

El consejero de Sanidad visita el obrador Manacor de Móstoles para conocer las medidas de seguridad alimentaria en repostería

La Comunidad fomenta la seguridad alimentaria en los establecimientos del sector de pastelería de la región

- Los inspectores de Salud Pública del Gobierno regional realizaron el pasado año 557 controles en estas industrias
- El anteproyecto de Ley de Salud Pública obliga a que las empresas alimentarias garanticen la competencia lingüística mínima en castellano de sus trabajadores

20 de octubre de 2018.- La Comunidad de Madrid, a través de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad, fomenta las medidas de seguridad alimentaria en la elaboración de los productos de repostería de temporada en la región, centradas en la inspección, información y colaboración con el sector para lograr la mayor protección de la salud de los madrileños.

El consejero de Sanidad, Enrique Ruiz Escudero, ha visitado esta mañana el obrador Manacor, en Móstoles, para conocer *in situ* las condiciones de seguridad alimentaria aplicadas en unas instalaciones de este tipo, tanto con los productos habituales, como en los diferentes productos artesanales de temporada como los huesos de santo o los buñuelos, tradicionales en los próximos días.

Ruiz Escudero ha estado acompañado por el director general de Salud Pública, Juan Martínez Hernández y el director general de Elaboraciones Artesanales Manacor, Juan Antonio Martín.

En la visita a las instalaciones el consejero ha recorrido las diferentes áreas de elaboración de repostería artesanal, con los diferentes circuitos que siguen los productos en ámbitos de procesado en frío, procesado en caliente, cocina, y almacenaje de diferentes temperaturas.

Ruiz Escudero ha destacado tras la visita el alto nivel de seguridad alimentaria de los establecimientos de pastelería de la región, gracias al trabajo de sus empresarios y profesionales, y a las acciones de control de la Comunidad de Madrid. Ha señalado, asimismo, que estas medidas no solo se aplican en la elaboración de los productos habituales, sino también en los de temporada, y ha animado a consumir productos de la Comunidad de Madrid.

La Consejería de Sanidad vigila y actúa sobre 1.709 establecimientos de pastelería de la Comunidad de Madrid, de los que 380 corresponden a industrias, 228 a obradores de pastelería minoristas -entre los que se incluye el visitado hoy-, 174 obradores de panadería minoristas y 927 a venta minoristas de pan y pasteles sin elaboración.

La Dirección General de Salud Pública cuenta con cerca de 200 profesionales, entre inspectores y personal administrativo, dedicados al control de empresas alimentarias. Según el último balance anual de actuaciones, en 2017 se realizaron 557 controles en este grupo de industrias alimentarias.

Junto a las inspecciones para ejercer un control directo de esta actividad, la Consejería de Sanidad mantiene una relación fluida con las asociaciones sectoriales para promover la calidad de los procesos y la seguridad alimentaria. Así, todas las empresas alimentarias de la región tienen la obligación de implantar un sistema de autocontrol. Para facilitar su implantación el sector cuenta con la guía 'Directrices para el desarrollo de un sistema de autocontrol en el sector de pastelería de la Comunidad de Madrid', [disponible en la web institucional](#).

A esta se han ido sumando publicaciones de la Comunidad de Madrid para informar sobre la presencia de alérgenos, la inclusión de información nutricional, etcétera.

GARANTIZAR LA COMPRENSIÓN

El Anteproyecto de Ley de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, en trámite de audiencia e información pública, contempla distintas iniciativas para garantizar el consumo de alimentos seguros y prevenir la aparición de riesgos para la salud.

Entre otras, la Consejería de Sanidad exigirá a las empresas alimentarias que garanticen una competencia lingüística mínima en castellano de sus trabajadores, por vía de la formación, para mantener una adecuada comprensión en los temas de seguridad alimentaria. Con esta medida se pretende evitar intoxicaciones alimentarias por confusiones lingüísticas así como informar adecuadamente a la población y específicamente ante los alimentos alérgenos, y que por normativa, los establecimientos deben dar a conocer.