



Verbale della riunione del 24 novembre 2016

Presso: Comune di Pianoro dalle 17,30 alle 18,45  
Presenti:

**Primaria Diana Sabbi:** Rita Gruppioni, Claudia Calzoni  
**docente: Sandra Pescosi, Patrizia Perillo**

**Primaria Rastignano:** Silvia Ortesta, Silvia Rosini  
**docente: Alessandra Zampetti**

**Primaria Pianoro Vecchio:** Federico Abrate, Irene Ricciardi  
**docente: Gironi Francesca**

**Infanzia Colibri:** Elisa Marescalchi, Veronica Salvatore – docente: Cinzia Bassini

**Infanzia Nonna Orsa:** Gabriella Berardi, Valentina Fenu docente: Maiuri Francesca

**Infanzia Valverde:** Jessica Barillani, Giovanni Marinaro

**Infanzia Pian di Macina:** Debora Gamberoni, Beatrice Subranni  
**personale ATA:** Tiziana Ottoni

**Nido Girotondo:** Debora Gamberoni

**Nido Millemani:** Maddalena Scalabrini

**Nido Millepiedi:** Giovanna Lo Russo, Silvia Michelassi

**Per il Comune di Pianoro:** il vice sindaco assessore Franca Filippini, il dirigente Andrea Demaria, l'impiegata amministrativa Emanuela Derose

**Per Camst:** la signora Angelini Romina ufficio commerciale, la signora Maselli Maurizia, la sig.ra Naldi Monica cuoca, la dietista: Silvia Savioni

### **Ordine del giorno:**

- 1- Insediamento nuova commissione
- 2- elezione presidente e vice presidente
- 3- varie ed eventuali

### **Insediamento nuova commissione**

Introduzione dell'assessore Filippini benvenuto ai nuovi rappresentanti.

Possibilità di compilare on line il modulo degli assaggi. Viene chiesto di compilarlo con puntualità da parte di noi commissari. L'assessore è andata personalmente ad assaggiare i piatti oggi presso Diana Sabbi e sottolinea che il pollo in alcuni casi non è stato consumato.

Il Concorso "piatto vincente spreco perdente" si riproporrà anche quest'anno.

Vista la partecipazione non massiccia dello scorso anno, si auspica più partecipazione quest'anno e si chiede la collaborazione delle insegnanti per la diffusione e sensibilizzazione al fine di coinvolgere le famiglie.

Il dottor Andrea Demaria interviene in merito al ritrovamento di un corpo estraneo nel secondo piatto polpette e piselli del 15 di novembre presso il plesso della scuola primaria di Rastignano. L'insegnante ha segnalato il ritrovamento alla cucina. Il reperto è stato preso in consegna da Camst che ha attivato le sue

procedure interne previste dal manuale di autocontrollo. Il Comune di Pianoro e la commissione mensa sono stati avvisati con un giorno di ritardo, mercoledì 16. Il comune ha informato la commissione mensa ed ha preso informazioni da ASL. Il reperto è stato analizzato da un laboratorio. E' stato individuato che si tratta di oggetto esterno di tipo biologico, rientrava nella fornitura della materia prima e non è stato individuato nelle fasi di lavorazione. Demaria sottolinea che fatti del genere, seppur spiacevoli, possono capitare e che comunque il Comune di Pianoro attiverà la sanzione prevista dal capitolato. Ciò non significa che venga meno un rapporto di fiducia nei confronti del fornitore Camst. L'Asl ha comunicato che il giorno 15 fosse presente presso la cucina centralizzata di Pianoro per un consueto controllo periodico e non ha trovato alcun problema.

Interviene il signor Simone Albrizzi di Camst. Si scusa per l'episodio ed in particolare per le tempistiche differite di comunicazione sottolineando che trattasi di coltivazioni biologiche che non subiscono l'azione di insetticidi. Il corpo estraneo è sfuggito ai controlli del fornitore e da parte del personale di cucina Camst. Camst avrebbe dovuto comunicare immediatamente il problema al Comune di Pianoro ma non l'ha fatto nell'immediato per il futuro garantisce tempestività nella comunicazione oltre che nei controlli. Il controllo visivo della cucina ha portato risultati: es fagiolini con gambo individuati e sostituiti immediatamente con variazione di menù.

Interviene la Dottoressa Grossi tecnico assicurazione qualità.

Esiste un protocollo per prevenire i corpi estranee (autocontrollo) e per gestire in maniera corretta al momento in cui il problema viene individuato.

Si eseguono controlli visivi all'interno della cucina, al ricevimento delle merci e durante la fase di lavorazione. Nel caso della verdura surgelata devono allargare il prodotto per intercettare eventuali corpi estranei. La cucina segnala alla sede centrale in tempo reale problemi sulle materie prime. Vi fù una non conformità cucina di Pianoro aprile scorso, nella pasta bio sono stati trovati piccoli fili neri. Nel caso dei piselli il corpo estraneo aveva una conformazione che lo ha reso difficile da intercettare.

Interviene il presidente uscente Vincenzo Tatoli chiedendo se è la prima volta che succede un caso del genere, se è normale che sia Camst che deve gestire le analisi del corpo estraneo? La Asl deve essere avvisata? Perché non è stata fatta con tempestività? I

Risponde Andrea Demaria: dicendo che il Comune ha avvisato la commissione mensa appena saputo, l'Asl è stata coinvolta via mail giovedì mattina, il Comune ha appreso da parte di Camst mercoledì nel pomeriggio e si è attivato nei confronti della Asl la mattina successiva. Non c'è stata risposta ufficiale da parte di Asl ma solo contatto telefonico con la dottoressa Nascetti.

La Asl conferma correttezza procedura attivata da parte di Camst, (analisi di laboratorio – esterno).

Camst ribadisce che la procedura di controllo è a carico del Gestore del servizio: ritiro del corpo estraneo, ed esami da parte laboratorio terzo. Nello specifico il corpo estraneo è frutto della coltivazione e non ai successivi passi di lavorazione, somministrazione.

Interviene Alessandra Zampetti insegnante della scuola elementare di Rastignano affermando che la stampa ne ha parlato in maniera dettagliata creando allarmismi inutili e divulgando "false" informazioni, l'insegnante si chiede come mai sono arrivate queste informazioni. Frasi che lasciavano spazio a dubbi sull'igiene della cucina.

Tatoli risponde che è stato lui a rilasciare un'intervista.

Interviene Jessica Barillani, addetta qualità di un'azienda alimentare e conferma la correttezza della procedura, chiede verifica del piano di autocontrollo e chiede tipo di certificazione ha il fornitore al fine di dipanare alcuni dubbi chiede la verifica della procedura di qualifica.

## **Elezione Presidente e vice Presidente**

Vincenzo Tatoli si presenta, invita i commissari a fare gli assaggi nei propri plessi e comunica che la cosa più importante è il controllo in cucina perché nel corso degli anni sono state riscontrate alcune anomalie. Es: olio di semi al posto dell'olio di oliva, utilizzo olio extravergine non conforme al capitolato. Esiste un capitolato che è sul sito del Comune di Pianoro e dallo scorso anno sono presenti le schede tecniche dei

prodotti in uso. Il raffronto tra le schede tecniche e quanto c'è in cucina agevola i compiti dei commissari mensa. Possibilità di introduzione nel menù della pasta integrale. Vengono posti diversi quesiti e Tatoli si dichiara disponibile ad un incontro informativo e per il passaggio di consegne. Si apre un confronto tra i nuovi commissari mensa. In relazione a tali osservazioni interviene un'insegnante della scuola di infanzia che evidenzia le differenze di abitudini di ogni bambino e la complessità dell'atteggiamento di ogni bambino rispetto alla somministrazione dei pasti.

Al ruolo di Presidente si Candidano i signori: Gruppioni Rita, Giovanni Marinaro e Federico Abrate.  
Viene eletto Federico Abrate.  
Viene eletta Gabriella Berardi come vice presidente.  
Alla signora Fenu viene affidato il ruolo di verbalizzatrice.

Il verbalizzante  
Claudia Calzoni

Il Presidente  
Vincenzo Tatoli