

Prot. N° 045473



Spett.le
PERTERRA – persone territorio ambiente
Via Spadolini 10/c
20141 Milano

Milano, 28/10/2009

Oggetto: Vostra lettera del 11 c.m.

Egr. Dott. Cremascoli,

la sicurezza alimentare è assicurata da un numero di leggi e di organismi di controllo (ASL NAS ecc.) che, quotidianamente, assicurano l' idoneità dei prodotti attraverso ispezioni, indagini e analisi di laboratorio. Intervengono inoltre istituzioni, quali l'EFSA, che assicurano, attraverso l'espressione di pareri, l'indirizzo comunitario relativamente a situazioni, episodi o semplicemente a prodotti, sostanze chimiche o livelli di sicurezza microbiologica, in relazione all'esposizione di gruppi di persone con livelli di "debolezza" variabili in relazione all'età (bambini).

La moderna sicurezza alimentare è, da ormai 12 anni, assicurata dalla normativa comunitaria che ha attribuito all'industria alimentare la responsabilità di una gestione legale e coerente con la normativa e con accordi contrattuali di natura privatistica, meglio conosciuta come HACCP, che obbliga una valutazione del rischio relativamente a pericoli di introduzione di sostanze chimiche o di microrganismi in quantità tale da rendere pericolosi il pasto all'utenza cui è destinato.

Una puntuale e precisa normativa riguarda i settori agricoli che determina una gestione delle colture in 3 grandi categorie: convenzionale, a lotta integrata e biologica.

Tali colture producono alimenti di diversa valenza, ma assolutamente conformi alla legge e, per i quali, lo Stato Italiano non si è mai espresso relativamente alla "obbligatorietà" di somministrazione per fasce di utenti, di servizi di ristorazione collettiva.

Episodi derivanti da comportamenti non corretti, di alcuni imprenditori, amplificati dalla stampa, non trovano neppure, nei siti istituzionali (Ministero della Salute, Nas, Asl ecc), adeguata nota ed eventuali provvedimenti successivamente adottati.

L'approvvigionamento dei prodotti alimentari avviene per Milano Ristorazione nel pieno rispetto della normativa cogente e volontaria.

I Nas, negli ultimi 2 anni, hanno effettuato, presso le nostre cucine, 5 ispezioni (4 nel 2008 e 1 nel 2009) dalle quali non è mai conseguita né una sanzione amministrativa né provvedimenti di altra natura.

Milano Ristorazione è la prima azienda alimentare di Milano, e una delle più grandi in Italia, e come tale, è sottoposta con puntuale e continua vigilanza dagli organi deputati alla valutazione delle procedure e delle attività da svolgere per garantire la sicurezza del consumatore/utente.

