

## COMUNICADO

Estimado cliente:

Como empresa gestora del servicio de comedor en el colegio de su centro educativo, queremos informarle acerca de los sistemas de aseguramiento de la calidad y de la higiene y seguridad alimentaria de nuestra empresa.

Aramark dispone de un sistema certificado de control de calidad en el que se incluyen **ESTRICTAS MEDIDAS PREVENTIVAS Y CONTROLES para garantizar la seguridad alimentaria y calidad de nuestros productos y servicios**. Estas acciones se llevan a cabo de manera sistemática y habitual. Dentro de este sistema de calidad, se incluye un plan de homologación y control de proveedores que exige el cumplimiento de altos estándares de calidad. Además se realizan controles periódicos mediante auditorías y análisis para verificar que cumplen con estos estándares.

En los centros en los que Aramark ofrece su servicio, como es éste el caso, se tiene **IMPLANTADO EL SISTEMA AUTOCONTROL (APPCC)** que gestiona cualquier incidencia, medidas preventivas y controles a aplicar en toda la cadena del proceso, tales como, el control durante la recepción de materias primas, plan de control de plagas, plan de limpieza, etc.

Ante la situación actual y con el objetivo de contar con el máximo control del servicio con nuestros clientes, Aramark ha puesto en funcionamiento una serie de medidas exhaustivas como:

- Se está realizando inspecciones adicionales por parte de nuestro Departamento de Calidad de los puntos logísticos del distribuidor y fabricantes.
- Se está trabajando con el proveedor la mejora de los envases de los productos utilizados para evitar cualquier tipo de incidente.
- Todo el personal de Aramark ha sido informado sobre la importancia de la inspección materias primas en la recepción, condiciones de almacenamiento y manipulación de estos productos.
- Se están realizando auditorías externas e internas adicionales en cada uno de los centros.

Desde Aramark queremos mantener informados a nuestros clientes de todas las medidas de control que se desarrollan en la empresa y transmitir absoluta tranquilidad ante la preocupación que puede estar produciendo. El sistema de cocinado habitual de los productos asegura la destrucción total de cualquier tipo de microorganismo que pueda estar presente en la comida y por tanto, no hay ningún riesgo para la salud.

**Para cualquier duda acerca de este tema, pueden contactar con el departamento de Calidad de Aramark enviando un e-mail a [calidad@aramark.es](mailto:calidad@aramark.es)**

Reciba un cordial saludo,

Alvaro Asuar

Director Regional

Aramark