

Médicos de guardia encuentran un "alambre" en la comida del catering del SAS

Jue, 30/01/2014 - 12:09 — AdminContenWeb



En las fotos un supuesto ragú de ternera, servido mediante el catering en una guardia de Atención Primaria al equipo del PAC del Centro de Salud de Estepa (Area de Gestión Sanitaria de Osuna), en la que al parecer se encontró el alambre que figura en la misma fotografía, de unos 10 cms de longitud. Ante el riesgo para la salud de los profesionales que consumen esta comida, el SMS ha procedido a denunciar los hechos ante la Dirección-Gerencia del AGS de Osuna. Días atrás ya apareció un artículo en el diario ABC con el título, del que también nos hicimos eco, "[Que asco de comida](#)" en el que se denunciaban las pésimas condiciones de servicio y presentación de las comidas a los puntos de atención continuada de Sevilla y provincia. No les gusta la comida por ser intragable y repugnante, y encima se encuentran fómites en ella, un alambre de diez centímetros en uno de los platos.



Días después de que el Sindicato Médico de Sevilla denunciara la insalubridad del menú que el SAS sirve a los médicos de guardia en los centros de salud de Sevilla y su provincia, uno de los facultativos ha encontrado en uno de los platos un alambre de diez centímetros.

El médico lo halló en un supuesto ragú de ternera, servido por el catering que contrata el SAS en una guardia del de centro de salud de Estepa, del área de gestión sanitaria de Osuna.

Mientras ese sindicato ha denunciado los hechos a la dirección de la citada área por el riesgo para la salud de los profesionales que consumen esta comida fuentes del SAS han dicho a ABC que «en primer lugar pide disculpa a los afectados y que realizará la pertinente investigación para saber qué ha ocurrido y tomar las medidas oportunas, si fuese necesario».

Asegura que la empresa adjudicataria del servicio de cátering cuenta con la documentación y registros correspondientes, que acreditan que cumple con todos los protocolos y controles higiénico-sanitarios, desde la recepción de materias primas, fabricación de comidas en la cocina central, hasta el traslado y distribución de las comidas a los centros de salud.

«Al producirse una reclamación sobre el servicio que presta, esta entidad deberá informar y aclarar a esta Administración de lo sucedido y de las medidas emprendidas para subsanar el posible error», señalan en el SAS.

A principios de mes el Sindicato Médico de Sevilla denunciaban las pésimas condiciones de servicio y presentación de las comidas de esta catering a los puntos de atención continuada. Y no solo por el aspecto sino porque además, según dicen, no conserva la cadena de frío, están cocinadas cinco días antes de servir las y guardadas en un frigorífico a 6 grados cuando han de conservarse entre 0 y 4 grados.