

CECUMadrid descubre un 78 % de arcones sucios y un 50 % de envases estropeados en su último estudio sobre congelados realizado en Madrid

Analizados un total de 18 establecimientos en siete zonas de la capital durante el mes de mayo.

El estudio detecta que un preocupante 28 % de los establecimientos analizados tenían productos en mal estado.

Solo en uno de los 11 apartados analizados se cumplen correctamente los indicadores sobre congelación.

Ni uno sólo de los 18 establecimientos analizados por CECUMadrid en su estudio de congelados correspondiente al año 2006 cumple correctamente ninguno de los indicadores establecidos en este estudio sobre exposición y venta de alimentos congelados. Esta es una de las principales conclusiones de este estudio realizado durante el pasado mes de Mayo en siete zonas de Madrid capital, y que incluían una gran superficie, un supermercado y una tienda por zona.

Todos los establecimientos incumple alguno de las 11 indicadores creados para comprobar el grado de calidad y seguridad que presentan los alimentos congelados que se venden al consumidor. Hay sin embargo algo positivo en el comportamiento de los los establecimientos y esto es el etiquetado de los productos. Efectivamente todos y cada uno de ellos presentaban un etiquetado correcto.

Aunque de los datos extraídos se concluye que la irregularidades que más abundan son las correspondientes al capítulo "Arcones sucios", que fué detectada en un porcentaje extraordinariamente alto -el 78 % de los arcones analizados- y "Envases estropeados" con un 50 %, es más preocupante el porcentaje detectado en la variante de "productos en mal estado", que casi alcanza un tercio -28 %- de los establecimientos analizados, por la influencia que pudiera tener directamente sobre la salud y la seguridad del consumidor.

Por lo que respecta a los establecimientos distribuidores de este tipo de alimentos, ninguno destaca por su correcto tratamiento de las normas de congelación, sino al contrario, pues ya se ha mencionado que ni uno solo de ellos logra una buena nota en el estudio.

Confederación de Asociaciones de Consumidores y Usuarios de Madrid

c/ Cava Baja, 30 - 28005 MADRID Tfno: 91 364 02 76 Fax: 91 365 03 97

Gabinete de prensa: Tfno: 91 364 02 76 / 05 22 Móvil: 609 614 241

prensa@cecumadrid.org

antonio.lopez@cecumadrid.org e itziar.marin@cecumadrid.org

otros datos de interés.

Además de los ya mencionados el estudio ha detectado también escarcha sobre los alimentos en un 11 % de las tiendas. La misma escarcha, pero en un porcentaje de un 39 %, fué descubierta en el total de los arcones analizados. En el apartado de envases, y al margen del 50 % de estropeados, el análisis descubrió que un 11 % de ellos estaban rotos y que otro 6 % estaban sucios.

Otro apartado importante a la hora de comprobar el buen funcionamiento de la congelación es el correspondiente a la temperatura. Un porcentaje en torno al 20 % de los arcones mantenían temperaturas de conservación incorrectas, (para mantener una buena congelación del alimento se considera que debe estar sometido a una temperatura de entre -18° C y -20° C). En cuanto a la visibilidad, en un 17 % de arcones no se cumplía la norma y el usuario no podía distinguir la temperatura a la que estaban los alimentos. Por último un 22 % de las tiendas mantenían un nivel de capacidad en los arcones superior al recomendado.

Hemos dejado para el final el último apartado correspondiente al etiquetado de los productos, porque es el único que cumplen todos los establecimientos analizados en este estudio. No se ha encontrado ningún producto que estuviera incorrectamente etiquetado.

A modo de conclusion

- 1. Productos en mal estado.** La presencia de envases en mal estado o rotos podría calificarse como grave, puesto que podría conllevar una ruptura en la cadena de frío, el consiguiente deterioro del alimento y una influencia negativa sobre la seguridad del consumidor.
- 2. Temperatura incorrecta o no visible.** Se trata de una variante también muy importante. Una temperatura incorrecta indica que los alimentos no están bien conservados. Por otro lado que no se distinga la temperatura es sin duda una deficiencia grave.
- 3. Superar la capacidad.** En su afán para evitar reponer constantemente los arcones las tiendas suelen superar con creces la capacidad de los frigoríficos. De esta forma los productos que están por encima del límite de la capacidad corren el riesgo de deteriorarse al estar en una temperatura inferior a la correcta.
- 4. Limpieza e higiene.** Se trata de una cuestión fundamental. Tanto la suciedad en los envases como en los arcones puede conllevar un peligro cierto de contaminación en los alimentos.
- 5. Escarcha.** La presencia de escarcha tanto si es sobre los arcones como directamente sobre los alimentos indica que el producto no se encuentra a la temperatura idónea, que sufre cambios de temperatura y que por ello crea escarcha alrededor.

Condiciones de almacenamiento de los productos

- Las cámaras frigoríficas deben mantener los productos a una temperatura de -18°C a -20°C . Las fluctuaciones deben ser mínimas.
- La temperatura de las cámaras deber ser objeto de comprobación permanente, bien con termómetros o con otros dispositivos registradores capaces de certificar la temperatura correcta.

La venta

- ◆ Los alimentos congelados con destino al consumidor final deben ofrecerse a la venta en armarios frigoríficos adaptados a ese fin.
- ◆ Estos armarios deben estar provistos de un termómetro y ser capaces de mantener la temperatura del producto entre -18°C y -20°C .
- ◆ El contenido del armario no debe superar nunca la línea de carga, y los alimentos no deben someterse, por exceso, a temperaturas cambiantes. Los frigoríficos

Etiquetado y envasado

El objeto de etiquetado y el envasado debe ser:

- ➔ Proteger las propiedades organolépticas y demás características cualitativas del producto.
- ➔ Protegerle contra la contaminación microbiológica y de otra índole
- ➔ Protegerle contra la deshidratación, la acumulación de calor por radiación y contra las fugas.
- ➔ Impedir que se transfiera al producto cualquier olor, sabor, color u otras características extrañas, durante la elaboración y la distribución del producto hasta el momento de la venta al público.
- ➔ El envase debe conservarse intacto hasta el momento de la venta al público
- ➔ Por último es obligado mantener una buena limpieza en todas las fases de preparación, congelación, transporte y distribución hasta el momento de la venta al público.

CECUMadrid dará cumplida información de este estudio a los servicios de inspección del Ayuntamiento de Madrid, por si estimaran conveniente realizar algún tipo de actuación.

Tablas totales por zonas

	Zona norte	Zona sur	Zona este	Zona Oeste	Zona Centro	Zona Centro-Norte	Zona Centro-Este
Producto en mal estado	Día	Hipercon	Caprabo			Corte Ingles Día	
Escarcha sobre alimentos				Corte Ingles Día			
Escarcha sobre arcones	Día		Autoservicio Arias	Corte Ingles Día Sabeco	Corte Ingles Día	Corte Ingles	
Envases rotos	Caprabo			Corte Ingles			
Envases estropeado	Día Caprabo	Hipercon		Corte Ingles	Día	Corte Ingles Día	Corte Ingles Supersol
Temperatura	Alcampo Día Caprabo	Hipercon	Alcampo Autoservicio Arias Caprabo	Corte Ingles Día Sabeco	Corte Ingles Día	Corte Ingles Día Sabeco	Corte Ingles Supersol
Temperatura visible		Supersol		Corte Ingles		Sabeco	
Envases sucios			Alcampo Autoservicio Arias Caprabo	Corte Ingles			
Arcones sucios	Día	Hipercon Supersol		Corte Ingles Día Sabeco	Día	Corte Ingles Día Sabeco	Supersol
Etiquetado incorrecto							

Nivel de capacidad superior		Hipercor		Corte Ingles Día Sabeco	Corte Ingles Día	Corte Ingles	Corte Ingles Supersol
-----------------------------	--	----------	--	-------------------------------	---------------------	--------------	--------------------------

Establecimientos analizados por zonas.

Zona Norte: DIA, calle Ponferrada. CAPRABO, calle Alfredo Marquerie. ALCAMPO de la Vaguada.

Zona Sur: HIPERCOR de calle Mendez Alvaro. SUPERSOL de calle Bolivar (Legazpi).

Zona Este: CAPRABO de calle Doctor Esquerdo. Autoservicio ARIAS calle Antonio Arias. ALCAMPO de Moratalaz

Zona Oeste: CORTE INGLES de Argüelles. DIA de calle Gaztambide. SABECO de calle Guzman El Bueno

Zona Centro: CORTE INGLES de Preciados. DIA de calle Toledo.

Zona Centro-Norte: DIA de calle Barceló. CORTE INGLES de Nuevos Ministerios. SABECO de Fdz de los Rios

Zona Centro Este: SUPERSOL de calle Ortega y Gasset. CORTE INGLES de calle Goya.

Ficha técnica del estudio

- ◆ Realizado en tandas de visitas periódicas y a través de observación directa por expertos durante el mes de Mayo de 2006, en horario de mañana.
- ◆ El estudio se realizó visitando 18 establecimientos situados en siete zonas de Madrid capital. En cada una de ellas se escogió un mínimo de dos establecimientos que incluyeron una gran superficie, un supermercado y una tienda. Las zonas estudiadas fueron: Zona Norte, Zona Sur, Zona Este, Zona Oeste, Zona Centro, Zona Centro Norte y Zona Centro Este.
- ◆ Para el estudio se diseñó una ficha que contenía la fecha, la hora, el nombre del establecimiento y 11 variables de recolección de datos. Las variables sobre las que se ha realizado el estudio son: **1-** Productos en mal estado. **2-** Escarcha sobre alimentos. **3-** Escarcha sobre arcones. **4-** Envases rotos. **5-** Envases estropeados. **6-** Temperatura del arcón. **7-** Temperatura visible. **8-** Envases sucios. **9-** Arcones sucios. **10-** Etiquetado incorrecto. **11-** Nivel de capacidad.

Madrid 15 de Junio de 2006
Gabinete de Prensa de CECUMadrid