



Gonzaga, il 06/12/2024

Spett. Le Comune Gonzaga,

in relazione al segnalato episodio di lunedì 25 novembre 2024 secondo il quale sarebbero stati rinvenuti dei corpi estranei in alcuni piatti di passato di verdure con farro somministrati esclusivamente durante il secondo turno della Primaria, si è immediatamente provveduto al ritiro e distruzione degli stessi e dell'intera preparazione alimentare.

Le forniture, regolarmente tracciate e tenute a magazzino nel rispetto di ogni normativa vigente, risultavano e risultano in confezioni integre e nei limiti temporali di scadenza, nonché preparate in locali idonei e sanificati secondo legge.

Il prodotto alimentare specifico risultava inoltre consegnato per l'utilizzo nei tre giorni antecedenti al verificarsi dei fatti e dunque con una permanenza del tutto limitata sotto la nostra diretta responsabilità e controllo.

Si ritiene pertanto che nessuna responsabilità possa essere attribuita alla Scrivente che ha in ogni caso provveduto a mettere in pratica le procedure di cui al protocollo haccp, con apertura di reclamo formale al fornitore avente ad oggetto la segnalata non conformità del prodotto con richiesta di ritiro immediato del lotto in questione.

In considerazione della mancata fruizione precauzionale di tale parte del pasto, questo sarà pertanto riaccreditato nel suo importo complessivo per gli alunni del secondo turno mensa della primaria.



L'episodio è stato riscontrato solamente al secondo turno di mensa scolastica della primaria ed è riconducibile, per tale motivo, ad una confezione di farro contaminata in origine del confezionamento, in quanto in cucina, le cotture sono diverse e in fasi successive, in base agli orari dei pasti e dei plessi a cui sono riservati. E' stato possibile evidenziare i corpi estranei, solamente dopo un certo tempo dall'impattamento e solo dopo la sedimentazione del farro e delle dodici verdure di cui era composto il pasto.

Per tale motivo, si è provveduti, come azione migliorativa pur non prevista da obblighi di legge in relazione alla tipologia delle preparazioni, ad implementare le procedure di controllo con un piatto test dopo la cottura e aspettare la sedimentazione dei prodotti per poter verificare la conformità del pasto.

In data 28 novembre, si è svolto presso il Centro Cottura di Gonzaga, il Sopralluogo di Vigilanza sull'Igiene Alimentare e Nutrizione dell'Agenzia di Tutela della Salute Val-Padana.

L'ispezione, effettuata durante la preparazione dei pasti e riguardante anche il locale adibito a magazzino delle materie prime, ha accertato la piena CONFORMITA' alla normativa vigente di tutti gli ambiti di interesse ispettivo.

Nello specifico sono risultati conformi l'igiene del personale e delle lavorazioni, nonché la formazione del personale stesso.

Parimenti conforme è risultata la valutazione delle materie prime, dei semilavorati e dei prodotti finiti.

Sul piano di autocontrollo (HACCP), non sono emerse criticità sulle procedure messe in atto ed è stato valutato come correttamente rispettato il piano per la segnalazione della non conformità rilevata in data 25/11/2024.



Come azioni migliorative, si provvederà ad eseguire il pasto test per tutti gli alimenti processati e non solo per le preparazioni considerate “a rischio” previste dal manuale.

Successivamente in data 03 dicembre, si è svolto presso il Centro Cottura di Gonzaga, il sopralluogo dei NAS di Cremona ed in tale accesso si è dato conto della regolarità delle lavorazioni.

Nello specifico, l'interno dei locali è risultato in condizioni igieniche e strutturali idonee, non rilevando presenze di infestanti (insetti - striscianti e/o volanti – roditori), né loro tracce. I locali di zona cottura, zona preparazione prodotti carnei, zona preparazione vegetali, zona lavaggio sono state riconosciute quali tutte debitamente separate per evitare contaminazione crociata degli alimenti e sono risultate idonee. Così pure le preparazioni delle diete speciali sono risultate idonee.

La zona di confezionamento dei pasti è risultata idonea così come l'integrità dei materiali utilizzati.

Nel locale magazzino, sono stati controllati a campione dei prodotti stoccati, e non sono emerse criticità in merito allo stato di conservazione, a scadenza o tmc superati di validità.

Sono stati controllati le buste di Farro del lotto ritirato, sono stati prelevati due confezioni per eseguire le analisi nei loro laboratori convenzionati.

Le rimanenti confezioni sono state eliminate secondo procedure ed inviata la documentazione ai NAS come richiesto.

E' stato controllato il mezzo di trasporto per veicolare i pasti presso le scuole, le cui condizioni igieniche sono risultate idonee così come i contenitori termici per i pasti sono risultati conformi.



Nella regolarità delle condizioni igieniche rilevate e delle procedure di confezionamento constatate, vengono prescritte la previsione di una separazione fra l'area di preparazione e la porta di ingresso, nonché una divisione degli spogliatoi fra il personale maschile e femminile, per le quali è già stato dato incarico a tecnici specializzati.

Una lampada da illuminazione a muro risultata staccata dalla corrente è già stata riattaccata.

Rimaniamo a disposizione per eventuali chiarimenti e porgiamo cordiali saluti

LA DIREZIONE

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Maura J...', is written over the printed text 'LA DIREZIONE'.