

VERBALE INCONTRO COMMISSIONE MENSA CON AMMINISTRAZIONE COMUNALE E QUALITÀ E SERVIZI, 07/10/2024

In data 07 Ottobre 2024 alle ore 19:00 presso la sala riunioni del Palazzo Comunale in viale della Repubblica, si riuniscono la Commissione Mensa con i membri rappresentanti il corpo docente e i genitori; l'amministrazione comunale e la Società Qualità e Servizi relativamente alla spiacevole situazione generatasi per i recenti episodi di salmonellosi riscontrati tra alcuni bambini che fruiscono del servizio.

In particolare:

- Per l'A.C. sono presenti la Sindaca, Sara di Maio e Morena Gennari, responsabile per il settore Servizi al Cittadino
- Per la Società Qualità e Servizi S.p.A., sono presenti l'Amministratore Unico, Filippo Fossati, il Direttore operativo, Francesco Dini e la Direttrice dell'Ufficio Qualità, Eleonora Tancredi.

Prende parola la Sindaca per introdurre i partecipanti ed esprimere la totale disponibilità a collaborare e chiarire questa o ogni possibile problematica inerente al servizio mensa, dicendosi aperta anche a strutturare una serie di incontri con la commissione e impostare eventualmente un lavoro futuro da allargare alle famiglie.

A seguire Filippo Fossati ripercorre gli eventi evidenziando la confusione iniziale in quanto la notifica di una possibile problematica è pervenuta tramite segnalazione informale di una Dirigente Scolastica di Sesto Fiorentino il mercoledì 25 settembre. Spinta da alcune telefonate ricevute dai genitori, avrebbe autonomamente appurato e notificato tramite il Comune un calo di presenze significativo dopo la giornata di venerdì 20 Settembre al martedì 24.

Qualità e Servizi, dopo essersi consultata con i comuni fruitori del servizio ha annunciato alla ASL l'immediata autosospensione cautelativa della fornitura.

Successivamente, ha verificato le presenze risultanti confermando il dato anticipato dal comune di Sesto e richiedendo alla ASL di verificare i problemi evidenziati. A questo punto, mercoledì 25 Settembre, continua Fossati, si riceve conferma che l'allarme di una specifica patologia è reale.

In accordo con i Sindaci della compagine sociale di Qualità e Servizi viene stabilito di sospendere il servizio per il giovedì 26, poi il venerdì 27 e infine il lunedì 30, per quanto dai controlli eseguiti non fossero emerse criticità. La scelta è stata fatta per consentire alla ASL tutte le operazioni e verifiche, nello specifico:

- Indagine approfondita su campioni prelevati all'interno dello stabilimento (impianti e macchinari)
- Analisi colturale di campioni dei pasti somministrati dal giovedì 19 al martedì 24 settembre. Si rende noto che da protocollo HACCP è obbligatorio conservare campioni delle pietanze preparate per 72 ore in congelatore, il protocollo interno di autocontrollo di Qualità e Servizi, invece, richiede una conservazione di 7 giorni. Gli esiti di questi esami sono tuttora ignoti.

- Analisi colturale su campioni dei prodotti grezzi a magazzino
- Disinfestazione con più sostanze per essere efficaci in uno spettro più ampio possibile

A ciò, aggiunge l'Amministratore Unico Fossati, i dipendenti di Qualità e Servizi, si sono sottoposti volontariamente a tampone specifico appurando che tutti erano negativi, eccetto due distributori del comprensorio di Sesto Fiorentino – positivi asintomatici, i quali, tuttavia, non entrano in contatto diretto con il cibo consegnato e che, per quanto non previsto dal protocollo ASL, si sono volontariamente sospesi (e lo sono ancora) dal servizio in via precauzionale fino a negativizzazione.

Qualità e Servizi, su suggerimento della ASL ha inoltre provveduto allo:

- Svuotamento di tutto il cibo dei giorni precedenti
- Riordino di prodotti da nuovi fornitori
- Formazione ad hoc al personale con approfondimento dei piani e dei protocolli di autocontrollo aziendali, già ampiamente rispettosi di quanto imposto dalla ASL.

Non avendo ricevuto nessun verbale di transizione, dopo aver appurato che non vi fossero problemi di natura strutturale (ovvero le attrezzature non erano contaminate), effettuato controlli sul personale, avendo eliminato tutte le scorte a magazzino e riacquistato da fornitori diversi, in accordo con la ASL, Qualità e Servizi proponeva per martedì 2 ottobre la riapertura in quanto tutti gli aspetti di sicurezza alimentare erano chiari e ottimali.

Sia l'amministratore unico Fossati che la Direttrice dell'Ufficio Qualità Tancredi, precisano che – sempre con le costanti indicazioni della ASL, Qualità e Servizi ha semplificato il menù, proponendo pietanze poco lavorate proprio per tentare di raggiungere il rischio 0 e con un monitoraggio continuo del cibo da quando arriva a quando esce dall'azienda. Alla domanda di quanto a lungo proseguirà questa dieta semplice, rispondono che non esiste un termine ma che si cercherà di riportare il menu a normalizzazione progressivamente, sempre secondo i suggerimenti di ASL.

Prendono la parola i membri della commissione mensa riportando i commenti e le perplessità dei genitori circa la ripresa del servizio nonostante le cause ancora ignote del problema. Fossati ribadisce come l'apertura sia stata proposta esclusivamente una volta accertata la completa sicurezza di stabilimento e filiera e che loro stessi sono in attesa del verbale di fine accadimento della ASL, che dovrebbe pervenire a giorni.

A seguire, le rappresentati delle scuole paritarie Sarilù e Suore Serve di Maria raccontano come le loro realtà siano state impattate maggiormente riscontrando in totale 6 casi comprovati (con tampone positivo) più 3 casi di bambini ricoverati. Rincuorano, tuttavia, su loro esplicita domanda, i rappresentanti di Qualità e Servizi, sul fatto che tutti i bambini siano rientrati a scuola (gli ultimi proprio in data odierna). La responsabile del Sarilù, Rita Scudieri, racconta del sopralluogo ASL avvenuto senza preavviso qualche giorno prima, a seguito della ripresa del servizio mensa. Sono state verificate le modalità di sporzionamento dei pasti ai bambini, e poste diverse domande alle insegnanti circa i giorni sotto indagine (aspetto del cibo, anomalie, altro da segnalare).

Anche suor Marianma conferma di essere stata contattata dalla ASL che ha richiesto i riferimenti dei genitori dei bambini coinvolti per approfondire direttamente con loro.

Emerge come ASL stia effettuando verifiche capillari raccogliendo più informazioni possibili, le quali tuttavia, non sono ancora state rese note. La Società Qualità e Servizi, così come l'Amministrazione comunale, aspettano allo stesso modo gli esiti definitivi e l'analisi finale che verrà redatta da ASL e che potrà finalmente chiarire le cause e fornire indicazioni specifiche a chi di dovere sull'accaduto.

In conclusione, l'amministratore Fossati, il Direttore operativo Francesco Dini e la Direttrice dell'Ufficio Qualità, Eleonora Tancredi, ribadiscono nuovamente come siano in attesa loro stessi di tali risposte ufficiali.

L'organizzazione è stata rivista come se vi fossero state delle loro mancanze, benché le stesse non siano state in alcun modo riscontrate, e resta a completa disposizione delle famiglie che desiderassero un confronto attraverso i canali ufficiali della Società, in particolare via e-mail all'indirizzo di posta elettronica qualita@qualitaeservizi.com. L'apertura al dialogo, spiega la Tancredi, e la collaborazione sono elementi cruciali per far luce sui fatti e potranno aiutare a capire cosa è successo e agire conseguentemente.

Prende sul finale parola il Direttore operativo Francesco Dini, coinvolgendo Morena Gennari, responsabile per il settore Servizi al Cittadino, ringraziandola per la fattiva collaborazione, la velocità di scambi comunicativi e reattività sua e dell'amministrazione comunale.

Morena Gennari conclude l'incontro con l'augurio di ripartire con fiducia proseguendo il dialogo fitto e immediato tra Comune, Scuola, Società Qualità e Servizi e genitori.

La Sindaca Sara Di Maio congeda i partecipanti alle ore 20.12.

Barberino di Mugello, 7 Ottobre 2024

Il Presidente della Commissione mensa

Elena Savio