

## Malori a scuola: il cibo non c'entrava.

Nei giorni scorsi ha suscitato molto clamore un presunto caso di cibo avariato presso la scuola primaria di via Salerno in data 15/10/2012.

Purtroppo i tempi di analisi prescindono dalla velocità delle notizie, in particolare quando toccano la salute dei più piccoli, pertanto, non era possibile, per Milano Ristorazione, fornire dati ufficiali, ma solo prender atto di una segnalazione, mettere in moto tutte le procedure del caso, tenere informata l'utenza e, nel caso specifico, esprimere privatamente alla famiglia il dispiacere per la preoccupazione che stava vivendo.

Ora, ricevuto il responso delle analisi, arriva il momento delle risposte documentabili, delle rassicurazioni, ma, per la reputazione della società, il danno è fatto. Se la nostra preoccupazione fosse la notizia, servirebbe a poco scoprire, oggi, che il cibo incriminato non era responsabile del malore accusato, tuttavia, invece, è molto importante per noi, per tutte le persone che lavorano ogni giorno nelle mense cittadine, che trasportano e conservano con accuratezza il cibo, che lo somministrano nelle scuole, sapere e condividere con i genitori la buona notizia che l'esito delle analisi è di conformità, sia del pasto erogato che della materia prima utilizzata quel giorno.

Per descrivere come avvengono queste analisi si deve sapere che, in casi come questi, la Asl preleva i campioni del menù preparato, in modo da analizzare ciò che realmente viene servito.

Non basta, perché vengono analizzati anche campioni delle materie prime utilizzate, in questo caso Filetti di Merluzzo, il cui lotto, nel frattempo, viene cautelativamente posto sotto sequestro.

In tutti i casi il risultato ha dato esito di "conformità" e, in data 19/11/2012, il merluzzo viene disseguestrato. Queste le conclusioni dell'Asl:

"I dati clinici, anamnestici ed epidemiologici non depongono per una Tossinfezione Alimentare; verosimilmente trattasi di episodio da contagio interumano, così come evidenziatosi anche con la valutazione delle inchieste epidemiologiche e degli esiti analitici dei campionamenti effettuati."

In poche parole, con quanto accaduto quel giorno alla scuola di via Salerno, il cibo non c'entra.

A questo punto, dal momento che molte parole, spese in questi giorni, sono state proferite spesso senza alcun riscontro oggettivo, da un'informazione incompleta, da cittadini comprensibilmente irritati, perché preoccupati, noi vogliamo evitare ogni polemica, ma cogliere, invece, questa ulteriore occasione, per ribadire quanto sia importante un confronto sereno tra la Società, che ogni giorno si prende cura della salute e della sicurezza alimentare dei bambini, e i genitori, tutti: chi si impegna con dedizione ogni giorno a vigilare nelle mense, chi si prende l'onere di rappresentarli innanzi alle Istituzioni, ma anche tutti gli altri che non hanno tempo e si fidano di noi e dei loro delegati.



A tal proposito, fin dal suo insediamento, la Presidente Iacono, ha cercato di instaurare un nuovo stile nelle relazioni con i genitori, che, giustamente, sono i primi a controllare il nostro lavoro, ciò, affinché, condividendo obiettivi e progetti, si possano progressivamente introdurre tutte le migliorie che fanno di una società di ristorazione scolastica un modello da seguire.

Non solo, Milano Ristorazione è determinata a proseguire sulla strada della qualità e della sicurezza, non mancando di reagire ogniqualvolta ci sia un caso sospetto, individuato dalla società o segnalato dall'utenza, con piena disponibilità a valutare ogni ipotesi ed eventuale responsabilità oggettiva, chiedendo, però, che, altrettanto, facciano i genitori insieme a noi, che siano sempre vigili, critici, ma senza preconcetti e pregiudizi, perché, lo ribadiamo, siamo dalla stessa parte.

Milano, 20.11.2012

Milano Ristorazione Aldo Palaoro Luca Radice