

Genzano, trovati vermi nella pasta della De Amicis

“Apprendo con sdegno e preoccupazione del ritrovamento di vermi nella pasta dei piccoli alunni della scuola De Amicis. La notizia ci è stata comunicata informalmente ieri dalla scuola, a cui abbiamo chiesto di farci pervenire formalmente una segnalazione in forma scritta – arrivata questamattina – in modo da poter mettere subito in atto le dovute procedure del caso. Abbiamo contattato la Asl per richiedere di effettuare un’ispezione oggettiva e chiesto formalmente spiegazioni alla ditta di ristorazione. Ci siamo riservati di adottare ogni tipo di provvedimento per tutelare la salute dei nostri cittadini più piccoli. In attesa dei risultati delle ispezioni, vi chiedo fiducia e pazienza: insieme all’assessore Elisabetta Valeri e al nostro ufficio Scuola stiamo monitorando la situazione e forniremo alla cittadinanza ogni ulteriore aggiornamento”.
Lodichiaro il sindaco di Genzano di Roma, Daniele Lorenzon, in merito al ritrovamento di vermi nella pasta alla scuola De Amicis.

SCUOLA DE AMICIS, LA RISPOSTA DELLA DITTA DI RISTORAZIONE

18 Ottobre h.21:30 – Pervenuta all’Amministrazione una relazione scritta della ditta di ristorazione che fa luce sul ritrovamento di vermi nella pasta dei piccoli alunni della scuola De Amicis. Nel dettaglio, l’azienda fa sapere che il giorno stesso dell’episodio ha aperto un’indagine interna per individuare eventuali anomalie nelle derrate utilizzate per preparare le pietanze. Una funzionaria si è recata nel refettorio dove le è stato consegnato un bicchiere contenente n.3 insetti in stato di larva prelevati da alcuni piatti serviti in mensa. Nella comunicazione si legge che si tratta di «pasta e fagioli, pietanza preparata in quantità tale da soddisfare 1.000 utenti circa della mensa scolastica. La segnalazione della presenza di insetti in stato di larva ci è pervenuta solo da questa scuola». Dalla verifica degli ambienti di immagazzinamento non emergono infestazioni in atto. Gli armadi e gli spazi di conservazione presso il centro cottura «si presentano in buone condizioni igieniche». L’analisi macroscopica effettuata sulla giacenza immagazzinata del lotto in questione non ha riscontrato alcuna anomalia; è stata anche effettuata una prova di cottura dei legumi senza riscontrare la presenza di insetti nel prodotto cotto. La ditta, che ha preallertato i fornitori di materie prime, ha incaricato un laboratorio di analisi specializzato per le analisi sui legumi utilizzati e richiesto il prelievo e l’analisi del pasto campione. «Pur comprendendo le reazioni dei genitori e la criticità del fatto – si legge nella relazione –, teniamo a precisare che dal punto di vista della salubrità degli alimenti, tenuto conto della cottura ad alte temperature del prodotto in questione (ebollizione a 100 gradi per diversi minuti) non si ravvisa pericolo per la salute». “Mi conforta sapere che dalle prime analisi effettuate dalla ditta di ristorazione non si ravvisano concreti pericoli per la salute dei nostri piccoli consumatori – ha spiegato il sindaco di Genzano di Roma, Daniele Lorenzon –. Queste prime informazioni pervenute non sono però sufficienti a sedare le nostre preoccupazioni: ci atterremo ad applicare le clausole del contratto vigente con la ditta di ristorazione e se necessario siamo pronti ad adottare i dovuti provvedimenti. Siamo in attesa dei risultati dell’ispezione che abbiamo richiesto alla Asl il giorno stesso dell’accaduto e a ragion veduta aspettiamo le disposizioni in materia”.

[Read More](#)