

Viernes 22 de octubre de 2021

## COMUNICADO

En la tarde del jueves 21 de octubre se informa a la empresa Aramark por parte del colegio, que varios niños del colegio empezaron a presentar síntomas gastrointestinales por la noche del miércoles y durante la misma mañana del jueves.

Hoy, viernes 22 de octubre, siguiendo los procedimientos establecidos en la empresa, se realiza una visita por parte del técnico de calidad, a las instalaciones para la recogida de datos que permitan realizar una investigación epidemiológica y determinar así el origen del brote.

Se comprueba que los niños y niñas afectados son alumnos/as del ciclo de infantil y los dos primeros cursos de primaria. El mayor número de casos se observa en una de las clases de 1º de primaria donde hay un alumno, que ha presentado los síntomas, que no es usuario del comedor del colegio.

La profesora de esta misma clase, que tampoco es usuaria del comedor, también ha presentado síntomas en del día de hoy. Asimismo, hay que tener en cuenta que en este curso hay otro alumno en otra de las clases que ha cursado los síntomas sin ser usuario del comedor y otro alumno más, que si es usuario del comedor, que ya presentó síntomas gastrointestinales el lunes anterior al comunicado.

Asimismo, en segundo de primaria también se observan dos casos de alumnos que han presentado síntomas que no son usuarios del comedor.

En las clases de segundo de infantil aparecen dos casos el jueves, más dos en el día hoy. De los dos casos que se presentaron el jueves, se comprueba que uno de ellos es familia de otro alumno de uno de los cursos de primaria afectados, pudiendo estar ahí el origen del posible contagio.

En el día de hoy ha habido algún caso nuevo de gastroenteritis en las clases de infantil, no obstante, en la mayoría de los casos se observa que los síntomas han remitido en 24 horas y que muchos de los niños han vuelto al colegio este mismo viernes.

A su vez se realiza una visita a las instalaciones de cocina donde se comprueba el menú servido durante la semana así como las distintas elaboraciones realizadas. Se revisa con la persona responsable de la cocina la elaboración del pollo asado servido el miércoles pudiéndose comprobar que las distintas elaboraciones son realizadas el mismo día del servicio y que éstas han sido correctas así como que el sistema de autocontrol (APPCC) se encuentra implantado en el centro. Se revisa que los distintos registros correspondientes a los distintos puntos de control establecidos, que incluyen desde la fase de recepción de las materias primas hasta las temperaturas de elaboración y servicio de las comidas servidas, son correctos encontrándose todos ellos dentro de los criterios y límites establecidos marcados por la legislación.

Asimismo, se constata la existencia de las muestras testigo de las comidas servidas durante toda la semana, identificadas y fechadas, mantenidas en refrigeración y en cantidad suficiente ya que se guardan dos bolsas de cada plato, cumpliendo así con la normativa existente. Estas muestras se encuentran a disposición de las autoridades sanitarias.

Ante los hechos acontecidos y la investigación realizada, al encontrarse alumnos y un profesor no usuarios del comedor que presentan síntomas gastrointestinales se concluye que no se puede determinar que la causa del brote sea la ingesta de la comida ya que ésta no es el nexo de unión de los distintos casos.

  
**Servicios de Catering, S.L.U.**  
B-60.359.726  
Aribau, 200-210, 5.ª Planta  
E-08036 BARCELONA  
Tel. 93 240 21 41

DEPARTAMENTO DE CALIDAD ARAMARK