

D. David González Díaz, Concejal de Ciudadanos-Partido de la Ciudadanía en el Ayuntamiento de Santander, al amparo de lo establecido en el artículo 49 del Reglamento Orgánico del Pleno de 30 de Septiembre de 2004, presenta la siguiente **PREGUNTA** para que sea contestada en el Pleno:

### EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

AYUNTAMIENTO DE SANTANDER  
NEGOCIADO REGISTRO GENERAL

ENTRADA Unid: Nº. 201700010455  
17/07/17 11:58:45 Desc: 16

Recientemente han aparecido en los medios de comunicación noticias relacionadas con el panga, un pescado criado en piscifactoría en lugares como Vietnam, que se importa masivamente, y que por su barato precio, es consumido en cantidad de comedores colectivos, entre ellos los escolares, donde a veces se sirven como filetes de lenguado o mero.

Según informaciones y un estudio de la OCU, se analizaron 23 muestras de panga (17 congeladas y 6 compradas como frescas) para comprobar diferentes aspectos de su calidad y seguridad alimentaria. Debido al modo de producción intensivo y a las zonas en las que se localiza, se sospechaba la presencia de posibles contaminantes ambientales.

En 4 muestras de panga de las 23 analizadas, se encontró un herbicida, la trifluralina, que ha sido prohibida en Europa. También se detectó mercurio, un metal pesado, en 9 de las 29 muestras de panga. Esas cantidades de mercurio no superan el límite legal de 0,5 mg/ kg, pero en algunos casos, sí alcanzan la mitad de esa cifra. Teniendo en cuenta que estos pescados se sirven en comedores escolares y los niños pueden llegar a comerlos varias veces por semana, al final la ingesta de mercurio puede llegar a ser significativa.

Dicha cantidad de mercurio encontrada no supone aisladamente un riesgo inmediato para la salud, pero debe ser tenido en cuenta para realizar los controles y recomendaciones oportunos a la población.

Por otro lado, el panga no se encuentra en la lista de los pescados que se suelen considerar como fuente de mercurio, en la que sí se incluyen otros pescados de consumo frecuente como el atún o el emperador. A juicio de la OCU, esta lista se debería reconsiderar. Desde la Organización de Consumidores y Usuarios recomienda que el panga no se consuma más de una vez por semana.

En fechas recientes la Federación de Asociaciones de Madres y Padres de Alumnado de Cantabria (FAPA) ha pedido la prohibición del panga, tilapia y pescados similares en los comedores escolares.

La Consejería de Educación ha dado libertad a los colegios para que decidan sobre el consumo del pescado panga en sus comedores escolares.

Por todo lo anteriormente expuesto, formulamos la siguiente pregunta:

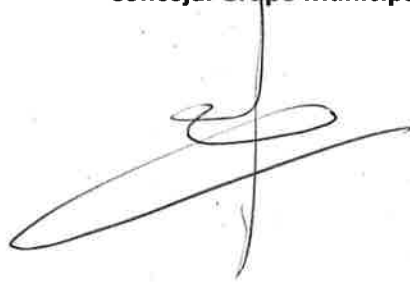
**PREGUNTA**

- ¿Hay en la actualidad algún colegio en el que se sirve el pescado panga en su menú escolar?

Santander, 17 de Febrero de 2017

**Firmado: David González Díaz**

**Concejal Grupo Municipal Ciudadanos**

A handwritten signature in black ink, consisting of a vertical line that curves into a loop and then extends horizontally to the right.