

Prezadas familias con fillos no comedor escolar xestionados por FANPA Pontevedra, e membros das direccións dos centros.

Como ben sabedes, onte, 28 de outubro de 2019, detectamos unha incidencia importante no servizo de comedor, relativa á presenza de histaminas no peixe do segundo prato do menú. A información que dispoñemos ata o momento é a seguinte:

1. O segundo prato do menú do día ofrecía palometa entre os seus ingredientes; o peixe parece ser que estaba contaminado con histaminas, esta é a causa da reacción alérxica nalgúns nenos.
2. Arume activou o seu protocolo cando detectou os primeiros síntomas de alerxia nos rapaces, e suspendeu o servizo do prato.
3. Deuse parte ás autoridades sanitarias para a procedente inspección das mostras gardadas nos comedores e a análise de trazabilidade dos produtos empregados.
4. A FANPA, en conversa coa xefa territorial de Sanidade, se nos informa de que o procedemento está a seguir o seu curso pero que xa nos pode adiantar que, nin Arume nin o subministrador da palometa, están relacionados cos casos abertos en gardarías e centros da Coruña, Hío e Cangas.
5. Pola nosa parte, encargámoslle ao laboratorio que nos leva o control de calidade do comedor, Lema & Bandín, as seguintes análises:
  - Análise de mostras
  - Estudio documental do lote
  - Análise da trazabilidade
6. Tan pronto como teñamos o resultado do expediente de Sanidade e a información solicitada a Lema & Bandín, tomaremos as medidas procedentes.

Pola nosa parte, ofrecemos desculpas polas molestias causadas e desexamos a total recuperación dos nenos afectados. Quedamos á vosa total disposición para calquera cousa que puidese servos de axuda.

Saúdos



Rogelio Carballo

Presidente de FANPA Pontevedra