



Malessere di alunni e personale della scuola primaria di Via F.lli Di Dio

Dopo gli esiti negativi delle indagini sulle strutture, ATS (ex ASL) conferma anche l'assenza di batteri e tossine negli alimenti somministrati

A conclusione di una serie di indagini volte a stabilire, con la massima trasparenza, se i malori registrati nel plesso scolastico di Via F.lli Di Dio il giorno 8 febbraio abbiano avuto una correlazione con il consumo dei pasti in mensa, ritengo doveroso fornire alle famiglie interessate, alla scuola e alla cittadinanza tutta un quadro di sintesi sulle procedure attivate tempestivamente dall'Amministrazione Comunale e sui risultati emersi.

Nelle indagini sono stati coinvolti tutti i soggetti competenti in materia di controllo alimentare e della grande ristorazione, ai quali il Comune ha segnalato subito l'accaduto e richiesto un immediato controllo.

Nessuna strada è rimasta intentata proprio per la ferma volontà di appurare le possibili cause di un malessere tanto improvviso e inspiegabile, circoscritto ad un solo plesso, e di assumere all'occorrenza i necessari provvedimenti.

Va segnalato che **tutti i controlli effettuati non hanno finora fatto rilevare elementi collegabili alla consumazione dei pasti in mensa e all'inquinamento dei cibi.**

- L'**ATS** (Agenzia di Tutela della Salute della Città Metropolitana di Milano) ha subito effettuato un sopralluogo nel centro cottura e nel plesso interessato. In base al verbale trasmesso agli uffici, locali e attrezzature risultano adeguati, come pure la conservazione delle materie prime, pertanto si rileva un giudizio conclusivo di conformità. Il personale ha provveduto al prelievo dei campioni di cibo che la ditta di ristorazione è tenuta a conservare, in base alla normativa, per ogni eventuale analisi.
- Lo **Studio QTre**, nella persona del dott. Fabrizio Quaglia, tecnologo alimentare incaricato dal Comune per il controllo periodico di conformità e qualità del servizio, ha confermato l'assoluto rispetto delle regole igienico-sanitarie; la correttezza dello stoccaggio delle derrate e della cottura e conservazione degli alimenti; la regolarità delle specifiche merceologiche contrattuali e della registrazione di tutte le procedure previste dalla legge. Il verbale del sopralluogo è pubblicato, come di prassi, sul sito del Comune e descrive minuziosamente ogni verifica.
- **Amiacque - Cap Holding** ha effettuato il prelievo e l'analisi dell'acqua su tutti gli impianti del centro cottura e del plesso interessato, senza riscontrare presenza di batteri o di altre sostanze; anche le analisi microbiologiche hanno dato esito negativo, consentendo all'azienda di "*escludere senza alcun dubbio che i problemi che i bambini hanno avuto dipendano dall'acqua*". Per questo motivo è stata nuovamente distribuita acqua di rubinetto al posto di quella in bottiglia usata in via precauzionale.
- I **NAS**, Nuclei Antisofisticazione e Sanità dei Carabinieri, hanno effettuato un'ispezione igienico sanitaria. Non hanno rinvenuto alimenti scaduti o in cattivo stato di conservazione e non hanno rilevato violazioni.
- Ovviamente anche la ditta **Sodexo**, che gestisce il servizio di ristorazione e che eroga una media di 2100 pasti al giorno in città, ha attivato le procedure di autocontrollo previste dalla normativa e ha



COMUNE di ABBIATEGRASSO

effettuato tutte le indagini necessarie avvalendosi del suo **Servizio Qualità e Sicurezza** e confermando l'assenza di responsabilità nell'evento di cui sopra.

- Sono pervenuti ora anche i risultati delle indagini sugli alimenti condotte sempre da parte dell'**ATS Milano Città Metropolitana - Unità Operativa Controlli Sicurezza Alimenti e Igiene della Nutrizione - Dipartimento di Prevenzione Medico**.

Il comunicato del dott. Luigi Magnoli recita quanto segue: "*...le analisi effettuate di laboratorio sui campioni di alimenti dei pasti dei giorni 6, 7, 8 febbraio 2017 presso il centro cottura di via Saffi, Abbiategrasso (che serve anche il refettorio della scuola di via F.lli Di Dio) hanno dato **esito negativo per la ricerca di batteri e tossine ricercati in relazione ai sintomi presentati dagli alunni**. Prosegue il lavoro di inchiesta epidemiologica sui bambini che hanno avuto sintomi, su quelli sani, sui consumi degli alimenti, per verificare se vi sia una correlazione tra l'episodio ed il consumo dei pasti in mensa. E' un lavoro complesso, in relazione al numero dei bambini assenti e dei bambini che hanno avuto sintomi.*"
L'analisi dei 400 questionari compilati scrupolosamente dalle famiglie richiederà tempi presumibilmente lunghi, anche perché ATS ha già preannunciato che sta gestendo con priorità una situazione di emergenza in altro territorio.

In attesa di questi ultimi risultati di carattere statistico, ritengo si possa porre l'accento su una nota positiva: famiglie, scuola e comune hanno gestito l'accaduto con la massima tempestività, con fiducia reciproca e con grande spirito di collaborazione perché la salute dei nostri bambini sta particolarmente a cuore a ciascuno di noi, indipendentemente dal ruolo rivestito.

Posso garantire che è precisa volontà dell'Amministrazione assicurare sempre il servizio migliore e, con la massima trasparenza e incisività, individuare e contrastare eventuali violazioni.

I dati di cui sopra orientano comunque a guardare con positività al servizio di ristorazione e mi auguro possano stemperare le legittime ansie delle famiglie e della scuola.

ABBIATEGRASSO, 27/2/2017

L'Assessore alle Politiche Educative
Graziella Cameroni