

## **NOTA DE PRENSA**

### **CESM EXIGE A LA CONSEJERIA QUE SE DEJE DE COMUNICADOS Y PROPORCIONE UNA MANUTENCION SALUDABLE Y DE CALIDAD**

**CESM ya avisó a la Consejería en agosto de sus dudas sobre la calidad de la manutención.**

CESM (Confederación Estatal de Sindicatos Médicos) ha asistido indignada al espectáculo que nos ha servido, y nunca mejor dicho, la Consejería de Sanidad este fin de semana a propósito de la manutención al personal médico y de enfermería de atención primaria y emergencias de nuestra Comunidad.

Ya en la primera semana de agosto CESM envió una carta, tanto a la Consejera de Sanidad, como al Gerente Regional de Salud, en la que expresabamos nuestra preocupación por el sistema con el que se iba a organizar la manutención en Atención Primaria y Emergencias Sanitarias y nuestras dudas en relación a la caducidad, calidad y seguridad de esta comida.

En su contestación, la Consejera nos trasladó que teníamos que estar tranquilos porque la empresa que iba prestar el servicio ya lo hacía en otras Comunidades Autónomas, y que no había riesgo, además de asegurarnos que iban a vigilar y hacer un seguimiento de la puesta en marcha de este Servicio.

Es evidente que esa labor de vigilancia de nuestra Consejería de Sanidad no se ha hecho, ha habido un absoluto desinterés por la forma en que se iba a realizar e, incluso, ha habido cierta negligencia en la implantación de la manutención, porque la realidad ha empeorado, con mucho, nuestras previsiones.

- Muchos alimentos están caducados o al límite de su caducidad.
- La mayoría de los alimentos son precocinados industriales que no han sido elaborados por la empresa que da el servicio, sino comprados a otra empresa al borde de su caducidad. Esto nos hace dudar de su capacidad para elaborar comida propia y prestar ese servicio con garantías.
- La mayoría de los alimentos han sido preparados con grasas de coco o palma, que son de bajísima calidad culinaria, además de no recomendables desde el punto de vista cardiovascular.
- El pan está duro, la fruta en mal estado, ...
- No se garantiza la adecuada conservación de los alimentos en el transporte

Por todo ello, CESM exige explicaciones detalladas de las acciones que se han tomado por la Consejería para asegurar una manutención de calidad y, caso de demostrarse que las irregularidades que se han denunciado son ciertas y que suponen un incumplimiento del contrato de manutención, que demostraría una falta total de capacidad de la empresa para prestar el servicio, se proceda a la rescisión inmediata del contrato y la puesta en marcha de alguna de las medidas que siempre ha defendido esta Organización: Dieta de manutención por razón de servicio, tal y como se viene haciendo con efectos de 2015, o servicio de manutención en restaurantes locales con estrictos controles en la calidad y composición de la comida que se suministre a los centros de salud y bases de emergencias.

Es una autentica falta de respeto y una vergüenza que los profesionales responsables de velar por la salud y los buenos hábitos dietéticos de la población reciban alimentos industriales ultra procesados, ricos en aceites con grasas saturadas de baja calidad, además de caducados.

**CESM EXIGE** que la respuesta de la Consejería sea contundente, que se depuren las responsabilidades correspondientes y muestre que el respeto a los profesionales no se queda solo en los comunicados y las palabras.

VALLADOLID, a 16 de septiembre 2019

**MÁS INFORMACIÓN: CESM CYL C/ Angustias 34, 1º Izda. 47003 Valladolid.  
TFNO 983218524 y 600541004**