

Expedientan a la empresa del comedor del CEIP Villa de Guadarrama de Madrid por casos de gastroenteritis

La Consejería de Educación ha abierto expediente a la empresa que gestiona el comedor del CEIP Villa de Guadarrama tras la intoxicación de 62 alumnos que presentaron un cuadro de gastroenteritis leve. Educación ha iniciado la apertura de expediente tras el informe de la Consejería de Sanidad que atribuye los casos a la presencia de una bacteria en el menú del comedor.

Los hechos tuvieron lugar el fin de semana del 12 de enero, cuando hasta 62 estudiantes fueron atendidos por los servicios de urgencia del Centro de Atención de Guadarrama, donde presentaron síntomas de intoxicación alimentaria. Según indicó el AMPA a Europa Press, todos los afectados eran usuarios del comedor del centro educativo, habiendo consumido cocido el mismo viernes 12 de enero.

La Comunidad de Madrid inició entonces una investigación y recogió muestras del menú servido ese día y, tras los análisis del Departamento de Salud Pública, concluyeron que en el cocido había presencia de la bacteria "*Clostridium perfringens*", causante de los casos de gastroenteritis.

Según ha explicado la Consejería de Educación, la apertura del expediente se lleva a cabo tras el informe de Sanidad y asegura que puede conllevar "*una multa económica*" o incluso "*la rescisión del contrato*".