

COMUNICADO CALIDAD DE PESCADOS EN LOS MENUS

En primer lugar, desde Aramark queremos recalcar nuestro compromiso con la calidad y la seguridad alimentaria. Desde nuestra empresa velamos siempre, y en especial en el caso de los niños, por ofrecer una comida de la más alta calidad, adecuada a las necesidades de nuestros comensales.

Respondiendo a las inquietudes que ha suscitado el consumo de ciertos pescados en los comedores escolares, decir que:

1. El panga es un pescado autorizado y que sigue los controles establecidos por sanidad y la unión Europea. Según la Agencia Española de Consumo, Seguridad Alimentaria y Nutrición respondiendo a la pregunta de si es seguro el consumo de panga, su respuesta es la siguiente:

“Los pescados importados que se comercializan en España, son controlados convenientemente por las autoridades sanitarias de los puestos de inspección fronterizos, donde se comprueba que los productos proceden de países y establecimientos autorizados por la Unión Europea, así como el cumplimiento de la legislación europea.

Estos controles incluyen controles físicos, realizando análisis de laboratorio. Si se detectan sustancias prohibidas o no autorizadas, además de rechazar inmediatamente el producto, se intensifican los controles de las siguientes expediciones de la misma procedencia y, en caso necesario, la UE puede adoptar medidas de salvaguardia, incluso con nuevas inspecciones sobre el terreno y en última instancia se pueden prohibir las importaciones.

Por tanto, la calidad sanitaria de dichos pescados no solamente está asegurada por control oficial en frontera, sino también por el de las Comunidades Autónomas quienes, a través de sus Consejerías de Sanidad, también pueden realizar controles cuando el pescado está ya en los canales de comercialización en España.”

2. Control a nuestros proveedores dentro de nuestro sistema de autocontrol (APPCC)
Para garantizar la calidad de nuestras materias primas, nuestros proveedores son sometidos a un estricto proceso de homologación en el que se valora tanto el producto en sí, como las instalaciones de procesado, transporte... Este proceso complementa las medidas tomadas a

nivel nacional, que ya de por sí, aseguran y velan por la calidad de los productos que servimos. Los controles realizados hasta la fecha sobre el panga son resultados conformes a la legislación vigente.

3. **Controles realizados por nuestros proveedores.** Nuestros proveedores controlan el origen de las materias primas y realizan los siguientes controles:

- Controles de temperatura del transporte: se verifica la temperatura del transporte con el objetivo de evitar pérdidas de la cadena de frío.
- Controles organolépticos del producto en el momento de la recepción.
- Controles microbiológicos y químicos aleatorios del producto.

4. Desde el departamento de Nutrición se realizan los menús **fomentando la variedad**, incluida la de pescados, para garantizar unos menús equilibrados y siguiendo las recomendaciones establecidas.

5. Desde sanidad **no se ha establecido ninguna alarma sanitaria** al respecto. Ni restricción de su consumo.

Por lo tanto no encontramos fundamentos legales, sanitarios, ni científicos para eliminar el consumo de panga. Son pescados aptos para el consumo, con características que facilitan el consumo de pescado por parte de los más pequeños eliminando el riesgo de atragantamientos por espinas.

Atentamente,

 **ARAMARK**
Servicios de Catering, S.L.U.
B-80.389.726
Aribau, 200-210, 6ª Planta
E-08038 BARCELONA
Tel. 93 240 21 41

Departamento de Nutrición

ARAMARK