

INFORME SOBRE POSIBLE CONTAMINACIÓN EN PANGA Y PERCA DE IMPORTACIÓN

Tras la reciente aparición de noticias en la prensa sobre la presencia de contaminación en filetes de panga y perca importados con restos de herbicidas y de mercurio, desde el Dpto. de Calidad debemos informaros:

1. En el momento actual **no hay ninguna alarma alimentaria** desde el Ministerio de Sanidad o desde la AESAN sobre la contaminación en estos pescados.
2. Ante noticias recurrentes, el Ministerio de Sanidad y Consumo ha emitido nota de prensa oficial donde afirma que todas las importaciones de estos pescados desde fuera de la UE son analizados exhaustivamente, no detectando presencia de patógenos regulados aunque sí otros agentes **que no constituyen riesgo alguno para la salud**, por lo que no figuran en el reglamento europeo.
3. Desde Sodexo exigimos y vigilamos el cumplimiento de las legislaciones sanitarias nacionales y europeas por todos nuestros proveedores, e **incluso el cumplimiento de normas internas de Sodexo mucho más exigentes**. En ningún caso aceptamos materia prima alguna que no cumpla taxativamente con estas normas.
4. La noticia de la posible contaminación en pescados de importación es recurrente en el tiempo **y coincide con posibles intereses comerciales**, evidenciando la presencia de posibles contaminantes, aunque siempre por debajo de los límites legislados y aceptados. Por todo ello los **productos son claramente aptos para el consumo**.
5. En el caso de la existencia de clientes especialmente preocupados y con pertinaz insistencia sobre el tema, sugerimos la revisión de los menús servidos en el centro para cuantificar el número de veces que se están ofreciendo dichos pescados. Si es necesario, consultad con el Dpto. de Food Service por si hay que adaptar los menús, con la finalidad de **asegurar la calidad nutricional y el equilibrio en nuestra oferta alimentaria**. En cualquier caso, esta medida la consideramos únicamente para casos extremos en los que el cliente exija cambios, aunque sostenemos que estos no son necesarios.
6. Desde el Dpto. de Calidad estamos a vuestra disposición para cualquier aclaración que necesitéis.