



COMUNICATO STAMPA

Milano, 16 maggio 2012

Caso Mozzarella, Sicurezza e Dialogo prima di tutto

Come previsto dalle procedure di sicurezza alimentare, attuate in conformità alla normativa vigente, trascorso il tempo utile alla definizione di un risultato scientificamente certo, l'Istituto Zooprofilattico, incaricato da Milano Ristorazione, ha comunicato l'esito delle analisi compiute sul campione di mozzarella prelevato, dopo la segnalazione della componente della Commissione Mensa della Scuola Matteucci, costituito da un piatto di plastica monouso contenente un quantitativo di 6 bocconcini da gr. 30. Si legge sul referto delle analisi: "Su uno dei 6 bocconcini è visibile, ad attento esame, una unica macchia con colorazione azzurra sfumata ai margini e limitata alla superficie delle dimensioni di circa 4 millimetri. Negli altri bocconcini non sono presenti alterazioni organolettiche". L'Istituto Zooprofilattico ha comunicato anche l'esito dell'analisi eseguita su una confezione originale. Nel parere espresso dall'Istituto, si evidenzia che "il ceppo isolato dal campione è stato identificato come Ps. Fluorescens. Pur avendo riscontrato la presenza di microorganismi alteranti nel campione, la bassa carica batterica esclude la possibilità che si rendano evidenti delle gravi alterazioni del prodotto qualora non fosse garantita la catena del freddo. Si esclude inoltre la pericolosità del prodotto trattandosi di germi alteranti e non patogeni né tossigeni".

Milano Ristorazione si scusa per quanto accaduto e sottolinea come episodi del genere, fortunatamente non pericolosi per la salute dei bambini, dimostrino l'efficacia del sistema di controllo che non è solo prerogativa della società erogatrice del servizio, ma che conta anche sulla costante vigilanza di educatori e rappresentanti dei genitori, fino a risalire agli obblighi di autocontrollo dei fornitori, tutti insieme impegnati nella direzione di un servizio sempre più sicuro.

Un discorso, questo, che riporta ai principi enunciati dalla nuova Amministrazione, messi in pratica dall'attuale dirigenza di Milano Ristorazione e condivisi con tutti gli attori della filiera, in primis i genitori, che, grazie al dialogo rinnovato e trasparente degli ultimi mesi, sanno di poter contare su di un gruppo di persone qualificate e competenti che stanno lavorando da mesi allo scopo di proporre, e testare costantemente, le migliori soluzioni possibili per la qualità di un servizio delicato e fondamentale per la città.

Un esempio che attiene a quanto accaduto sono le nuove procedure di controllo e di valutazione delle forniture, messe a punto nei mesi scorsi e che entreranno in vigore nei tempi amministrativi previsti, certamente con il nuovo anno scolastico; queste prevedono, cosa mai fatta prima, controlli accurati, costanti e selettivi, su tutte le merci, grazie all'individuazione dei migliori istituti specializzati per ciascuna tipologia di prodotto. Questo genere di investimenti sulla salute dei nostri bambini, trascurati in passato, sono imprescindibili per l'attuale gestione.

Faremo, dunque, tesoro anche di questa esperienza, soprattutto per intensificare i rapporti con i genitori, vera risorsa per noi, al fine di proseguire sulla strada impostata e condivisa di un dialogo, sereno e costante, su di un fronte sul quale siamo dalla stessa parte: la salute dei bambini.

Per informazioni:

Luca Radice

Milano Ristorazione SpA

mobile: +39 335 7787990

email: luca.radice@milanoristorazione.it