

INTERVENTO VICESINDACO ANNA SCAVUZZO

FATTI DEL RITROVAMENTO E INDAGINI CONSEGUENTI

Mercoledì 15 marzo la classe 5F della scuola primaria Dante Alighieri di Via Mac Mahon 100, plesso dell'Istituto Comprensivo Rinnovata Pizzigoni, era impegnata in un'attività didattica all'esterno della scuola e aveva ordinato i cestini freddi per la gita. Ogni cestino conteneva 2 panini farciti con formaggio e prosciutto (la procedura di prenotazione dei cestini freddi per le gite scolastiche, escursioni o altre attività effettuate all'esterno delle strutture scolastiche, prevede che gli stessi vengano prenotati almeno 2 settimane prima).

Come da procedura, i cestini freddi sono stati consegnati da Milano Ristorazione alla scuola alle ore 7.30, ma non sono stati portati in gita, in quanto si trattava di un'attività didattica di breve durata, con rientro in classe dopo l'orario previsto per il consumo del pasto e quindi le insegnanti hanno optato per il consumo dei cestini in classe, anziché per il consumo del pasto in refettorio. Al rientro in classe sono stati dunque distribuiti dagli insegnanti i cestini e in uno dei panini un bambino ha ritrovato il corpo estraneo metallico.

Dalle informazioni ricevute dalla Dirigente Scolastica sappiamo che dopo il ritrovamento, una volta accertato al tatto e alla vista che non fossero presenti altri corpi estranei nei panini restanti, gli altri bambini hanno consumato regolarmente i propri cestini.

Gli Operatori Scolastici hanno prontamente utilizzato lo strumento che il Comune mette a disposizione delle scuole e dei Commissari Mensa: il portale degli Allegati E, ovvero le "schede di valutazione servizio e rilevazione non conformità", segnalando l'accaduto e includendo 3 fotografie.

Prontamente l'Unità di Controllo Comunale dell'Area Food Policy della Direzione Educazione, nello svolgere la consueta attività di controllo di tutti gli Allegati E trasmessi nella giornata da parte di Commissari Mensa e Operatori Scolastici, ha individuato l'Allegato E in questione e si è attivata (subito alle ore 15.00) prima telefonando alla segreteria scolastica, senza successo, e poi contattando telefonicamente il Responsabile di zona del Centro Cucina Castellino Da Castello di Milano Ristorazione, chiedendo allo stesso i primi ragguagli sull'accaduto.

Il Responsabile di zona ha confermato che si era già messo d'accordo con il Dirigente Scolastico per il prelievo del corpo estraneo rinvenuto per il giorno successivo (16 marzo), così da consegnarlo, come da procedura codificata, all'Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare della Società per le dovute indagini.

A seguito di ciò, l'Unità di Controllo del Comune di Milano ha chiesto al Responsabile di zona di essere relazionata il prima possibile su quanto accaduto e sulle dovute indagini e verifiche che avrebbe effettuato la Società: in data 17 e 18 marzo 2023 sono pervenute all'Unità di Controllo Comunale 2 relazioni trasmesse dalla Responsabile dell'Ufficio Qualità e Sicurezza Alimentare di Milano Ristorazione sulle indagini effettuate, nelle quali si evidenzia quanto segue:

a) giovedì 16 marzo il panino e il corpo estraneo sono stati consegnati alle ore 9.00 all'Ufficio Qualità ed è emerso che il corpo estraneo fosse una vite a brugola metallica della lunghezza di 1 cm e dal peso di 15 grammi;

b) il panino era da 50 grammi pre-tagliato su 3 lati, appartenente al lotto 74/23, fornito con Documento di Trasporto n. 1350;

c) l'analisi preliminare della vite a brugola ha fatto supporre che la stessa fosse presente nel panino fin dalla cottura, anche per i residui di impasto presenti e adesi all'esterno della vite stessa;

d) l'Ufficio Qualità di Milano Ristorazione ha predisposto e inviato il giorno 16 marzo una contestazione al fornitore del pane ed effettuato, nello stesso pomeriggio, un audit straordinario presso il sito produttivo dello stesso con 2 ispettori. Milano Ristorazione, infatti, non produce il pane, ma lo acquista da un unico fornitore selezionato con appalto pubblico;

e) dalle verifiche effettuate negli ambienti e dalle attrezzature presenti nel sito produttivo del fornitore del pane non è stata individuata una possibile fonte di contaminazione, pur avendo rilevato alcune viti di fattura simile a quella ritrovata nel panino. Non sono state identificate viti mancanti dalle strutture, dalle attrezzature impiegate per la produzione del pane e neppure dalle attrezzature adiacenti;

f) il sito produttivo del fornitore del pane è dotato di un sistema di rilevazione dei corpi estranei mediante metal detector, il quale è stato prontamente testato e ha dato esito positivo: tutti i corpi metallici utilizzati nel test sono stati correttamente individuati, compresa la vite a brugola ritrovata nel panino in questione;

g) dalla documentazione che gli ispettori della Società hanno visionato, le prove di funzionamento del metal detector nel giorno della produzione del panino (15 marzo) sono risultate correttamente registrate e conformi;

h) lo strumento è risultato essere stato sottoposto a regolare manutenzione annuale, ultimo controllo effettuato da un'azienda del settore in data 25 maggio 2022;

i) il fornitore ha comunicato che avrebbe comunque effettuato ulteriori indagini al fine di individuare la possibile origine della non conformità.

Raccolti e ricevuti da Milano Ristorazione tutti gli elementi contenuti nelle relazioni del 17 e 18 marzo, il Comune di Milano ha inviato in data lunedì 20 marzo a Milano Ristorazione, come da procedura codificata, la Contestazione n. 118/2023, inviandone copia all'ATS Milano Città metropolitana, che nel frattempo era già stata informata telefonicamente dal Comune stesso. Con la contestazione il Comune di Milano ha chiesto una serie di informazioni e relativa documentazione. A tale contestazione la Società ha risposto puntualmente in data 23 marzo

Lunedì 20 marzo, inoltre, Milano Ristorazione aveva già affidato una perizia tecnica a un professionista esterno, per analizzare i reperti ed effettuare le verifiche ripercorrendo la filiera. Sempre il 20 marzo, Milano Ristorazione ha effettuato un sopralluogo anche presso il Centro Cucina Castellino Da Castello, registrando assenza di anomalie sulle attrezzature per il taglio dei panini, sulle affettatrici, sulle gastronorm. I macchinari si presentavano in corretto stato di manutenzione, non venivano rilevate viti analoghe e nemmeno mancanti.

Martedì 21 marzo, Milano Ristorazione ha ripetuto il sopralluogo sempre nel Centro Cucina Castellino da Castello poiché era prevista la preparazione di cestini gita. Sono state visionate le attività di preparazione di 113 panini: le fette di formaggio tagliate con l'affettatrice vengono riposte all'interno del prosciutto e posizionate in gastronorm, successivamente vengono riempiti i panini. L'affettatura del formaggio e del prosciutto è avvenuta nella giornata di spedizione e le attrezzature utilizzate sono risultate le medesime già verificate il giorno prima.

Come indicato nelle risposte alla contestazione 118/2023, il corpo estraneo nel panino non era stato intercettato dal personale addetto alla farcitura dei panini di Milano Ristorazione poiché era inserito nella parte inferiore, tra il taglio e la crosta sottostante: la crosta risultava intonsa e la vite a brugola risultava posizionata in un punto cieco baricentrico alla parte non tagliata del panino. Il peso della vite di 15 grammi non ha reso percepibile il corpo estraneo durante le operazioni di preparazione/riempimento effettuate dagli operatori di Milano Ristorazione.

FORNITORE DEL PANE

In data giovedì 23 marzo è stata effettuato da Milano Ristorazione un terzo audit con il perito presso il centro di produzione del fornitore (contestualmente abbiamo appreso anche della presenza di auditor dell'ATS Milano Città metropolitana).

Il fornitore del pane ha un contratto iniziato nel 2021 e che scadrà nel dicembre 2023. Ogni giorno produce per la refezione scolastica di Milano circa 5.000 kg, equivalenti a 100.000 panini al giorno. Nell'intero periodo di fornitura dell'appalto ha prodotto 900.000 kg di pane, pari a circa 40 milioni di panini senza che mai venisse riscontrata una non conformità degna di nota.

La gara per la fornitura del pane è una delle più grandi, dal punto di vista delle quantità, e delle più complesse considerati gli alti standard richiesti da Milano Ristorazione in merito alla qualità e ai controlli nella produzione e distribuzione.

A conclusione dell'ultima perizia tecnica commissionata da Milano Ristorazione presso il fornitore, si è rilevato che, per tipologia, diametro e composizione della lega, la vite senza testa ritrovata nel panino contestato è compatibile con quelle presenti nell'impiantistica del fornitore, nella zona dosaggio farine/ carico impastatrici. Verrà applicata pertanto una penale conseguente al ritrovamento del corpo estraneo.

In conclusione del Consiglio comunale ho poi proposto una Commissione consiliare di dettaglio sui sistemi sviluppati per effettuare i controlli su un servizio che, nel 2022, ha prodotto 14.700.000. Ho anche sottolineato come Milano Ristorazione continui a meritare la nostra piena fiducia e ricordato che nella società lavorano oltre 3.300 persone, tra cui molte con figli che mangiano ogni giorno nelle stesse mense scolastiche.

Con Milano Ristorazione stiamo inoltre valutando se e come poter ulteriormente innalzare alcuni protocolli di sicurezza, che già oggi sono tra i più stringenti nel mondo della ristorazione collettiva.