

**Verbale n. 6/2011**

Data: 21.09.2011 – ore 18.00

Luogo: Sala Riunioni – Milano Ristorazione – via Quaranta, 41- Milano

Presenti:

Commissione Mensa:	Comune di milano:	Milano Ristorazione:
Sabina Uberti - Bona Nicoletta Schiaffino Claudia Paltrinieri Martino Santoliquido Anna Santoiemma Marilù Santoiemma	M. Denise Dametto (in qualità di Verbalizzante)	Paolo Bonsi Giuseppe D'Anna Claudia Balzaretto Fabrizio Rivetta Nicoletta Tullio Sonia Casati Arber Papa dott. Gianluigi Vestrucci – consulente per Milano Ristorazione – PACK Co Srl

Assenti:

--

Partecipanti:

Sig. Lovati Angelo - Comune di Milano - Ufficio
Unità di Controllo refezione scolastica

Ordine del giorno:

1. Prodotti e materie prime
2. Varie ed eventuali

ore 18.00 inizio lavori.

Il dott. Bonsi apre i lavori, presentando, il dott. Gianluigi Vestrucci consulente di Pack Co Srl per Milano Ristorazione (di seguito indicata con sigla MiRi).

La Commissione Mensa (di seguito indicata con sigla C.M.) prima di affrontare il vasto argomento in oggetto, chiede di ascoltare subito il dott. Vestrucci, a proposito del polipropilene, materiale di cui sono composte le gastronorm utilizzate da MiRi, per il trasporto dei pasti.

La C.M. afferma che nello scorso anno scolastico, le gastronorm in polipropilene e i film di copertura, contenenti liquidi molto caldi (brodi, minestre, risotti bollenti), si deformavano e anche il cibo sembrava avesse un gusto diverso da quando, invece MiRi, utilizzava le gastronorm d'acciaio.

Il dott. Vestrucci risponde subito che ciò è sicuramente possibile in quanto il sapore diverso percepito è dovuto ad una migrazione nell'alimento dei materiali che compongono il polipropilene, denominati oligomeri.

La C.M. chiede a che temperatura può essere ceduta



Il dott. Vestrucci spiega che i parametri di riferimento sono contemplati nella legislazione Europea vigente relativa agli oggetti e i materiali che vengono a contatto con gli alimenti, esattamente dal Regolamento CE n° 1935/2004 e dal Regolamento UE n° 10/2011, per le materie plastiche. Questo ultimo detta le regole per le materie plastiche che si possono utilizzare con i limiti di migrazione specifica per la salute dei consumatori.

Prosegue esponendo, nel dettaglio, le procedure che si utilizzano per effettuare prove di migrazione con "simulanti" proprio x capirne la cessione.

Inoltre specifica che:

il limite di migrazione globale di 10 mg. per 1 dm² corrisponde, per un imballaggio cubico contenente 1 kg di prodotto alimentare, a una migrazione di 60 mg./kg di prodotto alimentare.

Prosegue poi in una dettagliata descrizione delle prove di cessione

Durante la relazione del professore, C.M. chiede se l'uso prolungato di questi materiali possa influire sulla salute a medio e /a lungo termine dei bambini, precisando che il loro timore sia proprio in un danno nel tempo, e chiede se esistano studi in proposito.

Il professore risponde che a oggi in letteratura sono disponibili, per questi composti, solo studi di tossicità acuta e cronica, condotti anni fa, e che non hanno evidenziato criticità.

In ogni caso il professore si farà carico di consultare banche dati per trovare, se esistono, lavori scientifici inerenti il quesito sollevato dalla C.M. rispetto alla tossicità degli oligomeri del polipilene.

La C.M. ringrazia il professore per la dettagliata spiegazione scientifica del materiale utilizzato per le gastronorm ma, chiede argomenti più convincenti per essere certa che di fatto la scelta di utilizzare le gastronorm in polipropilene, sia un miglioramento rispetto alle gastronorm in acciaio.

Il professore rimanda la domanda alla M.R. e la dott.ssa Balzaretti interviene spiegando che le scelte per questo prodotto ricadono su diversi fattori e vanno tutti analizzati attentamente:

- a) È un materiale riciclabile e le gastronorm dopo il loro utilizzo vanno solo sciacquate e non igienizzate, quindi un risparmio di acqua
- b) La loro leggerezza e manovrabilità è un vantaggio per i lavoratori
- c) Meno peso anche per il trasporto

La C.M. chiede come possa essere meno pericolosa una gastronorm in polipropilene che si deforma quando il contenuto è molto caldo come per esempio un brodo, risultando visibilmente instabile.

M.R. risponde: se esiste una Non Conformità occasionale o ripetuta su incidenti per il contenuto molto caldo allora sarà loro premura rivalutare immediatamente il problema, ma ad oggi non hanno simili segnalazioni.

Il dott. Bonsi specifica che loro hanno statistiche certificanti la diminuzione di malattie ed infortuni da quando vengono utilizzate tali gastronorm.

La C.M. chiede esplicitamente al dott. Vestrucci di far verbalizzare una conclusione da diffondere alla cittadinanza scolastica in modo che tranquillizzi tutti essendo, i verbali, di pubblico dominio e quindi letti da tutti.

Il dott. Vestrucci accetta e specifica che invierà, al Comune di Milano, una dettagliata relazione da accludere al verbale, in cui aggiungerà conclusioni chieste dalla C.M. (vedi allegato parte integrante del presente verbale).

La C.M., nonostante la dettagliata relazione del prof. Vestrucci, non riesce ad accettare l'insistenza, da parte di MiRi, dell'uso delle gastronorm in polipropilene: è convinta che ciò sia dovuto solo ad un risparmio economico e chiede che vengano sostituite da quelle in acciaio.



MiRi spiega che l'introduzione della plastica ha portato in questi anni, ad un miglioramento per i lavoratori, e un miglioramento sotto l'aspetto igienico.

La C.M. chiede a MiRi , essendo questo un tavolo di condivisione, come pensa di porsi rispetto ad una sostituzione .

MiRi risponde che le istanze della C.M. su tale argomento saranno fatte presenti al nuovo C.d.A, appena insediato, il quale valuterà la questione al fine di dare delle risposte.

La C.M. sostiene che se esiste anche un solo parametro di pericolosità per i bambini, questo desta preoccupazione in quanto comunque le scelte devono portare a tutelare l'utenza.

Il dott. Bonsi si impegna a riportare questa preoccupazione al C d A e valutare eventualmente una strategia d'impresa diversa.

A questo punto il Dott. D'Anna riporta l'attenzione di tutti sul menù che è in visione alla ASL la quale ha apportato delle modifiche tradotte in un'inversione di piatti rispetto al menù stabilito.

I cambiamenti sono due:

1. lunedì della terza settimana carote julienne al posto di piselli al pomodoro (eccessivo carico proteico)
2. il riso semi integrale dovrà essere utilizzato solo nelle minestre mentre per i risotti sarà usato il riso parboiled
3. la grammatura della platessa (soprattutto l'anomalia è per la scuola materna) è eccessiva quindi occorre diminuirla almeno di 10 grammi

MiRi pensa di ricontattare ASL e il Prof. Berrino per valutare l'utilizzo di merluzzo in sostituzione della platessa.

A tale proposito è stata condivisa l'ipotesi di sostituire la platessa con il merluzzo, pesce più gradito dai bambini.

MiRi spiega che sono state effettuate delle prove pratiche al centro cottura di via quaranta per il tortino di legumi e che hanno dato esiti positivi.

Inoltre MiRi sottoporrà il menù concordato al nuovo Presidente e quindi questo comporta un ritardo per la composizione del menù relativo alle diete. Propone inoltre, che venga cambiato l'argomento oggetto dell'incontro fissato per il 26 settembre 2011 (menù diete) con quello delle materie prime, poco trattato sino ad oggi.

Tale proposta viene accolta all'unanimità anche se, la C.M., fa notare che il menù diete è un argomento molto importante e da non sottovalutare.

Alle ore 20.00 si chiudono i lavori e termina la riunione



Rappresentanza Commissione Mensa:

Sabina Uberti - Bona
Nicoletta Schiaffino
Claudia Paltrinieri
Martino Santoliquido
Anna Santoiemma
Marilù Santoiemma
Maria Rosa Santoiemma

Milano Ristorazione

Paolo Bonsi
Giuseppe D'Anna
Claudia Balzaretto
Fabrizio Rivetta
Nicoletta Tullio
Sonia Casati

Comune di Milano - D.C. Famiglia, Scuola e Politiche sociali

Funzionario
Settore Servizi Minori e Giovani
Unità di Controllo Refezione Scolastica
Ettore Petrasso

Il verbalizzante,
Maria Denise Dametto

Milano, 21/092011