



Getafe 8 de noviembre de 2021

Estimadas familias:

En primer lugar, esperamos que tanto ustedes como su entorno se encuentren bien.

Como bien saben, durante la noche del 21 al 22 de octubre y la mañana del 22 de octubre hubo varios niños que presentaron cuadros con síntomas gastrointestinales. Desde el primer momento y antes de poder evaluar la incidencia se nos acusó de una manera muy grave e injusta y poniendo en tela de juicio la profesionalidad, la calidad de los productos y la higiene del personal de cocina y comedor, exigiéndonos una auditoria y la publicación de los resultados. Evidentemente, nada más lejos de la realidad que sospechar que trataríamos de ocultar esa investigación.

Antes de seguir me gustaría compartir una reflexión con todos ustedes: ¿realmente alguien puede pensar que en las cocinas y comedores de nuestro colegio vamos a permitir todas las atrocidades y salvajadas de las que se nos acusó, sabiendo que el menú es el mismo para profesores, personal administración, enfermeras y todo el alumnado entre los que se incluyen nuestros hijos? ¿Alguien en su sano juicio puede pensar que la calidad de los alimentos no es la ideal?

Desde el gabinete de atención sanitaria mandaron un mail a fin de tranquilizar a las familias y eso desató un sinfín de correos en términos bastante desagradables en los que se daba por hecho que los niños se habían intoxicado en el colegio.

Desde el colegio, cocina, gabinete de atención sanitaria....así todos y cada uno de los departamentos que conforman el centro el único fin para con sus hijos/as es cuidarles lo mejor posible en las horas que pasan aquí.

No es de recibo que en base a lo que se habla en los grupos de whatsapp recibamos ese aluvión de mala educación tanto por mail como por teléfono dando por hecho cosas que no son ciertas e inventando datos como que el 99% de los usuarios de comedor estaban enfermos, dato por cierto bastante alejado de la realidad.

Suponemos que no son conscientes del daño que esto causa, no solo al colegio de sus hijos, sino a todos los profesionales implicados en la elaboración y servicio de la comida, daño ya irreparable debido a todas las acusaciones falsas que se han vertido, basadas en ningún dato científico ni objetivo.

Rogamos si se repitiera una situación similar no se dejen llevar por las conversaciones mantenidas en los foros del colegio (corrillos, grupos de WhattsApp, reuniones, etc..) y pidan información dentro del centro que se les dará de forma veraz en cualquiera de las situaciones.

Desde el colegio nos gustaría compartir el resultado del análisis llevado a cabo de la comida servida el 21/10/2021.

Reciban un cordial saludo,

La Dirección



Martes 3 de noviembre de 2021

## COMUNICADO

Tras recibir los resultados de las analíticas realizadas en la comida servida correspondiente al menú del día 21 de octubre compuesta por sopa de estrellas y pollo asado, y teniendo en cuenta la investigación realizada el día 22 de octubre en las instalaciones del centro por parte del técnico de calidad de la empresa, la aparición de los casos, la sintomatología presentada por los afectados y que hubo alumnos y personal de docente no usuarios del comedor que también presentaron síntomas se concluye que no se puede determinar que el origen de la sintomatología sea el consumo de la comida elaborada.



DEPARTAMENTO DE CALIDAD ARAMARK

**Informe de Ensayo**Nº de Informe **20211028/0173 (MX)****Identificación del cliente**

**Nombre Cliente:** ARAMARK  
**Nombre Centro:** ESCOLAPIOS (LA INMACULADA)  
**Dirección:** Pza. Obispo Felipe Scío nº 1  
**Localidad:** GETAFE  
**Provincia:** MADRID  
**Código Postal:** 28902  
**Código Cliente:** 3047/3047-296

**Datos del laboratorio**

**Código Cliente:** 3047/3047-296  
**Fecha recogida:** 27/10/2021  
**Hora recogida:** 2:15  
**Familia Producto:** COMIDA PREPARADA

**Datos de la muestra facilitados por el cliente**

**Nombre Plato:** SOPA DE ESTRELLITAS  
**Temperatura:** 6°C  
**Fecha elaboración:** 20/10/2021  
**Lugar Recogida:** CAMARA  
**Contenedor muestra:** BOLSA  
**Tipo de envase:** BLISTER

**ANALISIS MICROBIOLOGICO****Fecha Inicio:** 28/10/2021**Fecha Final:** 02/11/2021

Determinación	Unidades	Reglamento 2073/2005 y modificaciones	CI basado en RD 3484/2000	Valor análisis
Investigación de Escherichia coli a 35°C	/g		Ausencia	Ausencia
Recuento de Staphylococcus aureus	ufc/g		1 x 100	<10
Investigación de Salmonella	/25 g		Ausencia	No detectado
Recuento en placa de Listeria monocytogenes	ufc/g	Máx.100	1 x 100	<10 <sup>2</sup>

**Dictamen Global****Especificaciones microbiológicas:** CUMPLESant Quirze del Vallès, 02 de noviembre de 2021  
Carisia Ventura i Cebrià  
Director Técnico

Importante

Este informe de ensayo afecta únicamente a la muestra recibida y analizada.  
Queda prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la aprobación por escrito de Biotecnal.  
Biotecnal no se hace responsable de la información facilitada por el cliente

**Informe de Ensayo**Nº de Informe **20211028/0174 (MX)****Identificación del cliente**

**Nombre Cliente:** ARAMARK  
**Nombre Centro:** ESCOLAPIOS (LA INMACULADA)  
**Dirección:** Pza. Obispo Felipe Scío nº 1  
**Localidad:** GETAFE  
**Provincia:** MADRID  
**Código Postal:** 28902  
**Código Cliente:** 3047/3047-296

**Datos del laboratorio**

**Código Cliente:** 3047/3047-296  
**Fecha recogida:** 27/10/2021  
**Hora recogida:** 2:15  
**Familia Producto:** COMIDA PREPARADA

**Datos de la muestra facilitados por el cliente**

**Nombre Plato:** POLLO ASADO  
**Temperatura:** 6°C  
**Fecha elaboración:** 20/10/2021  
**Lugar Recogida:** CAMARA  
**Contenedor muestra:** BOLSA  
**Tipo de envase:** BLISTER

**ANALISIS MICROBIOLOGICO****Fecha Inicio:** 28/10/2021**Fecha Final:** 02/11/2021

Determinación	Unidades	Reglamento 2073/2005 y modificaciones	CI basado en RD 3484/2000	Valor análisis
Investigación de Escherichia coli a 35°C	/g		Ausencia	Ausencia
Recuento de Staphylococcus aureus	ufc/g		1 x 100	3,0 x 10 <sup>2</sup>
Investigación de Salmonella	/25 g		Ausencia	No detectado
Recuento en placa de Listeria monocytogenes	ufc/g	Máx.100	1 x 100	<10 <sup>2</sup>

**Dictamen Global****Especificaciones microbiológicas:** CUMPLE

Sant Quirze del Vallès, 02 de noviembre de 2021  
Carisia Ventura i Cebrià  
Director Técnico

Importante

Este informe de ensayo afecta únicamente a la muestra recibida y analizada.  
Queda prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la aprobación por escrito de Biotecnal.  
Biotecnal no se hace responsable de la información facilitada por el cliente