

PERVENUTA ALL'UFFICIO
ATTI CONSILIARI
n. 15 - 05 - 2012 h. 945
IL FUNZIONARIO
↓

Milano 14 Maggio 2012

**Consiglio Comunale
Gruppo Consiliare
Movimento 5 Stelle**

INTERROGAZIONE

OGGETTO: INTERROGAZIONE SU MILANO RISTORAZIONE

PREMESSO CHE

- che in data 9 maggio 2012, è stato riscontrato alla mensa della scuola Bacone la presenza di bocconcini di mozzarella con puntini di colore blu;
- che solo grazie alla presenza di un genitore volontario della commissione mensa, è stata sospesa la somministrazione dei bocconcini, seppur con grave ritardo (molti bambini avevano infatti già consumato il prodotto);
- che a seguito di quel pasto diversi bambini hanno accusato malori fisici, probabilmente dovuti all'intossicazione alimentare;
- che nessuno dei preposti della mensa, ha sollevato la "non conformità" del prodotto, e che data l'inesperienza del genitore (che era al primo anno come volontario della commissione mensa) non sono stati allertati immediatamente (come da prassi) i NAS per le necessarie verifiche.

CONSIDERATO CHE

- che la qualità dei prodotti somministrati ai bambini milanesi, dovrebbe essere in cima alle preoccupazioni di una società come Milano Ristorazione, che con i suoi 80.000 pasti al giorno rappresenta una delle mense più importanti in Italia e non solo;
- che le informazioni sull'origine dei prodotti e sui fornitori sono gravemente carenti sul sito di Milano Ristorazione;
- che una città come Milano potrebbe sfruttare la prossimità con il Parco Agricolo Sud Milano per il rifornimento di prodotti alimentari di prossimità;
- che nell'ultimo periodo la qualità dei prodotti somministrati alle mense di Milano Ristorazione risulta essere decisamente peggiorata, come dimostrano gli stessi giudizi di chi ogni giorno consuma quei pasti, e l'elevata percentuale di cibo non consumato;

- che nonostante le numerose segnalazioni dei responsabili mensa dei genitori, ed i numerosi suggerimenti da questi proposti a Milano Ristorazione, nessuno degli stessi, nemmeno quelli a costo zero, sono stati accolti.

PRESO ATTO

- che Milano ristorazione è una società partecipata dal Comune, che in quanto tale ha il dovere di verificare la regolarità ed il rispetto del contratto di servizio sottoscritto da Milano Ristorazione;
- che dal fatto in oggetto, e dagli innumerevoli giudizi di non conformità espressi dai commissari mensa, risulta certo che i prodotti forniti da Milano Ristorazione non rispettino il suddetto contratto di servizio;
- che a differenza delle altre mense lombarde, che sveltano per l'utilizzo di alimenti biologici, in Milano Ristorazione sembra esserci la tendenza a diminuire, invece di aumentare, il numero di prodotti biologici somministrati;
- che la conversione al biologico da parte della ristorazione collettiva possa essere l'unico reale volano alla riconversione delle colture presenti nel territorio del Parco Agricolo Sud;
- che sul Pseudomonas Fluorescens, il batterio causa del colore blu del latticino (e non solo) non esiste molta letteratura scientifica contro, perchè utilizzato come Bio-pesticida (pertanto, modificato geneticamente per essere tale);
- che è difficile stabilire se il ceppo dentro la mozzarella "incriminata" sia di tale origine oppure no, ma che comunque, tale batterio da un lato protegge le piante dall'altro libera LIPOPOLISACCARIDI (LPS), ovvero proteine tipiche dei batteri che causano la lisi (rottura) delle cellule;
- che gli LPS sono la causa principale delle setticemie, e vengono liberati da diversi tipi di batteri;
- che tuttavia ci sono nuove evidenze che in ambienti favorevoli (ospedali) lo Pseudomonas Aeruginosa e lo Pseudomonas Fluorescens (che appartengono alla stessa famiglia di batteri) siano i responsabili delle setticemie post-trasfusionali e delle infezioni nosocomiali più genericamente;
- Che la letteratura scientifica ci mostra come il P. Fluorescens sia effettivamente emolitico (lisi globuli rossi) e dannoso per i neuroni in-vitro (condizioni estreme di laboratorio), ciò che - perlomeno - dovrebbe instillare qualche dubbio, se solo si facessero delle semplici ricerche bibliografiche da parte di Milano Ristorazione.

CHIEDE AL SINDACO E AGLI ASSESSORI COMPETENTI:

- di conoscere quali tipi di analisi sono in essere per verificare la presenza di OGM nell'alimento in oggetto;
- di conoscere in particolare dove vengono svolte le analisi e quale tipo di analisi vengano fatte. Per verificare la presenza di ceppi modificati geneticamente occorrerebbe infatti avere un buon laboratorio di biologia molecolare, non essendo sufficiente mettere in coltura i batteri, essendo invece necessaria l'analisi del DNA batterico;

- di conoscere quali provvedimenti la presente Amministrazione intenda adottare affinché non si verifichino altre situazioni di questo tipo ed in particolare di conoscere quali provvedimenti il Comune intenda prendere per consentire ai cittadini di conoscere l'origine dei prodotti somministrati, i criteri di scelta di alcuni fornitori al posto di altri, e per verificare l'osservanza del contratto di Servizio con Milano ristorazione, che risulta essere gravemente inadempiente rispetto alle previsioni contrattuali.

IL CONSIGLIERE COMUNALE
Mattia Calise

Mattia Calise

Milano



Comune
di Milano

Milano, 25 giugno 2012

Ns Rif. 2678/2012 EB

COMUNE DI MILANO
GABINETTO DEL SINDACO

PG 422552/2012

Del 25/06/2012

VICESINDACO

(S) PROT. S SERVIZIO DI

25/06/2012

COMUNE DI MILANO
S SERVIZIO DI PRESID

PG 422552/2012

Del 25/06/2012

VICESINDACO

(S) S-GRUPPI CONSILIARI

25/06/2012

E, p.c.,

Egregio Consigliere
Mattia Calise
Gruppo Consiliare
Movimento 5 Stelle
via Tommaso Marino, 7
20121 Milano

Egregio Avvocato
Pierangelo Cortesini
Direttore Settore di Presidenza
Del Consiglio Comunale
SEDE

Consiglio Comunale
Ufficio Mozioni e Interrogazioni

**OGGETTO: Interrogazione presentata il 14/05/2012 dal Consigliere Mattia Calise
avente per oggetto: "interrogazione su Milano Ristorazione"**

Con riferimento all'interrogazione presentata il 14 maggio scorso dal Consigliere Calise e
avente per oggetto "interrogazione su milano Ristorazione", sentiti gli Uffici competenti, si
formulano le considerazioni sotto specificate:

Innanzitutto è doveroso riportare di seguito, le azioni, intraprese, per il c.d. caso della
mozzarella blu, da parte della Milano Ristorazione, condivise con il Comune di Milano e nel
rispetto dell'applicazione della procedura aziendale (regolata dalla normativa vigente) prevista
nei casi di emergenza:

8 maggio 2012

- a. Blocco immediato del prodotto in questione e di tutti gli altri lotti ancora in giacenza presso la piattaforma distributiva di Miri
- b. Apertura della non conformità compilando il modulo interno "Rapporto di non conformità".
- c. Identificazione del prodotto oggetto della segnalazione (produttore, lotto, scadenza)
- d. Segnalazione alla Asl
- e. Inizio Indagine conoscitiva sulla portata dell' evento (eventuali ulteriori scuole interessate eventuali malesseri nell' utenza)
- f. Valutazione mediante ispezione dell' alimento da parte di Medico veterinario Interno.

9 maggio 2012

- g. Invio del campione consegnato dalla mamma della commissione mensa al Laboratorio di Microbiologia degli Alimenti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Milano per gli accertamenti del caso
- h. Contestazione al fornitore e richiesta documentazione delle attività svolte in autocontrollo e richiesta controdeduzioni

11 maggio 2012

- i. Blocco cautelativo della somministrazione di tutti i formaggi freschi , anche forniti da altri fornitori, ad esclusione del caprino e relativo cambio menù
- j. Sostituzione nel menù con formaggi stagionati per tutto il periodo estivo

13 maggio 2012

- k. Briefing operativo vertice Milano Ristorazione

14 maggio 2012

- l. Audit a sorpresa presso il fornitore delle mozzarelle
- m. Sopralluogo del Presidente e del DG presso la scuola Matteucci ed incontro con Direzione didattica e Commissione Mensa

16 maggio 2012

- n. Ricevimento esito analitico
- o. Comunicazione a Servizi Veterinari dell'Asl di Milano dell' esito analitico e ricevimento, a seguito di nostra richiesta di un parere tecnico
- p. Lettera al fornitore con la quale si comunica l'intenzione di Milano Ristorazione di procedere all' applicazione dei rimedi contrattuali previsti, ivi compresa la risoluzione del contratto stesso
- q. Comunicato stampa

17 maggio 2012

- r. Pubblicazione sul sito di Milano Ristorazione del comunicato stampa e del parere dei Servizi Veterinari della Asl di Milano.

A completamento delle informazioni sul caso della mozzarella blu , si allega:

- quanto descritto nel parere dato dal Dr. Giovanni Pietro Pirola Dirigente Veterinario - Direttore S.C. Igiene Allevamenti e Produzioni Zootecniche - Dipartimento Veterinario ASL di Milano (allegato A), relativamente al "rapporto di prova" eseguito dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna di Milano;
- copia della relazione (allegato B) redatta dal Direttore ASL Milano - S.C. Igiene Alimenti e Nutrizione, Dott.ssa Simonetta Fracchia, riguardante gli accertamenti effettuati in seguito al ritrovamento di mozzarelle non conformi al consumo presso al scuola Primaria di via Matteucci, 3.

Inoltre, con riferimento all'attività di verifica e controllo espletata da parte del Comune di Milano, al fine del rispetto del contratto di servizio da parte della Milano Ristorazione, si precisa che :

Il Comune di Milano al fine di assicurare la corrispondenza della qualità del Servizio di Refezione Scolastica al Contratto di Servizio, nel 2001 ha istituito l'Ufficio Controllo Refezione Scolastica, oggi Servizio Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione, costituito da due Unità integrate, ma con obiettivi e compiti distinti:

- ✓ l'Unità di Controllo dedicata alla verifica della qualità del servizio di ristorazione, con riferimento alle caratteristiche organolettiche degli alimenti, alla corretta organizzazione del servizio nel rispetto del contratto, al presidio adeguato della filiera alimentare
- ✓ L' Unità dedicata ai controlli amministrativi e contabili, che nelle proprie attività svolge anche quella relativa al recupero credito delle famiglie insolventi.

A tale proposito si allega una nota informativa sulle attività dell'Unità di Controllo.

Infine per quanto riguarda il tema della Refezione Scolastica, rientra tra i progetti fondamentali dell'Amministrazione Comunale il rilancio della Società Milano Ristorazione attraverso il miglioramento della qualità del servizio, rispondendo alle aspettative della città e la costruzione di una rete partecipata di attività innovative quali: l'educazione alimentare, l'educazione alla salute, la qualità dei consumi e la formazione degli operatori; la valorizzazione dei prodotti biologici e della filiera di prossimità; lo sviluppo delle competenze manageriali e produttive della società, valorizzando impianti e risorse esistenti.

Le finalità in parte già conseguite e da conseguire sono:

- ✓ Aggiornamento del vigente Contratto di Servizio.
- ✓ Predisposizione del Regolamento delle Commissioni Mense.
- ✓ Studio e analisi sulla qualificazione del servizio ai sensi della Legge n. 148/2011;
- ✓ Revisione del sistema tariffario del Servizio di Refezione a partire dall'anno Scolastico 2013/2014
- ✓ Definizione delle modalità di maggior coinvolgimento delle Commissioni mense formate dai genitori.
- ✓ Risoluzione delle criticità presenti nella Nota Informativa "Un Posto a Tavola " che prescrive le modalità per accedere al Servizio di Refezione Scolastica, già a partire dall'anno scolastico 2012/2013.
- ✓ Mantenimento della certificazione di qualità n. 12800 di Certiquality S.r.l. ai requisiti della nuova norma UNI EN ISO 9001:2008 e il marchio di qualità per le attività di controllo della ristorazione scolastica in fase di erogazione.
- ✓ Definizione della composizione e delle competenze della Commissione preposta alla valutazione delle istanze di gratuità e revisione delle quote di refezione Scolastica, nonché dei criteri e delle modalità per la valutazione da parte della stessa;
- ✓ Iniziative sull'educazione alimentare e alla salute.
- ✓ Informatizzazione prenotazione giornaliera dei pasti.
- ✓ Iscrizione online al servizio di Refezione.
- ✓ Migliorare la soddisfazione degli utenti;
- ✓ Ridurre il numero di reclami.

Gli eventi rilevanti del periodo sono:

- Azzeramento dei vertici societari.
- Pubblicazione, in data 21 luglio 2011, del bando per la presentazione delle candidature per le nomine dei rappresentanti comunali in enti, fondazioni e società a partecipazione comunale.
- Nomina del CDA della Società con decreto del 21 settembre, formato da n. 3 componenti rispetto ai 5 precedenti.
- Costituzione gruppo di studio con esperti del settore che, a titolo gratuito, collaborano con l'Amministrazione per costituire le linee di indirizzo per il progetto riorganizzativo e di rilancio di Milano Ristorazione.
- Elaborazione e condivisione delle linee guida strategiche per la società.
- Confronto con la Rappresentanza dei genitori delle Commissioni Mense sulle tematiche relative al Servizio di refezione Scolastica, a cui ha partecipato oltre all'Amministrazione Comunale, anche la Società Milano Ristorazione, l'ASL e consulenti alimentaristi (realizzato per la prima volta da quando è stata costituita la società Milano Ristorazione).
- Condivisione con la Rappresentanza Cittadina, della circolare sul funzionamento delle commissioni mensa per l'anno scolastico 2011/2012
- Avvio del confronto per la stesura del Regolamento di funzionamento delle Commissioni Mensa.
- Aggiornamento/Adeguamento del vigente Contratto di Servizio e relativi allegati
- Pubblicazione e distribuzione presso le Scuole della Nota Informativa "Un Posto a Tavola" per l'anno Scolastico 2012/2013 con risoluzione delle criticità.
- Aggiornamento sul sito del Comune di Milano della pagina web dedicata al Servizio di Refezione Scolastica
- Ricostruzione, aggiornamento e monitoraggio della situazione degli utenti Insolventi relativa agli anni scolastici 2010/2011 e retro.
- Richiesta da parte dell'Amministrazione Comunale alla Società Milano Ristorazione dell'avvio del processo di Spending review (contenimento e riqualificazione della spesa.

Gli Indicatori e i risultati più significativi sono:

- n. 3 incontri a Palazzo Marino con il Vice Sindaco, la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mense e la Società Milano Ristorazione sulle tematiche del Servizio di Refezione Scolastica;
- n. 10 incontri con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mense e la Società Milano Ristorazione relativi all'approvazione dei Menù Invernale ed Estivo;
- n. 3 incontri con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mense e la Società Milano Ristorazione per la condivisione della circolare sul funzionamento delle commissioni mensa per l'anno scolastico 2011/2012 e l'avvio del confronto per la stesura del Regolamento di funzionamento delle Commissioni Mensa.
- n.4 incontri con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mense e la Società Milano Ristorazione relativi alle materie prime acquistate da Milano Ristorazione (temi trattati : qualità delle materie prime, Bio, lotta integrata, filiera corta, Km 0, Dop, IGP - Provenienza dei prodotti - Scadenza appalti) a tal proposito si allega (allegato C) documento della Milano Ristorazione relativo "ai miglioramenti introdotti e di prossima introduzione per approvvigionamenti derrate alimentari e nei Menù"
- n.2 incontri con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mense e la Società Milano Ristorazione relative al menù diete standard ed etnico religiose (temi trattati: analisi delle tabelle del menù diete standard -variazione menù diete rispetto a menù generale - Problematiche legate alle diete, celiachia, intolleranza a determinati alimenti ecc.).
- n.3 incontri con la Società Milano Ristorazione per la soluzione delle criticità presentate dalla Nota Informativa "Un Posto a Tavola" per l'anno Scolastico 2012/2013 e per la definizione della Pubblicazione e distribuzione, presso le Scuole ed altre sedi, della Nota Informativa "Un Posto a Tavola" per l'anno Scolastico 2012/2013.
- n.6 incontri con la Società Milano Ristorazione per la definizione dell' Aggiornamento/Adeguamento del vigente Contratto di Servizio e relativi allegati.
- n.2 incontri con Settori dell'Amministrazione Comunale (Direzione Generale, Avvocatura) relativamente allo studio e all' analisi sulla qualificazione del servizio ai sensi della Legge n. 148/2011;
- Ai fini del raggiungimento dell'obiettivo stabilito per il mantenimento della Certificazione di Qualità, sono state effettuate da Settembre 2011 ad aprile 2012, n. 216 visite ispettive su n. 244 totali annue previste . La percentuale tra visite realizzate e visite pianificate , per l'anno scolastico 2011/2012, è pari al 88,52%.
- Per il periodo ottobre 2011 al 30 aprile 2012 è stata data risposta da parte del Servizio Coordinamento e Controllo Milano Ristorazione (escluse le riposte date dalla Società) a n. 103 reclami da parte di utenti.

Stato della partecipazione e comunicazione:

- Sono stati organizzati n 22 tavoli di confronto con la Rappresentanza Cittadina delle Commissioni Mensa sulle tematiche relative alla Refezione scolastica (menù, diete, qualità materie prime ecc.).

Si resta comunque disposizione per eventuali chiarimenti e si coglie l'occasione per inviare cordiali saluti

Con i migliori saluti

IL VICE SINDACO
Dott.ssa Mariagrazia Guida
