

COMMISSIONE MENSE SCOLASTICHE  
COMUNE DI PIETRASANTA

04/05/2009

PROT NUM° 108

Presidente Sig. Daniela Forti  
Vice Presidente Sig. Veronica Lucarini  
Segretario Sig. Lara Fiorini

Alla cortese attenzione dei

. Sig Paola Brizzolari assessore alla P.I  
. Sig. Cristiano Ceragioli funzionario responsabile dell'uff. PI  
. Sig. Antonella Bugliani dirigente P.I

Loro sedi

**Oggetto:** verbale consuntivo della riunione tenutasi il giorno 29/04/09.

Al primo appello si raggiunge il numero legale, con la presenza di 14 commissari, 12 presenti e 2 con delega (Gambassi e Jones).

Per prima cosa si vota per l'elezione del Segretario dato che la signora Antonucci in data 30/03/09 ha dato le proprie dimissioni.

Dà la propria disponibilità a candidarsi la sig. Fiorini, si vota

10 voti per Lara Fiorini

3 voti scheda bianca

1 voto per la signora Scarica

(Si da atto che essendo nulla la delega conferita da Katharine Jones al marito in quanto non commissario, i voti validi sono in realtà 13. In ogni caso essendo stato raggiunto comunque il numero legale si ritiene che la votazione sia valida. Valida è altresì l'elezione a segretario del commissario Fiorini, che anche con 13 votanti, avrebbe comunque riscosso un'ampia maggioranza).

Viene eletta segretario della Commissione Mense Scolastiche la signora Fiorini.

Prende la parola la dr. Camarlinghi, responsabile del dipartimento di igiene e della nutrizione degli alimenti dell'ASL 12.

Mette in chiaro alcune cose per garantire una giusta informazione.

Dice che le prime analisi, quelle risultate positive, non sono state fatte dalla ASL 12, ma dal laboratorio dell'area vasta di Lucca su richiesta dell'amministrazione comunale di Pietrasanta. Queste campionature sono una specie di autocontrollo del Comune che non hanno la veste di ufficialità, perché i campioni fatti nell'ambito dell'ufficialità sono solo quelli dell'ASL 12 che è l'autorità competente di controllo per la Versilia.

Anche se ribadisce che sono campioni eseguiti da un laboratorio accreditato quindi sicuro.

Dei campioni effettuati il 06 aprile, la Asl 12 ne è venuta a conoscenza solo il 16 aprile alle ore 21.48, con un fax nel quale l'amministrazione comunale la informava dell'esito sfavorevole e del

ritrovamento di salmonella e listeria nell'insalata e nell'arrosto. Comunicavano anche che il giorno successivo il centro cottura di Strettoia sarebbe stato chiuso e che il comune aveva chiesto a Sodhexo di attivare tutte le misure necessarie richieste dalla normativa vigente per la sanificazione della cucina.

La dott.ssa Camarlinghi riferiva che il lunedì mattina successivo la Asl 12 si recava ad effettuare un'ispezione ufficiale, in seguito alla quale non rilevavano condizioni di rischio a livello visivo, precisando che la parte dei controlli visiva è importantissima, parte integrante delle ispezioni e fatta da gente competente, tutti ufficiali di polizia giudiziaria che si prendono in pieno la responsabilità dei loro rilievi.

Sempre lunedì sono stati prelevati tamponi e campioni, per i cui risultati si è dovuto attendere 6 giorni come di prassi.

Perché la ASL non ha chiuso il centro cottura? In base alla normativa europea del 2004 non c'erano i fatti oggettivi per notificare una chiusura.

Ci si è basati su una valutazione dei tempi e dei risultati dell'esame ispettivo del 17 aprile.

Abbiamo accertato se nei giorni trascorsi dal primo prelievo del 6 ci fossero stati casi di salmonellosi o listeriosi. I tempi di incubazione delle due malattie variano da uno a tre giorni, e se tossinfezione ci fosse stata, ci sarebbero stati diversi casi, anche un centinaio.

Quindi, l'assenza di casi nei 10 giorni e le condizioni generali rilevate nella cucina il 17, non evidenziavano fattori di rischio. Nei giorni di attesa dei risultati dei campioni siamo rimasti presenti al centro cottura per renderci conto di come lavoravano e se rispettavano le regole.

Si apre il dibattito, i commissari hanno facoltà di fare domande alla dr. Camarlinghi.

D: siete riusciti a capire se è stata una questione di filiera o se è stato un problema di scarsa igiene del centro cottura?

R: no, questo sarebbe stato difficile da ricostruire anche in caso di tossinfezione.

D il fatto di non aver chiuso per il tempo delle analisi fatte da voi è una prassi, lo fate anche con gli altri esercizi?

R il principio è valido per tutti, se c'è rischio si chiude altrimenti no.

D Esiste un verbale ufficioso del 6 aprile per quanto riguarda l'analisi visiva?

R Ceragioli risponde che esistono solo i campionamenti. Non c'è nessun verbale che attesta rilevamenti visivi.

D nel caso che le analisi del 6 fossero state ufficiali, quindi fatte dalla ASL 12, avreste chiuso?

R dipende dai casi, nessuna chiusura preventiva.

D in generale cosa fate voi se trovate 3 tamponi non corretti?

R si chiude e si dà il tempo di sanificare, poi andiamo di nuovo a fare i controlli.

D quanti controlli sono stati fatti da voi nell'anno 2008/09?

R nel 2008 sono stati fatti 4 controlli.

D c'è la possibilità che una persona che lavora al centro cottura di Strettoia sia ammalato di salmonellosi? E perché non sono state fatte le analisi sulle persone?

R non essendoci stati casi di tossinfezione non abbiamo potuto obbligarli. Le analisi le ha fatte in autocontrollo la Sodhexo, ma non ci sono ancora i risultati.

E' comunque possibile che ci siano una o più persone con salmonella.

Ma per essere chiari, analisi o non analisi, l'unica sicurezza della non trasmissione di germi o batteri infettivi è considerarci tutti a rischio e adottare in modo continuativo le norme igieniche di base.

Come un buon lavaggio di mani.

Anche l'uso dei guanti può dare false sicurezze, deve essere il responsabile del reparto ad assicurarsi che si lavino correttamente le mani.

D fate anche controlli presso i refettori?

R sì, li abbiamo fatti anche se con le poche risorse, poiché abbiamo 14 ispettori che devono controllare 4000 esercizi non possiamo farli in maniera assidua.

R Ceragioli ribadisce che il laboratorio dell'area vasta di Lucca è andato a controllare anche i refettori a campione, anche perché fa 5 o 6 campionamenti l'anno.

D a Ceragioli viene chiesto quanti controlli sono stati fatti dal laboratorio di Lucca nell'anno scolastico 2008/09.

R ne sono stati fatti 4

D quanti dalla ASL?

R 5 campionamenti e 5 tamponi.

D allora questa può essere un garanzia per noi genitori?

R Camarlinghi risponde che ha più importanza la maniera di lavorare che i risultati delle analisi e che la certificazione è in autocontrollo della ditta. La ASL non certifica, oggi sono solo controllori dell'autocontrollo.

D Il dr. Lombardi prende la parola e pone alcune domande:

Visto che si parla di non ufficialità dei risultati del 6, vorrei chiarire che è un dato di un laboratorio multizonale accreditato e che l'inquinamento c'era e i germi c'erano. Non vi sembra che siano passati troppi giorni dal 6 al 16? Quando dopo 48 ore è già possibile avere dei risultati?

Una volta che è arrivata la notifica il 16 alle ore 21.48, l'ASL aveva l'autorità di intervenire immediatamente anche se la struttura era chiusa? Perché dal 16 hanno dovuto aspettare lunedì 20?

Visto che i tempi di incubazione variano dai 7 ai 10 giorni ai 50 giorni.

Per la variabilità di questi dati non era prudente valutare il fenomeno sulla distanza?

Visto che lei dice che qualcosa da correggere lo avete rilevato nell'ultima ispezione, ci può spiegare a cosa si riferisce?

Risposte della dr. Camarlinghi

Intanto vorrei chiarire che i tempi di incubazione da noi riportati provengono dal Istituto Superiore della Sanità quindi dovremmo essere rassicurati su questi dati.

Reputo i campioni del 6 attendibili, quello che hanno rilevato è sicuramente giusto.

La valutazione è stata sui rischi, andare il venerdì non sarebbe servito se non a vedere gli operai fare le pulizie.

Capire la provenienza dei germi sarebbe stato difficile anche se c'era la tossinfezione.

Perché i 10giorni? La dr. Landucci prima dei 6 giorni non dà i risultati, per la procedura che usano.

Nell'ultima ispezione abbiamo trovato:

- umidità nei locali di disimpegno
- scrostatura delle pareti nella zona lavaggio
- la zona di cottura è in buono stato
- la cella delle verdure ha gli scaffali troppo vicini al pavimento e si pulisce male sotto
- nelle zone di lavoro dedicate il numero di affettatrici una per zona sono poche, il pericolo è che vengano sovraccaricate di lavoro e che non ci sia il tempo per pulirle.
- Nella cella adiacente a quella del surgelato manca la scaffalatura
- Alcuni dei bidoni della spazzatura a pedale non funzionano
- Non tutti i lavelli sono corredati da sapone e asciugamani a perdere
- Nel piano di autocontrollo non è documentato l'addestramento del personale.
- Non c'è un capitolo specifico sull'obbligo dei dipendenti di riferire i sintomi di un'eventuale

malattia infettiva ai responsabili dell'azienda

Nel 2009 dal 13 gennaio al 9 febbraio sono stati fatti in autocontrollo 11 fra campioni e tamponi. Ci hanno inviato un elenco generico dove c'è scritto che i risultati sono accettabili.

Attendiamo documenti specifici.

Noi facciamo minimo 3 interventi l'anno.

I controlli più assidui dovrete essere voi a farli magari come avevamo previsto nel 2007 previo un corso che noi più volte ci siamo resi disponibile a farvi.

Il Dr. Ceragioli dice che le analisi che il Comune fa fare, oltre a quelle della ASL, servono ad aumentare il controllo e che il comune ha aperto un contenzioso di addebito per quello che è successo.

A questo punto la dr. Camarlinghi lascia la stanza e si continua con l'ordine del giorno.

Il presidente esprime la volontà che siano presenti nella stanza solo i commissari.

E chiede loro che venga presa una posizione ufficiale per quanto accaduto.

Fare proposte all'amministrazione e che siano messe a votazione.

**Lucarini** dice di aver già proposto all'amministrazione di richiedere più personale, ma le è stato risposto che questo non serve perché sono già abbastanza in cucina.

Nel capitolato del comune di Roma hanno uno sporzionatore ogni 25 bambini mentre noi uno ogni 50.

Nel nuovo capitolato richiedere più personale può essere una garanzia.

**Francesca Vita** chiede cosa possiamo fare come commissione, se è possibile fare il corso della Asl. Perché lei non sa cosa guardare quando fa le ispezioni.

La sig. **Fiorini** le risponde di guardare le tabelle merceologiche dove, nella parte destra della pagina, è specificato prodotto per prodotto cosa guardare.

**Lina Scarica** richiede che la ASL ci informi sulle sue ispezioni e sui contenuti dei verbali e delle campionature sia alle cucine che ai refettori, richiede inoltre più controlli.

**Maltempi** dice che essendo cambiata la legge si devono adeguare, quindi per quello hanno trovato, ad esempio le scaffalature basse, e che spesso chi ha un'attività non riesce a stare dietro a tutti i cambiamenti di legge.

Non capisco chi ha chiesto perché, visto il caso della listeria, non hanno controllato anche i refettori?

L'**insegnante della Quadrellara** dice che i genitori non si fidano più e che preferirebbero anche spendere di più, ma di poter tornare ad una gestione più sicura, magari comunale

Noi avevamo una frequenza di 75 - 80 bambini alla mensa, stamattina erano 35, che erano già tanti, infatti di solito ci sono 2 sporzionatrici mentre in questi giorni ce n'è una.

Il **presidente** chiede che si apra un dibattito serio sul futuro della gestione.

E per serio intende informato.

La **Fiorini** chiede di mettere a votazione la rescissione del contratto, in quanto è venuta meno la fiducia nei confronti di questa azienda, tenuto conto anche dei problemi che si sono ripetuti negli anni.

**Lucarini** dice che sarebbe opportuno vedere se i commissari hanno parlato con i genitori, altrimenti consiglia di riunire di nuovo la commissione fra una settimana in maniera di poter essere più rappresentativi.

**Fiorini** chiede se in questi giorni i commissari hanno parlato con i genitori, molti rispondono di sì.

Il **presidente** chiede a tutti qual è la posizione dei genitori rilevata negli ultimi giorni. Viene risposto che i genitori richiedono la rescissione del contratto perché sfiduciati.

**Fiorini** ribadisce la necessità di prendere una posizione chiara e forte in nome della rappresentatività.

Dice anche che ci sono genitori che come lei sono costretti, usufruendo del tempo pieno, a dover lasciare i figli a scuola.

E che chiedendo la rescissione immediata il comune avrebbe il tempo di trovare una soluzione alternativa già da settembre, anche fosse transitoria prima di un nuovo appalto.

L'**insegnante delle Pascoli** chiede che si faccia una raccolta di firme a sostegno della richiesta di rescissione.

**Fiorini** non lo ritiene necessario ribadendo la funzione di rappresentatività dei commissari.

**Lucarini** riporta le richieste dei genitori della sua scuola che vorrebbero 3 cucine, una a Tonfano, una a Pietrasanta centro e una a Strettoia.

Quindi dice che ha difficoltà a votare perché la volontà di chi rappresenta è diversa dalle proposte che sono in discussione.

**Francesca Vita** dice che prima di votare vuole parlare con tutti i genitori, anche la sig. **Scarica** chiede di poter raccogliere le firme dei genitori a sostegno del voto.

La **Fiorini** ribadisce che la commissione mense scolastiche, essendo un organo democratico rappresentativo, non ha bisogno di raccogliere firme per esprimere il proprio voto. Certo è che deve essere voce di chi rappresenta, ma non attraverso petizioni o raccolte di firme.

Nel frattempo escono dalla riunione alcuni commissari.

Si decide di mettere ai voti alcune proposte per alzata di mano, ma al termine della votazione il Presidente si accorge che, essendo nulle due deleghe, i commissari votanti sono inferiori al numero legale previsto dal regolamento della commissione mensa e pertanto la votazione è nulla.

La seduta si chiude alle ore 19,31.

La presidente  
Daniela Forti