

Data: 06/11/12

Orario: 17.30

VERBALE INCONTRO CON RAPPRESENTANZA COMMISSIONI MENSA

PERSONE PRESENTI:	
Lina Lucarelli - Comune di Milano	<u>Rappresentanza Commissione Mensa:</u> Pierluigi Ernesti - Anna Santoiemma - Nicoletta Schiaffino - Andreina Tummolo - Martino Santoliquido - Arturo Pinotti - Riccardo Bacci – Sabina Uberti Bona - Silvia Passerini - Donatella Carletti - Maria Rosa Santoiemma - Nicola De Rienzo
Maurizio Azzollini - Comune di Milano	
Ettore Petrasso - Comune di Milano	
Angelo Lovati - Comune di Milano	
Gabriella Iacono - Milano Ristorazione	
Serenella Campana - Milano Ristorazione	
Alessandra Bini - Milano Ristorazione	
Luca Radice - Milano Ristorazione	
Aldo Palaoro - Consulente Milano Ristorazione	

ARGOMENTI TRATTATI:
<p><u>Richieste da parte della direzione di Milano Ristorazione:</u> condividere in anticipo rispetto alle prossime riunioni l'OdG</p> <p><u>Segnalazioni da parte della Rappresentanza delle Commissioni Mensa:</u> pane convenzionale gommoso.</p> <p>1) <u>Merluzzo</u> (MR) rispetto ad una comunicazione sull'argomento attendevamo i risultati ufficiali da parte dell'ASL per ora solo ufficiosi. Il comunicato stampa è stato diramato con la certezza che nulla faceva presagire che i malesseri fossero riconducibili a quanto consumato. Tutti i prodotti analizzati da Milano Ristorazione e dalla ASL sono risultati conformi. La Dott.ssa Campana ha telefonato ai genitori della bambina dispiaciuta dell'accaduto, per informarsi sulla salute della bambina ma non per scusarsi.</p> <p>La Dott.ssa Bini relaziona: In data 16 ottobre Milano Ristorazione viene informata dalla scuola primaria Salerno che una bambina è stata accompagnata dai suoi famigliari al pronto soccorso, dopo aver pranzato, per dolori addominali. Pasto somministrato: pasta agli aromi, merluzzo alla livornese, patate in insalata, uva. Nella medesima giornata, con l'intento di assicurare l'utenza, raccolte le informazioni presso la scuola, viene emesso comunicato stampa. In data 17 ottobre a Milano Ristorazione viene confermato dalla scuola che altri 13 bambini della stessa classe hanno manifestato episodi emetici e che in nessun'altra classe si sono evidenziati malesseri. Il giorno successivo, così come riferito dalla Dirigente Scolastica, tutti gli alunni, tranne la bambina di cui sopra, che è rientrata in data 18 ottobre, erano presenti a scuola; la docente della classe era assente, ma per problemi che nulla hanno a che fare con l'episodio. Centro Cucina Salerno: pasti preparati 1.747, di cui 443 destinati alla primaria Salerno (pasti prodotti nella sopraccitata giornata nell'area con identico menù 14.829). Trattamento non conformità: per la preparazione del pasto del giorno, presso la cucina Salerno sono stati utilizzati i lotti 1150; 1201; 1202; in data 17 ottobre i medesimi lotti sono stati bloccati presso tutti i Centri Cucina e successivamente restituiti al fornitore. Analisi effettuate: sono stati analizzati il lotto utilizzato presso il Centro Cucina Salerno e altri 10 lotti presenti nelle varie Cucine, per verificarne la conformità in base a parametri microbiologici e chimici. Anche il film utilizzato dal produttore per interfogliare i filetti di merluzzo è stato sottoposto a verifica di conformità (screening per ricerca composti volatili, semivolatili e non volatili). Effettuati in data 16 ottobre tamponi su gastronom in uso presso il Centro Cucina Salerno. Conclusioni: dalle analisi effettuate i lotti di prodotto sono risultati conformi, così come le gastronom ed il film che interfoglia il prodotto.</p>

Inoltre: il 16 ottobre Milano Ristorazione, come da procedura interna, avvisa la ASL ed il Comune dell'accaduto alla scuola primaria Salerno.

Il 17 ottobre la ASL, SIAN, preleva il pasto test presente presso il Centro Cucina Salerno. L'analisi si è conclusa il 22 ottobre con esito conforme, comunicato a Milano Ristorazione in via ufficiosa.

Il 18 ottobre la ASL, servizio veterinario, campiona il merluzzo surgelato, lotto 1202, presente presso il Centro Cucina Salerno e pone il restante quantitativo sotto sequestro cautelativo. L'analisi si è conclusa il 31 ottobre, con esito conforme, comunicato a Milano Ristorazione in via ufficiosa.

Quali sono stati i laboratori che hanno effettuato le analisi?

Neutron, Conal, Università degli Studi di Milano.

Chi ha condotto le analisi per l'Università di Milano?

La Prof.ssa Patrizia Cattaneo.

Se il problema fosse stata un'altra pietanza come ad esempio l'uva sulla quale si possono trovare sostanze chimiche?

Ribadiamo di aver escluso, fin dall'inizio, che l'evento non fosse legato al cibo per tutta una serie di motivi. Pur nella certezza di questo ci siamo mossi nel modo più accurato e scrupoloso possibile sottoponendo tutti gli alimenti ad analisi approfondite. La frutta non è un alimento sanitariamente a rischio.

Quelli esposti sono gli esiti finali?

Sì, le analisi sono complete anche se non abbiamo ancora la relazione conclusiva dell'ASL che a sua volta ha fatto un'indagine epidemiologica approfondita.

Le analisi dell'ASL saranno rese pubbliche?

Se la ASL autorizzerà, sì.

Le analisi vengono fatte sul piatto campione presente in cucina.

Non si possono fare delle analisi su termiche, furgoni e verifiche sulla procedura?

Per moltiplicarsi i microrganismi hanno bisogno di tempo; qualora ci fosse stata una contaminazione all'atto della somministrazione, questa non avrebbe potuto raggiungere livelli di concentrazione batterica tali da provocare un episodio tossinfettivo, perché i microrganismi per moltiplicarsi richiedono molto più tempo di quello che intercorre tra la produzione del pasto e la sua somministrazione.

Le analisi vengono fatte anche sulle gastro?

Le analisi sono state compiute sulle gastronomie utilizzate presso il Centro Cucina Salerno.

Vi sollevate da ogni responsabilità perché avete fatto le analisi a campione?

Le analisi sono chiare per quanto riguarda il cibo preparato e le materie prime. Le analisi sui prodotti alimentari e i tamponi non possono che essere eseguite a campione.

Come conciliate le vostre conclusioni con quelle dell'ospedale?

Ci risulta che la diagnosi di dimissione sia riferibile a dolori addominali per "verosimile" intossicazione alimentare e non ci risulta che la bambina subito dimessa sia stata sottoposta ad approfondimenti clinici. Per le circostanze verificatesi e la circoscrizione dell'evento ad alcuni bambini di una sola classe non ci consente di relazionare l'accaduto al cibo consumato a scuola. Ribadiamo che quanto accaduto non è ascrivibile al cibo. E' possibile che quanto accaduto sia dovuto ad un contagio fra alunni.

Il mese precedente il pesce risultava amaro!

Il mese scorso abbiamo ricevuto 4 segnalazioni. Dopo ogni segnalazione abbiamo eseguito dei test di cucinatura sul pesce che, dopo cucinato, emanava odore. Per questo motivo il prodotto è stato bloccato.

Risulta che altri genitori non abbiano portato dei bambini al pronto soccorso per pigrizia!

Noi possiamo valutare solo fatti concreti, precisi e circostanziati.

Perché il pesce dall'inizio dell'anno non è così buono come l'anno scorso e perché ci sono diverse pezzature, il medaglione non è buono come il filetto?

Proda, che è il nostro fornitore può consegnare più prodotti e produttori diversi così come da scheda

tecnica. La forma diversa fra prodotto e prodotto è ininfluente.

Ci possono essere conservanti nel merluzzo che non sono dichiarati perché sotto il limite?
Non ci sono conservanti.

Problemi con la catena del freddo?

Per quanto ci riguarda lo escludiamo assolutamente. Per quanto riguarda il fornitore se i prodotti sono "impaccati" vuol dire che c'è stata una cattiva surgelazione e conservazione o trasporto. Questo aspetto è comunque valutato dai cuochi al momento della preparazione del prodotto.

Qual è l'evoluzione del pesce? Avete pensato a pesce fresco come a Roma?

La gara di Roma è impugnata dalle aziende concorrenti proprio per diverse incongruenze e irreperibilità delle derrate richieste. Per quanto ci riguarda dobbiamo sottoscrivere un protocollo d'intesa per verificare l'utilizzo di trota allevata in provincia di Pavia. Il prodotto dovrà avere però deve le caratteristiche da noi richieste. Bisognerà anche aspettare il benessere del Comune e dell'ASL.

Rimane la preoccupazione legata alle spine. Il protocollo si basa nella buona volontà di verificare la fornitura di filetti con assenza di spine. Bisognerà anche pensare ai controlli che potranno essere effettuati direttamente presso il fornitore o presso la nostra piattaforma. Il fornitore ci ha garantito che il pesce viene pescato il giorno precedente la consegna.

Perché non coinvolgere chi ha Roma ha introdotto gli hamburger di spigola?

Vedremo come muoverci in autonomia con la possibilità anche di effettuare, come già detto, i controlli all'origine.

2) Derrate

Sembra che le gare siano costruite ad hoc per estromettere i fornitori!

lacono richiama l'esponente ad un dialogo costruttivo.

Nel lotto 1 e lotto 2 vi sono stati dei problemi in quanto le analisi microbiologiche non andavano bene e, trattandosi di prodotto fresco, non erano ripetibili, per cui si è deciso di annullare.

lacono descrive l'iter di gara.

Non è successa la stessa cosa con la farina?

Nei Consigli di Zona erano stati presentati degli obiettivi che poi non si sono concretizzati!

lacono: nei Consigli di Zona è stato illustrato come si sarebbe proceduto per le gare in scadenza, così è stato fatto. Il risultato non è stato pari alle attese. L'aver introdotto il criterio di aggiudicazione finalizzato al buon esito dell'analisi ha contribuito fortemente a migliorare le garanzie di qualità delle forniture.

Sembra che prima del giugno 2011 si facevano allora le cose senza sapere!

In passato si rinnovava e si rifaceva in fretta, ora si sono rivisti e rifatti completamente i capitolati e precisiamo con le stesse persone di prima.

La qualità delle verdure (fagiolini, broccoli, cavolfiori) è scarsa!

Spiegazioni per la richiesta d'intenti sui prodotti biologici?

lacono: per allargare la partecipazione delle aziende produttrici sono state pubblicate su diversi quotidiani la richiesta di manifestazione di interesse ai cottimi fiduciari che verranno effettuati per quei prodotti a km 0 e biologici. Il fine è anche di consentire ai produttori che hanno poco dimestichezza con la complessità delle gare pubbliche a partecipare a una forma di gara meno impegnativa sotto il profilo amministrativo.

Com'è la gara a cottimo?

lacono: si invitano a partecipare alla selezione le aziende interessate, quelle che sono già fornitori di miri e quelle iscritte all'albo fornitori di miri. I criteri di aggiudicazione sono gli stessi di quelli adottati nelle gare pubbliche.

Per la pasta nello specifico sono arrivate richieste?

Le richieste ricevute fino a questo momento sono molteplici ma non siamo in grado di rispondere per quali particolari categorie merceologiche

Perché legumi convenzionali e non biologici?

L'assenza di allergeni, che non abbiamo riscontrato nei legumi biologici, ci ha portato a propendere per

legumi di tipo convenzionale.

Gli allergeni nei legumi sono post raccolta!
Vorremmo carni bianche o rosse biologiche!
Ci sono società di ristorazione che danno legumi biologici?
Iacono: sicuramente sì.

Come va il rapporto con Coldiretti?
Iacono: molto bene, vedete nostra comunicazione sul menu invernale.

Esperimento con "LIBERA" soprattutto per la pasta non è ripetibile?
I costi per le materie prime utilizzate in occasione dell'evento dell'anno scorso hanno costi attualmente proibitivi. Non escludiamo che in futuro a spot qualcuno di essi possa essere utilizzato.

Per le verdure fresche si farà qualcosa?
E' possibile suddividere in 3 o 4 lotti la prossima gara per frutta e verdura?

Perché non proporre un tortino con verdure e uno con legumi?
Sono già in corso le attività per nuovi tortini da proporre

E' possibile estendere il progetto test per la raccolta differenziata della plastica?
Per quanto concerne i refettori gestiti con personale di Milano Ristorazione stiamo valutando la situazione, mentre per quelli gestiti dalle cooperative ne sono stati avviati attualmente 3. Il progetto è di implementare la raccolta progressivamente in modo da valutare con attenzione ogni eventuale criticità. Per ora il test è andato molto bene.

E' ipotizzabile l'utilizzo di guanti protettivi quando le scodellatrici maneggiano gastronomie calde?
Per il personale di Milano Ristorazione i guanti sono in distribuzione. Al personale delle cooperative dovranno essere o sono stati già forniti. Miri lo ha richiesto alle cooperative.

Data prossimo incontro: da stabilire. Presumibilmente si svolgerà a metà gennaio.