



Commissione dei Servizi Scolastici del Comune di Calderara di Reno

Verbale della riunione del 02/03/2017

Ordine del giorno:

1. Visita ai locali del centro di produzione pasti e presentazione dei macchinari/apparecchiature.
2. Approfondimento sul ritrovamento di un corpo estraneo all'interno di un filetto di merluzzo.
3. Illustrazione della ricetta del giorno, preparazione e assaggio.
4. Report di Matilde sulle schede di gradimento dei genitori.
5. Aggiornamenti sui servizi integrativi per il prossimo anno scolastico.
6. Varie ed eventuali.

La riunione si apre alle ore 18.15 presso i locali di Matilde Ristorazione a Sant'Agata Bolognese.
Sono presenti:

- Wilma Penzo, Presidente della Commissione dei Servizi Scolastici
- Annarita Cino, Vice-Presidente della Commissione dei Servizi Scolastici
- Antonella Cardone, Responsabile dei Servizi Scolastici
- Marica Degli Esposti, Assessore alla Scuola, Infanzia e Cultura
- Elisabetta Urbani, Responsabile Politiche del Benessere e Servizi alla Persona
- Marco Monti, Direttore Matilde Ristorazione
- Paolo Arduini, Amministratore Delegato di Matilde Ristorazione
- Moris Frazzoni, Assistente di Direzione di Matilde Ristorazione
- Susanna Fontana, Dietista presso Matilde Ristorazione
- Dott. Francesca Marchi, Tecnico per la Sicurezza Alimentare di Matilde Ristorazione
- Dott. Paola Lazzari, Laboratorio di Analisi Rocchi
- Dott. Giordano Guglielmi, Tecnico del Laboratorio di Analisi Rocchi
- Alcuni dei rappresentanti dei genitori e del personale educativo e collaborativo dei plessi scolastici.

La riunione si svolge come segue:

1. Visita ai locali del centro di produzione pasti e presentazione dei macchinari/apparecchiature.

Marco Monti conduce gli ospiti alla visita dei locali.

2. Approfondimento sul ritrovamento di un corpo estraneo all'interno di un filetto di merluzzo.

In seguito al ritrovamento di un corpo estraneo, apparentemente un "verme", in un filetto di merluzzo presso la scuola primaria di Longara in data 24/02/2017, al fine di fornire tutte le informazioni utili a comprendere come sia stato gestito l'episodio e a fornire approfondimenti in merito alla sua presunta pericolosità, sono stati invitati alla riunione anche il tecnico per la sicurezza alimentare di Matilde e una rappresentanza del Laboratorio Rocchi presso il quale è stato analizzato il campione.

Aprè l'argomento l'Assessore Marica Degli Esposti che illustra la procedura osservata in seguito al ritrovamento del corpo estraneo, secondo il protocollo previsto in questi casi. Nel dettaglio, il corpo estraneo

Notizie da Matilde



è stato immediatamente inviato al Laboratorio Rocchi per le analisi e sono state informate la Presidente e la Vice-Presidente della Commissione dei Servizi Scolastici.

In via precauzionale, il pesce rimanente non è stato somministrato e poiché alcuni bambini avevano già iniziato il pasto, non conoscendo ancora la natura del corpo estraneo, si è ritenuto opportuno informare i rappresentanti del plesso di Longara dell'accaduto in modo da poter tenere monitorati i bambini nell'eventualità dell'insorgere di disturbi. I risultati del laboratorio, informalmente comunicati dal Laboratorio all'Assessore nella giornata di lunedì 27/02/2017 e formalmente ottenuti sotto forma di referto in data 28/02/2017, hanno dimostrato il corpo estraneo essere una larva di Anisakis, un parassita che si trova in numerosi pesci. Il referto dichiara esplicitamente che il campione era con certezza in stato NON vitale, in particolare in seguito alla cottura dell'alimento in cui si trovava. Il referto indica altresì che, per il caso in questione, non viene ravvisata NESSUNA problematica sanitaria. Una volta in possesso dei risultati delle analisi e quindi di informazioni certe, in accordo con la Presidente della Commissione, l'Assessore Degli Esposti ha provveduto a divulgare un comunicato ai genitori con l'esito del referto e l'invito a partecipare alla riunione della Commissione Servizi Scolastici, che era già stata programmata per la giornata del 02/03/2017, inserendo all'ordine del giorno un punto di approfondimento sul tema. A tale proposito, è stata chiesta la collaborazione dei rappresentanti di classe e dei genitori impegnati nelle rilevazioni mensa nella diffusione di tali informazioni ufficiali, al fine di mostrare la massima trasparenza sulla vicenda e, in particolare, rassicurare i genitori in merito alla non pericolosità dell'episodio, anche in seguito alla diffusione di informazioni distorte ed errate che si stavano diffondendo nella comunità e che stavano creando una psicosi collettiva ingiustificata. È stato detto che non tutti i rappresentanti e genitori sono stati raggiunti dalla comunicazione. Certamente questo è stato dovuto al brevissimo tempo intercorso tra il possesso del referto ufficiale e la data della riunione (2 gg).

Prosegue la Dott. Marchi che illustra il protocollo seguito da Matilde dopo il ritrovamento del corpo estraneo, relativamente alla dichiarazione di non conformità da parte di Matilde nei confronti del fornitore del pesce. Si tratta di un fornitore danese che rifornisce un'ampia parte del mercato ittico del nord Europa e che è in possesso della Certificazione BRC, lo standard per la sicurezza degli alimenti. La procedura consiste nella segnalazione dell'episodio e nella richiesta di informazioni su come venga gestito il caso da parte del fornitore. In particolare viene chiesta evidenza della trattazione di questa problematica nella fornitura del pesce e in seguito alla risposta del fornitore e in base al soddisfacimento di determinati parametri di sicurezza da parte delle procedure indicate, Matilde decide quali provvedimenti prendere nei confronti del fornitore. La risposta del fornitore è pervenuta nel pomeriggio del 02/03/2017, poco prima della riunione della Commissione ed è ancora in fase di valutazione da parte di Matilde. Dal momento del ritrovamento del corpo estraneo Matilde ha immediatamente provveduto a ritirare e tenere bloccata la parte rimanente della partita di fornitura.

La discussione prosegue con una breve presentazione del Laboratorio Rocchi a cura della Dott. Paola Lazari in cui vengono illustrate le caratteristiche di accreditamento del laboratorio (equivalenza ad una certificazione ISO 9001). Si tratta di un laboratorio altamente qualificato, accreditato ACCREDIA, iscritto nell'elenco della Regione Emilia Romagna e sottoposto regolarmente ad ispezioni da parte della Regione Emilia Romagna e dell'ASL che provvede ad ispezionare in presenza di ufficiali di polizia giudiziaria.

Interviene il genitore del bambino che ha ritrovato il corpo estraneo nel piatto per riportare a tutti i presenti che il bambino, alcuni insegnanti e la scodellatrice avrebbero asserito con certezza di aver visto il verme VIVO. Il genitore inoltre manifesta il suo dissenso sulla scelta del Laboratorio Rocchi per le analisi del campione in quanto trattasi di un laboratorio privato con il quale Matilde Ristorazione ha un rapporto continuativo, essendo il laboratorio di riferimento per i controlli che Matilde regolarmente effettua sui prodotti alimentari che riceve. Il genitore avrebbe preferito, per maggior trasparenza, che il campione

Notizie da Matilde



venisse analizzato da un ente pubblico come l'ASL e/o l'Istituto Zooprofilattico. La Dott. Lazzari interviene per dichiarare la professionalità del personale tecnico e la non accettazione di insinuazioni relative alla non veridicità degli esiti delle analisi, portando come prova il fatto che le analisi hanno effettivamente riportato la presenza di un parassita.

L'Assessore motiva la scelta del laboratorio Rocchi in quanto laboratorio esterno (esiste anche un laboratorio CAMST ma non è stato scelto proprio per garantire la massima trasparenza) e per garantire la massima tempestività sull'esito delle analisi, nell'ipotesi di dover iniziare un'eventuale profilassi ai bambini in caso di rischio sanitario. In seguito alla contestazione del genitore, l'Assessore si rende comunque disponibile a rivedere, in collaborazione con la Commissione, il protocollo di gestione dei rischi alimentari da seguire in questi casi, prevedendo in aggiunta un'eventuale analisi in contraddittorio presso un ente sanitario pubblico, qualora dovessero verificarsi casi analoghi in futuro. Essendo questo il primo episodio in assoluto nella storia di Matilde, si è proceduto con urgenza seguendo il protocollo, avendo come massima priorità la garanzia della tempestività dei risultati delle analisi, garanzia assicurata dal laboratorio scelto.

Un genitore osserva criticamente che la partecipazione del Comune in Matilde Ristorazione può dar luogo a conflitti di interesse. L'Assessore respinge tali accuse e precisa che uno dei vantaggi della presenza del Comune in Matilde risiede nella possibilità di indicare a Matilde le priorità che l'Amministrazione si pone, ossia una qualità di servizio per i bambini, perché i bambini sono la priorità. A domanda, l'Assessore risponde che certamente il Comune potrebbe rinunciare alla sua quota di presenza in Matilde qualora le condizioni di qualità e di rispetto delle indicazioni non fossero soddisfatte da Matilde.

In seguito a concitata discussione, interviene il Dott. Guglielmi, tecnico che ha personalmente effettuato l'analisi del campione. Si presenta come un esperto del parassita in questione, avendo lavorato anche presso il C.Re.N.A., il Centro di Referenza Nazionale per le Anisakiasi dedicato allo studio di questo parassita. Illustra le caratteristiche del campione che si è presentato schiacciato ad un'estremità, quindi non riconoscibile da quel lato, mentre dall'altro era presumibilmente distinguibile come una larva di Anisakis con una probabilità del 90% in quanto più certo non poteva essere date le condizioni critiche in cui era arrivato il corpo estraneo. Si presentava arrotolato su sé stesso, della lunghezza di circa 1 cm e mezzo o 2, e di difficile "srotolamento" in quanto i tessuti, per effetto del calore dovuto alla cottura, tornavano elasticamente indietro, riprendendo la forma arrotolata. Questo giustifica senz'altro l'impressione che, al momento del ritrovamento nel pesce e della sua asportazione per l'invio al laboratorio, il parassita si muovesse. Tale condizione è esclusa al 100% in quanto i tessuti non dimostravano alcuna mobilità ma solo un'elasticità di "ritorno" allo svolgimento.

Il Dott. Guglielmi prosegue presentando alcune slide di introduzione al parassita, illustrando ai presenti alcuni dati relativi alla presenza del parassita all'interno di numerosi pesci: il 40% dei merluzzi è contaminato, altri pesci sono contaminati nelle misure del 75%-100%. Si tratta quindi di un parassita estremamente diffuso. Precisa inoltre che, in natura, la larva si presenta di colore biancastro/trasparente, molto sottile, lungo da 1 a 2 cm e di difficile individuazione.

La sua pericolosità risiede nella sua ingestione solo nel caso di pesce FRESCO e CRUDO. Il problema è quindi presente prevalentemente in paesi come il Giappone, dove si consuma pesce fresco e crudo (il 90% dei casi al mondo). In Italia il problema non è presente in quanto le ricette italiane generalmente prevedono la cottura del pesce. La recente diffusione della cucina giapponese anche da noi ha portato l'attenzione su questo parassita e, se il pesce non viene pulito da esperti (la rimozione del parassita rende il pesce rimanente totalmente innocuo, in quanto NON si tratta di un batterio che contamina in modo diffuso ma di un parassita che è possibile localizzare ed asportare), si consiglia di non mangiarlo in forma cruda.



Il parassita muore se il pesce viene congelato ad almeno -35° per 15 ore, oppure -20° per 24 ore, oppure -15° per 96 ore. Il pesce utilizzato da Matilde riportava come data di surgelazione Novembre 2016. Questo esclude a priori la possibilità di trovare il parassita in stato vitale. In aggiunta, la cottura per almeno 1 minuto ad una temperatura di almeno 60° assicura i medesimi effetti. In conclusione, un pesce dello spessore di 3 cm cotto a 60° per 10 minuti è un pesce sicuro. Queste informazioni tecniche fornite da un esperto in materia hanno fugato ogni dubbio riguardo la potenziale pericolosità dell'episodio occorso in quanto il pesce in origine era SURGELATO e successivamente è stato COTTO.

3. Illustrazione della ricetta del giorno, preparazione e assaggio.

Vengono assaggiati i piatti del menu del giorno distribuiti presso le scuole: gobbetti pomodoro e zucchine, scaloppina al limone, broccoli. In aggiunta: filetto di platessa impanato e gamberi al naturale.

4. Report di Matilde sulle schede di gradimento dei genitori.

Dato il protrarsi della riunione, il punto non viene affrontato.

5. Aggiornamenti sui servizi integrativi per il prossimo anno scolastico.

La Dott. Urbani informa che, in seguito all'approvazione in Consiglio di Istituto dell'orario di funzionamento della Scuola dell'Infanzia per il prossimo anno scolastico (8.30-16.30), è stato previsto, oltre al servizio di post-scuola già esistente, un servizio di pre-scuola dalle 7.30 alle 8.30 con costi uguali a quelli previsti per la Scuola Primaria.

Inoltre, comunica che è stato approvato a bilancio dell'Amministrazione Comunale l'assegnazione dell'utile di Matilde a copertura di parte delle rette di refezione per il prossimo anno scolastico. La tariffa massima passerà da 6,26€ a 6,00€ e conseguentemente verranno adattate le tariffe ridotte.

6. Varie ed eventuali

Vengono riportate diverse segnalazioni relative ai piatti.

Viene proposto di presentare il contorno in forma di "mix" di varie verdure in modo da essere accattivante per i differenti colori e per consentire di mangiarne anche solo una parte nei casi in cui una specifica verdura non sia gradita.

I finocchi burro e grana, proposti in via sperimentale e buttati quasi tutti, non verranno riproposti.

Viene suggerito di accompagnare a verdure critiche, come i broccoli o i cavolfiori, un secondo a base di proteine che sia certamente gradito e non preparazioni a base di uova come tortini.

Viene anche segnalato che le crocchette di verdure sono risultate disastrose. Matilde informa che si sta cercando di trovare una ricetta migliore.

Un genitore chiede che le variazioni al menu per la settimana successiva vengano pubblicate sul sito in anticipo. Monti si impegna a chiedere che vengano pubblicate il venerdì pomeriggio precedente.

Un genitore porta nuovamente all'attenzione il problema della ripetitività di alimenti sostitutivi per le diete e suggerisce una ricetta no-uova e no-latte per la preparazione di una ciambella che possa essere mangiata anche dai bambini allergici a tali alimenti.

Un altro elemento segnalato è che per alcuni piatti particolarmente graditi potrebbero essere distribuite maggiori quantità, ad esempio, per gli arrosti e la bresaola.

Qualcuno suggerisce la preparazione di spezzatini, molto graditi dai bimbi. Matilde informa che non possiede brasiera a sufficienza per preparare il volume di pasti necessario quindi esclude questa possibilità al momento.

Monti informa che nel menù estivo hanno deciso di includere l'uovo sodo.

La Presidente chiede conferma che siano stati controllati i carrelli termici presso le Scuole Rodari in seguito ad una segnalazione di pasto non sufficientemente caldo. Frazzoni conferma che i carrelli sono funzionanti e che le insegnanti non hanno riportato osservazioni al riguardo.

Notizie da Matilde



La riunione si chiude alle ore 21.30.

La Presidente

Wilma Penzo - Email: penzo.wilma@gmail.com