

I. COMUNIDAD AUTÓNOMA

3. OTRAS DISPOSICIONES

Consejo de Gobierno

8854 Decreto n.º 97/2010, de 14 de mayo, por el que se establecen las características nutricionales de los menús y el fomento de hábitos alimentarios saludables en los Centros Docentes no Universitarios.

La niñez y la adolescencia, como etapas de desarrollo del ser humano, constituyen periodos en los que la alimentación y nutrición tienen una especial importancia. Se sabe que cuanto antes se adquieren hábitos alimentarios saludables, más fácil es mantenerlos, disminuyendo así la posibilidad de desarrollar más adelante determinadas enfermedades cardiovasculares, endocrinas, etc.

Las conductas relacionadas con los hábitos de alimentación son muy importantes en el desarrollo de los escolares y uno de los aspectos más trabajados en educación para la salud desde la escuela en estos años. La responsabilidad de la educación nutricional es una tarea de la familia, de la escuela, así como del entorno social donde se desarrolla el individuo. Los hábitos adquiridos desde edades tempranas son fundamentales para mantener una vida sana, un adecuado desarrollo y un buen rendimiento escolar.

Alimentarse de forma saludable tiene una dimensión importante en la actualidad ya que la obesidad está catalogada como la epidemia del siglo XXI. Muchos factores han contribuido a cambios en nuestros patrones nutricionales y, por tanto, en nuestro estilo de vida. Así, se ha puesto 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, el consumo de alimentos con alto contenido en grasas de origen animal es elevado.

La Ley General de Sanidad, 14/1986 de 25 de abril (B.O.E. número 102, de 29 de abril), establece en su artículo 6 del Título Primero, Capítulo Primero, que Las actuaciones de las Administraciones Públicas Sanitarias estarán orientadas: 1. A la promoción de la salud y 2. A promover el interés individual, familiar y social por la salud mediante la adecuada educación sanitaria de la población. Asimismo, en el artículo 18 del Capítulo II determina que las Administraciones Públicas, a través de sus Servicios de Salud y de los Órganos competentes en cada caso, desarrollarán la Adopción sistemática de acciones para la educación sanitaria como elemento primordial para la mejora de la salud individual y comunitaria.

Asimismo, la Ley 4/1994, de 26 de julio, de Salud de la Región de Murcia, determina en su Título Preliminar, artículo 2, que los medios y actuaciones de los servicios sanitarios de la Comunidad Autónoma de la Región de Murcia estarán informados, entre otros, por algunos principios, entre los que se encuentran la Promoción del interés individual y social por la salud y el sistema sanitario. Por otro lado, en el artículo 11 se hace referencia, entre las funciones del Consejo de Salud de la Región de Murcia a Proponer la adopción de cuantas medidas se

consideren oportunas, dirigidas a la mejora de la salud de los ciudadanos y la prevención de la enfermedad.

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.

Atendiendo a esto, en el Plan de Salud de la Región de Murcia se ha planteado dentro de los Objetivos Generales, el potenciar la adopción de patrones dietéticos que desarrollen hábitos de alimentación sana y equilibrada, incidiendo en el beneficio que la dieta mediterránea representa para la salud, y más específicamente:

- Actuar sobre los factores que facilitan el sobrepeso y la obesidad en niños y adultos, potenciando las actividades que lo disminuyan.
- Fomentar las actividades que, en todos los escenarios, favorezcan la alimentación adecuada para cada uno de los grupos de edad, género y estados de salud.

Por ello, el Plan de Educación para la Salud en la Escuela de la Región de Murcia, 2005-2010 establece entre sus Objetivos determinar cómo han de ser las intervenciones de educación para la salud en los centros docentes en cada una de las etapas educativas en Alimentación y Nutrición. Así, han sido explicitadas las capacidades a alcanzar por el alumnado con respecto a este contenido de salud y las actividades que se han de realizar en los centros para que se favorezca la consecución de las mismas.

Así, es preciso completar dicha regulación desde una óptica nutricional dirigida especialmente a la educación en estilos de vida y alimentación saludables, sin olvidar que los comedores escolares se encuentran asimismo bajo el ámbito de aplicación de las diferentes disposiciones generales de índole sanitaria, entre otros, los requisitos contemplados en el Real Decreto 3.484/2000, de 29 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas, y en el Reglamento 852/2004, de 29 de abril, del Parlamento Europeo y del Consejo, relativo a la higiene de los productos alimenticios.

Esta norma 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.

En el procedimiento de elaboración de este Decreto se ha dado audiencia al Consejo de Salud de la Región, al Consejo Asesor Regional de Consumo y a la Comisión Regional para la Seguridad Alimentaria.

En atención a las competencias en materia de sanidad y defensa del consumidor y usuario recogidas en el artículo 11.1 y 7 del Estatuto de Autonomía de la Región de Murcia, y en virtud de lo dispuesto en la Ley 6/2004, de 28 de diciembre, del Estatuto del Presidente y del Consejo de Gobierno de la Región de Murcia, a propuesta de la Consejería de Sanidad y Consumo, de acuerdo con el Consejo Jurídico de la Región de Murcia y previa deliberación del Consejo de Gobierno en reunión celebrada en fecha, 14 de mayo de 2010,

Dispongo:**Capítulo I****Disposiciones Generales****Artículo 1. Objeto.**

La presente disposición tiene por objeto establecer las características nutricionales de los menús en 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, según lo dispuesto en el artículo 3, así como establecer medidas de fomento de hábitos de alimentación saludables en centros docentes no universitarios.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Este Decreto será de aplicación a los centros docentes no universitarios, sean públicos, privados o concertados, de la Región de Murcia. A los efectos del presente Decreto, tendrán esta consideración los centros que imparten enseñanzas 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**Características nutricionales de los menús en el servicio de comedor de los centros docentes no universitarios****Artículo 3. Menús y dieta equilibrada.**

1. Los menús y dieta serán supervisados por profesionales con formación universitaria 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:

- a) Las necesidades nutricionales de los alumnos según su edad.
- b) El equilibrio en el aporte calórico de los macronutrientes, con predominio de los hidratos de carbono, de forma que el menú no resulte hiperprotéico ni hipercalórico.
- c) Las características gastronómicas de la zona.
- d) La utilización de forma equilibrada de procedimientos variados de preparación que salvaguarden el valor nutricional de los productos.

2. Las comidas se servirán a la temperatura adecuada en cada caso, de acuerdo con lo establecido 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, manteniendo un ritmo en el servicio que favorezca su consumo.

3. En aquellos casos en que las características y posibilidades organizativas del comedor lo permitan, se ofrecerán menús alternativos para aquel alumnado del centro que por intolerancias, alergias alimentarias u otras enfermedades diagnosticadas que así lo exijan, requiera un menú especial. Cuando no sea posible, el alumnado traerá de su domicilio la comida preparada (que deberá venir envasada y transportada en recipientes idóneos) asumiendo el centro la

responsabilidad de su recepción, su adecuada conservación hasta el momento de su consumo, calentamiento y servicio de la misma.

4. Con la finalidad de que las familias puedan completar el régimen alimenticio de sus hijos de acuerdo con los criterios de una alimentación saludable y equilibrada, el centro expondrá la programación de los menús en los tableros 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.

Asimismo, y para facilitar una dieta semanal equilibrada, se podrán facilitar a los padres de los alumnos los menús ideales complementarios para la dieta del fin de semana.

Artículo 4. Evaluación y seguimiento de los comedores escolares.

1. Sin perjuicio de la supervisión realizada por la Consejería de Educación, Formación y Empleo u otras Administraciones Públicas, todos los comedores escolares autorizados y menús ofrecidos en los mismos estarán sometidos al control y seguimiento de la Consejería de Sanidad y Consumo, a través de la Dirección General de Salud Pública.

2. Corresponde a la Dirección General de Salud Pública, de la Consejería de Sanidad y Consumo, el desarrollo de Programas de Inspección y Control en relación a los aspectos regulados en el presente Decreto, definiendo la periodicidad mínima de su realización, los protocolos de inspección, mecanismos de control, seguimiento y evaluación de las instalaciones, funcionamiento y características de los menús de los comedores escolares de acuerdo con lo establecido en la normativa correspondiente.

Artículo 5. Marco de actuación.

Las Consejerías de Sanidad y Consumo y de Educación, Formación y Empleo 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

Artículo 6. Definiciones.

A los efectos de este Decreto se establecen las siguientes definiciones:

1. Máquina expendedora: Máquina de venta automática que no necesita intervención humana por parte del vendedor para funcionar, en la que periódicamente se repone el producto expedido y cuya disponibilidad abarca las 24 horas del día.

2. Alimentos Hiper-calóricos: Son alimentos con un alto contenido calórico proveniente de azúcares o grasas y con bajo valor nutricional. Dentro de estos, y por su especial relevancia:

a) Golosinas: Masas obtenidas por concentraciones o mezcla de azúcar en un porcentaje que oscila entre el 10 y el 80 por ciento sobre el producto final, a las que se les añaden o no otros ingredientes y/o aditivos autorizados, tales como caramelos, goma de mascar o chicles, confites, geles dulces, dulces de regaliz, merengues, fondants y golosinas líquidas para congelar.

b) Bollería industrial: Alimentos ricos en hidratos de carbono (entre el 49% y el 62%) y con alto contenido en grasas (entre el 16% y el 30%), pero pobre en proteínas (entre el 4% y el 8%), destacando su elevado aporte calórico (entre 400 y 500 calorías por cada 100 gramos).

c) Aperitivos, snacks y similares. Alimentos de forma variable de relativa baja densidad y pequeño peso por unidad, elaborados fundamentalmente a partir de almidón procedente de productos tales como patatas, maíz, arroz, trigo y otros vegetales, y otros ingredientes alimenticios, mediante la fritura con aceites o grasas comestibles, el secado o el horneado. También quedan incluidas las cortezas de cerdo y las pipas saladas.

d) Bebidas Hiper-calóricas: son bebidas con un alto contenido en azúcares sencillos, que aportan un alto valor calórico y un valor nutricional bajo, tales como bebidas refrescantes azucaradas y aromatizadas, zumos con azúcar añadido o batidos con alto contenido en azúcar añadido.

Artículo 7. Prohibición de venta.

Queda prohibida la venta de alimentos definidos en el artículo 6 en los centros educativos no universitarios comprendidos en el ámbito de aplicación del presente Decreto, ya sea mediante máquinas expendedoras o en los establecimientos tales como cantinas, bares o locales similares situados en el interior de estos centros docentes.

Asimismo, se prohíbe la utilización de los alimentos enumerados en el artículo 6 y de productos preparados fuera de establecimientos autorizados según la normativa vigente, en celebraciones tales como cumpleaños, santos o fiestas organizadas en el centro.

Artículo 8. Promoción de alimentos saludables.

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 añadido, yogur, frutas, bocadillos y otros productos saludables.

Capítulo IV

Régimen de infracciones y sanciones

Artículo 9. Competencias de inspección.

A efectos de verificar el cumplimiento de este Decreto, la Consejería de Sanidad y Consumo ejercerá las competencias sancionadoras y de intervención pública para la protección de la salud, sin perjuicio de las competencias de los Ayuntamientos para el control sanitario de los comedores, de los menús en ellos servidos y de la venta de los alimentos definidos en el artículo 6 del presente Decreto.

Artículo 10. Tipificación de la infracción.

1. Sin perjuicio de las responsabilidades de cualquier tipo en que se pueda incurrir, el incumplimiento de las obligaciones establecidas en este Decreto constituirá infracción administrativa conforme a lo previsto en el Capítulo VI del Título I de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, y dará lugar, previa instrucción del oportuno expediente, a la imposición de las sanciones previstas en dicha Ley.

2. En atención a lo dispuesto en el artículo 35.A) de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, tendrán la consideración de infracciones leves el

incumplimiento de las obligaciones previstas en este Decreto de las que no se derive peligro o daño para la salud individual o colectiva, y, en general, todas aquellas que no se tipifiquen como infracciones graves o muy graves.

3. En atención a lo dispuesto en el artículo 35.B) de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, tendrán la consideración de infracciones graves, el incumplimiento de órdenes concretas emanadas de la autoridad sanitaria dentro de su competencia siempre que se produzcan por primera vez y todas las infracciones que constituyan un riesgo, o que tengan como consecuencia un daño directo para la salud de alguna persona por causa de irregularidades en este tipo de actividades.

4. En atención a lo dispuesto en el artículo 35.C) de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad, tendrán la consideración de muy graves las infracciones que, realizadas de forma consciente y deliberada, produzcan un daño grave a los usuarios, así como el incumplimiento reiterado de los requerimientos exigidos por las autoridades competentes.

Artículo 11. Procedimiento sancionador.

1. Los procedimientos sancionadores se iniciarán siempre de oficio, por acuerdo del órgano competente, bien por propia iniciativa o como consecuencia de orden superior, petición razonada de otros órganos o denuncia.

2. Con anterioridad al acuerdo de iniciación del procedimiento sancionador, el órgano competente podrá abrir un periodo de información previa con el fin de conocer las circunstancias del caso concreto y la necesidad o no de iniciar el procedimiento.

3. En lo no previsto en este Decreto, el procedimiento sancionador se ajustará a lo establecido en la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común, así como en el Real Decreto 1398/1993, de 4 de agosto, por el que se aprueba el Reglamento de procedimiento para el ejercicio de la potestad sancionadora.

Artículo 12. Ejercicio de la potestad sancionadora.

1. Sin perjuicio de las competencias sancionadoras atribuidas a otras Administraciones Públicas, la competencia para la incoación e instrucción de los procedimientos sancionadores será ejercida por la Dirección General de Salud Pública.

2. Son competentes para imponer sanciones:

- a) El Director General de Salud Pública, hasta la cuantía de 6.000 euros.
- b) El Titular de la Consejería de Sanidad y Consumo, cuando la cuantía esté comprendida entre 6.001 y 15.000 euros.
- c) Consejo de Gobierno, para imposición de sanciones restantes.

Disposición adicional única. Normas de higiene.

Lo dispuesto en este Decreto resultará de aplicación sin perjuicio de lo establecido en el Reglamento (CEE) nº 852/2004 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.

Disposición derogatoria única. Cláusula derogatoria.

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al contenido del presente Decreto.



Disposición final única. Entrada en vigor.

El presente Decreto entrará en vigor a los dos meses de su publicación en el Boletín Oficial de la Región de Murcia.

Murcia, a 14 de mayo de 2010.—La Presidenta en Funciones, María Pedro Reverte García.—La Consejera de Sanidad y Consumo, M.^a Ángeles Palacios Sánchez.