



13 Julio, 2024



Vecinos de Alcalá protestaban en febrero de 2023 en un pleno por la situación de la residencia de mayores Francisco de Vitoria. A. O. (EP)

Las actas de inspección de los almacenes de la comida de las residencias y centros de menores revelan deficiencias puntuales en limpieza o tratamiento de alimentos

“Puede ser foco de plagas”

JUAN JOSÉ MATEO
Madrid

Telas de araña. Agujeros en los que podría darse el anidamiento de plagas. Suciedad. Desorden. Todo eso detectan los inspectores de la empresa Quimicral, contratados por la Comunidad de Madrid, cuando visitan distintos almacenes de comida utilizados por la Plataforma Femar, ganadora de cinco de los ocho lotes que sacó a concurso la Administración regional para proveer de alimentos a 82 centros sociales entre finales de 2022 y principios de 2024. Así consta en las actas de inspección, que dibujan un escenario mejorable que llevó al Gobierno a sancionar a la empresa con más de 43.000 euros por incumplimientos, por ejemplo, de la distancia máxima con el centro de la capital del almacén desde el que se debía abastecer de comida a residencias de mayores, centros de menores, ocupacionales o para discapacitados, y comedores sociales públicos de Madrid. Estas instalaciones están en el origen de los productos con moho, problemas de rotura de la cadena de frío o en mal estado que en ocasiones puntuales han recibido, y devuelto, los centros. El Ejecutivo asegura que las deficiencias son cosa del pasado (2022 y 2023) y que el almacén actual “funciona correctamente”.

“La presidenta y sus consejeras [Concepción Dancausa y Ana Dávila] conocían la gravedad de lo que ocurría, y la existencia de

almacenes insalubres...”, describió Lorena Morales, diputada del PSOE en la Asamblea, que ha accedido a los informes. “Pero miraron a otro lado”, opina.

Así explica lo sucedido Ignacio Muñiz, el gerente de la Plataforma Femar. “Los almacenes de Vallecas y Rivas eran de proveedores nuestros, a los que les alquilábamos espacios para tener *stockage* [almacenamiento] de seguridad, pero no eran nuestros”, afirma para desligarse de las deficiencias detectadas. “Desde hace un año, operamos desde nuestro almacén de Borox [Toledo]”, añade, argumentando que la evaluación general de esta instalación es buena, aunque dice que la Comunidad de Madrid solo ha compartido con él un informe al respecto. “En todo sacamos 8, 7... Buscamos la excelencia”, remata, defendiendo la “calidad excepcional” de los productos servidos.

Y un portavoz gubernamental añade: “La empresa fue penalizada por un importe total de 43.100,91 euros por el anterior almacén que utilizaba [en 2022 y 2023]. El almacén utilizado actualmente funciona correctamente”.

Rivas y Vallecas

Sin embargo, esas sanciones fueron impuestas porque en varias ocasiones los inspectores que visitaron los centros de Vallecas y Rivas no encontraron mercancía de la empresa adjudicataria, que se había comprometido a tener cen-

tros de distribución a una distancia mínima. Es decir, según la información pública colgada en el portal de contratación, no se castigaron los fallos concretos que estos especialistas detectaron en las instalaciones, sino su localización. En el momento de publicación de este reportaje, el Gobierno no había aclarado si eso se debe a que algunas de las infraestructuras pudieran ser de terceros, o si ha sancionado a esas otras empresas, o si simplemente no multó esos errores. Pese a esos problemas, en general las valoraciones superaron el aprobado en cada apartado y fueron subiendo la nota media entre 2022 y 2024.

Así, en octubre de 2022 los inspectores detectaron que el muelle de recepción y el de expedición del almacén de Vallecas era un “posible foco de entrada de plagas” por sus defectos estructurales; que el suelo de los almacenes secos estaba “deteriorado, sin protector plástico”; y que en las cámaras de congelación había “suciedad en el suelo. Mucha escarcha”. Peor: la temperatura de almacenado en una cámara era de -10°, y en otra de -7°, cuando debería ser de -18°, según apunta el inspector.

Este especialista también detectó “algunos elementos con óxido” en la sala de descongelación y ultracongelación, donde destacó un “desorden generalizado”. No son los únicos defectos anotados. Hay, dicen las actas, “almacenamiento de productos congelados

La temperatura de almacenaje de una cámara era de -7°, en lugar de -18°

En la nave de Borox se observaron a pájaros que entran por las estructuras

listos para ser expedidos a temperaturas incorrectas” y no se realiza el control de temperatura de los mismos a su recepción.

Tras haber detectado en los lugares de distribución que había vehículos sucios, los especialistas de Quimicral recabaron la información de que estos se limpiaban en una gasolinera próxima a las instalaciones. Y apuntaban: “[La limpieza] Se hace semanal, sin embargo, en el registro indica que está hecho diariamente, es decir, no coincide el registro con la realidad”. Un mes después, en noviembre, las instalaciones del mismo almacén se describen como “deterioradas por el paso del tiempo y el uso”.

La visita a las cámaras de congelación no ofreció mejores noticias. De un lado, se describía que había “mucho desorden”. Del otro, “acúmulo de grandes cantidades de hielo sucio en rincones. Muchas cajas amontonadas”. Tam-

bién estaban deteriorados, según el informe, las estanterías o los palés. Cuando los observadores volvieron al centro, ya en marzo de 2023, destacaron que en el muelle hay “colillas del suelo” y “agua (...) foco de proliferación de microorganismos”, o que el cuarto de basuras “no dispone de puerta”. En julio, la ventilación de esa parte de la instalación “carece de mosquitera, por lo que es un foco de contaminación. También se observan agujeros en el techo”.

Lona entreabierta

Sin embargo, el problema no es exclusivo del centro de Vallecas. En diciembre de 2022, los inspectores se trasladaron al de Rivas. En los muelles de carga observaron “suelos y perfiles higiénicos deteriorados, esto favorece la acumulación de suciedad y la difícil limpieza de la zona”. Además, advirtieron de que la “lona colocada para cerrar el muelle se encuentra entreabierta”, lo que “puede permitir/ser foco de plagas”. Ya en el interior, detallaron “techos [con] pintura desconchada” y “agujeros procedentes de antiguos anclajes” en los que, alertaban, “podría darse el anidamiento de plagas”, además de un “desagüe sin tapa” y de un “saco de azúcar roto, podría atraer plagas”. Hay momentos de auténtica sorpresa, como cuando inspeccionaron la cámara de refrigeración, se encontraron con un queso “sin ningún tipo de protección” y se les indicó que ese palet es de uso personal.

En el almacén de Borox (Toledo), visitado en octubre de 2023, “se observan pájaros que entran por las estructuras”. También una “estiba inadecuada de mercancía para devolver sin conocer su origen y estar bien identificada como tal”. Y se listan todas las cosas que no se hacen, según los inspectores: control de temperaturas; control de la trazabilidad de los alimentos; de la documentación que les acompaña... “Pero eso ya se aclaró”, tercia Muñiz. “Le preguntaron a un mozo, que no tenía idea. Si se hubieran sentado ante un ordenador, lo habrían visto todo, porque nuestra sede está en Andalucía y todo es accesible digitalmente. Sería una locura que trabajáramos así. Sería imposible que trabajáramos sin eso”, añade. “Sobre las quejas de un baño, a veces los operarios vienen sucios, pero hay dos o tres más”, afirma.

En abril de 2024, “se observan telarañas”, incluso alguna con insectos, y muelles abiertos “desde los que pueden acceder plagas”. También “palés con producto sin identificar en mal estado”. Sin embargo, esos hechos concretos no han sido merecedores de sanción alguna hasta ahora por parte de la Comunidad de Madrid, según las penalidades publicadas por la Administración en el portal de contratación, y que suman 58.000 euros por asuntos tan diversos como la distancia del almacén, el uso de vehículos inadecuados, o el estado en el que llegaron a los centros partidas de producto.