

VERBALE DI SINTESI COMITATO MENSA 24 MAGGIO 2016

Oltre alle componenti del Comitato Mensa e' presente in quanto osservatore/uditore invitato dal Dirigente il rappresentante della classe 1C del plesso V.Veneto.

Il Presidente Settefonti apre la riunione precisando che trattasi di un incontro straordinario che ha come ordine del giorno l'episodio avvenuto nel refettorio della mensa del plesso V.Veneto in Via Garibaldi il giorno 9 maggio u.s. e relativo al rinvenimento di un oggetto estraneo nel pasto (minestra di verdura frullata con riso) da parte di una alunna. Prende poi la parola l'Assessore Salvadori e ripercorre le tappe della vicenda dichiarando che l'A.C. ha attivato tutte le verifiche e i controlli necessari affinché fosse possibile ricostruire la dinamica di questo grave episodio. Posto che l'obiettivo prioritario era evitare che questa situazione si potesse ripresentare, le ipotesi dovevano essere vagliate tutte per appurare in quale fase del percorso si potesse essere determinato questo accadimento. L'Amministrazione ha attivato pertanto un percorso di verifiche e controlli a 360° che ha coinvolto tutti i soggetti presenti e partecipi della filiera e si è da subito interessata per capire, senza nulla escludere. E' stata avviata una indagine interna che ha coinvolto, oltre al Comune anche Cir Food e la scuola. Sono stati attivati sopralluoghi a scuola e non è stato escluso nessun elemento prendendo in considerazione tutta la filiera della produzione, gli ambienti ed i soggetti coinvolti. A questo punto l'assessore propone di leggere il verbale del sopralluogo effettuato in data 11 maggio u.s. che ha avuto l'obiettivo di verificare la filiera dei pasti dal momento della consegna nei locali scolastici fino allo sporzionamento nel refettorio. Dalla lettura del verbale suddetto, si apprende che *"E' stato appurato da tutti i presenti che nel locale sono presenti alle pareti molti chiodi, la maggior parte non compatibili per forma e dimensione con quello rinvenuto, ma alcuni all'apparenza identici a quello ritrovato nel primo piatto dell'alunna"*. Nel verbale del sopralluogo sono riportate tutte le dinamiche dello sporzionamento di routine e quelle proprie del giorno dell'evento il 9/05 u.s. e si conclude con l'affermazione che *" E' stato osservato che tutti i cartelli affissi con i chiodini simili a quello rinvenuto sono ancora tutti attaccati al proprio posto con il rispettivo chiodo. Ci sono poi sparsi per le pareti alcuni altri chiodini della stessa tipologia senza alcun cartello attaccato e molti buchi vuoti senza chiodo in tutte le pareti della stanza refettorio, compresa la parete alle spalle della sporzionatrice e quella alle spalle del tavolo dove si trovava seduta la bambina nel cui piatto è stato trovato il chiodo."* Il verbale è stato sottoscritto dai presenti al sopralluogo : Dirigente Scolastico Manuela Becattelli; Martina Francioni Servizio Istruzione; Cinzia Bandinelli Settore Lavori Pubblici e Manutenzioni; Brunetti Claudio e Mori Caterina Cir-Food. A questo punto viene passata la parola alla Ditta Cir-Food nella persona del Responsabile di Area Claudio Brunetti che precisa quanto inviato nella relazione rispetto alle modalità di preparazione dei pasti e di quel pasto in particolare precisando che *"nelle fasi descritte nessuna delle attrezzature indicate presenta parti mobili di metallo che potrebbero andare a contatto o cadere all'interno degli alimenti; si tratta di attrezzature industriali concepite e progettate per svolgere le funzioni specifiche (...) nel pieno rispetto delle normative, oltre alla massima attenzione agli aspetti di igienicità e sicurezza"*. La relazione, che viene letta integralmente al Comitato, si conclude con la dichiarazione da parte della ditta *"che in tutta la filiera di lavorazione non esiste niente che possa neanche lontanamente assomigliare al "chiodo" ritrovato e pertanto, la ditta, ritiene la caduta, se pur accidentale, avvenuta nella fase post-cottura"*. La Cir-Food precisa, sempre nella relazione, che le ditte di *"fornitori sono dotati di metal detector quale requisito fondamentale per la selezione ed omologazione"*. Brunetti ha anche riferito che il chiodo è stato sottoposto ad accertamenti presso un laboratorio di analisi ma non è stato possibile capire se fosse stato sottoposto a cottura.

Prende, a questo punto la parola, la dirigente dell'Istituto Comprensivo 1, Manuela Becattelli che presenta la segnalazione da parte del Comprensivo 1, nella quale l'insegnante riferisce che *“ durante la consumazione del primo piatto (una minestra) un'alunna, visibilmente stupefatta e preoccupata mostrava un chiodo che – a suo dire – e dei compagni vicini al tavolo – ha sentito bucare in bocca nella masticazione”*. La stessa Dirigente dichiara subito che non sarà possibile dimostrarlo ma che il chiodo si è trovato nella minestra per un intervento umano, anche perché l'altra insegnante presente al momento della somministrazione del pasto riferisce che è passato pochissimo tempo dalla consegna del piatto al ritrovamento del chiodo. La Dirigente riferisce altresì che, oltre alla partecipazione al sopralluogo ha attivato immediatamente il proprio Responsabile per la Sicurezza affidandogli la valutazione del contesto ambientale.

La Dirigente legge al comitato integralmente la relazione del RSPP che è possibile sintetizzare in questi punti:

- a) possibile presenza di chiodi che *“potrebbero essere simili”* nel refettorio apposti dalla scuola per tenere i cartelli informativi;
- b) esclusione *“che il chiodino sia caduto nel piatto di minestra durante lo sporzionamento”*;
- c) esclusione *“che il chiodino si sia distaccato dalla parete retrostante al tavolo dove mangiava la bambina e sia caduto direttamente nel piatto”*;
- d) *“unica soluzione palusibile (...) è quella che un alunno/a particolarmente vivace abbia reperito per terra tale chiodo e l'abbia volontariamente o involontariamente gettato sul tavolo o nel piatto della compagna, per uno scherzo discutibile e pericoloso”*;

Altra ipotesi supposta dall'RSPP è la possibilità *“che il chiodino fosse già presente nel cibo prima dello sporzionamento”* ma questa è stata categoricamente esclusa motivatamente dalla relazione di Cir-Food.

Come ha sottolineato uno dei genitori del Comitato, «il chiodo potrebbe essersi trovato anche nelle tasche di qualche alunno, portato involontariamente a mensa, anche da casa, e frutto di qualche lavoro di bricolage tipico dei bambini. Riprende la parola la Dirigente Scolastica precisando che il giorno dopo c'era già un clima di paura con informazioni infondate e ritiri dalla mensa. Riferisce di aver parlato con tutti i genitori che hanno chiesto spiegazioni, ne è testimone la rappresentante della 1C V. Veneto presente in qualità di uditore al Comitato Mensa. Una madre, ha scritto riportando anche due episodi che già erano stati discussi al Comitato Mensa e che avevano già avuto risposte scritte dal Comune: uno sulla carne e uno sul formaggio. Per l'episodio della carne erano lì per assaggi, come previsto dalle procedure di controllo mensa, l'assessore Salvadori e la dirigente Vannini. In quell'occasione una insegnante si è avvicinata facendo notare l'odore strano e un'altra per mettere in luce che lo spezzatino non era gradito. All'assessore e al dirigente si sono quindi aggiunti la preside Becattelli, il vice preside e altre insegnanti che hanno assaggiato anche la carne sporzionata nel refettorio dove era l'insegnante che aveva segnalato il problema (lo stesso refettorio del chiodo). Tutti in quell'occasione hanno mangiato la carne concordando sul fatto che l'odore dopo pochi minuti era sparito e che anzi la carne era buona e gradevole. E' stato riscontrato che l'odore è legato agli umidi che lo spezzatino può sprigionare, così come è stato condiviso che si tratta di una pietanza molto diversa dalle abitudini alimentari odierne dei bambini. Per quanto riguarda invece l'episodio della fetta del formaggio, sempre in sede di Comitato Mensa, la ditta aveva già spiegato di aver verificato il prodotto della stessa fornitura rimasto in cella, senza aver riscontrato tracce di muffa. Le striature presenti erano riconducibili al taglio della porzione effettuato insieme alla buccia del prodotto stesso. La Dirigente suppone che la signora in questione abbia messo insieme l'emotività sul chiodo, la presunta muffa, e la carne che secondo la signora puzzava...in realtà carne e formaggio erano già stati chiariti; alle prime

avanza tutto, alle quinte no. Purtroppo spesso si ragiona con l'emozione. Tutti i presenti concordano sul fatto che i bambini non sempre dicono la verità, si copiano, non assaggiano, il famoso spezzatino molti bambini neppure lo assaggiavano.

Sarebbe importante, come è stato precisato in altre circostanze, che certe affermazioni dovrebbero trovare risponso nei fatti prima di essere diffuse creando solo allarmismi improduttivi, proprio per la delicatezza del tema trattato.

Un altro genitore conferma che vengono date moltissime versioni, le più fantasiose e che è necessario informare in tempi reali sulle sedute del comitato mensa. A questo proposito il Presidente si impegna di rimettersi in pari con i verbali dei comitati. Si affronta poi anche il tema della critica dell'uso dei prodotti surgelati da parte di qualche genitore specificando da parte di tutti concordemente, addetti ai lavori e non, che è impossibile pensare a 1830 pasti al giorno, questa è la misura dei pasti delle scuole del Comune di Poggibonsi, con prodotti preparati freschi, oltre all'aumento del rischio che potrebbe esserci davvero del ritrovamento di corpi estranei.

Esaurito il tema dell'episodio del "chiodo", si affrontano alcune avvie :

- a) un genitore suggerisce di inserire nel menù frutta di stagione per evitare fraintendimenti come, in questi giorni, quando una insegnante ha mandato a casa a questo genitore un arancio facendo dire "ironicamente" se fosse frutta di stagione. Il genitore in questione, esperto della materia, ha confermato all'insegnante che è frutto di stagione;
- b) si conferma che il 26 maggio p.v. la minestra di legumi avrà i legumi interi per permettere ai bambini/e che hanno fatto il progetto "Piccolo chef" di riconoscere i vari legumi, come richiesto dai promotori del progetto;
- c) sarà riproposta la giornata con menù senza glutine, come lo scorso anno, individuando la data dell'8/06 p.v.

La seduta si chiude alle 19,30