



COMUNE DI ARICCIA  
(Provincia di Roma)

**VERBALE COMMISSIONE MENSA SCOLASTICA**  
**26 APRILE 2012**

Oggi, ventisei aprile 2012, alle ore 10,15, presso la Casa delle Associazioni, si è riunita la Commissione Mensa Scolastica nelle persone di:

Dr.ssa E. Caporale	Commissario Prefettizio
Dr. D. Ricca	
Dr. U. Scognamiglio	Nutrizionista
Dr.ssa V. Morena	Istituto Zooprofilattico Regione Lazio e Toscana
De.ssa I. Iusi	Dirigente Scolastico Ist. Compr. V. Volterra
Dr. G. Brunori	Dirigente Area I <sup>^</sup> - Servizi al cittadino
Sig. E. Ermanno	Resp.le Cooperativa A.L.A. Service
Sig.ra A. Garofolo	Segretario Verbalizzante

Le presenze dei rappresentanti dei docenti e dei genitori per ogni plesso scolastico sono annotate in un separato elenco allegato agli atti dell'ufficio scuola.

-----

Prende la parola il Commissario Prefettizio, **Dr.ssa Enza Caporale**, la quale, nel presentarsi all'assemblea, sottolinea come questo della Commissione costituisca un primo vero contatto, oltre che con la Commissione stessa, con tutto quanto essa rappresenta. Afferma che, a fronte di alcune voci che riecheggiano in quest'ultimo periodo, di tutto il "rumores" insomma creato intorno al servizio di mensa scolastica, è bene non dimenticare che il lavoro inerente il servizio in questione è qualcosa di oggettivo che non può e non deve prescindere da valutazioni tecniche (Istituto Zooprofilattico etc.) e segnalazioni scritte e circostanziate (da parte dei genitori e/o docenti).

Ad oggi non risulta pervenuta alcuna segnalazione negativa.

E' bene, comunque, che ci sia un vigilanza alta nella prosecuzione del servizio.

Occorre lavorare sui bambini che hanno problematiche serie di intolleranze e/o allergie. Questa è la prima cosa, al di là del fatto che poi è chiaro che i bambini non prediligono alcuni alimenti, così come si verifica un po' dappertutto. In questo senso

si cercherà di mettere in atto quelle che sono le soluzioni adottate un po' ovunque quando si parla di mense scolastiche per invogliare i bambini, ad esempio l'attribuzione di stelline per aver consumato un alimento che solitamente non è gradito.

Il Commissario lascia la parola al Dirigente dell'Area I, **Dr. Giorgio Brunori**, il quale, collegandosi a quanto affermato dal Commissario in ordine alla primaria considerazione dei problemi seri, fa una sintesi di quanto fino ad oggi si sia cercato e si stia cercando di fare al fine di migliorare il servizio in questione sia sotto l'aspetto dei controlli che sotto l'aspetto, non meno importante, dei valori nutrizionali e del gradimento, con l'aiuto professionale del nutrizionista, Dr. Umberto Scognamiglio e del personale dell'Istituto Zooprofilattico di Roma per le regioni Lazio e Toscana, ognuno naturalmente per quanto di propria competenza.

A proposito di controlli, il Dr. G. Brunori, comunica all'assemblea che in data 29 febbraio u.s. ha avuto luogo, presso la cucina centralizzata sita in Via Strada Nuova, un'ispezione igienico-sanitaria da parte del N.A.S. di Roma e dà lettura del relativo verbale dal quale non si evince alcun rilievo in contrasto con la normativa vigente in materia.

Il **Commissario** chiede alla **Dr.ssa Valeria Morena**, delegata dall'Istituto Zooprofilattico, se fosse a conoscenza dell'intervento ispettivo in questione, la quale risponde di esserne a conoscenza, ma che si trattava di un intervento del tutto autonomo nonostante, come sottolinea il **Dr. G. Brunori**, capiti che l'Istituto e il N.A.S. collaborino.

Il **Dr. G. Brunori** prosegue nel suo intervento, ricordando l'intenzione di organizzare una campagna con le famiglie. Sottolinea altresì l'importanza di continuare a tenere sempre molto alta l'attenzione ai disturbi di alcuni bambini dai quali possono derivare situazioni pericolose. Per ciò che riguarda la celiachia, oltre a rispettare rigorosamente il protocollo previsto dalla normativa a riguardo, si è provveduto a reperire ulteriori alimenti al fine di ampliare la gamma dei prodotti consentiti per questo tipo di patologia e non penalizzare ulteriormente questi bambini.

Interviene la **Dr.ssa Italia Iusi**, dirigente scolastico dell'Istituto Comprensivo "Vito Volterra", la quale riferisce quanto accaduto il giorno 19 aprile u.s. presso il plesso di Fontana rispetto al fatto che è stato servito ad un bambino con una grave forma di allergia (si parla addirittura di shock anafilattico e di salva vita) all'uovo e al formaggio, per il quale è stata ovviamente prodotta la relativa certificazione. E' stato chiamato il 118, il bambino non ha assaggiato nulla e fortunatamente tutto si è risolto bene.

Chiede la parola il sig. **Bravetti Ermanno**, gestore del servizio, il quale riferisce di essersi trovato nel mezzo della spiacevole circostanza in questione, in quanto presente per fare i controlli di routine sull'andamento del servizio. Chiarisce che si è trattato di un momento di forte agitazione. E' stata ovviamente chiamata la mamma del bambino in argomento, la quale ha rifiutato il 118 ed ha portato personalmente il bambino al pronto soccorso, dove si è recato anche il Sig. Bravetti. Il bambino è stato immediatamente sottoposto a visita e dopo circa quindici minuti dimesso. Dal racconto della mamma è emerso che lui non ha ingerito nulla e che era soltanto molto

agitato di conseguenza all'agitazione che gli si era creata attorno a causa di quanto accaduto.

Il **Commissario** chiede com'è potuto accadere che non ci fosse stata una preparazione del pasto alternativo.

Il **Sig. Bravetti** risponde che sempre vengono preparati i pasti alternativi per gli allergici, per gli intolleranti o semplicemente pasti in bianco su richiesta e che, purtroppo, nell'occasione specifica l'errore c'è stato. Precisa comunque che la sporzionatrice poteva fare un'ulteriore verifica. Pone altresì l'attenzione sul fatto che nel plesso imputato c'è un clima di forte tensione, tale da impedire agli addetti allo sporzionamento dei pasti di lavorare con tranquillità.

Viene richiesto dal Dr. Brunori e dal Commissario un report scritto dell'accaduto sia da parte del gestore, Sig. Bravetti, che da parte della preside, Dr.ssa Italia Iusi, al fine di comprendere meglio quali siano gli elementi tecnico-organizzativi alla base di tutto il percorso da seguire per la preparazione dei pasti alternativi previsti per particolari situazioni.

Interviene il nutrizionista, **dr. Umberto Scognamiglio**, ricordando che comunque la vigilanza deve essere collettiva e che quindi, al di là delle competenze specifiche, chiunque sia presente in certe situazioni può segnalare e intervenire. C'è bisogno di confinare le allergie vere, atteso che vengono trasmesse certificazioni "fasulle". Le certificazioni, anche se rilasciate dal medico di base, devono essere più circostanziate, integrate da un elenco positivo degli alimenti. E' certamente più semplice il caso di un bambino celiaco per il quale c'è un'estrema chiarezza riguardo agli alimenti consentiti; non è così quando si tratta di certificazioni occasionali, rispetto ad esempio ad un'intolleranza che è transitoria o ad una indisposizione.

Il **Commissario** chiede se esiste una normativa specifica che prevede l'obbligo dell'emissione delle certificazioni da parte degli specialisti.

C'è un intervento in proposito dell'insegnante **D'Amico** del plesso Rodari, la quale riferisce che, al di là che la normativa lo preveda o meno, alla richiesta della certificazione specialistica sono vertiginosamente diminuiti i certificati attestanti le allergie.

Il **Commissario** chiede nuovamente se non siano previste delle specifiche analisi attestanti le allergie.

Risponde il **Dr. Scognamiglio**, spiegando che la certificazione si può anche rilasciare su base sintomatologica. Coglie il momento per chiedere nuovamente al gestore del servizio l'invio dei certificati degli allergici per poter fare uno screening ed elaborare un programma per la fornitura di pasti alternativi (per es. alle tagliatelle, ai tortellini, all'uovo, alla frittata..).

Chiede la parola la **Dr.ssa Morena**, la quale riferisce all'assemblea che da un punto di vista igienico-sanitario sono stati prelevati nel corso dell'anno 2010 (aa.ss. 2009/2010 e 2010/2011) 68 campioni sui quali sono state effettuate 289 prove analitiche, risultati tutti negativi per presenza di agenti patogeni. Sottolinea altresì l'esito negativo da parte del Nas, così come risulta dal relativo verbale precedentemente letto. L'unica cosa che si è potuta riscontrare è una carica mesofila totale (dovuta a manipolazione non del tutto accurata. Facendo poi riferimento alla

sorveglianza nutrizionale tramite la somministrazione di questionari agli alunni (con informazioni desumibili sia dai singoli alunni che dal totale degli alunni), la dr.ssa afferma che essi possono rappresentare una base per poter procedere all'aggiustamento dei menù sia da un punto di vista nutrizionale che di gradimento. Aggiunge inoltre che lo scarto del servito è circa del 50% e che, anche se trattasi di un dato preoccupante, rientra nella norma. C'è una percentuale di scarto che non può essere eliminata, mentre su altri scarti si può lavorare. Ribadisce infine la necessità di incontrare i genitori per quanto riguarda l'argomento "educazione alimentare".

Interviene ancora il **Dr. Scognamiglio** il quale ribadisce quanto sia importante quando si parla di mensa, esaminare la questione su due fronti: la sicurezza alimentare da una parte, per la quale occorrono sempre maggiori garanzie (fornite dall'Istituto Zooprofilattico e da qualunque altro organo deputato al controllo) e la sicurezza nutrizionale dall'altra, assicurandosi che lo scarto possa essere ridotto (della quale si occupa il nutrizionista). C'è bisogno di fare un'opera di sensibilizzazione al fine di far capire che, ai fini del miglioramento del servizio, si può tranquillamente dialogare sia con il gestore del servizio, sia con il nutrizionista.

Il **C.P.** sottolinea l'importanza della differenza tra sicurezza alimentare e nutrizionale e quindi la necessità di comunicazione tra le varie componenti che gravitano attorno al servizio mensa, nonché di proseguire con il progetto di educazione alimentare. Chiede la parola un **rappresentante dei genitori del plesso Bernini**, dicendo che la frittata è sicuramente da migliorare e che da due volte al mese è passata a quattro volte.

La **Sig.ra Garofolo** fa osservare che questo aumento è determinato dal passaggio dal menù invernale a quello estivo, dove in quest'ultimo la frittata è appunto prevista una volta la settimana.

Interviene la **Dr.ssa Morena** facendo notare in proposito un'incongruenza rappresentata dal fatto che su 4700 pasti, tra le voci del questionari: "secondi più consumati", viene indicata proprio la frittata.

Il **Sig. Bravetti** ci tiene a precisare che la frittata rimane spugnosa perché con la cottura al forno il fuoco avvolge completamente il prodotto, non permettendo l'evaporazione. Prosegue dicendo che, mentre è accettabile che essa possa non essere gradita, non è invece possibile far passare la voce, com'è accaduto, che venga preparata con uova liofilizzate.

Risponde la **Dr. Iusi**, dicendo che non si è parlato di derrate, ma di gradimento.

Al di là delle chiacchiere, ciò che emerge dall'assemblea è che comunque occorre una diversa modalità di proporre la frittata; emerge altresì che spesso vengono sostituite delle pietanze presenti nel menù.

A tale osservazione viene spiegato dalla **Sig.ra Garofolo** che questi cambi vengono effettuati a seguito di comunicazione di scioperi e/o di gite (in questi casi si opta per gli alimenti con la cui somministrazione si evita uno spreco maggiore) o a causa di impossibilità nel reperire la/le derrata/e prevista/e per quel giorno. In questi casi la Ditta avvisa il Comune trasmettendo la comunicazione del cambio e nei casi in cui la modifica è tale da rendere sbilanciato il menù, consulta il nutrizionista. Le comunicazioni relative ai cambi vengono affisse anche nelle scuole.

Tale spiegazione viene confermata dal **Sig. Bravetti**.

Viene però precisato dalla Preside e da alcuni rappresentanti dei plessi di Fontana di Papa che l'affissione di questi cambi non viene letta perché non è possibile affiggerli all'esterno della scuola.

Occorrerà pertanto trovare una soluzione in tal senso.

Si decide tra l'altro questi cambi, anche se non sostanziali ai fini del valore nutrizionale del pasto, vengano comunque sempre effettuati previo parere del nutrizionista.

Il **Commissario** chiede se ci sono altri alimenti non graditi.

La risposta è sì e riguarda i fagiolini, mentre sembra che le verdure grigliate siano ben accolte.

Il **Dr. Scognamiglio** suggerisce di verificare quali sono gli alimenti più critici; si può anche decidere di tutelare una minoranza, se fosse una minoranza a non gradire un certo alimento. Il gradimento o meno, *oltre che dal gusto soggettivo, può variare a seconda se si tratta di bambini piccoli o più grandi.*

La **Dr.ssa Morena**, a supporto di quanto dice il nutrizionista, la differenza non è solo tra scuola dell'infanzia e scuola primaria, ma tra le scuole più vicine e quelle più lontane. A proposito della precisazione precedentemente fatta dal Sig. Bravetti relativa alle uova liofilizzate, la Dr.ssa ci tiene a sottolineare che anche laddove se ne facesse uso, non ci sarebbe nulla da eccepire in quanto le uova liofilizzate sono certamente sottoposte a maggiori controlli e quindi più sicure.

Il **Sig. Bravetti** riferisce che dai questionari che lui stesso somministra le per verifiche interne emerge che i cibi all'arrivo sono molto caldi. Trasmetterà i report relativi alle valutazioni sulla gradibilità e agli orari di arrivo dei pasti.

Il **Commissario** comunica che si provvederà a fare un comunicato stampa sull'andamento della mensa e alla sua pubblicazione sul sito del Comune, unitamente al verbale del Nas e ai dati emersi durante i controlli dell'Istituto Zooprofilattico.

Quello su cui si può lavorare è tentare di arrivare ad una migliore gradibilità (cita ad esempio la frittata e i fagiolini) a seguito di una calibratura da parte del nutrizionista.

Sarà opportuno promuovere inoltre un momento di educazione alimentare e in questo senso si rivolge al **Dr. Brunori**, il quale risponde che questo si era già ipotizzato nel corso della precedente seduta della Commissione e si era ipotizzato in merito di organizzare un convegno di una giornata; si era altresì pensato di fare una raccolta dei lavori svolti dai bambini durante il percorso di educazione alimentare da parte dell'Istituto Zooprofilattico e riferito in particolare alla filiera del latte e del pane, nonché l'elaborazione di un opuscolo nel quale far confluire il lavoro del nutrizionista, del comune e della commissione mensa.

ed unificare il tutto con il convegno.

Il **Dr. Scognamiglio** pensa che potrebbero essere utili entrambi, anche se in precedenza aveva manifestato un parere diverso.

**La Commissione si aggiorna al 23 maggio 2012, alle ore 10,00, presso gli stessi locali.**

F.to da tutti i componenti