

- DICHIARAZIONE IN MERITO ALLA SITUAZIONE DELLA MENSA SCOLASTICA DI PORTOGRUARO A SEGUITO DELLE NOTIZIE APPARSE SULLA STAMPA IL 10 GENNAIO

Con riferimento a quanto pubblicato dagli organi di informazione riguardo all'ispezione effettuata dai NAS presso il centro cottura Gemeaz di Sottomarina, l'Amministrazione comunale si è attivata da subito come segue:

In data 10 gennaio ha chiesto alla ditta di confermare con dichiarazione formale nel breve termine delle 48 ore, in merito al rispetto delle norme vigenti in materia di conservazione ed alla conformità degli alimenti utilizzati e somministrati presso le scuole del territorio comunale di Portogruaro.

La ditta ha trasmesso la dichiarazione richiesta.

L'Amministrazione Comunale ha quindi diramato un comunicato stampa nel quale è stata inserita la dichiarazione della ditta in merito alle notizie pubblicate nei media, con la quale la ditta ha escluso la somministrazione di alcun prodotto scaduto presso il centro cottura citato.

Questi passaggi sono stati condivisi con i componenti della Commissione mensa, composta da docenti genitori e da referenti per il servizio Sian dell'azienda ULSS 4.

Si ricorda che compito della commissione è quello di verificare il grado di apprezzamento dei cibi somministrati e di introdurre eventuali correttivi, attenendosi alle norme in materia ed alle linee guida della Regione. In particolare, alla Commissione compete:

- Valutare la conformità del menù al Capitolato d'Appalto;
- Elaborare proposte di modifica dei menù vigenti;
- Formulare proposte di attività e di educazione alimentare utili a favorire l'abitudine ad una sana e corretta alimentazione, in collaborazione con i docenti e la ditta appaltatrice,
- Promuovere iniziative per il miglior grado di informazione sugli aspetti del servizio e sull'importanza dei corretti comportamenti alimentari per la salute ed il benessere, sia nella ristorazione scolastica sia nei pasti consumati in famiglia.

I componenti della Commissione possono effettuare sopralluoghi nelle scuole dove viene svolto il servizio di ristorazione scolastica. In tali circostanze, alla commissione compete:

- procedere all'assaggio delle pietanze, al fine di verificarne il gusto e l'appetibilità;
- valutare il grado di pulizia e di ordine degli ambienti e del personale;
- controllare il corretto funzionamento del servizio (modalità di distribuzione delle pietanze, materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con gli alimenti, contenitori per il trasporto, numero di addetti allo scodellamento presenti, ecc.);

In quest'ottica e nei margini operativi delle competenze attribuite alla Commissione, venerdì 18 gennaio è stato svolto un sopralluogo presso il Centro Cottura di Pordenone dove vengono predisposti per le mense scolastiche durante il quale sono stati controllati a campione le date di scadenza dei prodotti, sia quelli freschi, sia quelli congelati, sia quelli a lunga conservazione, senza rilevare alcuna criticità.