

## **Verbale incontro Commissione Mensa 07/11/2024**

Il giorno giovedì 7 novembre 2024 alle ore 18:30 presso i locali del Palazzo Comunale in Viale della Repubblica si riuniscono la Commissione Mensa, l'amministrazione comunale e la Società Qualità e Servizi ai fini dell'aggiornamento sulla recente situazione verificatasi all'interno dei comuni fruitori del servizio mensa offerto da quest'ultima.

Aprè l'incontro la Sindaca Sara di Maio mettendo a conoscenza i partecipanti circa la conferenza stampa tenutasi la settimana precedente alla presenza della Società Qualità e Servizi e di ASL alla fine della quale è stato rilasciato un verbale tecnico che è stato contestato nel punto in cui esso afferma che non si stata intrapresa azione alcuna a tutela degli utenti, quando – al contrario, i Sindaci dei comuni coinvolti si sono mossi in sinergia con QS e con estrema prontezza sospendendo preventivamente il servizio mensa senza aver ricevuto indicazioni da ASL e assumendosi una grande responsabilità.

In quella sede, inoltre, è stato segnalato che Qualità e Servizi non ha mai ricevuto dati epidemiologici ufficiali e che ha avuto a disposizione come unici dati certi quelli condivisi dall'Assessore della Regione.

Prende parola Filippo Fossati, Amministratore della Società Qualità e Servizi, il quale illustra la successione degli eventi e come sia stata condotta l'indagine. Il lavoro è stato scisso in due parti – spiega: il primo momento legato al contatto iniziale di ASL con QS che ha previsto la conduzione delle indagini per rilevare eventuali non conformità nei processi. ASL ha da subito specificato di non poter fornire tempistiche precise e tempi stabiliti per l'indagine epidemiologica.

Continua Eleonora Tancredi, Direttrice dell'ufficio Qualità di QS, la quale informa che per le non conformità rilevate dal controllo ufficiale dell'ASL sono stati dati tempi di ottemperanza pari a 30 giorni. Dal momento che non sono pervenute ancora le risposte sulle indagini condotte da ASL, l'Azienda ha proseguito con il consueto rigore nel rispetto dei protocolli interni e dei procedimenti consueti, revisionando la procedura di lavaggio dei vegetali.

Rimane ancora non ben compreso il giorno e/o i giorni di somministrazione del pasto in cui si sia verificata la positività alla salmonella, in quanto si ipotizza si possa identificare nel pasto somministrato il martedì, nonostante i primi bambini avessero riscontrato sintomi e malessere già dal sabato precedente. Durante le indagini alimentari, infatti, ASL ha deciso di incrociare gli ingredienti presenti anche nei menu delle diete speciali, giungendo poi alla conclusione che il prodotto scatenante fossero stati i pomodorini.

Alla luce di quanto sopra, i controlli si sono concentrati sul prodotto e sul metodo e prodotto utilizzato per il lavaggio del vegetale.

Il lavaggio delle verdure non avveniva secondo le indicazioni della scheda tecnica del prodotto disinfettante ma secondo altre indicazioni fornite sempre dal produttore del disinfettante tramite mail del 29.10.2019. Le indicazioni sono state fornite all'ufficio qualità aziendale in seguito alla segnalazione circa il forte odore di cloro che permaneva sui vegetali lavati secondo le concentrazioni di prodotto indicate in scheda tecnica. Dai risultati

delle analisi previste dal piano di campionamento aziendale non sono risultate non conformità a carico dei vegetali lavati secondo tale procedura.

La decisione per il futuro, prosegue Eleonora Tancredi, è certamente quella di rinforzare i controlli su fornitori e i prodotti forniti, nonché un passaggio dal lavaggio manuale dei vegetali a quello meccanico per abbattere ulteriormente il rischio di eventi simili. A ciò si aggiungono una serie di misure suppletorie comprendenti: richiesta di analisi del prodotto direttamente al produttore/fornitore, nuova valutazione dei rischi con il campionamento di materia prima, l'intensificazione di monitoraggio e registrazione dati, maggiore controllo sulle temperature dei cibi alla cottura, prima della partenza e al momento della somministrazione. Tali attività erano già previste dal piano di autocontrollo aziendale, ma sono state rafforzate e intensificate.

Si rende noto che già da lunedì 4 novembre è ripreso il menù classico, con una maggiore variazione di ingredienti e ricette che puntano a tornare agli originari livelli di qualità abbassati da questa vicenda.

Si sottolinea e si invitano i genitori a sfruttare la possibilità di poter assaggiare i menù proposti, prenotando gli assaggi e ottenendo la possibilità di dare un feedback di gradimento, nonché suggerimenti e consigli su come migliorare il menu stesso.

Si apre un momento di confronto tra i partecipanti e prende parola Rita Scudieri – Nido e scuola dell'infanzia Sarilù, notificando come il processo di verifica e controllo potrebbe essere più snello e immediato se non fosse cartaceo. QS accoglie immediatamente l'appunto informando di poter fornire un tablet per un inserimento più rapido dei dati agli istituti paritari, Sarilu e Suore Serve di Maria.

Francesca Cangioli in qualità di Responsabile Mensa presso la scuola primaria, plesso Mazzini, interviene per segnalare come molte pietanze risultino salate, per quanto non in maniera uniforme tra primo e secondo turno (succede che una parte del cibo vada bene, ma la restante sia troppo salata, al limite del mangiabile). L'insegnante chiede delucidazioni anche sul come indicare correttamente i pasti consumati/non consumati dai bambini per arrivare a fornire dati circa gradimento / spreco / consumi il più preciso e vicino alla realtà possibile.

La Responsabile del Comune Gennari, sottolinea l'importanza di utilizzare gli strumenti di segnalazioni eventi già condivisi con l'Istituto negli scorsi anni. L'Ufficio Istruzione e Sociale trasmetterà comunque il vademecum, oltre alle schede assaggi.

Anche Laura Nencini – insegnante presso la scuola dell'Infanzia di Galliano, racconta l'esperienza delle classi con il recentemente avviato laboratorio proposto da QS chiamato "Mani in Pasta". La docente condivide il grande entusiasmo e ottima partecipazione e coinvolgimento da parte dei bambini, che dimostrano la buona riuscita dell'iniziativa.

Non essendoci ulteriori domande o punti all'ODG, l'incontro si conclude con il rinnovato augurio di trovare nuovamente slancio e fiducia nel servizio e nella sinergia di tutte le parti, e i presenti si congedano.