
Santiago, 18 de marzo de 2019

Señor
Carlos Borie
Gerente Administración y Finanzas
Scuola Italiana
Presente

Dado el reciente acontecimiento sucedido en un establecimiento educacional en relación a una Salmonelosis, la Inocuidad Alimentaria y Calidad de los servicios que Aramark ofrece es esencial en la elaboración de alimentos. En este sentido y teniendo en cuenta la evolución que ha tenido en los últimos años la industria alimentaria respecto a la automatización de sus procesos y sistemas de Control y Gestión de Calidad, Aramark cuenta con un **Plan de Aseguramiento de la Calidad en cada una de sus operaciones**. Este tiene como **Meta** *satisfacer las necesidades alimenticias de nuestros consumidores de manera segura*, incidiendo positivamente en la calidad de vida de nuestros consumidores.

Nuestro Sistema de Gestión de Calidad se articula en base a las normas ISO 9001:2000 hace más de 10 años y en el año 2018 avanzamos hacia la versión ISO 9001:2015.

En la actualidad la compañía opera bajo esta certificación en todos los procesos administrativos y operacionales, mediante la supervisión directa de nuestra Gerencia Corporativa de HSEQ (Health, Security, Environment & Quality) con dependencia directa de nuestra casa matriz en Estados Unidos.

En consecuencia, se mantienen implementadas en forma permanente las siguientes medidas sanitarias en cada una de nuestras instalaciones:

- Trabajamos únicamente con proveedores de materias primas autorizados y auditados por SGS, empresa certificadora externa que valida los programas de calidad de nuestros proveedores. Además, y de acuerdo a la normativa nacional, cada proveedor cuenta con un plan de muestreo microbiológico que permite responder en trazabilidad cuando Aramark lo requiere.
- Todos nuestros casinos realizan a su vez análisis microbiológicos programados en forma periódica, tanto para alimentos, superficies y los trabajadores mismos, con el fin de prevenir posibles contaminaciones de alimentos (ETA). El muestreo y análisis es realizado por laboratorio externo a Aramark
- Cada instalación es auditada regularmente por SGS en Buenas Prácticas de Manufactura, en línea con la normativa sanitaria vigente (DS977,1997), además de recibir asistencia técnica por parte del equipo de HSEQ.
- Por otra parte, cada instalación cuenta con un programa de capacitación para reforzar en forma diaria conceptos de contaminación cruzada, higiene personal y Buenas Prácticas de Manufactura, que se revisan en forma previa al servicio.
- Nuestros protocolos de preparación de alimentos contemplan los exhaustivos controles tales como:

- Control de higiene de camión, temperatura del transporte y del producto en la recepción de las materias primas.
 - Antes de ser almacenadas, ciertas materias primas como huevos, verduras y frutas son sanitizadas de acuerdo al protocolo de buenas prácticas de higiene establecido por HSEQ.
 - Almacenamiento y consumo de productos en bodega bajo el estándar FIFO, que asegura el control de vencimientos y vida útil de los productos de acuerdo a nuestros estándares de abastecimiento.
 - Toma de contra muestras diarias de cada una de las preparaciones, que son refrigeradas durante 48 horas y aseguran la trazabilidad de nuestro menú.
 - Uso de tablas diferenciadas por color para cada materia prima en uso (carne crudas, cocidas, frutas, etc.) con el objetivo evitar contaminación cruzada
 - Control de cocción y enfriamiento en base a uso de termómetros.
 - Verificación regular de equipos de refrigeración y congelación.
 - Degustación del menú del día en base a controles organolépticos y de temperaturas, tanto de preparaciones frías como calientes, en las reuniones diarias previas a cada servicio.
- Complementariamente en relación a las instalaciones en que prestamos servicio de alimentación, de manera diaria se realiza un chequeo operacional del cumplimiento de los Procedimientos Operacionales Estandarizados de Sanitización (POES), que incluyen control de plagas, higiene y salud de manipuladores y control de instalaciones sanitarias, entre otros.
 - En la misma línea contamos con un programa de higiene diseñado en conjunto con nuestro proveedor Diversey, que asegura la eficiencia de todos los productos químicos utilizados para la limpieza.

Sin otro particular, y esperando una buena recepción, quedamos como siempre a su disposición de manera plena para colaborar en el aseguramiento de los servicios o ante cualquier consulta.

Lilián Borcoski
Gerente de Operaciones
Aramark Sudamérica