



COMUNICADO DE PRENSA

LA COMIDA DE LA PRISIÓN DE HUELVA “EN MANOS DE LOS PRESOS”

El pasado día **25 de noviembre del año 2014**, el Sindicato **ACAIP**, mayoritario en el ámbito de Instituciones Penitenciarias y en el Centro Penitenciario de Huelva, puso en conocimiento de la Dirección del Centro las precarias condiciones en las que se elaboraba la comida en la Cocina de la prisión, sin que hasta la fecha haya recibido respuesta alguna, por lo que ante el silencio administrativo y la acuciante situación del Centro se ha visto abocado a recurrir a la Junta de Personal de la AGE .

La Junta de Personal como máximo órgano de representación de los Funcionarios Civiles de la Administración General del Estado en Huelva, donde están representados los sindicatos ACAIP-USO, CSIF, UGT y CCOO, ha acordado por unanimidad elevar una QUEJA al Excmo. Sr. Subdelegado del Gobierno en Huelva en relación a la gestión de la Cocina del Centro Penitenciario de Huelva en base a los siguientes hechos:

1. Que en la actualidad **en el Departamento de Cocina se elabora el racionado para unos mil quinientos internos de los Centros Penitenciarios de Huelva y el Centro de Inserción Social David Beltrán Catalá** contando únicamente con una plantilla de un solo cocinero que trabaja a turnos, de una Relación de Puestos de Trabajo de Cinco efectivos, por lo que la mayor parte de los días (cuatro de cada seis), es evidente y manifiesta la ausencia de éste en la elaboración cotidiana de la comida. En este orden de cosas, **el Sr.**

Director del Centro Penitenciario de Huelva para velar por el estricto cumplimiento de la normativa vigente respecto a la limpieza, desinfección y control alimentario y a partir del 10/11/2014 insta a que sean los propios presos, con la firma del Funcionario de Vigilancia de la Cocina , quienes tengan que cumplimentar una serie de documentos” en relación al:

- a. cambio de aceite de las freidoras
 - b. control de temperaturas de elaboración de platos calientes
 - c. control de desinfección de verduras
 - d. control de temperaturas de carros calientes
 - e. control de mantenimiento de Instalaciones y equipos
 - f. plan de control de agua potable(vigilancia de la potabilidad del agua)
 - g. control del producto en recepción
 - h. registro control de almacén y zonas comunes
 - i. registro control de superficies, utensilios, lavamanos, sumideros, campana extractora, estanterías, paredes y ventanas, etc
 - j. control elaboración de platos calientes de alto riesgo
 - k. control de cámaras de almacenamiento
 - l. Registro de APPCC desinfección de verduras
 - m. Registro APPCC control de cambio de aceites freidora
 - n. Etc, Etc
2. Documentos éstos con un cierto nivel de complejidad técnica que han de ser cumplimentados por internos con el visto bueno del funcionario de cocina, por lo que **se hace prácticamente inviable velar por el estricto cumplimiento de la normativa vigente respecto a la limpieza, desinfección y control alimentario,** toda vez que habría que determinar el nivel de formación y cualificación profesional de los internos a los que se les encomiendan dichas labores, así como la firma “casi en barbecho del funcionario que emite el visto bueno”. La plantilla de internos que desempeñan el destino en Cocina en el mejor de los casos ha recibido un curso de manipulador de alimentos y firmado el manual de buenas prácticas, con una presencia creciente de extranjeros que en algunos casos desconocen nuestro idioma, con el riesgo que ello pudiera conllevar.
3. En este orden de cosas, la elaboración de las comidas de los internos deberían regirse por criterios objetivos, en manos de profesionales con la cualificación adecuada, con los controles convenientes que garanticen la seguridad alimentaria de los internos comensales. La Legislación Penitenciaria obliga a “proporcionar una alimentación controlada, convenientemente preparada, que debe responder a las especificaciones de edad, salud, trabajo, clima, costumbres, etc con

una preparación y condimentación adecuadas”. Con este objetivo la Secretaria General de Instituciones Penitenciarias dice que serán “los profesionales quienes ejecuten las operaciones de manipulación, conservación y presentación de todo tipo de alimentos, etc”. La alimentación no sólo contribuye a garantizar la salud de la población reclusa, sino a crear un clima positivo que favorece la adaptación y evita la conflictividad”

4. Como quiera que todas estas cuestiones ya han sido planteadas al Sr Director por parte de los representantes de los trabajadores hace más de dos meses sin que por su parte haya trascendido aún respuesta alguna a las demandas expuestas:

- **La urgente petición de efectivos de Cocineros para el Centro Penitenciario de Huelva hasta cubrir el total de la RPT de este Centro** a fin de poder cumplir con lo marcado en la Legislación vigente
- **Que valore los posibles riesgos en materia de seguridad alimentaria que pudieran producirse en la elaboración del racionado y las probables repercusiones que pudieran tener para la salud** de los casi mil quinientos internos (de este Centro Penitenciario y del Centro de Inserción David Beltrán Catalá), teniendo en cuenta la cualificación y nivel de instrucción de los internos que desempeñan destino de Cocina y encargados por tanto de la elaboración del racionado diario.
- **Que tenga en cuenta las posibles consecuencias regimentales que pudiera ocasionar cualquier incidencia en la elaboración de la comida, recordando la trascendencia que ello conlleva en el devenir diario de la vida en prisión.**
- Que tenga presente la viabilidad de la compatibilidad de las nuevas funciones asignadas a los Funcionarios, con las ya encomendadas tales como el control de internos, herramientas, salida y entrada de vehículos de proveedores, etc valorando los escasos efectivos habituales.

En base a todo ello desde la Junta de Personal de la AGE se eleva escrito de **QUEJA al Excmo. Sr Subdelegado del Gobierno en Huelva para que medie y propicie la mejor solución a la situación creada** que desde la Dirección del Centro Penitenciario de Huelva se intenta resolver de manera formal, aunque asumiendo ciertos riesgos para la seguridad alimentaria, Asimismo se requiere la intervención de la Delegación de Salud de la Junta de Andalucía a fin de que se interese por esta cuestión y

valore su adecuación a unas mínimas garantías de elaboración con los profesionales competentes en la materia.

En dicho Pleno también se acordó la elevación de QUEJA en relación a la visita girada por la Inspección Penitenciaria los pasados días 10, 11, y 12 de diciembre del 2014 al Centro Penitenciario de Huelva dirigida al Ilmo. Sr. Secretario General de Instituciones Penitenciarias en relación a las maneras y formas utilizadas por este organismo en su visita al Centro Penitenciario.

Huelva a 6 de febrero de 2015.