

Madrid, 19 de julio de 2011

A los Titulares de Escuelas Católica
Directores/as de centros
EC04596

LEY DE SEGURIDAD ALIMENTARIA Y NUTRICIÓN

Estimada/o amiga/o:

El BOE del 6 de julio de 2011 ha publicado la Ley 17/2011, de 5 de julio, de Seguridad Alimentaria y Nutrición. Adjunto te remito un enlace para acceder a la misma:

<http://www.boe.es/boe/dias/2011/07/06/pdfs/BOE-A-2011-11604.pdf>.

Esta Ley unifica la legislación sobre alimentos y nutrición con el objetivo de reforzar la seguridad de los ciudadanos en materia alimentaria y se introducen aspectos relacionados con la promoción de hábitos saludables de alimentación y la prohibición de discriminación por obesidad.

1. INTRODUCCIÓN.

La Ley resalta la relación existente entre alimentación y salud y atiende de forma muy particular la creciente importancia de los riesgos nutricionales, dada la preocupante prevalencia en la actualidad de la obesidad y principalmente de la obesidad infantil y juvenil.

Cabe destacar la especial atención a la nutrición entre los menores. La Ley introduce medidas especiales dirigidas a este colectivo, particularmente en el ámbito escolar, por entender que en la lucha contra la obesidad son fundamentales las actuaciones educativas, realizando especial énfasis en los aspectos formativos, y velando porque, además de impulsar la actividad física, la comida que se sirva o pueda ser adquirida en centros educativos, responda a criterios de equilibrio nutricional.

Estas actuaciones se extienden al ámbito de las Administraciones públicas y se pretende, del mismo modo, que los servicios de salud se impliquen en la Estrategia a través de actuaciones formativas tanto para profesionales como para pacientes. Todo



ello sin perjuicio de que las familias son las principales responsables de la transmisión de adecuados hábitos sobre nutrición y alimentación a los hijos.

En este sentido, en todo lo relacionado con las grasas “*trans*”¹, el texto establece la obligación de las industrias de utilizar tecnologías e ingredientes que minimicen el contenido de dichas sustancias en la cadena alimentaria. Para ello, las empresas tendrán que modificar los procesos en los que los alimentos se enriquezcan con estas sustancias dañinas para la salud, de tal manera que realicen unos registros que permitan a la Administración comprobar fácilmente el contenido de ácidos grasos “*trans*” en sus productos.

No obstante, según la Disposición final quinta, será el reglamento que desarrolle la Ley el que precise qué tipo de alimentos estarán prohibidos.

Al margen de los aspectos generales contenidos en la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición, mediante la presente circular te resalto todo aquello que respecta a la composición de los alimentos y la alimentación en el entorno escolar, destacando la propuesta de medidas concretas.

2. MEDIDAS ESPECIALES DIRIGIDAS AL ÁMBITO ESCOLAR.

2.1. COMPROMISOS DE LAS AUTORIDADES EDUCATIVAS.

Bajo el título “*medidas especiales dirigidas al ámbito escolar*” al artículo 40 de la Ley (lo tienes a tu disposición en el Anexo de la presente circular) concreta actuaciones a las que las autoridades competentes en materia educativa, quedan vinculadas:

- a) Conocimiento de la nutrición y alimentación infantil. Las autoridades educativas competentes promoverán la enseñanza de la nutrición y alimentación en las escuelas infantiles y Centros escolares, transmitiendo a los alumnos los conocimientos adecuados, para que éstos alcancen la capacidad de elegir, correctamente, los alimentos, así como las cantidades más adecuadas, que les permitan componer una alimentación sana y equilibrada y ejercer el autocontrol en su alimentación. A tal efecto, se introducirán contenidos orientados a la

¹ Que son producidas en las operaciones industriales y que han demostrado ser perjudiciales para la salud (aumentan los niveles de colesterol, etc.),



prevención y a la concienciación sobre los beneficios de una nutrición equilibrada en los planes formativos del profesorado.

b) *Práctica de actividad física y deporte*: Las autoridades educativas competentes promoverán el conocimiento de los beneficios que, para la salud, tienen la actividad física y el deporte y fomentará su práctica entre el alumnado, tanto de forma reglada en las clases de educación física, como en las actividades extraescolares.

2.2. DEFINICIÓN DE AUTORIDADES COMPETENTES.

Cuando la Ley 17/2011, de 5 de julio, se refiere a “autoridades competentes” éstas quedan identificadas en su artículo 3, entendiéndose por Autoridad competente:

- a) los órganos competentes de las comunidades autónomas;
- b) los órganos competentes de las ciudades de Ceuta y Melilla;
- c) los órganos competentes de la Administración General del Estado para la coordinación y la sanidad exterior, y
- d) los órganos competentes de las entidades locales.

En cualquier caso, entendemos que será el Ministerio de Educación, el Ministerio de Sanidad las Consejerías de Educación y de Sanidad y respectivas Concejalías de los Ayuntamientos, quienes realizarán actuaciones preventivas en el ámbito escolar y serán responsables del estricto cumplimiento de las medidas especiales contenidas en el artículo 40 de la Ley de Sanidad. Y dichas autoridades competentes deben desarrollar las actuaciones preventivas tanto en Centros públicos como en privados y privados concertados.

2.3. ALIMENTACIÓN EN EL ÁMBITO ESCOLAR.

En cuanto a la alimentación en el ámbito escolar, la Ley promueve que la oferta alimentaria de los Centros escolares sea variada y adecuada a las necesidades nutricionales de los alumnos. Para ello, se incorporan una serie de medidas:

- Los responsables de la supervisión de los menús serán profesionales acreditados en las áreas de nutrición y dietética.



- Los Centros escolares proporcionarán a los padres o tutores información detallada sobre los menús y directrices para que la cena sea complementaria.
- En las instalaciones que lo permitan, se elaborarán menús escolares adaptados a las necesidades especiales de los alumnos que padezcan alergias e intolerancias alimentarias.
- No se permitirá en el ámbito escolar la venta de alimentos y bebidas que no cumplan con una serie de criterios nutricionales que se establecerán reglamentariamente.

2.4. COMIDAS.

A) PROGRAMACIÓN MENSUAL DE LOS MENÚS.

Establece el artículo 40 que 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.

En este sentido entendemos que:

- a) Cuando sea la propia entidad titular del Centro la responsable del servicio de comedor, será la entidad titular la obligada al cumplimiento de las medidas contenidas en el artículo 40 de la Ley y, en consecuencia, a facilitar información sobre el menú escolar.
- b) Cuando el responsable del servicio de comedor sea una empresa de restauración será la citada empresa la obligada al cumplimiento de las medidas contenidas en dicho artículo.

Por otra parte, la información sobre los citados menús será accesible a personas con cualquier tipo de discapacidad, cuando así se requiera.

Igualmente, la Ley establece que el responsable del servicio de comedor escolar, 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.



B) ADAPTACIÓN DE LOS MENÚS.

La problemática que surge en torno a los alumnos que padecen alergias o intolerancias alimentarias no es nueva, si bien es cierto que su alerta y preocupación ha adquirido nuevas dimensiones en los últimos años.

a) Oferta de menús especiales.

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.

Esta es una dificultad que asalta a muchos Centros que se ven limitados a la hora de mejorar su oferta en la prestación del servicio del comedor. Para ellos, la Ley ofrece alternativas que garanticen una correcta prestación del servicio y la atención adecuada a los alumnos que padezcan este tipo de intolerancias.

b) Oferta de menú alternativo.

Asimismo, en los supuestos en que las condiciones de organización e instalaciones lo permitan, las escuelas infantiles y los Centros escolares, en supuestos de intolerancia al gluten, garantizarán menús alternativos.

c) Menú elaborado por 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 el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia. En consecuencia, el Centro queda obligado a facilitar a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento de los que dispongan y adecuados para mantener intactos los alimentos traídos desde casa y que puedan ser calentados para su consumo.



Esta alternativa facilita enormemente la oferta y disfrute del servicio de comedor escolar en términos de garantía y de calidad.

2.5. PROPUESTA DE REGLAMENTO DE COMEDOR ESCOLAR.

Desde la Asesoría Jurídica de Escuelas Católicas se ha realizado recientemente un estudio sobre la elaboración de un documento a modo de REGLAMENTO DE COMEDOR ESCOLAR que responde al establecimiento por parte del Centro de unas normas de utilización de los alumnos del servicio de comedor escolar. (Doc. Ref.: EC04597).

El resultado final de dicho análisis fue la elaboración de un documento denominado “PROPUESTA DE REGLAMENTO DE COMEDOR ESCOLAR” que consideramos orientativo pero de gran utilidad a los Centros, con la posibilidad de adaptarlo a las circunstancias de cada uno y en términos de total garantía de legalidad.

En su artículo 7 se aborda la posibilidad de menús especiales o alternativos en determinados supuestos partiendo de la máxima de que, en principio, el comedor escolar ofertará un único menú para todos los alumnos y alumnas usuarios del servicio de comedor escolar. La existencia de un menú único deberá ser comunicada a las familias en el momento de inscripción en el servicio de comedor.

En este sentido, será el Centro el que valorará las posibilidades de que dispone para la prestación óptima del servicio de comedor para lo cual, estimamos que la aceptación de este alumnado en el servicio de comedor se podrá hacer tras la aceptación escrita de la familia del alumno o alumna de una de estas dos opciones:

- a) Mediante el abono de un suplemento específico que apruebe el Consejo Escolar, derivado del coste adicional exigido por las condiciones de preparación, conservación y consumición del menú específico requerido por este alumno.
- b) En régimen de utilización del comedor para el consumo de menús proporcionados por la propia familia. En este supuesto, la familia abonará una cuota reducida, quedando obligado el centro a disponer de los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas,



y a disponer de los medios de vigilancia necesarios para evitar que este alumnado pueda ingerir alimentos del menú ordinario de los demás usuarios.

2.6. VENTA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL RECINTO ESCOLAR

Uno de los aspectos regulados en la Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición más destacados es que limita la venta de alimentos y bebidas con alto contenido en sal, ácidos grasos saturados y *trans* en los Centros educativos.

No estará permitida la venta de alimentos y bebidas -ni en la cantina ni en las máquinas expendedoras- que no cumplan unos determinados criterios nutricionales.

Dichos criterios nutricionales están aún pendientes de concretar ya que la propia Ley, en su Disposición final quinta (habilitación para el desarrollo reglamentario) determina que se autoriza al Gobierno para que, en el ámbito de sus competencias, dicte las disposiciones reglamentarias necesarias para el desarrollo y aplicación de esta ley.

3. ESPACIOS PROTEGIDOS DE LA PUBLICIDAD

Por último, las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, de acuerdo con los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objetivo promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad.

4. INFRACCIONES Y SANCIONES

4.1. INFRACCIONES.

Las consecuencias del incumplimiento de lo previsto en la Ley dan lugar a infracciones leves, graves y muy graves, reguladas en el Artículo 50 de la Ley bajo el epígrafe “Infracciones en materia de seguridad alimentaria y nutrición”.



En concreto, tendrá la consideración de infracciones leves, el incumplimiento de las disposiciones establecidas por las normas de aplicación para la protección de los menores en el ámbito escolar, en materia de nutrición.

4.2. SANCIONES.

Por su parte, las infracciones en materia de seguridad alimentaria y nutrición previstas en esta norma serán sancionadas por las Administraciones públicas competentes con multas de acuerdo con la siguiente graduación:

- a) Infracciones leves, hasta 5.000,00 euros.
- b) Infracciones graves, entre 5.001,00 euros y 20.000,00 euros.
- c) Infracciones muy graves, entre 20.001,00 y 600.000,00 euros.

Como puedes comprobar, la cuantía de las multas puede llegar a ser importante, por lo que te ruego prestes atención especial al contenido de los artículos 50 a 52 de la Ley.

5. GANAR SALUD EN LA ESCUELA

Para terminar esta información, el Ministerio de Educación y el Ministerio de Sanidad y Consumo, el marco de un convenio de colaboración, han elaborado una guía bajo el título de “GANAR SALUD EN LA ESCUELA: GUÍA PARA CONSEGUIRLO” que está disponible para su consulta en la página oficial web del Ministerio de Educación.

Si deseas consultar dicha Guía, el enlace es: <http://www.educacion.gob.es/cide/espanol/publicaciones/materiales/salud/inn2009gsele/inn2009gsele.pdf>.

La guía ha sido elaborada por un equipo de profesionales de la educación y sanidad y va dirigida tanto a profesionales de la restauración como a profesores, directores y miembros de la comunidad educativa con un carácter meramente informativo y no vinculante.

Sin perjuicio de que las familias son las principales responsables de la transmisión de adecuados hábitos sobre nutrición y alimentación a los hijos, la labor



de los centros en esta materia, así como la oferta adecuada en la prestación del servicio del comedor escolar debe marcar un plus en la calidad de nuestros centros.

Para cualquier duda que pueda surgirte tienes a tu disposición a la Asesoría Jurídica.

Sin otro particular, recibe un cordial saludo,



Juan Antonio Ojeda Ortiz
Secretario General



BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO

Núm. 160 Miércoles 6 de julio de 2011 Sec. I. Pág. 71283

I. DISPOSICIONES GENERALES

JEFATURA DEL ESTADO

11604

Ley 17/2011, de 5 de julio, de seguridad alimentaria y nutrición.

JUAN CARLOS

(....)

“Artículo 40. Medidas especiales dirigidas al ámbito escolar.

1. Las autoridades educativas competentes promoverán la enseñanza de la nutrición y alimentación en las escuelas infantiles y centros escolares, transmitiendo a los alumnos los conocimientos adecuados, para que éstos alcancen la capacidad de elegir, correctamente, los alimentos, así como las cantidades más adecuadas, que les permitan componer una alimentación sana y equilibrada y ejercer el autocontrol en su alimentación. A tal efecto, se introducirán contenidos orientados a la prevención y a la concienciación sobre los beneficios de una nutrición equilibrada en los planes formativos del profesorado.

2. Las autoridades educativas competentes promoverán el conocimiento de los beneficios que, para la salud, tienen la actividad física y el deporte y fomentará su práctica entre el alumnado, tanto de forma reglada en las clases de educación física, como en las actividades extraescolares.

3. Las autoridades competentes velarán para que las comidas servidas en escuelas infantiles y centros escolares sean variadas, equilibradas y estén adaptadas a las necesidades nutricionales de cada grupo de edad. Serán supervisadas por profesionales con formación acreditada en nutrición humana y dietética.

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.

A excepción de lo establecido en el párrafo anterior, 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 el coste adicional de dichas elaboraciones resulte inasumible, se facilitarán a los alumnos los medios de refrigeración y calentamiento adecuados, de uso exclusivo para estas comidas, para que pueda conservarse y consumirse el menú especial proporcionado por la familia.

6. En las escuelas infantiles y en los centros escolares no se permitirá la venta de alimentos y bebidas con un alto contenido en ácidos grasos saturados, ácidos grasos trans, sal y azúcares. Estos contenidos se establecerán reglamentariamente.

7. Las escuelas infantiles y los centros escolares serán espacios protegidos de la publicidad. Las campañas de promoción alimentaria, educación nutricional o promoción del deporte o actividad física en los centros así como el patrocinio de equipos y eventos deportivos en el ámbito académico deberán ser previamente autorizados por las autoridades educativas competentes, de acuerdo con los criterios establecidos por las autoridades sanitarias que tengan por objetivo promover hábitos nutricionales y deportivos saludables y prevenir la obesidad.”

