

4.4.2 Respostes escrites

Edicte

El síndic general, d'acord amb les previsions de l'article 90 del Reglament del Consell General,

Disposa

Publicar la resposta del Govern a les preguntes formulades pel M. I. Sr. Carles Naudi d'Areny Plandolit, conseller general del Grup Parlamentari Liberal, relatives a **les intoleràncies o al·lèrgies alimentàries**, publicades en el Butlletí del Consell General número 45/2017, de data 14 de juny.

Tot el que es fa públic per a general coneixement i efectes.

Casa de la Vall, 19 de setembre del 2017

Vicenç Mateu Zamora
Síndic General

Ministeri de Salut Pregunta escrita al Govern (Reg. Núm. 0752)

Preguntes escrites al Govern que es formulen en relació a queixes de pacients ingressats al Centre Hospitalari Andorrà (CHA) que no reben el menú per al·lèrgics o intolerants alimentaris en condicions òptimes. Registre d'entrada número 752, formulada pel M. I. Sr. Carles Naudi d'Areny-Plandolit Balcels, Conseller General del Grup Parlamentari Liberal.

Motivació:

Amb registre d'entrada 962/16 el grup parlamentari liberal vam presentar la **proposició de llei d'informació alimentària i nutricional** on es mencionava entre altres:

Article 3

Sense perjudici del que estableix l'article 6 de la present llei, i la llei 13/2013, del 13 de juny de competència efectiva i protecció del consumidor, el consumidor té el dret d'accedir a la informació de tots els aliments o ingredients (amb indicació expressa dels al·lèrgens), ja siguin envasats o no, ja siguin dispensats en llocs de venda o establiments de restauració o centres de col·lectivitats.

Els establiments gestionats per l'administració, tals com, Escoles, Residències, Hospital, centre penitenciari, o altres, han de garantir, que els seus usuaris, habituals o no, disposin en cada àpat, d'una alternativa de menú, lliure d'al·lèrgens alimentaris.

Al seu torn el Govern va emetre el seu criteri en relació a la esmentada proposició de llei:

"el criteri del Govern en relació a la proposició de llei d'informació alimentària i nutricional és favorable respecte als principis continguts en la proposició de llei i respecte a la necessitat de regular aquesta matèria, però presenta dubtes quant a la idoneïtat de regular-la mitjançant una llei."

Durant la sessió ordinària del Consell General del dia 20 d'octubre del 2016, en el debat d'admissió a tràmit de dita proposició de llei, en la seva intervenció davant del Consell General el M.I. Senyor Ministre va manifestar el següent:

Bé, mot breument com és habitual en mi, senyors, faig com Sant Tomàs, aquí tenen el reglament, ja està fet, ja ha passat per l'Assessorament Lingüístic... S'ha fet tot el procés. Dimecres que ve no crec que l'entrem a Govern perquè vull ensenyar-lo abans una altra vegada a les associacions, està enllestit, a tot arreu del món es regula via reglamentària, si us plau, prego... prego que reconsiderin la seva postura, a tot arreu es fa d'aquesta forma i aquí no hem de ser diferents del nostre entorn, estem parlant de què els turistes, la gent que vingui i vulgui trobar alguna cosa homologable al seu país, doncs bé, és aquest reglament i amb aquest reglament es sentiran còmodes, no es sentiran defraudats i crec que és la forma correcta de tractar aquest tema.

El resultat de la votació fou de 15 vots en contra i 13 a favor de l'admissió a tràmit, motiu pel qual no es va admetre a tràmit la Proposició de llei d'Informació Alimentària i Nutricional.

Darrerament, hem tingut notícies que persones amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries no estant rebent el menú apte per a les seves necessitats durant el seu ingrés a l'hospital. Al·legant des del centre hospitalari que existeixen motius físics que impedeixen que aquests menús arribin en condicions òptimes.

S'adjunta una carta del SAAS signada per la cap de Servei d'Atenció a l'Usuari on s'argumenta que una pacient ingressada a l'hospital no rep el seu menú preparat per a determinades intoleràncies en les condicions òptimes per al consum.

Preguntes:

Vist l'exposat, demano a Govern:

1.- Creu Govern que el reglament és prou garant del dret dels pacients perquè es donin casos com el descrit?

En primer lloc des del Govern creiem que és important situar el context en la justa realitat dels fets ocorreguts al Centre Hospitalari Andorrà (CHA) en relació a aquesta demanda i a les queixes que la motiven.

Així doncs, seguint els procediments habituals de les actuacions que es duen a terme des del Ministeri de Salut en el marc del Sistema nacional de vigilància i control alimentari, en data 14 de juny del 2017, des de l'Àrea de Seguretat Alimentària i Entorn (ASAE) es va dur a terme una inspecció d'ofici de la cuina del CHA durant la qual, a part d'efectuar els controls sanitaris generals corresponents, es va també procedir a revisar la línia de producció dels menús per al·lèrgics i intolerants, constatant segons es va manifestar per part de l'empresa adjudicatària que gestiona la cuina del CHA, que aquesta empresa i el SAAS estaven revisant el protocol d'envasat i servei dels menús per al·lèrgics i intolerants.

Al CHA en cap moment s'ha deixat de servir menús especials per a persones que presentin al·lèrgies o intoleràncies alimentàries que s'hi puguin trobar ingressades o fins i tot altres menús especials destinats a aquelles persones que hi estiguin ingressades i per a les quals es pugui prescriure per part del cos facultatiu una dieta adaptada a les seves necessitats clíniques.

La cuina del CHA disposa d'una sala específica destinada a la preparació dels menús especials per aquells pacients que presenten al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, en la qual aquests menús són preparats seguint els respectius procediments establerts en el seu pla d'autocontrol d'acord amb el que es preveu a la normativa vigent. Tot el personal de cuina compta a més, amb una formació específica en aquesta matèria. Una vegada preparats, aquests menús són col·locats en safates proveïdes de tapa isotèrmica, i posteriorment són a més retractilades, de manera que aquests menús puguin en tot moment estar degudament identificats i protegits fins al seu lliurament a la persona a la qual s'hagin de destinar a les diferents unitats d'ingrés del centre hospitalari.

En concret, el Servei d'Atenció a l'Usuari del SAAS ha registrat una única queixa d'una pacient que tenia diagnosticada una al·lèrgia alimentària i que ha manifestat no rebre el menú corresponent en condicions òptimes. En aquesta queixa la pacient no manifesta que no rebi un menú adaptat a la seva situació clínica personal, en tant que pacient que té diagnosticada i degudament anotada en els corresponents registres clínics, que pateix d'una al·lèrgia alimentària, sinó que la queixa es refereix al fet que el menú especial adaptat a la seva al·lèrgia alimentària que se li proporciona, no li arriba en les òptimes condicions de temperatura, en particular pel que fa als plats de consum en calent, que habitualment li arriben freds.

El motius que generen la queixa d'aquesta pacient, estan deguts al fet que el CHA ha procedit a renovar la flota de carros de servei de menjars que es fan

servir per distribuir els menjars des de la cuina del centre fins a les diferents plantes o unitats d'ingrés hospitalari on es puguin trobar ingressats els pacients. Aquests carros de nova adquisició, més moderns i que garanteixen un manteniment en calent, necessiten però d'unes safates de mides particulars especialment adaptades als mateixos. En el moment dels fets, els menús especials que es preparaven en aquesta sala de la cuina del CHA per a aquelles persones que es poguessin trobar ingressades i que presentaven algun tipus d'al·lèrgia o intolerància alimentària, se seguïen però servint per mitjà de les safates antigues, les quals per la seva dimensió física, no s'adaptaven a aquests nous carros i per tant es col·locaven en la part superior i a l'exterior dels mateixos, fet que provocava, tot i que aquestes safates estiguessin equipades amb tapes isotèrmiques i es retractilessin en aquesta sala de preparació específica annexa a la cuina del centre, que els menús i en particular els plats de consum en calent, arribessin a les habitacions o a les diferents unitats d'ingrés a les quals anaven destinats, més freds del que era desitjable i per tant sense les condicions òptimes per al seu consum.

Des del Govern, a la vista d'aquests fets, es considera que aquesta incidència en el servei de menús a les persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries ocorreguda al CHA, malgrat estar plenament fonamentada, res té però a veure amb el fet de que no es proporcionin a aquestes persones menús adaptats a la seva situació personal d'al·lèrgics o intolerants alimentaris i per tant en cap cas es posa en entredit la forma jurídica de les normes legals que regulen aquests aspectes i en particular el *Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor*, que fou aprovat per Govern en la seva sessió del proppassat 18 de gener del 2017, tal i com es desprèn de la seva publicació posterior al BOPA Núm. 6, de 25 de gener del corrent, en tant que disposició que es desenvolupa d'acord amb els principis de seguretat alimentària continguts a la *Llei 14/2012, del 12 de juliol, de salut animal i seguretat alimentària*.

A la vista dels fets, des del Govern s'és del parer que el reglament en tant que disposició normativa que penja de la llei abans esmentada és amplament suficient per a poder garantir que al CHA o fins i tot en altres serveis de restauració per a col·lectivitats de titularitat pública, es preparin i se serveixin menús adaptats per a totes aquelles persones que presenten al·lèrgies o intoleràncies d'origen alimentari. En aquest cas concret cal a més prendre en compte que el CHA, com tota institució hospitalària, ha estat efectuant i garantint aquest tipus de prestacions de restauració adaptats a les condicions clíniques de les persones que s'hi troben ingressades des de la seva

creació i per tant aquests serveis són inherents a la seva activitat i s'han dut a terme fins i tot quan no es disposava d'un marc regulador específic en la matèria, com és actualment el cas.

2.- Com justifica Govern que la mida d'una safata suposi aquesta discriminació per a un pacients afectats per intoleràncies o al·lèrgies alimentàries?

El Govern no ha pretès mai, ni pretén en cap cas justificar aquests fets i per tant una vegada es va prendre coneixement d'aquesta queixa per part d'aquesta pacient, va instar al SAAS a posar remei immediat a aquesta situació. Actualment el SAAS disposa de safates tèrmiques per als àpats dels malalts ingressats amb intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, que s'adapten als carros de servei de menjar i que per tant mantenen la temperatura dels aliments, garantint que arribin amb les condicions òptimes als usuaris.

3.- Quines accions empenirà Govern per garantir que una persona amb intoleràncies o al·lèrgies alimentàries rebí el seu menú amb les mateixes condicions per a ser consumit que qualsevol altre pacient, garantint les seves necessitats?

Tenint en compte l'exposat anteriorment, el Govern és del parer que a la vista dels equipaments i processos existents actualment a la cuina del CHA en relació a la preparació dels menjars destinats a les persones que hi estiguin ingressades i que puguin patir d'una al·lèrgia o una intolerància alimentària no és necessari emprendre cap acció especial o particular donat el fet que el CHA ha garantit i segueix garantint abastament la prestació d'aquests serveis de restauració adaptats.

No obstant això, des del Govern es prestarà especial atenció al fet que el SAAS doni ple compliment al que s'estableix a la normativa sanitària vigent i en particular en aquest moment, a que si s'escau al CHA, a l'igual que la resta d'operadors econòmics del sector alimentari, s'adapti en allò que sigui encara necessari per a complir estrictament amb l'establert al *Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor*, de 18 de gener del 2017, reglament que es recorda que no serà de plena aplicació, segons el que es preveu en la disposició transitòria del respectiu Decret d'aprovació, fins el proper 1 de juliol del 2018 de forma general, i a partir de l'1 de gener del 2019, pel que fa als requisits previstos al que s'estableix en el seu article 44.1, que en concret es refereix als productes no envasats i més explícitament, a les informacions i mencions que obligatòriament s'han de proporcionar als consumidors en relació a aquests productes, incloses les informacions o mencions, segons s'escaigui, referida a les substàncies al·lèrgenes o intolerants que puguin contenir els aliments i

productes alimentaris d'acord amb el llistat de substàncies o productes causants d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries que s'estableix a l'annex II d'aquest mateix reglament.

4.- Quines opcions alimentàries té una persona no ingressada que està acompanyant a un pacient ingressat?

La cuina del CHA, a part de proveir els serveis de restauració de les plantes i altres unitats d'ingrés del centre hospitalari, també proveeix els serveis de restauració del restaurant-cafeteria públic que es troba al mateix centre i que té com a finalitat proveir els serveis de restauració de tot el personal del centre, així com també els serveis de restauració de les persones que es puguin trobar en situació d'acompanyants d'un pacient ingressat o altres que puguin lliurement decidir d'acudir a aquest punt de restauració obert al públic.

En aquest sentit en aquest restaurant-cafeteria també s'ofereixen serveis adaptats de menús específics per a persones que puguin patir d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries. En aquests casos, donat el volum i la variada oferta de menjars que s'ofereixen en aquest punt de restauració pública i atenent al fet que aquesta demanda de menús especials per a persones amb al·lèrgies o intoleràncies alimentàries és molt variable i pot oscil·lar considerablement d'un dia a un altre, aquest tipus de serveis s'ofereixen de forma personalitzada i immediata a demanda d'aquells consumidors que ho puguin sol·licitar, tant si es tracta de treballadors del centre, de familiars o altres persones acompanyants dels pacients ingressats o bé qualsevol altra persona que hi pugui acudir.

5.- Si com deia el Ministre, “a tot arreu del món es regula via reglamentària”, pot explicar Govern per quin motiu a altres hospitals d'Europa no succeeix aquest lamentable fet?

Ni el Govern ni el SAAS tenen accés a les dades d'aquells registres de queixes o incidències dels usuaris d'altres centres hospitalaris públics d'Europa i per tant, des del Govern no podem pronunciar-nos en relació a la pregunta formulada en no disposar d'una base objectiva que permeti, de forma suficientment contrastada, afirmar que aquests tipus d'incidències o altres de diferents i potser fins i tot molt més greus no es produeixen a nivell dels serveis de restauració que es puguin oferir en altres hospitals públics del nostre entorn o d'arreu d'Europa.

6.- Pot explicitar com queda regulada i garantida l'alimentació en hospitals per a intoleràncies i al·lèrgies alimentàries, adjuntant i enumerant els articles de les lleis, directives i reglaments que ho

regulen, comparant-los amb els mateixos articles amb els de l'esmentat reglament?

En tot cas i limitant la resposta del Govern a l'estricta àmbit normatiu vigent al nostre entorn i en particular a la Unió Europea (UE), esmentar que el que es preveu al *Reglament relatiu a la informació alimentària facilitada al consumidor*, de 18 de gener del 2017 publicat al BOPA Núm. 6 de 25.12.2017, reprèn *mutatis mutandis* en els seus articles 9.1.c), 44.1 i en el seu annex II, allò que s'estableix als mateixos efectes, als articles 9.1.c), 44.1 i a l'annex II del *Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre del 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els Reglaments (CE) Núm. 1924/2006 i (CE) Núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, les Directives 202/67/CE i 2008/5/CE de la Comissió i el Reglament (CE) Núm. 608/2004 de la Comissió* (vegeu text íntegre publicat al Diari Oficial de la Unió Europea L304 de 22.11.2011).

També és de constatar que en l'article 44.2 d'aquest Reglament de la UE s'estableix que els Estats membre poden establir mesures nacionals que regulin els mitjans que poden emprar-se per a presentar les mencions o part de les mencions a que es refereix l'article 44.1, i en el seu cas, la seva forma d'expressió i presentació.

En el cas de la reglamentació andorrana, els mitjans que poden emprar-se per a presentar les mencions o part de les mencions als consumidors queden recollides en el mateix article 44.1 del reglament en el qual s'estableix, i se cita textualment, que *"...aquesta informació es pot subministrar de manera oral per part dels treballadors de l'establiment, però, en aquest cas és necessari posar un recordatori en cartells, plafons, rètols informatius pròxims a l'aliment o a la carta de l'establiment que es disposa de la informació relativa a les substàncies o productes que causen al·lèrgies o intoleràncies. En aquest cas cal assegurar-se que tot el personal té accés a la informació escrita sobre al·lèrgens i que es troba actualitzada. No obstant l'anterior, l'autoritat competent podrà acceptar altres mètodes o procediments per facilitar la informació alimentària sempre que continguin les mencions específiques requerides."*

Valgui esmentar que la voluntat d'aquest marc normatiu Europeu no és en cap cas la de regular les condicions concretes dels diferents operaris del sector alimentari i doncs entre ells, les dels hospitals o altres tipus d'establiments que ofereixen serveis de restauració a col·lectivitats, de manera que es defineixi si aquests han de restar obligats o no a oferir serveis de restauració amb menús especials

adaptats per a persones que puguin patir d'al·lèrgies o intoleràncies alimentàries, sinó que la norma el que regula és la obligació de que es lliuri als consumidors un conjunt determinat d'informació de caràcter obligatori sobre la seva composició, ja sigui de forma verbal o bé donat el cas a través de les mencions que puguin figurar en el seu etiquetatge, proporcionant així al consumidor tota aquella informació necessària perquè aquest pugui decidir lliurement, i amb suficient coneixement de causa, sobre el seu consum, tant si es tracta de productes envasats, com si es tracta de productes no envasats.

En aquest sentit no existeix dons un marc harmonitzat de regulació d'aquest tipus de serveis de restauració a nivell hospitalari, deixant a cada país la potestat de poder regular aquestes prestacions.

En el cas concret que ens ocupa, és a dir el sector hospitalari, els serveis de restauració que s'ofereixen a les persones que s'hi torben ingressades, solen contemplar per coherència i per la pròpies funcionalitats inherents a la finalitat d'aquests centres, en tant que centres en els quals l'objectiu principal és guarir o prendre cura de les persones, un servei de menús diversos adaptats a les necessitats clíniques dels pacients, ja sigui per raons d'al·lèrgia o intolerància alimentària o per altres raons clíniques que a un moment determinat obliguin a les persones a seguir una dieta especial. Aquests serveis de restauració formen sovint part d'aquelles prestacions complementàries i es proporcionen per mitjà d'empreses externes a les quals s'ha adjudicat el servei i per tant la seva regulació es deriva, en el cas dels hospitals públics com és cas del CHA, dels propis processos de licitació i adjudicació pública segons les condicions establertes en els respectius plec de bases, en els quals normalment ja es preveu l'obligació de prestar serveis de menús adaptats a les persones ingressades que els puguin necessitar per raons diverses relacionades amb el seu estat de salut. En el cas del CHA, aquesta provisió de menús especials està doncs convenientment regulada per mitjà del respectiu contracte de prestació de serveis establert entre el SAAS i l'empresa adjudicatària del servei, en el qual s'hi preveu una clàusula específica que així ho estableix i determina.

7.- Si com deia el Ministre, "amb aquest reglament es sentiran còmodes", creu Govern que els pacients que no poden rebre el menú amb condicions òptimes pel consum, a causa de problemes amb les safates, es troben còmodes?

Des del Govern no es pot fer res més que compartir el malestar que ha generat aquesta situació a aquesta usuària del CHA i agrair-li la seva determinació i que hagi fet efectiva aquesta queixa, que ha servit per poder detectar aquestes mancances referides al

manteniment en calent dels plats que se serveixen a les persones ingressades al CHA que necessiten d'un menú especial degut a una al·lèrgia o intolerància alimentària i que ha estat de gran ajuda perquè des del SAAS es prengui coneixement d'aquestes mancances i conseqüentment s'hagin instaurat aquelles mesures correctives que s'han estimat necessàries a fi d'evitar que aquestes situacions perdurin en el temps i es puguin reproduir, tot assegurant així, que es pugui restablir el nivell més òptim possible de qualitat del servei de menjats que sol caracteritzar el nostre centre hospitalari públic.

Edicte

El síndic general, d'acord amb les previsions de l'article 90 del Reglament del Consell General,

Disposa

Publicar la resposta del Govern a les preguntes formulades pel M. I. Sr. Carles Naudi d'Areny Plandolit, conseller general del Grup Parlamentari Liberal, relatives a **l'aprovació per part de Govern de les noves tarifes de responsabilitat per certes determinacions analítiques**, publicades en el Butlletí del Consell General número 56/2017, de data 27 de juliol.

Tot el que es fa públic per a general coneixement i efectes.

Casa de la Vall, 19 de setembre del 2017

Vicenç Mateu Zamora

Síndic General

Ministeri de Salut Pregunta escrita al Govern (Reg. Núm. 0883)

Preguntes escrites al Govern que es formulen en relació a les noves tarifes de responsabilitat de certes determinacions analítiques. Registre d'entrada número 883, formulades pel M. I. Sr. Carles Naudi d'Areny-Plandolit Balcells, Conseller General del Grup Parlamentari Liberal.

Motivació:

El 5 de juliol, a proposta del ministre de Salut, el M. I. Sr. Carles Álvarez Marfany, el Govern va aprovar les noves tarifes de responsabilitat per certes determinacions analítiques. Aquesta mesura revisa i actualitza la Nomenclatura General i les tarifes de responsabilitat de la Caixa Andorrana de la

Seguretat Social per a qui el canvi representarà un estalvi de més de 35.000 euros.

1.- En quin moment es va comunicar als laboratoris clínics?

Durant el primer semestre del 2017 Govern va contactar en diferents moments amb els titulars dels laboratoris clínics, tant a nivell tècnic en el context de la Comissió de cartera de serveis i productes sanitaris com a nivell més executiu amb els òrgans de direcció del Ministeri Salut, per tal de treballar conjuntament una proposta de modificació de determinats actes de biologia mèdica.

Un cop es va consensuar la proposta tècnica, des del Ministeri de Salut es va redactar el Decret de modificació corresponent que va ser aprovat per Govern el dia 5 de juliol del 2017.

De forma prèvia el Ministre va comunicar formalment, mitjançant una carta de data 20 de Juny del 2017, la intenció de sotmetre a Govern el Decret de tarifes dels actes de biologia mèdica per a la seva aprovació.

2.- Quin va ser el contingut de la comunicació?

S'adjunta còpia de la comunicació escrita, veure Annex I: Carta Laboratoris.

3.- Quin marge de temps van tenir els laboratoris per actualitzar els codis i les tarifes?

La carta amb la comunicació formal va sortir de Govern el dia 20 de Juny del 2017 i el *Decret de modificació de determinats actes de biologia mèdica dels títol XV de l'annex del Reglament d'aplicació num. 20, Nomenclatura general d'actes professionals, procediments i pròtesis de la Caixa Andorrana de Seguretat Social* va entrar en vigor el 13 de juliol del 2017.

4.- Quantes reunions prèvies es van mantenir amb els laboratoris i en quins punts no es va arribar a un acord?

Es van mantenir 2 reunions prèvies entre membres del ministeri de Salut i els titulars dels laboratoris per treballar els possibles punts de desacord.