

SANT CELONI

El bacteri 'satphylococcus' va ser el causant de la intoxicació a la Salle segons les anàlisis

El centre dona la baixa laboral als manipuladors d'aliments del centre, portadors del bacteri

REDACCIÓ. Sant Celoni
Dimecres a la tarda el director de la Salle, Alfred Usart, va convocar els pares dels alumnes del centre per donar-los a conèixer el resultat de les primeres conclusions sobre les causes de la intoxicació alimentària que van patir una cinquantena d'alumnes el passat 27 de febrer. Segons la Unitat de Vigilància Epidemiològica de la Regió Centre (UVERC), les 10 mostres de la femta analitzades dels afectats que ja compten amb un resultat definitiu han detectat el bacteri 'satphylococcus aureus' i la toxina A estafilococcia. Dos elements també presents als macarrons amb salsa bolonyesa consumits aquell mateix migdia pels afectats. Segons l'informe de l'UVERC, l'anàlisi dels manipuladors d'aliments (el personal de cuina) "també ha detectat uns quants portadors unguials i nasals de satphylococcus aureus, productor de toxina A".

L'informe també assenyala que, tot i que els macarrons cuits i barrejats amb salsa bolonyesa es van desmar en un armari calent, van estar uns 25 minuts a temperatura ambient mentre s'anaven servint, un fet que va poder influir en la producció de la toxina que va provocar gastroenteritis a 56 alumnes d'entre 6 i 10 anys del centre.



Una imatge dels assistents a la reunió mantinguda amb els pares a la Salle aquest dimecres (L'AdBM)

Les causes de la intoxicació han portat a l'UVERC a recomanar la baixa laboral dels manipuladors d'aliments, que seran sotmesos a un tractament antibiòtic perquè deixin de ser portadors del bacteri. Segons el director, aquesta mateixa setmana s'ha procedit a donar de baixa als treballadors de la cuina i s'ha encarregat la gestió a una altra empresa externa que

ja fa aquest servei a altres escoles de la Salle a Catalunya.

Staphylococcus aureus és un eubacteri que es troba a la pell i fosses nasals d'algunes persones sanes (prop de 2 mil milions de persones el tenen arreu del món), però que pot causar una gran varietat d'infeccions en determinades circumstàncies. L'UVERC ha assenyalat que moltes person-

es sanes poden ser portadores d'aquest bacteri i la intoxicació per la toxina no només ha estat provocada només per la contaminació dels aliments sinó que ha requerit també unes condicions idònies de temps i temperatura per la producció de les toxines. Alfred Usart, director de la Salle, va assegurar a la reunió amb els pares que "posarem totes les

mesures perquè aquest fet no es torni a repetir" i va anunciar que, al marge de les proves que realitza l'empresa de cuina, l'escola encarregarà també anàlisis periòdiques a un laboratori "perquè no torni a passar". "Si hem fallat en alguna cosa vull demanar-vos perdó", va recalcar, afirmant que "tenim defectes, podem fallar, però el que hem de fer és reconèixer-los i no tornar-hi a caure".

El centre va portar a l'hospital dels nens a qui no es va localitzar els pares

En resposta a una pregunta dels presents sobre el protocol seguit durant l'incident, Usart va explicar que els primers símptomes es van detectar a tres quarts de 3 de la tarda en casos esporàdics, i la majoria d'alumnat es va veure afectat a partir de les 3; els caps d'estudi es van ocupar de trucar els pares perquè els poguessin portar al centre mèdic, i a dos quarts de 5 "el 80 per cent dels nens ja estaven a l'hospital".

"Els que no vam poder localitzar els pares els vam portar nosaltres mateixos", va prosseguir, en un procés en el que "segons l'hospital vam procedir de manera correcta". Usart va recordar també, que l'empresa que ha gestionat fins al moment el servei de cuina de la Salle ho havia fet durant més de 15 anys i "durant tot aquest temps no hi ha hagut cap queixa".

L'Observatori de la Tordera i les Llobateres, guardonats amb els Premis de l'Aigua 2009

La cerimònia de lliurament serà dimarts a Cornellà i estarà presidida pel conseller de Medi Ambient

REDACCIÓ. Sant Celoni
L'Associació Catalana d'Amics de l'Aigua ha decidit reconèixer l'aiguamoll de les Llobateres i l'Observatori de la Tordera amb els Premis de l'Aigua 2009, uns guardons que lliura l'entitat cada any en el marc de la celebració del Dia Mundial de l'Aigua per estimular aquelles iniciatives, actuacions o trajectòries que tinguin a veure amb la millora de la relació de la població catalana amb l'aigua i el seu entorn natural.

En el cas de les Llobateres, el jurat ha decidit atorgar un dels premis a l'Ajuntament de Sant Celoni per la bassa de laminació de l'aiguamoll, destinada a disminuir els riscos d'inundació de la Tordera i crear hàbitats aquàtics i de ribera. Pel que fa a l'Observatori de la Tordera, el jurat vol premiar la seva trajectòria en el seguiment continuat d'indicadors socioecològics a la conca d'aquest del Baix Montseny. L'Observatori de la Tordera va néixer el 1996 impul-



Martí Boada recollirà el premi dimarts en nom de l'Observatori de la Tordera (L'AdBM)

sat per l'Ajuntament de Sant Celoni, en conveni amb l'Institut de Ciència i Tecnologia Ambientals de la Universitat Autònoma de Barcelona i l'Agència Catalana de l'Aigua i compta amb la col·laboració d'altres

institucions públiques.

La cerimònia de lliurament, que presidirà el conseller de Medi Ambient, Francesc Baltasar, se celebrarà el proper dimarts, 17 de març, a les 8 del vespre a la sala d'actes de la Fundació Agbar a

Cornellà de Llobregat. L'alcalde de Sant Celoni, Francesc Deulofeu, recollirà el Premi a Les Llobateres en nom de l'Ajuntament, i el destinat a l'Observatori de la Tordera el recollirà el seu director, Martí Boada.

El mercat municipal celebra el seu 21 aniversari regalant bosses reutilitzables

REDACCIÓ. Sant Celoni
Del 18 al 21 de març el mercat de municipal de Sant Celoni celebra el seu 21è aniversari obsequiant els seus clients amb bosses de compra reutilitzables. Per obtenir-les, tan sols caldrà aportar un comprovant de compra de qualsevol parada del mercat al punt d'informació que s'instal·larà durant aquests quatre dies a l'equipament. L'iniciativa va encaminada a incidir en els hàbits de compra dels clients. A més, durant aquests dies les parades utilitzaran bosses fabricades amb fècula de patata, completament biodegradables, en conscienciar en els hàbits sostenibles de compra, com l'ús del carretó o cistell, i evitar els envasos de plàstic.

D'altra banda, els alumnes de les escoles de Sant Celoni han organitzat visites al mercat en el marc de la campanya 'El mercat em cuida'. Els alumnes s'han adreçat a les parades per demanar als botiguers el tipus de productes que venen, les especialitats que tenen i les diferències entre els aliments.