



VERBALE DELLA COMMISSIONE MENSA DEL 12 DICEMBRE 2018

Il giorno 12 dicembre 2018 alle ore 16.45 presso la sala del Centro Diurno di Donoratico, si è riunita, su invito dell'Assessore all'Istruzione e della Presidente della Commissione Mensa, la Commissione Mensa in carica per l'anno scolastico 2018/2019 con il seguente ordine del giorno:

- 1) chiarimenti in merito alle notizie apparse in queste ore sui mass media relativamente al controllo dei NAS e ASL presso la cucina centralizzata di Via Foscolo n. 31 di Donoratico.

Sono presenti i Sigg.ri:

- Desole Raffaele, genitore
- Becucci Francesca, Presidente C.M.
- D'Angelo Leandro, genitore
- Vivarelli Alessandro, genitore
- Carosi Veronica, genitore (dimissionaria dalla C.M. dal 14.12.2018)
- Marchi Serena, genitore
- Nittolo Gabriella, educatrice nido Dindolon
- Mottola Catia, Assessore Istruzione
- Catapano Laura, Funzionario - Responsabile Area 2
- Corzani Alessandra, Responsabile qualità Cir Food
- Baldini Simone, Responsabile commerciale Cir Food
- Vignali Stephen, Responsabile U.F. SASPV Azienda ASL
- Cinelli Dario, Tecnico SASPV Azienda ASL
- Rossi Luca, Servizi Educativi – segretario verbalizzante
- Salvadori Giada, Rapp.te genitori della 3B Primaria Donoratico
- Crescenzi Irene Rapp.te genitori della 3A Primaria Donoratico
- Natale Linda Rapp.te genitori 4A Primaria Donoratico
- Filippi Caterina, Rapp.te genitori 1°A Primaria Castagneto
- Pichini Carlotta Rapp.te genitori aula verde Materna il Parco
- Grif Svetlana, Rapp.te genitori 3C Primaria Donoratico
- Baroni Chiara, Rapp.te genitori 1B Primaria Donoratico
- Lecci Barbara, Rapp. Genitori Secondaria Donoratico
- Venturi Daniele, Rapp.te genitori Materna San Guido
- Cecchini Romina, Rapp.te genitori 2A Primaria Donoratico
- Bernardi Francesca, Rapp.te genitori 5°A Primaria Donoratico
- Grazzini Claudia, Rapp.te genitori 3D Secondaria Donoratico
- Barsacchi Dalia, Rapp.te genitori 4C Primaria Donoratico
- Villani Tiziana, Rapp.te genitori nido Dindolon

Risultano assenti l'educatrice della Scuola Materna il Parco, sig.ra Tonarini Nadia, l'educatrice del Bambin Gesù Rossi Sandra, l'educatrice della scuola materna di San Guido Giacone Veronica, l'insegnante della Primaria di Castagneto Subissi Nedi e il rappresentante dei genitori della scuola secondaria di Donoratico sig.ra Sacchelli Chiara. I suddetti componenti non hanno comunicato il motivo della loro assenza. Risulta assente giustificata la sig.ra Arena Anna, genitore della C.M.

Alla riunione della Commissione Mensa sono stati invitati anche i rappresentanti dei genitori di tutte le classi delle Scuole Pubbliche e Private Paritarie del Comune di Castagneto Carducci. Sono stati invitati inoltre il dott. Stephen Vignali in qualità di Responsabile della U.F. SASPV dell'Azienda ASL, il Tecnico della U.F. SASPV Cinelli Dario della Azienda ASL, la dott.ssa Corzani Alessandra Responsabile della qualità azienda Cir Food e il dott. Baldini Simone Responsabile commerciale della Cir Food.



L'Assessore Catia Mottola introduce facendo le presentazioni e ringraziando tutti per la presenza e inizia ribadendo che l'amministrazione tiene molto alla salute dei bambini e rifiuta che le notizie che vengono trasmesse in questi giorni siano state utilizzate come strumentalizzazione politica, quello che è successo in questi giorni è vergognoso, in quanto un Ministro della Salute, ha il diritto fare i controlli a campione, poi però gli esiti di questi, quando vengono riportati dai giornali con pura strumentalizzazione politica, è inaccettabile e vergognoso, in quanto non viene fatta una netta distinzione di quanto emerso da ciascun controllo, ma solo una comunicazione in generale. Sulla salute non si discute, non ci sono colori politici quando di mezzo c'è la salute dei bambini. Mottola lascia la parola alla dott.ssa Catapano, Responsabile dell'Area 2 - Servizi Educativi, la quale motiva questa riunione per dare maggiori informazioni e trasparenza riguardo alle notizie che in questo periodo stanno circolando sui giornali, ringraziando i componenti della commissione mensa e i rappresentanti dei genitori delle classi delle Scuole presenti nel Comune e ringrazia la segreteria dell'Istituto Borsi per aver contattato i rappresentanti dei genitori di tutte le classi. La Catapano ringrazia della presenza della dott.ssa Corzani della Cir Food del settore qualità e il dott. Baldini Simone del settore commerciale della Cir Food, persone che possono spiegare meglio i fatti accaduti a seguito del controllo dei NAS che hanno poi fatto intervenire la ASL, per i quali sono presenti il dott. Vignali Responsabile della U.F. SASPV e il Tecnico della U.F. SASPV della ASL Cinelli Dario, uno dei due tecnici che ha effettuato il controllo, quest'ultimo, persona meglio di altri può riferire di quanto accaduto. Quindi invita tutti ad ascoltare le parole dei rappresentanti di Cir Food riguardo le procedure da loro messe in atto e della ASL per quanto è emerso dal loro controllo, lasciando a dopo, gli interventi dei presenti per eventuali domande e chiarimenti in merito.

Prende la parola la dott.ssa Corzani Alessandra dell'Ufficio qualità Cir Food, che si presenta. Inizia con lo spiegare che la cucina di Donoratico è centralizzata e da lì partono tutti i pasti per le scuole del Comune; una cucina che non ha mai avuto problemi di questo genere anche se si trova in una zona verde e con lavori edili intorno e non sono mai stati rilevati problemi anche dal punto di vista del nostro autocontrollo. Quest'ultimo è molto rafforzato in quanto quello che ci ha richiesto il Comune di Castagneto Carducci, che poi è quello che abbiamo offerto in gara ha dei livelli di qualità molto alti, infatti proprio per questo la cucina è molto controllata continuamente, sia sulla fornitura dei prodotti, dei prodotti finiti e di tutte le fasi della lavorazione, con campionamenti che vengono effettuati anche sulle attrezzature usate nei cicli di lavorazione. In realtà questa struttura viene controllata dalla ASL locale e dai NAS di Livorno che effettuano tutti gli anni un controllo su tutte le cucine della costa. Nello specifico sono venuti la mattina del 26.11.2018 alle ore 8:30 a fare il controllo alla cucina di Donoratico. La mattina stessa alle ore 7:00, il personale che tutte le mattine ha il compito di verificare tutte le misure messe in atto per la prevenzione di intromissione di infestanti, si sono accorti della presenza di tali escrementi e notano che vicino lo scarico della lavastoviglie vi è un foro; decidono di tappararlo con del silicone, poiché ritengono che un topo possa essere entrato appunto da quel foro. Alle 8:30 sono poi intervenuti i NAS che una volta ravvisata la presenza di questi piccoli escrementi hanno dovuto avvisare doverosamente la ASL, i quali sono intervenuti dopo circa 2 ore. Nel frattempo i NAS hanno effettuato il controllo di tutta la cucina rilevando la conformità di tutti i cibi, dei prodotti stoccati nel magazzino, la conformità igienico strutturale e rilevando la totale conformità di tutto quanto offerto in gara ed hanno quindi fatto proseguire la produzione dei pasti. Questo sta già a dimostrare come il fatto accaduto, non avesse poi avuto una cosa grossa criticità, altrimenti avrebbero sospeso immediatamente l'attività in corso. Nel frattempo noi eravamo già stati informati dalla Responsabile della cucina di quanto accaduto e avevamo già messo in atto il nostro sistema di disinfestazione, che tengo a precisare avviene mensilmente, tanto che l'ultimo controllo risale al 12 novembre, e in tale controllo non era stato rilevato niente di tutto ciò. Quindi la ditta incaricata era già arrivata alla cucina per effettuare la disinfestazione straordinaria e la ASL ha così doverosamente sospeso l'attività di produzione pasti al fine di permettere la procedura disinfestante. Noi abbiamo fatto fare tale intervento nel pomeriggio del 26 dalla Ditta Rentokil, che ha eseguito il



controllo delle esche e le ha trovate tutte integre. La mattina del 27 alle 7:30 abbiamo inviato alla ASL tutta la documentazione relativa all'avvenuta disinfestazione, in quanto già dalla mattina alle ore 4 erano iniziate le opere di pulizia e sanificazione di tutti i locali della cucina e di quelli annessi da parte del personale Cir Food, con la cura di aver sigillato completamente anche il buco dello scarico della lavastoviglie. Successivamente alle 8:30 la ASL ha dato il nulla osta per poter riprendere la produzione dei pasti. Noi a tutt'oggi non sappiamo come possa essere accaduto un fatto del genere. Nel fine settimana successivo e precisamente venerdì 30, dopo la chiusura delle scuole, abbiamo intensificato le esche, posizionando anche collanti ad alta presa e il lunedì successivo 3 dicembre, dopo 2 giorni di silenzio ed inattività, alla verifica di queste, non sono state rilevate presenze di roditori. Tutte le esche e collanti erano integri e tutto l'ambiente era pulito e ad oggi non abbiamo più trovato niente. Questo per tranquillizzare tutti voi genitori. Invito tutti i componenti della C.M. a visitare la cucina e rendersi conto di come questa è strutturata e dove non vi sono mai state carenze di tipo igienico e strutturale.

Interviene il dott. Vignali, Responsabile U.F. SASPV Azienda ASL, il quale afferma che dal controllo dei NAS è scaturito un normale protocollo che viene attuato in queste circostanze. In realtà una volta appresa la situazione abbiamo applicato quelle misure previste che sono la chiusura dell'attività per permettere la sanificazione dei locali. Quindi è stata valutata la situazione che ci è apparsa. Quando si parla di esseri viventi, non si ha mai la certezza della loro presenza ma solo una ipotesi della loro presenza. I provvedimenti presi, quindi, si sono limitati ad una disinfezione generale e non è stata prevista una chiusura totale fino ad un eventuale rinvenimento dell'animale, perché questo sarebbe mai accaduto. La misura è proporzionale a ciò che viene riscontrato, nel nostro caso questa era dovuta al transito di un animale che non doveva sicuramente passare, ma che si trattava solo di un inconveniente che è stato trattato nella misura in cui andava trattato. Qui è diventato un problema di comunicazione, infatti i NAS hanno l'abitudine di fare un report dove raccontano quello che è successo. Quando si parla in generale, di grandi numeri non vengono sollevati grossi problemi, ma quando i numeri sono piccoli e si individuano i soggetti la questione cambia. Nella fattispecie, non c'era motivo di spaventarsi davanti a questo evento, che ripeto non doveva accadere. Ho chiesto ai responsabili di prendere gli accorgimenti del caso che poi sono stati presi e hanno risolto il problema. Anche per noi l'ipotesi è quella che un roditore sia uscito e rientrato dallo scarico della lavastoviglie. Per noi il rischio di ciò che è successo è poco rilevante, perché la presenza di un animale di per sé non costituisce un pericolo. La lotta agli animali infestanti è un obbligo imposto che prevede una serie di elementi per impedire l'ingresso degli animali. Per il topo ci sono le barriere fisiche, cioè la chiusura di scarichi e pozzetti e in questo caso si ravvede proprio il difetto di uno scarico, ma da un punto di vista igienico sanitario, per noi la questione è abbastanza contenuta e non tale da determinare un allarme nella popolazione, perché un qualsiasi evento di tipo sanitario secondo come viene riportato, crea un allarmismo non giustificato. Per noi l'intervento è concluso, tanto che è stata subito riattivata la lavorazione.

L'assessore Mottola ricorda che il provocato allarme è punito dalla legge, e quello che è accaduto in questi giorni è davvero vergognoso.

Interviene D'Angelo Leandro, rappresentante C.M. per il Nido Dindolon, il quale chiede se non era più semplice da parte della Cir Food rendere noto l'accaduto nella scorsa riunione di C.M. del 06.12.2018, senza aspettare questa pubblicità negativa. Forse in questo modo si poteva affrontare meglio la situazione anche spiegando il tutto a coloro che chiedevano informazioni in merito.

L'assessore Mottola interviene dicendo che non ne era stato parlato poiché l'esito del controllo dei NAS non ha rilevato criticità e tutto è risultato normale e regolare, tanto che non avevano effettuato nessuna sospensione del servizio.



Interviene il sig. Desole Raffaele, rappresentante C.M. della Scuola Primaria Borsi, il quale legge una relazione dove vengono sollevate le problematiche con varie considerazioni, domande e chiarimenti sull'evento accaduto e per il motivo che tale informazione non è stata menzionata nella precedente C.M., questo fa pensare a voler nascondere qualcosa (per miglior comprensione del contenuto della lettera si allega la stessa al presente Verbale).

Per quanto sopra esposto, interviene la dott.ssa Catapano, che in qualità di responsabile del servizio si rammarica come si stia accentuando un distacco tra i cittadini e le istituzioni, probabilmente abbiamo anche noi delle responsabilità, comunque i NAS vengono più volte a fare i controlli e se questi avessero preso dei provvedimenti più forti avremmo agito di conseguenza, ma il tutto si è risolto in poche ore dopo l'arrivo della ASL, ed è tutto rientrato nella normalità già dalla mattina successiva e questo ci ha fatto pensare che potesse non essere un fatto di interesse rilevante, anche perché so come lavorano all'interno della cucina e come la gestiscono ed invito chiunque a visitarla e a rendersene di conto di persona. I controlli vengono effettuati con accuratezza e Cir Food sa che siamo molto esigenti nella richiesta del servizio. Poi fino ad oggi i controlli dei NAS sono avvenuti molto spesso e non abbiamo mai dato notizia degli esiti dei controlli che sono sempre stati positivi e anche questa volta non lo abbiamo fatto, ma non certo per nascondere qualcosa, in base ad una prassi consolidata. Per noi la C.M. è un momento preziosissimo per recepire le osservazioni sul servizio e migliorarlo attraverso le vostre indicazioni. Da parte nostra se ci fossero state delle comunicazioni ritenute rilevanti le avremmo rese note, ma tale situazione si è risolta in pochissimo tempo.

Il sig. Desole ribadisce che i NAS, se hanno chiamato la ASL per un evento del genere, può rientrare anche nella normalità, ma questo può portare delle criticità sanitarie, tanto che ha portato alla sospensione del servizio, che poi tutto si sia risolto in breve tempo, complimenti, perché è stato un tempo da record.

La dott.ssa Corzani comunque fa presente che non sono tempi da record, viste le dimensioni della cucina e come questa viene gestita.

Interviene il dott. Vignali ribadendo che quello che era stato rinvenuto era poca cosa. Per me un intervento del genere che può dar luogo a una serie di interventi di sanificazione, non mi fa parlare di pessime condizioni igienico sanitarie e di incuria continuativa dei locali. Bisogna saper pesare ed usare le parole giuste. Se si parla di tracce di escrementi di roditore suona male e quindi qualcuno si spaventa e tante volte anche noi ci chiediamo se questi report dei NAS rassicurano la popolazione o la spaventano. Poiché nelle parole riportate nei report si raccontano gli eventi spiegando la situazione. Nella fattispecie, io, da specialista, dico che in quelle parole non ci sono particolari pericolosità, ascoltate invece da voi, possono invece essere percepite come un pericolo. Non dico che le informazioni non siano corrette, anche loro sono istituzioni e non dico che certi tipi di rapporto non devono essere emessi, però non mi sento di dire che nell'episodio di cui stiamo parlando, si possano rilevare gravi carenze igienico sanitarie e di incuria costante.

Prende la parola la sig.ra Becucci Francesca, presidente della C.M., la quale chiede, per fugare ogni dubbio, di leggere i verbali dei NAS e della ASL. Quello che è stato messo nel report del Ministero non sa se è riferito alla nostra situazione, ma chiede di sapere il contenuto dei suddetti verbali.

L'assessore Mottola, in relazione al comunicato stampa del Ministero della Salute n. 102 del 14.12.2018, ribadisce che quello che riguarda NAS Livorno ottobre 2018 e NAS Livorno novembre 2018 Livorno sono due segnalazioni ben distinte. Quella che riguarda Nas Livorno, novembre 2018, che va a leggere "segnalato all'Autorità amministrativa il dirigente di una



cooperativa gerente un centro di cottura per la preparazione dei pasti delle scuole di un Comune livornese per i locali dell'attività in pessime condizioni igienico-strutturali. Disposta la sospensione del centro cottura sino alla rimozione delle carenze accertate. Il valore dell'attività ammonta a 300.000 €. circa"....non siamo noi!! (si allega il comunicato stampa del Ministero della Salute n. 102 del 14.12.2018)

L'assessore Mottola risponde ad una provocazione da parte di Vivarelli componente la C.M. , il quale insiste sul fatto che il Comune ha voluto nascondere qualcosa, la stessa risponde che se siamo qui per trovare un colpevole a questa situazione ci possiamo anche alzare. Chiede inoltre rispetto per le persone che sono qui ad esporre i fatti per chiarire la situazione e non accetta che si continui a dire che si voleva nascondere qualcosa. I controlli dei NAS sono di routine e non sono emerse particolari criticità da parte loro, altrimenti ci sarebbero state ben altre conseguenze e non certo queste.

Il sig. Desole dal canto suo insiste che la situazione è stata mal gestita da parte dell'amministrazione che, a seguito di questo evento, doveva riferire il tutto in C.M. per far sì che non venisse il dubbio che si volesse tener nascosto qualcosa e che almeno sarebbero stati pronti a tutto quello che è uscito sui giornali.

L'assessore Mottola riferisce che ciò che poteva uscire dai giornali non si poteva immaginare, anche perché l'informazione si è ridotta ad uno squallore terribile e non solo del Tirreno, ma anche lo stesso Ministro, non può dare un'informazione così, dove si associa il pessimo a coloro invece che lavorano coscienziosamente.

Il sig. Desole insiste sul fatto che è mancata la comunicazione che questo ha portato a pensare che ci poteva essere da nascondere qualcosa anche se non era vero.

L'assessore Mottola continua a dire che ognuno è libero di pensare quello che vuole, tanto che il tutto è stato strumentalizzato politicamente tanto da chiedere le dimissioni del Sindaco e della sottoscritta, ma poi quando ci troviamo a questi incontri bisogna riportare tutto ad una logica reale di tutto quello che sta accadendo.

Prende la parola il Tecnico della ASL Cinelli Dario che inizia premettendo che dal 1997 effettua i controlli al centro cottura di Donoratico e che sono stati sempre analizzati molti campioni di alimenti, tamponi sulle superfici ecc. sempre con esito negativo e non sono state mai rilevate criticità strutturali. Per tornare alla nostra questione, ricordo che siamo stati chiamati dai NAS il 26 novembre per venire a Castagneto al centro cottura perché avevano riscontrato delle problematiche. Arrivati sul posto non vedevamo niente di particolare e il maresciallo dei NAS, ci racconta di aver fatto un'ispezione all'interno dei locali e avevano fatto i complimenti alla responsabile della cucina Laura Reali per come viene gestita e tenuta la cucina. Gli stessi poi riferivano che però, durante un'ispezione più accurata, avevano rilevato nei pressi dello scarico della zona lavaggio, tracce di escrementi di roditori in quantità minima. C'è da dire poi che la certezza di dove possa essere entrare un infestante, questa non ce la può avere nessuno. Abbiamo poi provveduto ad ispezionare meglio la dispensa al fine di vedere se c'erano alimenti mangiucchiati o scatole roscicchiate o aperte, cercare eventuali presenze di escrementi sugli scaffali, al fine di stabilire se il roditore fosse entrato da giorni all'interno della struttura, ma da questa analisi non è emerso niente che facesse pensare ad una presenza del roditore all'interno della struttura. Nel frattempo è arrivato il tecnico della Rentokil, intervenuto per la procedura come da protocollo di autocontrollo. Voglio ricordare che casi di infestazione modeste di questo genere sono molto frequenti in tutte le attività, l'importante è che queste problematiche vengano risolte tempestivamente in autocontrollo, come lo è stato nel nostro caso specifico.

Ricordo inoltre che i NAS non chiedono la chiusura dei locali alla ASL, ma richiedono l'intervento dei tecnici della ASL per le valutazioni del caso. Il controllo di quanto previsto nei manuali di autocontrollo e i relativi piani, sono stati demandati dal Ministero della Salute alla



ASL. I NAS chiamano noi della ASL per valutare il problema e noi, nel caso specifico, di fronte ai tecnici della Rentokil che già si stavano attivando come da piano di autocontrollo per la disinfestazione, da parte della ASL, come atto dovuto, è scattata la sospensione dell'attività per permettere l'intervento e la successiva sanificazione dei locali.

Il dott. Vignali ribadisce quanto detto dal Tecnico, che la ASL viene chiamata per una valutazione del fatto e laddove si stabilisce che ci sia necessità di una sospensione questa viene attivata in base al protocollo, ma non è detto che sia sempre così. Infatti dobbiamo verificare in quale ambiente ci troviamo, nel caso di una cucina è chiaro che va eseguita la sospensione per una disinfestazione e poi per una successiva sanificazione.

La dott.ssa Catapano vuol far notare il bisticcio di parole e vuole spiegare la differenza tra la parola sospensiva e sospensione, la prima è un termine tecnico, il secondo è la cessazione dell'attività. La sospensione del servizio non c'è stata, in quanto i bambini hanno mangiato sia quel giorno che il giorno dopo. La sospensiva che l'ASL ci ha dato, è stato un provvedimento amministrativo nel quale ci dice che dovete fare la sospensiva dell'attività perché dovete fare la disinfezione. Ricordo che il giorno dopo è stata revocata la sospensiva e il servizio è ripartito subito. Pertanto la sospensiva è durata solamente nelle ore del pomeriggio e della notte perché la mattina sono ritornati per vedere se tutto era a posto e essendo tutto in regola, hanno revocato subito la sospensiva.

La sig.ra Becucci chiede se la mattina queste esche erano risultate essere mangiate.

Il dott. Vignali spiega che le esche non erano state mangiate, in quanto si tratta di esche attive, cioè il roditore resta intrappolato all'interno. Per quanto riguarda questi tipi di problemi non è detto che obbligatoriamente si provveda alla sospensione dell'attività, ma viene fatta una valutazione e non avendo trovato nessun riscontro che il roditore abbia mangiato qualcosa, non è risultato essere un problema grave e quindi, ripeto, noi abbiamo valutato in questo modo la questione e ci siamo comportati di conseguenza.

La dott.ssa Corzani ribadisce come le parole del report siano state piuttosto forti e pesano molto e rischiando di mettere in giro delle false informazioni. Noi abbiamo molte mense nella provincia di Livorno e noi non siamo a conoscenza di altri provvedimenti da parte dei NAS nelle altre nostre cucine. I rilievi effettuati nella cucina di Donoratico non evidenziano gravi problemi di carenze igienico sanitarie e strutturali. Mi meraviglio come queste parole siano uscite dai report dei NAS con parole troppo forti rispetto a quello che è stato invece accertato. Non sapevo neppure che i NAS avessero fatto i complimenti alla cucina e alla sua responsabile, quindi le condizioni generali non erano da cucine da incubo. Qui si tratta di una infestazione da animali e bisogna agire di conseguenza, come è stato fatto. Mi riservo inoltre di portare i complimenti dei NAS alla cuoca, responsabile della cucina. Mi sento di confermare che questa cucina, e noi in tutta la Toscana ne abbiamo 180, è una delle migliori sia dal punto di vista strutturale che gestionale.

La sig.ra Carosi interviene dicendo che all'interno della cucina ci lavorano anche delle mamme di bambini che frequentano le scuole e utilizzano quindi la mensa e, a loro dire, non erano informate di quello che era accaduto. Vorrebbe saperne il motivo.

La dott.ssa Corzani non sa il motivo per il quale dicono che non ne fossero al corrente, posso solo dire che nella cucina c'è un lavoro di equipe e non di una sola persona. Tutto il personale, ha un protocollo organizzativo con delle procedure da seguire e registrare su un relativo manuale e fra queste, c'è quella di effettuare la verifica giornaliera sul monitoraggio delle esche per vedere se ci sono problemi.



La sig.ra Becucci Francesca chiede di poter avere, ogni qualvolta si riunisce la C.M., i risultati degli eventuali controlli ed ispezioni che vengono effettuati nella cucina da parte dei NAS, della ASL., del Comune o di altri enti preposti. Chiede inoltre di poter ispezionare la mensa senza concordare preventivamente la visita alla cucina e, per non creare intralcio ai lavori della cucina stessa, che ci vengano indicati degli orari precisi.

Si prende atto della richiesta che sarà soddisfatta.

Interviene il dott. Baldini Simone il quale concorda con il fatto di fare delle ispezioni non concordate, ben vengano questo tipo di ispezioni che permettono di farsi un'idea di come la cucina funziona. Da parte nostra siamo pienamente a favore di questo tipo di ispezioni.

Nelle Gare, in questo Comune ci sono sempre più richieste di alto livello e a volte però ci possono essere degli inciampi di percorso, come questo. Sembra che poi si sia trattato, come dicevano i NAS, di una cosa quasi impossibile poiché in questa cucina non si sono mai riscontrate problematiche di questo tipo. Comunque tutti gli Enti preposti hanno concordato che questo tipo di problema non ha comportato nessun rischio per la salute dei bambini, riprova ne è il fatto che la produzione dei pasti non è mai stata interrotta. Ribadisco che se anche non fossero intervenute le autorità preposte, noi avremmo agito con il nostro piano di autocontrollo.

La dott.ssa Corzani riferisce, come Ufficio della Qualità che loro quando effettuano i controlli nelle proprie strutture, lo fanno a sorpresa, per vedere realmente come avviene la lavorazione all'interno della cucina. Anche per quanto riguarda i controlli di laboratorio, noi abbiamo concordato con questo un controllo al mese, ma non sappiamo e non lo vogliamo sapere quando questi vengono effettuati. Abbiamo bisogno di certezze e vogliamo sapere come lavora il nostro personale.

Quando le persone vogliono accedere ai controlli della cucina noi abbiamo tutto il materiale da far indossare ai visitatori, senza che questi vengano in contatto con gli alimenti per non contaminarli.

Il sig. Desole chiede se vengono effettuate delle ispezioni durante l'anno da parte del Comune alla cucina.

La dott.ssa Catapano dice che vengono effettuate ispezioni alla cucina e tutte queste vengono registrate. Durante le ispezioni viene effettuato anche controllo dei registri delle disinfestazioni, dei controlli e del cambio delle esche.

Interviene la dott.ssa Corzani la quale spiega che le farebbe piacere che si conoscesse il loro manuale di autocontrollo dove vengono descritte tutte le attività che vengono effettuate. Inoltre La dott.ssa Corzani, come da richiesta della platea, inizia a leggere il contenuto del verbale dei NAS (che sarà allegato integralmente a questo Verbale).

Il sig. Desole fa presente che dal verbale appena letto, si evidenziano 4 punti dove sono stati rinvenuti gli escrementi del topo.

Il Tecnico della ASL Cinelli conferma che il tutto si trovava nella zona lavaggio, dove si trovava anche il carrello e se fossero stati anche alla porta del magazzino, la zona è molto limitata e piccola, quindi il tutto è limitato a quel piccolo ambiente, non c'è quindi necessità di ridurre ciò che è stato rinvenuto. E' stato chiesto solo di chiudere i fori vicino ai tubi di scarico della zona lavaggio nel pomeriggio, poiché questo poteva essere stato il punto di ingresso del roditore, e questo è stato fatto tempestivamente nel pomeriggio stesso.

Il sig. Desole afferma che se la ASL ha ritenuto di riattivare la lavorazione dei pasti e revocare la sospensione dell'attività, è sicuro al 100% che la situazione ora è veramente perfetta.



La Dott.ssa Corzani interviene dicendo che se i NAS avessero trovato una grossa carenza igienico-sanitaria questi avrebbero chiuso immediatamente l'attività senza aspettare l'ASL e siccome lo possono fare, la grave situazione, come letto nel verbale, non si riscontra. Questo mi preme sottolineare.

Il sig. Desole afferma che da tutte le comunicazioni del Sindaco e dalla stampa non ci davano una spiegazione di cosa era stato trovato, neppure il livello di criticità igienico sanitario di cosa era successo, se il topolino era entrato ed uscito, se era ancora all'interno della struttura.

La dott.ssa Corzani afferma che tutt'ora stanno monitorando la cucina, per capire cosa sia successo, perché una cosa del genere non era mai capitata e questo è anche nel nostro interesse. Ribadisco che quello che è scritto nella nota del Ministero porterebbe alla chiusura dell'attività da parte dei NAS, ma questo non è accaduto, pertanto non si tratta della nostra cucina ed io non sono a conoscenza di quale cucina si tratti.

L'assessore Mottola, per concludere, ringrazia tutti i presenti e cerca di riassumere il tutto, cominciando a dire che prima di tutto dobbiamo avere più fiducia nelle istituzioni, non siamo qui per fregare nessuno, questa continua sfiducia e a cercare qualcosa di brutto è molto deleterio. Questo atteggiamento è il tenore dell'aria che si respira tutti i giorni non solo qui, ma in generale e questo avviene anche di fronte alla realtà dei fatti. A volte ci rifiutiamo di credere anche in quello che vediamo e il voler continuamente dire questo ce lo avete detto..... ma però, voi avete fatto il controllo..... ma però, bisogna capire che qui siamo tutti responsabili e quando si firma qualcosa ne siamo responsabili penalmente. Alla salute dei vostri bimbi ci teniamo tutti e i controlli che vengono fatti sono tutti veri e seri e noi ci impegneremo a farvi avere tutti i rapporti e le informazioni dei controlli che saranno effettuati. Se nella C.M. non è stata riportata questa vicenda è perché è stato considerato un controllo di routine e le persone preposte non hanno ritenuto esternarle per non creare un allarme ingiustificato.

Il sig. Desole dice di essere contento che tutto il controllo fatto sui cibi, sulle loro scadenze, sulla struttura, sul rispetto del capitolato di gara sia stato trovato tutto in maniera conforme e regolare, dice ancora se fosse stato avvisato prima di questa faccenda degli escrementi del topo sarebbe stato ancora più contento.

L'assessore promette che da ora in poi gli esiti dei controlli che verranno effettuati, saranno resi noti.

La dott.ssa Corzani invita a visitare la cucina e a prendere visione del proprio piano di autocontrollo.

La dott.ssa Catapano ricorda che sono stati fissati già due incontri formativi nel mese di gennaio con i componenti della C.M. che si terranno dalla dott.ssa Ticcianti, dietista della Cir Food. Nel secondo incontro i partecipanti saranno portati in visita alla cucina e a tutto il magazzino per far visionare loro i prodotti e le derrate alimentari e spiegargli anche il ciclo produttivo.

Chiede alla Cir Food di poter far visionare ai componenti la C.M. a loro piacimento, senza intralciare i lavori della cucina.

Il dott. Baldini interviene dicendo che loro non hanno nessun problema a far visitare la cucina, solo di farlo uno o due alla volta per non intralciare proprio i lavori della cucina e chiaramente questi saranno dotati di protezioni idonee all'accesso dei locali per non contaminarli.

Il dott. Vignali dice che nulla osta alla visita alla cucina, con le predette accortezze e con la procedura corretta per evitare eventuali contaminazioni.



Alle ore 18:35, non essendoci altri interventi, la riunione è conclusa.

Il Verbalizzante
Luca Rossi

La Presidente della Commissione Mensa
Francesca Becucci

Francesca Becucci

Luca Rossi