CES
CONSEJO ECONOMICO Y SOCIAL
DE LA REGION DE MURCIA

DICTAMEN 13 2008

DICTAMEN SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES SANITARIAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LA SALUD Y FOMENTO DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LOS CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS

Sesión del Pleno de 29 de Julio de 2008

DICTAMEN SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES SANITARIAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LA SALUD Y FOMENTO DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LOS CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS

De acuerdo con las competencias atribuidas a este Consejo por la Ley 3/93, de 16 de Julio, y de conformidad con lo previsto en su Reglamento de Organización y Funcionamiento Interno, el Pleno del Consejo Económico y Social de la Región de Murcia, en su sesión celebrada el día 29 de julio de 2008, acuerda aprobar, por unanimidad, el siguiente:

Dictamen

I. ANTECEDENTES

Con fecha 30 de mayo de 2008 tuvo entrada en este Consejo el escrito de la Consejería de Empleo y Formación en el que remite el *"Proyecto de Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar y medidas de protección de la salud y fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios"*, para que este Órgano emita el preceptivo dictamen previsto en el artículo 5.a) de la Ley 3/1993, de 16 de julio, por la que se crea el Consejo Económico y Social de la Región de Murcia.

Tal y como señala la Organización Mundial de la Salud en su Informe sobre la salud en el mundo, 2002, la obesidad y el sobrepeso han alcanzado caracteres de epidemia a nivel mundial. Más de mil millones de personas adultas tienen sobrepeso y, de ellas, al menos 300 millones son obesas.

La preocupación por la prevalencia que la obesidad está adquiriendo a nivel mundial se debe a su asociación con las principales enfermedades crónicas de nuestro tiempo, como las enfermedades cardiovasculares, diabetes mellitus tipo 2, hipertensión arterial y ciertos tipos de cáncer. A mayor obesidad, mayores cifras de morbilidad y mortalidad por estas enfermedades.

En el mundo mueren 57 millones de personas al año. Según este Informe el aumento de las enfermedades crónicas es el responsable de las dos terceras partes de estas muertes y del 46% de la morbilidad global. Estos porcentajes van en aumento, por lo que si no invertimos esta tendencia, en el año 2020 las enfermedades no transmisibles serán la causa del 73% de las defunciones y del 60% de la carga mundial de enfermedad.

Por su parte, la Estrategia para la Nutrición, Actividad Física y Prevención de la Obesidad (NAOS) elaborada por el Ministerio de Sanidad y Consumo resalta que de los diez factores de riesgo identificados por la OMS como claves para el desarrollo de las enfermedades crónicas, cinco están estrechamente relacionados con la alimentación y el ejercicio físico. Además de la ya mencionada obesidad, se citan el sedentarismo, hipertensión arterial, hipercolesterolemia y consumo insuficiente de frutas y verduras. Como puede verse, la alimentación poco saludable y no practicar actividad física con regularidad son las principales causas de las enfermedades crónicas más importantes, y ambas son susceptibles de modificarse.

En los adultos, la obesidad está asociada también a otras patologías, como las enfermedades respiratorias y la artrosis. Pero es en los niños y adolescentes donde el problema se hace más grave ya que, de no tomar medidas a tiempo sobre sus hábitos, hay una alta probabilidad de que el niño obeso se convierta en un adulto obeso. Todas las enfermedades descritas anteriormente acortan la vida. La obesidad puede llegar a reducir la esperanza de vida de una persona hasta en diez años. Además, suponen una elevada carga económica para los sistemas de salud. Por ejemplo, en nuestro país se calcula que los costes directos e indirectos asociados a la obesidad suponen un 7% del gasto sanitario total, lo que representa unos 2.500 millones de euros anuales.

Por estas razones, puede afirmarse que las consecuencias de la obesidad hacen de esta enfermedad uno de los mayores retos de la salud pública para el siglo XXI.

La preocupación creciente por este problema hizo que los Estados miembros de la OMS pidieran que se elaborara una estrategia mundial encaminada a combatir la epidemia de obesidad.

En respuesta a esta petición, en mayo de 2004, la 57ª Asamblea Mundial de la Salud aprobó la Estrategia Mundial

sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud 2. La meta general de esta estrategia es promover y proteger la salud orientando la creación de un entorno favorable para la adopción de medidas sostenibles a escala individual, comunitaria, nacional y mundial, que, en conjunto, den lugar a una reducción de la morbilidad y la mortalidad asociadas a una alimentación poco sana y a la falta de actividad física.

El reto para los Estados miembros es, desde ese momento, la adaptación de la estrategia de la OMS a su entorno social y cultural, de lo que dependerá el éxito de esta medida preventiva.

La prevalencia de la obesidad (especialmente en la infancia, donde alcanza cifras alarmantes) y su tendencia ascendente durante las dos últimas décadas, han hecho que también se afiance en España el término de "obesidad epidémica".

En la población adulta española (25-60 años) el índice de obesidad es del 14,5% mientras que el sobrepeso asciende al 38,5% 3. Esto es, uno de cada dos adultos presenta un peso superior a lo recomendable.

La obesidad es más frecuente en mujeres (15,7%) que en varones (13,4%). También se ha observado que la prevalencia de obesidad crece conforme aumenta la edad de las personas, alcanzando cifras del 21,6% y 33,9% en varones y mujeres de más de 55 años, respectivamente.

Más preocupante es el fenómeno de obesidad en la población infantil y juvenil (2-24 años), situada ya en el 13,9%, y la de sobrepeso, que está en el 26,3% 4. En este grupo de edad la prevalencia de obesidad es superior en varones (15,6%) que en mujeres (12%). Las mayores cifras se detectan en la prepubertad y, en concreto, en el grupo de edad de 6 a 12 años, con una prevalencia del 16,1%.

En comparación con el resto de países de Europa, España se sitúa en una posición intermedia en el porcentaje de adultos obesos. Sin embargo, en lo que se refiere a la población infantil, nuestro país presenta una de las cifras más altas, sólo comparable a las de otros países mediterráneos. Así, en los niños españoles de 10 años la prevalencia de obesidad es sólo superada en Europa por los niños de Italia, Malta y Grecia.

Por lo que al área geográfica se refiere, la región noreste de España presenta las cifras más bajas, mientras que la zona sur, y en concreto Murcia, Andalucía y las Islas Canarias, sufren las cifras más altas. Además, la probabilidad de padecer sobrepeso y obesidad es mayor en las áreas rurales que en las urbanas. También es más frecuente entre la población con un menor nivel socioeconómico y educativo.

Como se ha dicho, entre las principales causas de las enfermedades no trasmisibles están el mayor consumo de alimentos hipercalóricos (con alto contenido de grasas y azúcares) y la menor actividad física. Nuestro país ha sufrido grandes cambios en las últimas décadas, que han repercutido drásticamente en la manera de alimentarse de nuestros ciudadanos. España ha experimentado lo que se denomina una "transición nutricional". Se trata de una secuencia de modificacio-

nes, tanto cuantitativas como cualitativas, en la alimentación, relacionadas con cambios económicos, sociales, demográficos y con factores de salud.

Las dietas tradicionales han sido reemplazadas rápidamente por otras con una mayor densidad energética, lo que significa más grasa, principalmente de origen animal, y más azúcar añadido en los alimentos, unido a una disminución de la ingesta de carbohidratos complejos y de fibra.

Una alimentación y nutrición adecuadas son importantes en todas las etapas de la vida, pero particularmente durante la infancia. La dieta de los niños y adolescentes españoles se caracteriza por un exceso de carnes, embutidos, lácteos y alimentos con alta densidad energética, como productos de bollería y bebidas carbonatadas (ricos en grasas y azúcares refinados, respectivamente) y por un déficit en la ingesta de frutas, verduras y cereales.

Los hábitos dietéticos de la población infantil y juvenil española se encuentran en una situación intermedia entre un patrón típicamente mediterráneo y el de los países anglosajones. Estos hábitos se inician a los tres o cuatro años y se establecen a partir de los once, con una tendencia a consolidarse a lo largo de toda la vida. La infancia es, por ello, un periodo crucial para actuar sobre la conducta alimentaria, ya que las costumbres adquiridas en esta etapa van a ser determinantes del estado de salud del futuro adulto.

Una combinación de actividad física regular, variedad de alimentos en la dieta e interacción social amplia constituye, probablemente, el abordaje adecuado para hacer frente al problema al que nos enfrentamos, con el resultado de una mayor longevidad y un envejecimiento sano de la población.

El Plan de Salud de la Región de Murcia 2003-2007 aborda este problema poniendo de manifiesto que el patrón dietético de consumo en la Región de Murcia está desviado con respecto a las recomendaciones de una dieta saludable, tanto en adultos como en adolescentes, si bien especialmente en estos últimos.

En el caso de adultos, se observa que el consumo medio de lípidos totales se encuentra en el límite superior en los hombres y ligeramente por encima de las recomendaciones en las mujeres.

Las grasas saturadas representan el 10-13% de las calorías totales, cifra superior a los objetivos nutricionales de no sobrepasar el 10%. Como consecuencia, tanto la razón Ácidos Grasos Poliinsaturados/Ácidos Grasos Saturados, como Ácidos Grasos Monoinsaturados/Ácidos Grasos Saturados, se encuentran por debajo de las recomendaciones. La proporción de calorías que proceden de las proteínas está ligeramente elevada, mientras que la procedente de los hidratos de carbono se encuentra por debajo de las recomendaciones.

En el caso de los adolescentes, el consumo de alimentos con alto contenido en grasas de origen animal es elevado. Un 25% de los adolescentes no consume diariamente frutas y tan sólo un 25% consume al menos diariamente verduras y hortalizas, pero se observa una tendencia a la disminución del consumo en

verduras y hortalizas, que pasa del 29% en el periodo 1993-94 al 25,1% en el 2001-2002.

El Plan de Salud de la Región de Murcia 2003-2007 previó entre sus objetivos la elaboración, en colaboración con la Consejería de Educación, de un Plan Regional de Educación para la Salud en la Escuela, que fue efectivamente elaborado y aprobado para el período 2005-2010. En relación con los hábitos alimenticios este Plan, tras resaltar la importancia que las conductas relacionadas con los hábitos de alimentación tienen para el correcto rendimiento escolar y el desarrollo físico de los escolares, pasa a analizar la situación de estos hábitos en la población escolar para señalar que en la actualidad, el 81,4% de los escolares desayuna diariamente, mientras que en 1993 era del 83,4%, observándose una tendencia a la disminución del 2,4%. El almuerzo lo toman diariamente un 60% y casi todos los días un 22%. Estos porcentajes han aumentado en un 6,2% y un 10% respectivamente desde 1993.

La comida diaria que los escolares realizan con mayor frecuencia es la de mediodía (95,1%); la cena la realizan cuatro de cada cinco alumnos de entre 11 y 15 años. Con respecto a la frecuencia en el consumo de determinados alimentos destaca que más de la mitad de los escolares (57,4%) consume varias raciones de leche al día. Menos de la mitad consume fruta más de una vez al día (35,8%) y sólo uno de cada cuatro consume verduras y hortalizas todos los días (25,5%). La evolución del consumo de estos alimentos desde 1993 ha sido negativa: el consumo de leche experimenta una disminución del 8,2%, las frutas de un 27,4% y las verduras y hortalizas de un 40,2%.

Semanalmente, más de tres cuartas partes de los escolares consume alimentos como el arroz o la pasta (94%), las legumbres (77,9%) o los huevos (81%). El 71,9% consume semanalmente pescado. Desde 1993 la evolución ha sido negativa para las legumbres en un 6,7% y para los huevos en un 3,8% y positiva para el arroz y la pasta (10%) y el pescado (1,8%).

Más de la mitad de los escolares declara consumir a diario embutidos (51,4%) y, uno de cada cuatro, carne de cerdo o ternera (25,4%). También un 11,1% manifiesta comer cada día hamburguesas o perritos. Desde 1993 ha aumentado la tendencia en el consumo de carne de cerdo o ternera (18,8%) y, sobre todo, la de hamburguesas o perritos (8,2%). La tendencia en el consumo de embutidos ha disminuido ligeramente (55,1%). En 2001 más de un tercio de alumnos consumía diariamente dulces o golosinas y un 39% refrescos azucarados.

Los escolares varones dicen realizar desayunos, meriendas y cenas con mayor frecuencia que las chicas. El tipo de alimentación es similar en ambos sexos pero los chicos manifiestan un consumo algo mayor de refrescos azucarados, dulces, hamburguesas o perritos calientes, zumos de fruta y yogur.

En el Informe Memoria justificativo de la necesidad y oportunidad, elaborado por el Servicio de Seguridad Alimentaria y Zoonosis que se incluye en el expediente tramitado se concluye, como

consecuencia del análisis realizado sobre la alimentación en comedores escolares, que el balance energético en los centros escolares se encuentra, en promedio, por encima de las recomendaciones en un 83% de ellos en la comida del mediodía lo que podría estar contribuyendo en parte al fenómeno de obesidad infantil observado en nuestra Región. Pero además, la distribución de dicha energía entre los principios inmediatos tampoco es correcta, observándose que:

— Las proteínas aportan de media el 21% de la energía (recomendado máximo 20%).

— Los hidratos de carbono no llegan al 40% (recomendado mínimo 50%).

— Las grasas aportan el 39% (recomendado máximo 33%).

Observando estos dos parámetros (energía y nutrientes) de forma global y por centro escolar, se pone de manifiesto que del total de los 354 centros analizados (el número total de comedores escolares en la Región de Murcia es de 399), sólo 21 podrían considerarse más o menos correctos en todos los parámetros.

A nivel municipal debe mencionarse específicamente, por el interés que suscita como experiencia exitosa en la implantación de una alimentación equilibrada en comedores escolares, el Programa de Prevención de Obesidad Infantil y Juvenil en Molina de Segura, que surge como una iniciativa de la Concejalía de Sanidad del Ayuntamiento de Molina en la que, junto a la propia Concejalía, colaboran los centros de salud del Área de Salud de Molina de Segura, la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad y la Dirección General de Centros de la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación.

En el marco de este Programa se analizaron los menús de los comedores de los centros escolares del municipio, llegándose a la conclusión de que, como se ha señalado para el conjunto de la Región, los menús, en líneas generales, son hipercalóricos y desequilibrados en macronutrientes, con altos porcentajes en proteínas y lípidos y bajos en carbohidratos. Asimismo se observan otras circunstancias como la presencia de dos platos principales, presencia testimonial de ensaladas, escasa presencia de frutas, alta presencia de lácteos y abundante presencia de precocinados. Del análisis de los menús y de su puesta en práctica en los comedores se concluye que los mismos se diseñan incluyendo ensaladas y un primer plato de tipo tradicional que los escolares mayoritariamente no se comen y se esperan al segundo plato tipo precocinado o hiperporteico que es de su agrado y del que suelen repetir, y que junto con el lácteo de postre (la fruta suele ser alternativa opcional que rechazan) suponen su dieta habitual.

Tras la valoración de los menús el grupo de trabajo del Programa consideró difícil realizar correcciones a los mismos y optó por elaborar menús nuevos y ofrecérselos a los centros educativos. Estos menús presentan las siguientes premisas: Menús variados de 6 semanas (30 menús distintos) rotativos, compuestos por una ensalada, guiso tradicional (plato úni-

co), pan y fruta. Los guisos y platos son característicos de la dieta mediterránea y elaborados principalmente con legumbres, pastas y arroz. Consumo diario de 2-3 raciones de frutas y verduras.

La implantación del Programa ha tenido un gran éxito, ya que de los 21 centros con comedor del municipio de Molina, 19 (8 escuelas infantiles, siete colegios públicos, 2 centros privados concertados y 2 centros privados) se acogieron a los menús elaborados por el grupo de trabajo. El seguimiento de la implantación de los menús se hace, entre otros medios, mediante reuniones con los directores de los centros y se constata que la facilidad de adaptación de los escolares a los nuevos alimentos y el espectacular incremento en el consumo de ensaladas, guisos y frutas.

En el último trimestre del curso escolar 2007-2008 el Ayuntamiento de Molina ha verificado que no existe ningún caso de resistencia al consumo de ensaladas y fruta. Asimismo debe señalarse que la Dirección General de Centros de la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación decidió en noviembre de 2007 servir los menús elaborados por el grupo de trabajo del Programa de Prevención de Obesidad Infantil y Juvenil en Molina de Segura en todas las escuelas infantiles dependientes de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia.

II. ESTRUCTURA Y CONTENIDO

El **Proyecto de Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar y medidas de protección de la salud y fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios** está integrado por un **Preámbulo**, **catorce artículos** estructurados en **cuatro capítulos**, una **Disposición Adicional** y una **Disposición Final**.

El **Preámbulo** comienza resaltando la importancia que en la niñez y la adolescencia tienen la alimentación y nutrición así como los hábitos que se adquieren. Señala asimismo que las conductas relacionadas con los hábitos alimenticios constituyen uno de los aspectos más trabajados en educación para la salud desde la escuela en estos años. La responsabilidad en la educación nutricional es una tarea de la escuela, así como del entorno familiar y social donde se desarrolla el individuo.

Sin embargo, se constata que la obesidad está catalogada como la epidemia del siglo XXI. Respecto a la Región de Murcia se pone de manifiesto que el patrón dietético está desviado respecto a las recomendaciones de una dieta saludable, tanto en adultos como en adolescentes, si bien en estos últimos, el consumo de alimentos con alto contenido en grasas de origen animal es elevado.

A continuación el **Preámbulo** incluye las referencias a la Ley General de

Sanidad y a la Ley de Salud de la Región de Murcia que justifican la adopción de medidas dirigidas a la mejora de la salud de los ciudadanos así como a la educación sanitaria.

Asimismo afirma que la Administración Regional, firmemente comprometida con la responsabilidad social, considera necesaria su participación para mejorar la salud de los ciudadanos y restringir la producción y el comercio de sustancias y alimentos inherentemente nocivos, tal y como se pidió a los gobiernos en la Declaración de Yakarta sobre la Promoción de la Salud en el siglo XXI.

Por otra parte, tanto el Plan de Salud de la Región de Murcia como el Plan de Educación para la Salud en la Escuela de la Región de Murcia, 2005-2010, tienen entre sus objetivos la actuación sobre los factores que facilitan el sobrepeso y la obesidad en niños y adultos.

Es preciso que la regulación existente se complete desde una óptica nutricional dirigida especialmente a la educación en estilos de vida y alimentación saludables. El **Proyecto de Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar y medidas de protección de la salud y fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios**; conforme declara su **Preámbulo**, pretende conseguir que la población escolarizada de la Región de Murcia se alimente mejor y mejore sus comportamientos dietéticos. Para ello es básico que el centro escolar sea un entorno favorable a la salud y que facilite a la comunidad educativa la emisión de mensajes coherentes con las actitudes que se promueven desde el mismo.

CAPÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES

El **artículo 1** declara que el objeto de la norma es la regulación de las condiciones sanitarias que deben cumplir los comedores escolares de los centros docentes públicos, privados y privados concertados no universitarios, para ofrecer un servicio de comidas preparadas seguras y de acuerdo con las características de una dieta saludable (Dieta Mediterránea), así como establecer medidas de protección de la salud y fomentar hábitos de alimentación saludables en centros docentes no universitarios.

El **artículo 2** establece que el **Proyecto de Decreto** será de aplicación a los centros de educación infantil, educación primaria, educación secundaria obligatoria, bachillerato y formación profesional de grado medio, así como los de enseñanzas de idiomas, artísticas o deportivas que escolaricen alumnado menor de 18 años.

CAPÍTULO II. CONDICIONES SANITARIAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR

El **artículo 3** prescribe que el servicio de comedor escolar deberá prestarse en locales adecuados y adaptados a los requisitos y exigencias de construcción,

diseño y equipamiento previstos en la normativa vigente y enumera los requisitos mínimos exigibles a los comedores escolares, sin perjuicio de lo previsto en la Disposición Adicional Única. Asimismo dispone que las empresas de elaboración de comidas preparadas contratadas, bien para la elaboración de la comida en las instalaciones del centro, o bien para suministrar las comidas preparadas al centro, deberán estar en posesión del preceptivo Número de Registro General Sanitario de Alimentos para la prestación de este tipo de servicios.

El **artículo 4** determina que las materias primas y los alimentos suministrados en los comedores escolares cumplirán estrictamente las exigencias impuestas por la normativa general y específica que le sea de aplicación y, en particular, deberán proceder de establecimientos autorizados sanitariamente y establece las temperaturas a las que deben conservarse, almacenarse y exponerse los alimentos que requieran mantenimiento a temperatura controlada.

El **artículo 5** prevé que los menús y dieta serán siempre supervisadas por profesionales, diplomados o licenciados, con formación suficiente y acreditada en nutrición y dietética, con el fin de que el menú de la comida del mediodía permita que la dieta sea saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales, según la edad de los alumnos. Se programarán los menús teniendo en cuenta:

— Las necesidades nutricionales de los alumnos según edad.

— Respetando el balance en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, de forma que el menú no resulte hiperprotéico ni hipercalórico.

— Las características gastronómicas de la zona.

— Utilizando de forma equilibrada procedimientos variados de preparación que salvaguarden el valor nutricional de los productos.

Asimismo establece que se ofrecerán menús alternativos para aquel alumnado del centro que por problemas de salud, intolerancia a algunos alimentos u otras circunstancias debidamente justificadas requiera un menú especial.

El Centro deberá exponer la programación de los menús en los tablones de anuncios y los dará a conocer a los padres y madres del alumnado usuario del comedor escolar, incluyendo el tipo de preparación así como la composición de las guarniciones y los postres complementada con la valoración nutricional de cada plato.

El **artículo 6** dispone que los comedores escolares autorizados y los menús ofrecidos por los mismos estarán sometidos al control y seguimiento de la Consejería de Sanidad, sin perjuicio de la supervisión realizada por la Consejería de Educación.

El **artículo 7** determina que las Consejerías de Sanidad y Educación y Cultura promoverán, en el marco del Plan de Salud de la Región de Murcia y de los Planes que se aprueben en materia

de Educación para la salud en la escuela en la Región de Murcia, hábitos de alimentación saludables en la población escolar.

CAPÍTULO III. LIMITACIONES A LA VENTA DE ALIMENTOS HIPERCALÓRICOS Y MEDIDAS DE PROMOCIÓN DE LA SALUD NUTRICIONAL

El **artículo 8** incorpora las siguientes definiciones:

1. Máquina expendedora.
2. Bebidas Hiper-calóricas.
3. Alimentos Hiper-calóricos.
   a. Golosinas.
   b. Bollería industrial.
   c. Aperitivos, snacks y similares.

El **artículo 9** dispone que queda prohibida la venta de alimentos definidos en el artículo anterior en los centros educativos no universitarios comprendidos en el ámbito de aplicación del presente Decreto, ya sea mediante máquinas expendoras y/o en los establecimientos tales como cantinas, bares o locales similares situados en el interior de estos centros docentes.

El **artículo 10** prescribe que las máquinas expendedoras, cantinas, bares o locales similares situados en el interior de estos centros docentes incluirán en su oferta alimentos propios de la dieta mediterránea como zumos sin azúcar añadida, yogurt, frutas, bocadillos y otros productos saludables.

CAPÍTULO IV. RÉGIMEN DE INFRACCIONES Y SANCIONES

El **artículo 11** atribuye a las consejerías de educación y sanidad la realización de las actividades inspectoras y los controles necesarios en los establecimientos sujetos al ámbito de aplicación de este Decreto.

El **artículo 12** determina que el incumplimiento de lo dispuesto en esta norma constituirá infracción sanitaria y podrá ser objeto de la sanción administrativa correspondiente de acuerdo con la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

El **artículo 13** regula el procedimiento sancionador remitiéndose, para lo no previsto en el mismo, a la Ley 30/92, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común y al Real Decreto 1398/1993, por el que se aprueba el Reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.

El **artículo 14** atribuye la competencia para la incoación e instrucción de los procedimientos a la Dirección General de Salud Pública. Para la imposición de las sanciones son competentes los siguientes órganos:

a) Director General de Salud Pública, hasta la cuantía de 6.000 euros.

b) Titular de la Consejería de Sanidad, las comprendidas entre 6.001 y 15.000 euros.

c) Consejo de Gobierno, para imposición de las restantes sanciones.

La **Disposición Adicional Única** establece que lo dispuesto en el **Proyecto de Decreto** resultará de aplicación sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento (CEE) nº 855/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios, y en lo que no se opongan a éste, en el Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

La **Disposición Final** determina que la norma entrará en vigor al día siguiente de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

III. OBSERVACIONES

El Consejo Económico y Social de la Región de Murcia valora positivamente el **Proyecto de Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar y medidas de protección de la salud y fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios** porque el mismo supone la articulación de estrategias de intervención en los centros escolares para actuar sobre los hábitos alimenticios de los escolares con el fin de que los mismos se adecuen a las pautas de una alimentación saludable y equilibrada. Esta intervención se considera especialmente necesaria dada la importante prevalencia de obesidad y sobrepeso en los escolares de la Región de Murcia y sus relevantes consecuencias negativas para la salud, presente y futura, de estos escolares así como para el sistema de salud en su conjunto.

El Consejo Económico y Social quiere valorar de forma expresa que el **Proyecto de Decreto** establezca una prohibición absoluta de venta de alimentos hipercalóricos (golosinas, bollería industrial y aperitivos, snacks y similares) en los centros escolares, porque tal y como ponen de manifiesto los datos aportados por el Plan de Salud de la Región de Murcia 2003-2007 como Plan Regional de Educación para la Salud en la Escuela 2005-2010 el consumo de este tipo de alimentos entre los niños y adolescentes es especialmente preocupante. A juicio de esta Institución, el hecho de que la escuela asuma una prohibición de este carácter supone en sí misma una medida de carácter pedagógico que puede ayudar a las familias a la instauración de pautas más saludables en la alimentación, ya que identifica claramente la peligrosidad de este tipo de productos y hace que

la misma se visualice de forma eficaz mediante la prohibición de su venta en centros escolares.

Desde este punto de visa el CESRM considera que sería conveniente que esta prohibición se hiciera extensiva a otros ámbitos, como campamentos, granjas escuela, ludotecas, etc., cuyos usuarios son también los escolares.

El Consejo Económico y Social también valora positivamente que el **Proyecto de Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar y medidas de protección de la salud y fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios** establezca la obligación de que los menús de los comedores escolares se programen de forma que la comida del mediodía para los escolares que utilizan este servicio permita que la dieta sea saludable, equilibrada y adaptada a las necesidades nutricionales.

Sin embargo esta Institución considera que el sistema establecido por el **Proyecto de Decreto** es excesivamente general y no ofrece una respuesta adecuada a la negativa evolución que tiene el problema de la alimentación de nuestros escolares. A juicio del CESRM, tal y como pone de manifiesto el Informe Memoria de la necesidad y oportunidad del **Proyecto de Decreto**, una de las causas que hacen que el patrón dietético de consumo en la Región de Murcia esté desviado respecto a las recomendaciones de una dieta saludable en los adolescentes es el escaso consumo de frutas, verduras y hortalizas. En este sentido debe subrayarse que la tendencia es claramente negativa ya que se observa una tendencia a la disminución del consumo de estos alimentos.

En función de las anteriores consideraciones y a la vista de la experiencia que supone el Programa de Prevención de Obesidad Infantil y Juvenil que el Ayuntamiento de Molina de Segura viene desarrollando, con la colaboración de la Administración Regional, en los comedores escolares de su municipio expuesta en el apartado de Antecedentes del presente Dictamen, el Consejo Económico y Social de la Región de Murcia entiende que sería conveniente que el **Proyecto de Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar y medidas de protección de la salud y fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios** estableciera la obligación de que los menús en los centros escolares estén compuestos por una ensalada, guiso tradicional (plato único), pan y fruta. En opinión de este Organismo el establecimiento de esta obligación debe ir acompañado, como en el caso del Programa de Prevención de Obesidad Infantil y Juvenil que el Ayuntamiento de Molina de Segura, de la colaboración entre la Administración Regional y las corporaciones locales. A mayor abundamiento debe señalarse el hecho de que la Dirección General de Centros de la Consejería de Educación, Ciencia e Investigación ha adoptado, desde el 1 de noviembre de 2007, estos menús para las 14 escuelas infantiles dependientes de esta Consejería.

IV. CONCLUSIONES

1.- El Consejo Económico y Social de la Región de Murcia valora positivamente el **Proyecto de Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar y medidas de protección de la salud y fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios** porque el mismo supone la articulación de estrategias de intervención en los centros escolares para actuar sobre los hábitos alimenticios de los escolares con el fin de que los mismos se adecuen a las pautas de una alimentación saludable y equilibrada.

2.- El Consejo Económico y Social quiere valorar de forma expresa que el **Proyecto de Decreto** instaure una prohibición absoluta de venta de alimentos hipercalóricos (golosinas, bollería industrial y aperitivos, snacks y similares) en los centros escolares y considera que sería conveniente que esta prohibición se hiciera extensiva a otros ámbitos, como campamentos, granjas escuela, ludotecas, etc., cuyos usuarios son también los escolares.

3.- A juicio del Consejo Económico y Social de la Región de Murcia el **Proyecto de Decreto por el que se establecen las condiciones sanitarias para el servicio de comedor escolar y medidas de protección de la salud y fomento de hábitos alimentarios saludables en los centros docentes no universitarios** debería establecer la obligación de que los menús en los centros escolares estén compuestos por una ensalada, guiso tradicional (plato único), pan y fruta.

Murcia, a 29 de julio de 2008

Vº Bº

El Presidente del Consejo Económico y Social

Antonio Reverte Navarro

El Secretario General del Consejo Económico y Social

Isidro Ródenas Ruiz

Dictámenes 2008

1.
SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE APRUEBA EL REGLAMENTO DE CASINOS DE JUEGO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

2.
SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REGULA LA PUBLICACIÓN, EN EL ÁMBITO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA, DE LAS SANCIONES POR INFRACCIONES MUY GRAVES EN MATERIA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

3.
SOBRE EL «PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REGULA EL PROCEDIMIENTO PARA ACREDITAR LA DEDUCCIÓN AUTONÓMICA EN EL IMPUESTO SOBRE LA RENTA DE LAS PERSONAS FÍSICAS POR INVERSIONES EN DISPOSITIVOS DOMÉSTICOS DE AHORRO DE AGUA».

4.
SOBRE EL «PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECE EL RÉGIMEN DE CONCESIÓN DIRECTA DE SUBVENCIONES RELACIONADAS CON LA INICIATIVA DE EMPLEO DENOMINADA CHEQUE EMPLEO».

5.
SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO SOBRE RECONOCIMIENTO DE DISTINTIVOS DE CALIDAD DE OBRAS, DE PRODUCTOS Y DE SERVICIOS UTILIZADOS EN LA EDIFICACIÓN.

6.
SOBRE EL ANTEPROYECTO DE DECRETO SOBRE EL REGISTRO DE EMPRESAS ACREDITADAS EN EL SECTOR DE LA CONSTRUCCIÓN EN EL ÁMBITO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

7.
SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO PARA LA APLICACIÓN DE LA LEY 8/2007, DE 28 DE MAYO, DE SUELO Y LA LEY 9/2006, DE 28 DE ABRIL, SOBRE EVALUACIÓN DE LOS EFECTOS DE DETERMINADOS PLANES Y PROGRAMAS EN EL MEDIO AMBIENTE EN RELACIÓN CON EL TEXTO REFUNDIDO DE LA LEY DEL SUELO DE LA REGIÓN DE MURCIA.

8.
SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE REGULAN EN EL PLAN REGIONAL DE VIVIENDA 2007-2010, LA VIVIENDA PROTEGIDA DE PRECIO LIMITADO Y LA ADQUISICIÓN PROTEGIDA DE SUELO.

9.
SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO DE CREACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL REGISTRO DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA DE LOS SERVICIOS DE PREVENCIÓN PROPIOS, MANCOMUNADOS Y AJENOS, DE PERSONAS Y ENTIDADES AUTORIZADAS PARA EFECTUAR AUDITORÍAS O EVALUACIONES DE LOS SISTEMAS DE PREVENCIÓN, ASÍ COMO DE EMPRESAS QUE HAN NOTIFICADO A LA AUTORIDAD LABORAL LA CONCURRENCIA DE CONDICIONES QUE NO PRECISAN RECURRIR A LA AUDITORÍA DEL SISTEMA DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES.

10.
SOBRE EL PLAN INDUSTRIAL DE LA REGIÓN DE MURCIA 2008-2013.

11.
SOBRE EL PLAN REGIONAL DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES 2008-2012.

12.
SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO DE CREACIÓN Y FUNCIONAMIENTO DEL REGISTRO DE ASOCIACIONES PROFESIONALES DE TRABAJADORES AUTÓNOMOS DE LA COMUNIDAD AUTÓNOMA DE LA REGIÓN DE MURCIA.

13.
SOBRE EL PROYECTO DE DECRETO POR EL QUE SE ESTABLECEN LAS CONDICIONES SANITARIAS PARA EL SERVICIO DE COMEDOR ESCOLAR Y MEDIDAS DE PROTECCIÓN DE LA SALUD Y FOMENTO DE HÁBITOS ALIMENTARIOS SALUDABLES EN LOS CENTROS DOCENTES NO UNIVERSITARIOS.

Fotocomposición e impresión: Compobell, S.L.
ISSN: 1135-3430
Depósito Legal: MU-2145-2008