

En Alicante, a 17 de noviembre de 2014

Estimados padres y madres,

En nombre de Serunión queremos informarles sobre los incidentes acontecidos recientemente en algunos comedores escolares que gestionamos en Castilla y León y en la Rioja y que ha causado cierto revuelo entre los padres de su colegio, además de reiteradas apariciones en los medios de comunicación.

Desde Serunión queremos transmitirles la excepcionalidad de este hecho y confirmarles que **en ningún caso el Colegio Marista Sagrado Corazón de Alicante se ha visto afectado por este incidente.**

Hace más de dos años que Serunión reforzó los equipos y las medidas de control en el colegio Marista Sagrado Corazón para evitar la aparición de cualquier elemento extraño en nuestras materias primas. Aun así los protocolos se han revisado, haciéndolos aún más extensos para asegurar la calidad organoléptica y sanitaria de los alimentos que servimos en el comedor del colegio.

Dentro de las medidas que se llevan a cabo en el comedor del centro podemos citar:

- Una persona del equipo directivo de Serunión desarrolla su trabajo, de manera íntegra, en el propio colegio vigilando el estricto cumplimiento de protocolos, así como de todos los procesos que se llevan a cabo en el colegio, además de la supervisión del personal que la compañía tiene contratado en el colegio.
- El departamento de Calidad, a través de nuestra técnico de calidad de la zona, visita una vez al mes el colegio.
- Cada dos meses, un laboratorio independiente también visita el centro.
- Además hemos realizado un cambio de proveedores, apostando por marcas de primer nivel como **pastas Gallo, legumbres Luengo o arroces La Fallera.**
- Existen jornadas de puertas abiertas, en las cuales, tras solicitarlo al colegio (debido a que no se puede colapsar el servicio de comidas de los alumnos), cualquier padre que lo desee puede visitar las instalaciones para conocer el estado de las mismas y probar la comida que se sirve a los alumnos del centro.
- Por último, y lo más importante, seguimiento del protocolo por parte de una persona dedicada a esta tarea con exclusividad. Dicho protocolo, que se sigue en el colegio desde hace más de 2 años, consiste en:

1. Control en la recepción de las materias primas susceptibles:

- Durante la recepción de las materias primas procedentes **del proveedor del producto seco**, se realiza la inspección a los productos más vulnerables, es decir, **arroces, pastas y legumbres** antes de entrar en el almacén.
- **No recibimos nunca producto con más de 4 meses de fabricación.**
- Comprobamos el estado del envase (sin agujeros ni alteraciones visibles).

- o La fecha de caducidad debe ser amplia; se comprueban los pedidos del proveedor de almacén ya que no se reciben lotes con fechas de caducidad anteriores (ver tabla):

CONTROL EN LA RECEPCIÓN		
MATERIAS PRIMAS	ASPECTOS A CONTROLAR EN LA RECEPCIÓN	LÍMITES DE ACEPTACIÓN
PASTA	Significado LOTE: son 4 dígitos, Ejemplo: Lote: 4252, significa: 4 - Año de fabricación: 2014 25 - Número de semana 2 - Día de la semana: Martes	<p>- NO DEBEMOS RECEPCIONAR PRODUCTO CON MÁS DE 4 MESES DE FABRICACIÓN</p> <p>- El envase no debe presentar poros, ni roturas en los cierres. Ante cualquier duda, debe rechazarse la mercancía en el momento de la recepción.</p>
LEGUMBRES	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 18 meses tras el envasado. Ejemplo: Diciembre 2014 → Fabricado en Junio de 2013	
ARROCES	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 meses tras el envasado. Ejemplo: Diciembre 2014 → Fabricado en Diciembre de 2013	
HARINAS	FECHA DE CONSUMO PREFERENTE: 12 meses tras el envasado. Ejemplo: Diciembre 2014 → Fabricado en Diciembre de 2013	

2. Control en el almacenamiento:

- o Nunca estará el producto almacenado más de **dos meses** en nuestras instalaciones.
- o Se almacenarán estos productos en la antecámara, para asegurar unas menores condiciones de calor y humedad.

3. Control en la elaboración:

- o Se realiza una **inspección visual** en la misma bolsa y en cada una de las bolsas a utilizar en la elaboración de la comida.
- o Se abre la bolsa y pasa el alimento a un recipiente de acero inoxidable, se revisan manualmente los granos y se observan con atención, como hacían tradicionalmente nuestras madres.
- o **Legumbres y pastas: se ponen en agua caliente** y se dejan reposar, observando el contenido minuciosamente. **Arroz:** después de revisar la bolsa, se pone un cazo de agua a hervir. Cuando el agua está hirviendo se coge una muestra (de bastante cantidad de producto) y se pone en el cazo. Se remueve y se espera a ver si flota algún tipo de insecto, larva... Si no existe ningún elemento extraño se usa la bolsa. Esta operación se realiza bolsa a bolsa.

Reiteramos el hecho de este evento excepcional y garantizamos la no relación de los servicios que prestamos en otros colegios, pudiendo garantizar la total calidad de los productos que servimos así como el alto nivel de exigencia en materia de higiene para nuestros centros.

Quedamos a su entera disposición para cualquier duda o comentario que les pueda surgir.

Atentamente,

Pedro Luis Tallón Vila
Director Regional Serunión S.A.