

Menú del dia:

Primer plat: Arròs amb tomàquet (i les corresponents variants segons restriccions alimentàries).

Detecció de la incidència:

- A les 14:00h, en el segon torn del servei, es va detectar la presència minoritària de petits cucs (*larves de Plodia interpunctella*, habituals en casos d'emmagatzematge incorrecte per part del proveïdor) en 10 plats servits a alumnes de sisè curs.
- En paral·lel a 5è s'havia detectat un cuc. L'alumne li va traslladar a la monitora que hi havia un cuc a la taula. Aquesta el va recollir i llençar no pensant que podia venir del plat. Al no seguir menjant el nen i preguntar-li per què, aquest va dir que venia del menjar, activant-se la retirada del menjar.
- Immediatament, la responsable de monitors va notificar al cap de cuina, que va procedir a revisar la safata sobrant, sense trobar indicis de la mateixa problemàtica en la resta de la preparació.
- Com a mesura preventiva, es van retirar els plats afectats, es va aturar el servei i es va preparar una alternativa (*pasta integral amb tomàquet* i la variant corresponent segons cada restricció alimentària).
- La valoració de la incidència es va fer conjuntament per la responsable de monitors, el cap de cuina i el Departament de Qualitat i Seguretat Alimentària de Cuina Justa, que van acordar les accions immediates a seguir.
- La incidència va ser comunicada de seguida a la direcció de l'escola i a la comissió de l'AFA per part del director de Qualitat i Seguretat Alimentària de Cuina Justa.

Descripció tècnica de la incidència:

- La preparació d'arròs amb tomàquet del dia va consistir en un total de 23 kg d'arròs, dels quals 18 kg es van cuinar a l'inici del servei i 5 kg al final.
- Segons l'exercici de traçabilitat realitzat, es va identificar que el paquet afectat corresponia a un sac de 5 kg d'arròs, dins d'un total aproximat de 5 paquets.
- Els paquets estaven íntegres i no presentaven fissures ni signes visibles de deteriorament.
- Es descarta que els cucs estiguessin vius, ja que el procés de cocció elimina qualsevol possible presència vital, i els registres de cocció són correctes.
- Es confirma que la incidència no està relacionada amb una manipulació incorrecta del plat (com fermentacions o contaminacions posteriors), atès que l'arròs es cuina i s'emplata immediatament per al servei.

Accions preses durant el servei:

- Amb la responsable de monitors, el cap de cuina i el Departament de Qualitat i Seguretat Alimentària: valoració conjunta de la incidència i presa de decisions.

- Retirada immediata dels plats afectats.
- Comunicació i coordinació amb els monitors per assegurar que cap alumne consumís el producte afectat.
- Amb el proveïdor: notificació de la incidència i posada en quarantena del paquet restant del mateix lot, pendent de retirada per part del proveïdor.

Accions posteriors per evitar recurrències:

- Reforç de la verificació dels aliments abans de la cocció, per part de l'equip de cuina (revisió prèvia del producte cru).
- Reforç de la verificació dels aliments un cop cuinats, abans del servei, tant per part de l'equip de cuina en el moment de l'emplatat com per part de l'equip de monitors en el moment del servei.
- Reforç a tots els monitors sobre comunicació clara i empàtica amb els infants i també sobre detecció ràpida de cossos estranys als plats.
- Reforç, amb l'equip de cuina i l'equip de monitors, del pla d'acció d'incidències i de la inspecció visual sistemàtica.
- Seguiment amb el proveïdor perquè implementi mesures correctores en els processos d'emmagatzematge i control de qualitat.
- S'ha aturat la compra al proveïdor homologat fins que presenti un informe detallat amb les causes de la incidència i les accions correctores implementades.
- S'efectuarà una auditoria i una reavaluació de l'homologació del proveïdor abans d'autoritzar la represa de la compra.
- S'ha constatat amb l'Agència de Salut Pública que la incidència no representa cap perill microbiològic per als consumidors.
- Recordem que es realitzen auditories internes periòdiques, els resultats de les quals han estat sempre correctes, sense indicis previs d'incidències de seguretat alimentària.
- Fins ara, no s'havien registrat incidències prèvies amb el proveïdor distribuïdor de l'arròs.
- Tot el procediment de gestió de la incidència s'ha realitzat en compliment amb el Reglament (CE) 852/2004 relatiu a la higiene dels productes alimentaris, el Reglament (CE) 178/2002 sobre legislació alimentària i traçabilitat, i el Reial decret 3484/2000 relatiu a menjars preparats.

Conclusió:

Tot i que els cucs trobats no representaven un risc microbiològic en haver estat sotmesos a cocció, la seva presència és absolutament inacceptable en termes de qualitat i seguretat alimentària. Per aquest motiu s'han aplicat immediatament mesures correctores i preventives, i s'intensificaran els controls amb l'objectiu de garantir que no es torni a repetir una situació similar, sempre d'acord amb la normativa europea i estatal vigent en matèria de seguretat alimentària.

Annex

