

Risposte alle contestazioni

1. PANE CON LE CAMOLE

Ogni segnalazione di rinvenimento corpo estraneo o prodotto difforme determina l'applicazione di una procedura *gestione non conformità* concordata con la Struttura Complessa Sicurezza Alimentare di ASL 3 Genovese; la procedura prevede la conservazione del campione fino alla conclusione della pratica con eventuale trasmissione alla Procura della Repubblica. Nel caso specifico, la segnalazione di alcuni genitori della scuola "Daneo" è pervenuta al servizio il giorno 17 giugno 2014, sei giorni dopo il termine delle lezioni. Il mancato mantenimento del campione di pane con il presunto insetto e la non tempestiva comunicazione hanno impedito l'attivazione della procedura specifica di segnalazione rinvenimento corpo estraneo agli Organi di Controllo (ASL); è stata emessa comunque una segnalazione informativa di non conformità all'Azienda di riferimento che provvederà a richiedere al produttore le controdeduzioni del caso.

2. OVOPRODOTTO

L'ovoprodotto utilizzato in cucina deve essere ricavato da uova di categoria A – come è scritto nel Capitolato d'Appalto Allegato 9 (*Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari*), provenienti da allevamenti di galline allevate "a terra o all'aperto". La signora Calogero ha reperito una confezione vuota di ovoprodotto, è risalita al Produttore che rifornisce l'Azienda CAMST e ha avuto da lui – così scrive – testimonianza che l'ovoprodotto "è fatto con uova di categoria B, da galline allevate in gabbia". Da parte nostra ribadiamo che la scheda tecnica della derrata ovoprodotto accreditato dall'Azienda CAMST e vagliata dai nostri Uffici presenta, in relazione ai dati riportati, il rispetto dei requisiti indicati dal contratto e - per quanto non evidenziato nella suddetta scheda – la stessa etichettatura del prodotto riporta la denominazione "Misto d'uovo, uovo intero fresco, omogeneizzato e pastorizzato"; il Reg. CE n. 1028/2006 specifica che la denominazione "uova fresche" corrisponde alla categoria A. In ogni caso, dopo la comunicazione a mezzo stampa della signora, il nostro Sistema Gestione Qualità ha chiesto chiarimenti all'Azienda CAMST perché se fosse vero che, al di là della scritta sul cartone "uovo fresco intero" (corrispondente a categoria A), i loro fornitori mettono nei contenitori uova di altra categoria il problema non sarebbe più quello di una sanzione... Siamo dunque in attesa delle controdeduzioni di CAMST.

3. CARNI BOVINE E OGM

Nel 2002/2003 l'Amministrazione, a seguito dell'allarme BSE (il "morbo della mucca pazza"), decise non solo di proseguire il percorso già avviato per le carni bovine a filiera tracciata/certificata ma anche di avviare un progetto di educazione ambientale e alimentare attraverso un protocollo di intesa che, coinvolgendo produttori liguri, consentisse ad un tempo di aiutare lo sviluppo di consorzi regionali di allevatori ed inserisse carne totalmente biologica nei menu delle scuole. Il parziale approvvigionamento in Liguria si è protratto per circa due anni e si è interrotto a causa delle difficoltà di rifornimento e delle problematiche sulle fasi di macellazione/sezionamento e consegna presso i siti interessati: è bene sapere che il Comune non acquista l'intero animale ma solo i tagli necessari alle preparazioni indicate sul menu e regolamentate dal Capitolato

d'Appalto che prescrive l'uso di carni più magre, ricavate dai quarti anteriori e posteriori con prevalenza dei posteriori (la "tenacità" delle carni e le proporzioni di impiego dei differenti tagli disponibili avevano abbassato, fra l'altro, l'indice di gradimento delle stesse, proprio in relazione al rapporto grasso/magro).

A questo punto, pur persistendo la previsione nel Capitolato Speciale di Appalto della Ristorazione (l'art. 34 OGM specifica "che il Comune e la Regione Liguria aderiscono al principio di precauzione in materia di conservazione, di biodiversità alimentare e promuovono l'eco-sostenibilità dei processi produttivi"), il Comune ha preferito insistere sull'esclusivo impiego di carni bovine prodotto italiano della tradizione con carni certificate COALVI (Consorzio di tutela della razza piemontese) che garantisce filiera, efficaci controlli in ogni fase del ciclo produttivo, dettagliata etichettatura nonché disponibilità dei quantitativi/tagli nel rispetto dei requisiti merceologici indicati dal contratto. Potrà apparire una scelta "mutilata" rispetto all'obiettivo di una filiera totalmente "OGM free", ma la stessa normativa in materia di OGM, oggetto di continuo dibattito e aggiornamento, lascia emergere contraddittorietà che è auspicabile siano risolte anche a livello di una normativa comunitaria maggiormente dettagliata.

4. CONTROLLI E MULTE

Per quanto riguarda i controlli attivati dal Servizio e l'entità delle multe si precisa che la Ristorazione ha un organico di 25 Tecnici di cui 16 sul territorio e 9 negli Uffici Centrali. Il Servizio garantisce l'effettuazione di uno standard minimo di controlli, con visita ispettiva sulle aziende e sulle scuole (cucine e refettori), pari a 1600 controlli/anno scolastico a cui si aggiungono le verifiche a carico degli Uffici centrali che prevedono il controllo di tutta la documentazione inerente il contratto (diete, menu particolari, indagini analitiche, autocontrollo igienico, ecc.). La Ristorazione si avvale della collaborazione di ARPAL, Agenzia Regionale Protezione Ambiente Ligure, che sulla base di una specifica Convenzione, effettua campionamenti analitici su alimenti/acqua (circa 600/anno scolastico). Dai succitati controlli sono state rilevate nell'anno scolastico in corso n. 288 rapporti di non conformità di cui n.143 di natura grave di cui n. 82 sanzionati al 30/04/2014 (le pratiche restanti sono ancora in corso di valutazione) e n. 145 di natura minore. Gli Organi ufficiali di Controllo, ASL/NAS, effettuano, secondo propri piani, controlli sulla Ristorazione (cucine, centri cottura, refettori, ecc.); nello specifico nell'anno scolastico 2013/2014 sono stati eseguite n. 70 visite ispettive ASL e n 12 visite NAS.

La Ristorazione, infine, è certificata secondo la Norma UNI EN ISO 9001 a decorrere dal 2002, pertanto si sottopone ai controlli ispettivi di Ente Terzo così come le Aziende Aggiudicatari.

5. LATTE FRESCO O LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE

Relativamente all'affermazione sull'utilizzo di latte UHT desideriamo evidenziare che tale prodotto è consentito dal nostro Capitolato "con possibilità di impiego in alternativa al latte fresco per le scuole infanzia, primaria e secondaria di 1° grado unicamente per il confezionamento di piatti finiti quali purea di patate, arrosto di tacchino". Per il menu dei Nidi d'Infanzia è prescritto esclusivamente l'uso di latte intero fresco biologico, consumato tal quale, per merende e/o colazioni, o impiegato per le preparazioni alimentari.