sobre alérgenos en alimentos sin envasar” dirigido al comercio minorista de la alimentación y al sector de restauración colectiva, con el objetivo de aclarar algunos aspectos con respecto a la aplicación del Reglamento (CE) 1169/11, afectando esta guía, entre otros, a los alimentos que se suministran sin envasar a colectividades.

A este respecto, la guía indica que la información sobre alérgenos “debe ser clara, legible y disponible de forma escrita en soportes como:

---

<sup>1</sup>Documento de Preguntas y Respuestas sobre la aplicación del Reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor (31/01/2013),

- Un menú o carta.
- Una pizarra o cartel próximo al alimento.

especificando que, *“otra opción es utilizar carteles fácilmente visibles y accesibles que indiquen donde se puede obtener esa información, ya sea de forma escrita u oral”, o “las empresas pueden elaborar folletos o dossiers para consulta o entrega al consumidor del tipo:*

- *Fichas de productos.*
- *Etiquetas de ingredientes.*
- *Recetas de los platos preparados”.*

Por lo tanto, cualquier alimento destinado al consumidor final debe informar obligatoriamente sobre todo ingrediente o coadyuvante tecnológico que figure en el Anexo II del Reglamento (CE) 1169/2011 y que cause alergias o intolerancias.

En el texto de la consulta se cuestiona si es necesario que se disponga de la información habida cuenta que los consumidores finales son niños. Respecto a esto, debemos tener en cuenta lo dispuesto en el artículo 40.4 y 5 de la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición, que señala:

*“4. Las escuelas infantiles y los centros escolares proporcionarán a las familias, tutores o responsables de todos los comensales, incluidos aquellos con necesidades especiales (intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades que así lo exijan), la programación mensual de los menús, de la forma más clara y detallada posible, y orientarán con menús adecuados, para que la cena sea complementaria con el menú del mediodía.*

*La información sobre los citados menús será accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera.*

*Asimismo, tendrán a disposición de las familias, tutores o responsables de los comensales la información de los productos utilizados para la elaboración de los menús, que sea exigible por las normas sobre etiquetado de productos alimenticios.*

*5. En los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los centros escolares con alumnado con alergias o intolerancias alimentarias, diagnosticadas por especialistas, y que, mediante el correspondiente certificado médico, acrediten la imposibilidad de ingerir, determinados alimentos que perjudican su salud, elaborarán menús especiales, adaptados a esas alergias o intolerancias. Se garantizarán menús alternativos en el caso de intolerancia al gluten”.*

Igualmente el artículo 73 de la OPSP, en relación a las dietas establece:

*“La dieta de los niños, de la que los padres tendrán conocimiento con antelación de al menos cuarenta y ocho horas, será equilibrada y adecuada a su edad, teniéndose en cuenta las necesidades de dietas especiales”.*

Por todo lo expuesto, se alcanzan las siguientes:

## CONCLUSIONES

**1.- Del incumplimiento de vigilancia efectiva de los niños en un centro de recreo infantil y que dio lugar al consumo de una galleta no apta para celíacos por un niño con intolerancia al gluten, pudiera derivarse responsabilidad administrativa, tal y como establece el artículo 7, apartados 1 y 3 de la Ordenanza de Protección de la Salud Pública en la Ciudad de Madrid. Otro tipo de responsabilidad, civil o penal, deberá ser dirimida en los Tribunales Ordinarios de Justicia.**

**2.- Los centros de recreo infantil, los centros de cuidado infantil, escuelas infantiles y centros escolares proporcionarán a las familias o tutores los menús de los niños que se sirvan en los comedores, informando sobre cualquier ingrediente o coadyuvante tecnológico que cause alergias o intolerancias alimentarias.**

**En el caso de que el centro suministre comidas específicamente adaptadas a las necesidades de los niños afectados de alergias o intolerancias alimentarias, estas indicaciones no serán necesarias. No obstante la información sobre las sustancias y productos susceptibles de causar alergias o intolerancias deberá facilitarse siempre que lo soliciten los tutores o las familias (por ejemplo mediante fichas de productos o recetas de platos preparados).**