



GIUNTA COMUNALE
ASSESSORA TIZIANA AGOSTINI

*Politiche educative e della famiglia
Cittadinanza delle Donne
Cultura delle Differenze
Toponomastica*

Venezia, 20-12-2013

Prot. nr. 555351

Al Consigliere comunale Simone Venturini

e per conoscenza

Al Presidente del Consiglio comunale

Ai Capigruppo

Al Capo di Gabinetto del Sindaco

Al Vicesegretario Vicario

Oggetto: risposta all'interrogazione nr. d'ordine 2184 (Nr. di protocollo 222) inviata il 26-11-2013 con oggetto: Insetti nelle mense e ruolo di Ames

In data 25.11.2013 è stato rinvenuto all'interno della pasta di una fetta di formaggio Asiago D.O.P. somministrato ad un utente della scuola primaria Canal in occasione della ristorazione scolastica un corpo estraneo, presumibilmente riconducibile ad un insetto. E' stato chiesto all'ULSS 12 di verificare sul campione conservato quanto rinvenuto, è stata bloccata l'intera fornitura di formaggio, che è attualmente stoccata e a disposizione dell'ULSS per eventuali accertamenti e di ciò è stata data comunicazione sia al Dirigente scolastico che a rappresentanti dei comitati mensa.

Si precisa che trattasi di formaggio certificato D.O.P. fornito da ditta con sede nella Provincia di Padova certificata per la qualità e di cui ci si avvale da tempo con piena soddisfazione e che commercia i propri prodotti a livello nazionale. Si precisa altresì che sono i medesimi prodotti destinati al consumo al dettaglio. Alla ditta è stata contestata la non conformità, siamo in attesa delle verifiche dell'ULSS e delle controdeduzioni della ditta. La ditta dovrà presumibilmente verificare e modificare le proprie procedure HACCP.

In data 30.10.2013, invece, è stata rinvenuta nel contenitore del primo piatto (tortellini in brodo), destinato alla scuola primaria Zambelli di Venezia, la presenza di insetti della pasta. Anche in questo caso è stata attivata l'ULSS per la verifica sul campione di minestra e sull'intera fornitura di pasta. Nel frattempo sono state adottate le seguenti misure precauzionali:

- attivata la procedura di sicurezza relativamente all'anomalia riscontrata e invitata la ditta fornitrice a relazionarci adeguatamente sull'accaduto;
- ordinato alla ditta appaltatrice l'immediato ritiro dei prodotti (tortellini) ancora stoccati in tutte le cucine centralizzate da parte del fornitore ad esclusione di una confezione per lotto da trattarsi per gli opportuni controlli da parte degli organismi competenti;
- verificato il documento di trasporto relativo alla consegna del prodotto nonché la scadenza.

È emerso che il resto della fornitura di pasta era privo di tracce di insetti.

Si tratta in entrambi i casi di episodi non dovuti a scarsa igiene o cura nella preparazione dei pasti ma a difetti nella fornitura, assolutamente imprevedibili: con particolare riferimento all'ultimo caso, si tratta di prodotto di qualità fornito da ditta certificata e predisposto in forme per la commercializzazione al dettaglio. Si tratta inoltre di casi isolati, come emerso per il primo incidente dalle verifiche effettuate dall'ULSS e come si presume emergerà anche dalle verifiche sul secondo episodio.

Assessore Tiziana Agostini