

COMMISSIONE MENSA CIRCOLO AR.BA.FE.
Arcadia – Baroni – Feraboli
(QUESTA COMMISSIONE HA ADERITO AL GRUPPO MILANO_COMMISSIONI_MENSA)

Relazione incontro con Mi-Ri del 17 giugno 2009

Presenti

Per Mi-Ri: Dott. Luca Radice (responsabile relazioni esterne), sig. Luigi Lavazza (responsabile Centro Cucina).

Per la scuola: Sig.ra Marta Racconi (vicaria plesso Feraboli), sig.ra Elisabetta De Silvestri (referente docenti), sig.ra Melania Tonali (genitore), sig.ra Alessandra Usberti (genitore), sig.ra Erika Guio (referente genitori).

1. **Quali cucine sono state interessate dall'inconveniente lasagne pelose?** Solo le cucine di Gargano e Quaranta.
2. **Quantità porzioni contaminate?** 1500 porzioni (numero basato sulle segnalazioni arrivate) su 10.000 pasti (i refettori interessati sono stati 57).
3. **Quanti lotti sono stati interessati?** 1 solo lotto.
4. **Le lasagne sono ancora presenti in magazzino?** No, dopo quanto accaduto sono state ritirate e il contratto con la ditta fornitrice (Lilli) è stato rescisso. La ditta Lilli rimane comunque presente tra i fornitori poiché dalla stessa ditta viene acquistato il pesto.
5. **In cosa consiste la procedura di emergenza per il blocco delle derrate?** Se la non conformità non viene riscontrata durante i controlli a campione fatti in piattaforma e pertanto si verifica durante il consumo dei pasti dipende da quante segnalazioni vengono fatte in tempo reale. A questo punto vengono prese delle campionature che una volta analizzate fanno scattare il blocco delle derrate. Il tutto si svolge nell'arco di un'ora. Se contrariamente la non conformità viene riscontrata direttamente in piattaforma viene modificato il menù.
6. **Quanti sono gli addetti ai controlli presenti in piattaforma?** Il team preposto da Mi-Ri per effettuare i controlli è composto da due persone. Anche nei centri cucina successivamente vengono fatti controlli ma riguardano soprattutto l'aspetto di ricevimento cioè imballaggi, temperature, etichettatura.
7. **Che controlli sono stati fatti dalla Lilli sulle lasagne e quali da voi?** Dopo le segnalazioni, le lasagne ritirate sono state analizzate (vedi allegato Università) ed è stata avvertita la ASL che a sua volta ha avvertito la ASL di Verona per effettuare i dovuti controlli dai quali non è risultato nulla. Quanto accaduto è stato un caso singolare probabilmente dovuto a un errore umano.
8. **Quali esami vengono effettuati sui prodotti pre-cotti?** Oltre a quelli di campionatura fatti in piattaforma, vengono effettuati controlli periodici con prelievi fatti presso le aziende che poi vengono mandati ad analizzare.
9. **Che standard di controllo pretende Mi-Ri dalle ditte fornitrici prima di stipulare un contratto dato che Mi-Ri può farli solo su campionatura?** Gli standard sono quelli europei, vengono compilate delle schede tecniche, che su richiesta possono essere visionate presso la sede di via Quaranta. Gli "odit" previsti dall'azienda devono poi avere una corrispondenza effettiva sulle schede della merce che vengono verificate dai collaudatori di Mi-Ri.

- 10 **Dopo l'episodio delle lasagne avete deciso di fare controlli maggiori?** No, gli standard di controlli europei adottati sono quelli di livello maggiore.
- 11 **Perché a scuola quando è stato denunciato il fatto delle lasagne, non si è potuto avere un pasto sostitutivo?** Le docenti raccontano che dopo aver segnalato la presenza dei peli nella quantità di lasagne destinate alle classi quarte e quinte e avere chiesto la sostituzione, dalla cucina è stato risposto che ciò che avrebbero potuto mandare era della pasta con tonno che però non sarebbe arrivata nelle mense prima delle 14.30, vale a dire circa 1 ora e mezza dopo la segnalazione e questo perché avrebbero dovuto rimettere in funzione le cucine. A questo punto, dati i tempi troppo lunghi e gli orari delle scodellatrici, le insegnanti non hanno ritenuto opportuno far aspettare in refettorio i bambini e hanno in seguito chiesto di poter avere dei panini da consumare eventualmente in classe, la risposta è stata negativa poiché in cucina non era rimasto un quantitativo di pane sufficiente e non c'era personale in grado di tagliare del prosciutto. Ciò denota la totale impreparazione da parte di Mi-Ri ad affrontare le emergenze che si possono verificare all'improvviso. Si suggerisce pertanto per il futuro, nella speranza di non dover più affrontare casi analoghi, di tenere conto di fattori quali tempi dei centri cucina, tempi di consumo dei pasti nei refettori con o senza turni e organizzazione lavoro straordinario delle scodellatrici.
- 12 **Da quanto ci risulta per le lasagne sono state fatte, dalle varie scuole, molte non conformità, nella materna S. Abbondio, ad esempio, da settembre ad oggi, hanno spesso segnalato la presenza di capelli ritrovati all'interno dell'impasto perciò non imputabili a bambini, addetti o maestre, pertanto ci si chiede perché non stati fatti controlli più serrati. Si sottolinea inoltre che chi fa commissione mensa da tempo sa bene che gli unici capelli che si possono segnalare (quando si parla di cibo già scodellato) sono quelli presenti all'interno di un impasto e non in superficie.** A Mi-Ri, nella persona del Dott. Radice, non risultano esserci molte segnalazioni a riguardo.
- 13 **Nuovo piatto "Schiaccicia", che cos'è?** Si tratta di un piatto a base di carne bovina tritata con aggiunta di fibre vegetali cui viene data la forma di una salsiccia.
- 14 **Chi garantisce la qualità?** Il Dott. Radice risponde che Mi-Ri è il garante della qualità attraverso le schede tecniche. Es. per le carni è possibile verificare la tracciabilità (provenienza, allevamento, luogo della macellazione, parti utilizzate).

Nasce pertanto una discussione/confronto di come le ultime scelte di Mi-Ri non si basino sicuramente su criteri di qualità e sicurezza, poiché dentro questi preparati, nonostante tutte le garanzie e i controlli ci possa comunque essere di tutto, non ultimo l'esempio riportato nelle notizie odierne di un sequestro di 7 tonnellate di carne avariata destinata proprio ad utilizzo di preparati contenente carne. La nostra commissione (costituita da genitori e docenti) ritiene doveroso segnalare l'inutilità della ricerca di piatti particolari, meglio cibi semplici ma sicuri e che possano essere punti solidi di un'educazione alimentare, cosa che hamburger e cibi precotti non sono poiché richiamano modelli altamente diseducativi, gli stessi modelli che Mi-Ri rimbrotta ai genitori di seguire. Nel menù sono presenti troppi cibi lavorati (medaglioni di vitellone – polpette – medaglioni di totano - bastoncini di pesce – lasagne – etc.) e inserirne altri non farà che peggiorare la situazione, comprendiamo benissimo che questo genere alimentare, tipico dei fast-food, riscontra da parte dei bambini un ottimo gradimento, ma riteniamo più sano ed educativo inserire una bistecca.

