

# La Corporació diu que no s'ha detectat cap irregularitat en el menjar

## La CSMS respon a les queixes expressades al síndic de Lloret pel sociosanitari que se serveixen més de 30.000 àpats cada any



El síndic de Lloret, Quim Teixidor.

LLORET DE MAR | DDG

La Corporació de Salut del Maresme i la Selva, responsable de l'hospital sociosanitari de Lloret de Mar, ha emès un comunicat per respondre la denúncia del síndic de la localitat, Quim Teixidor, sobre les queixes que ha rebut per la qualitat del càtering que se serveix als usuaris del citat centre d'atenció. La Corporació afirma que les inspeccions de Sanitat no han detectat cap irregularitat en la qualitat del menjar i que durant l'any se serveixen més de 30.000 àpats, de manera que considera que no és adequat dir que el menjar és de «mala qualitat», «és dolent i molt millorable» i «és el moment d'actuar a favor de la gent gran de Lloret», com va exposar el síndic en el ple d'aquest dilluns.

La Corporació recorda que la denúncia de Teixidor es basa en 14 reclamacions que va rebre l'any 2015 sobre la qualitat del servei de menjador que se serveix al centre sociosanitari de Lloret. En el ple, el síndic va exposar de les queixes que «el menjar està mal cuinat, és de baixa qualitat, mai hi ha fruita natural, les verdures en mal estat i les sopes són insípides». Parlant de xifres, la CSMS apunta que és l'empresa Serhs Food la que realitza el servei, i que

proporciona més de 30.000 àpats anuals al centre sociosanitari de Lloret de Mar, amb més de 55 dietes diferents amb criteris econòmics, processos de treball i criteris de qualitat definits en el contracte, plecs dels quals, contracte i menús de cada temporada de l'any en vigor, ja va rebre Teixidor el mateix any 2015, afirma la direcció de la Corporació.

La CSMS afirma que l'estructura i planificació dels menús es realitzen d'acord amb les recomanacions nutricionals que donen els organismes oficials de Salut Pública (OMS, Societat Espanyola de Nutrició Comunitària i Generalitat de Catalunya) conjuntament amb la col·laboració dels responsables de cada centre, sense que constin a les inspeccions de Sanitat, tant de cuina com les específiques dels sociosanitaris, cap irregularitat en la qualitat del menjar.

També ha exposat que es disposen de sistemes d'homologació de proveïdors, productes vegetals certificats, variats i de proximitat, un protocol pactat amb la CSMS i amb el vistiplau de Sanitat, i la realització de tasts sistemàtics conjuntament amb els responsables del contracte i dels centres Corporatius. En el cas del centre Sociosanitari de Lloret, ha detallat, es compta amb una Comissió d'Alimentació on hi ha membres de l'empresa, de la CSMS i una dietista assignada especialitzada per complir tots els requisits d'una dieta equilibrada i adaptada a les característiques i necessitats de les persones d'edat avançada.

No posar en dubte

Finalment, la Corporació reconeix que cadascuna de les 14 reclamacions s'han de tractar de forma individual i han de servir per continuar millorant el servei, «però en cap cas han de servir per posar en dubte la qualitat d'un servei de més de 30.000 àpats anuals amb afirmacions com la "mala qualitat", "el menjar és dolent i molt millorable" i "és el moment d'actuar a favor de la gent gran de Lloret"».

«Ofereir una nutrició adequada i de qualitat als pacients de la CSMS és una part indispensable del tractament sanitari, i això implica no només una atenció mèdica, quirúrgica i/o psicològica sinó també nutricional», ha conclòs la direcció de la Corporació.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/selva/2016/04/09/corporacio-diu-que-no-sha/776850.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/selva/2016/04/09/corporacio-diu-que-no-sha/776850.html?utm_source=rss)