

Taula rodona sobre la seguretat alimentària als menjadors escolars

L'Associació de Veterinaris Higienistes de Catalunya ha elaborat les següents conclusions després de la taula rodona organitzada el 17 de febrer del 2005, a la Sala d'actes del Col·legi Oficial de Veterinaris de Barcelona.

A la taula han participat com a ponents: Lluís Picart, cap de Servei de Veterinària de Salut Pública; Mercè Molist, coordinadora de l'àrea d'indústries agroalimentàries del SART de la Universitat de Vic; Pilar Cervera, directora del CESNID (Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica) i Joan Jordi Rossell, president de la FAPAC (Federació d'associacions de mares i pares d'alumnes de Catalunya), i com a moderador Isidre Ferran, veterinari higienista.

A l'acte hi van assistir unes 100 persones, amb representació d'empreses de restauració col·lectiva, de les AMPAs, representants d'escoles, empreses de monitoratge i personal de les diferents administracions públiques.

Conclusions de la taula rodona

- La competència de la inspecció i control sanitari correspon als ajuntaments, però és el Departament de Salut de la Generalitat qui ho realitza de forma habitual a les majoria de municipis. S'ha de definir clarament qui ho ha d'assumir, perquè no quedi cap menjador escolar sense control.
- No totes les parts tenen clara la seva responsabilitat en la gestió dels menjadors. Cal definir a qui corresponen les diferents responsabilitats del menjador escolar: a l'escola, al municipi, a la Generalitat, a l'AMPA o a l'empresa que gestiona el menjador. S'ha de conèixer a qui correspon la gestió de les instal·lacions, del manteniment de cuina i menjador, dels autocontrols, de les manipulacions, per poder assolir els objectius sanitaris dels menjadors.
- Hauria de ser obligatòria el control de dietes i menús que es donen a les escoles, i així poder aportar efectivament uns menús suficients en energia i nutrients, equilibrats, evitant excessos i deficiències, variats i adaptats a les condicions geogràfiques, culturals i individuals dels nens. Actualment la supervisió dels menjars, es realitza ocasionalment i de forma voluntària.
- No hi ha una uniformitat en la instauració dels autocontrols, a que obliga la legislació de seguretat alimentària, a les diferents cuines escolars. Són necessàries Guies pels menjadors escolars, clares i didàctiques, perquè s'efectuïn de forma correcta i amb un criteri uniforme, els autocontrols que preveu la llei.
- El personal i els monitors que treballen al menjador escolar han d'estar formats i motivats. La rotació laboral, els contractes temporals, la nul·la o mala formació i el poc reconeixement social, dificulten una gestió sanitària adequada. El personal que treballa al servei de menjador, és un element fonamental per la seguretat alimentària.
- El cost del menjar acostuma a ser l'únic factor a l'hora de contractar el servei dels menjars. Cal considerar que en aquest cost també hi estan inclosos el monitoratge, la seguretat alimentària i el control nutricional. Convindria desglossar el preu total del servei en els diferents apartats, perquè els pares valorin la totalitat del cost.
- L'espai del menjador i cuina està poc considerat. El disseny i les instal·lacions de la cuina i menjador no se li dona suficient importància i és un factor clau per garantir la seguretat alimentària.
- És necessària la implicació de pares, educadors, monitors, cuiners, i de les diferents administracions públiques per poder establir criteris i actuacions coordinades i així garantir la seguretat alimentària als menjadors escolars.