

INFORMAZIONI CIOFS E CNOS/SCUOLA

1/2020

A cura di d. Bruno Bordignon

15/20 Controlli nelle mense scolastiche, 21 aziende sospese

A Pescara somministravano normale olio extravergine al posto di quello biologico e di produzione italiana. Nel senese preparavano i pasti “per diete speciali” negli stessi ambienti dei pasti “convenzionali”. A Potenza un'area di manipolazione di alimenti senza glutine non aveva i requisiti igienico-strutturali. A Caserta un'autorimessa era diventata un deposito di alimenti. Ad Ancona servivano carne bovina congelata invece che fresca. Ad Udine i prodotti venivano cucinati in locali con infiltrazioni d'acqua e pareti con parti d'intonaco caduto.

Sono alcuni degli esempi delle 21 imprese di catering, che si occupano della gestione delle mense nelle scuole, di cui i Nas da settembre hanno disposto la sospensione o il sequestro per rilevanti carenze igienico-sanitarie e strutturali.

Sono stati anche sequestrati oltre 900 kg di derrate alimentari, come carni, formaggi, frutta, ortaggi, olio che erano privi di tracciabilità, erano custoditi in cattive condizioni sanitarie e in ambienti inadeguati e destinati all'impiego nelle pietanze sebbene di qualità inferiore a quanto previsto nei contratti di fornitura. «La regolarità dei servizi erogati nelle scuole è di fondamentale importanza perché interessa la salute dei nostri figli» ha commentato il ministro della Salute Roberto Speranza.

Con l'avvio dell'anno scolastico 2019-2020, il Comando carabinieri per la tutela della salute, unitamente al ministero della Salute, ha realizzato un piano di controllo nazionale per la verifica dei servizi di ristorazione e delle imprese di catering con ispezioni in 968 aziende di ristorazione collettiva operanti nelle mense scolastiche, di cui 198 hanno evidenziato irregolarità, determinando la contestazione di 25 violazioni penali e 247 amministrative alle normative nazionali e comunitarie, con sanzioni per 204 mila euro.

Il monitoraggio ha riguardato i servizi erogati nelle scuole di ogni ordine e grado, pubbliche e private, partendo dagli asili nido fino agli istituti superiori ed accertato le condizioni d'igiene nei locali di lavoro e nella detenzione degli alimenti, la rispondenza dei menù alle clausole contrattuali previste dai capitolati d'appalto, la qualità e la salubrità degli alimenti somministrati, non trascurando la regolarità delle maestranze impiegate ed il possesso di adeguata qualifica e preparazione professionale. Le violazioni penali più ricorrenti contestate ai 27 gestori e titolari delle imprese (che sul mercato hanno un valore di tre milioni di euro) deferiti alle varie Procure della Repubblica, sono relativi alla frode ed alle inadempienze in pubbliche forniture, alla detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione ed a inottemperanze alla normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro.

Secondo i Nas tra i casi di irregolarità, il più frequente l'impiego di prodotti di minore qualità merceologica rispetto a quella pattuita e dichiarata nei contratti di fornitura stipulati con i Comuni proprio per trarre «un illecito profitto lucrando sulla differenza di costo della materia prima utilizzata nella preparazione dei pasti».

<http://scuola24.ilsole24ore.com/art/scuola/2019-12-18/controlli-mense-scolastiche-21-aziende-sospese-180247.php?uuid=ACbhHA7>