VIVENDA S.p.a. Società soggetta alle attività di direzione e di coordinamento della Cooperativa di lavoro La Cascina Soc. Coop. p.a. - P.IVA, Codice Fiscale e Numero Iscrizione Registro delle Imprese di Roma 07864721001
Num. R.E.A. 1058873 - Cap. Soc. euro 33.333.334,00 i.v.

Sede legale - Direzione generale
Via Francesco Antolisei, 25 - 00173 - ROMA
Tel 06 72.99.61 - Fax 06 72.99.62.01
info@vivendaspa.it - vivenda@postecert.it

COMUNE DI CORSICO
Ufficio Servizi Educativi
Via Roma, 16
20094 Corsico (MI)

Alla c.a. Responsabile Unico del Procedimento

dott. Salvatore Beccaccini

PEC ufficioprotocollo@cert.comune.corsico.mi.it

Prot. N. 99/22

Milano, 03 Novembre 2022

OGGETTO: Segnalazione non conformità.

In riferimento alla Vostra nota Prot. 2022/28658 del 26 ottobre u.s., avente pari oggetto, inerente il rinvenimento da parte di due utenti della scuola Primaria Galilei e Copernico, di corpi estranei di natura organica in condizioni di vitalità in piatti contenenti il secondo e il contorno del giorno, la scrivente, presa buona nota della stessa e condividendo con codesta spettabile Amministrazione la necessità di relazionare sull'accaduto come da richiesta, significa quanto segue.

Preme preliminarmente significare che le particolari condizioni di vitalità sia della lumaca rivenuta presso la scuola primaria Copernico che dell'anellide (lombrico) rinvenuto dall'utente presso la Scuola Primaria Galilei, non risultano essere compatibili con le fasi di preparazione e cottura alle quali sono stati sottoposti gli alimenti componenti le pietanze oggetto dei rinvenimenti.

In particolare il gateau di prosciutto e formaggio è stato sottoposto a cottura in forno a temperature superiori a 160°C e conservazione, sino al momento della distribuzione, a temperature superiori ai 70°C, condizioni che non consentono in alcun modo la sopravvivenza di organismi animali, quali il lombrico rinvenuto nel piatto. Si sottolinea inoltre lo stesso è stato segnalato essere estremamente vitale, tanto da essere stato visto muoversi nel piatto sia dal corpo docente che dal personale in servizio presente in mensa al momento della segnalazione.

Si precisa che, in entrambe le situazioni, al momento della segnalazione l'utente consegnava il piatto al personale addetto alla distribuzione presente sul refettorio scolastico, il quale proponeva l'immediata sostituzione delle pietanze previa attenta verifica del prodotto a disposizione e in distribuzione, senza rilevare alcuna analoga anomalia.

Numero Protocollo 29640 del 08/11/2022 copia informatica per consultazione

Contestualmente informava i responsabili del servizio che si recavano presso la struttura per verificare l'accaduto, a partire dal plesso Copernico, dal quale era pervenuta la prima segnalazione, ove giungeva immediatamente la dott.ssa Federica Pisani la quale aveva modo di accertare personalmente l'estrema vitalità dei corpi estranei.

Poiché entrambi i rinvenimenti si sono verificati in piatti contenenti insalata prodotta la mattina stessa presso il centro cottura a partire da lattuga romana e cavolo cappuccio freschi, consegnati dal fornitore in data 24 ottobre, le indagini dei responsabili sono state tese a verificare i processi di preparazione di tale pietanza e lo stato igienico dei locali e delle attrezzature impiegate.

E' stato effettuato immediatamente un controllo dei locali utilizzati per la preparazione della pietanza di che trattasi senza rilevare alcuna traccia di infestanti similari, come anche attestato da dalla ditta specializzata intervenuta in data 27 ottobre, ovvero il giorno successivo ai rinvenimenti (cfr. all. 1).

Si precisa inoltre che l'insalata mista in questione è stata sottoposta, nelle ore antecedenti la somministrazione, alle seguenti fasi:

1. Mondatura manuale con eliminazione delle foglie esterne e taglio della base;
2. Taglio con attrezzatura meccanica dotata di dischi rotanti le cui lame sono distanziate tra loro 1 cm;
3. Primo lavaggio in macchina lavaverdure con acqua in movimento;
4. Secondo lavaggio e ammollo, con lavaverdure, in acqua con prodotto sanificante a base di cloro per un tempo di 10 minuti
5. Risciacquo;
6. Asciugatura mediante centrifuga zione con apposita attrezzatura

Tutto ciò sottopone il prodotto a sollecitazioni e stress tali da non essere compatibili con il perfetto stato di conservazione di un ipotetico infestante.

L'impossibilità di verificare al microscopio lo stato di conservazione del reperto (ad esempio il deterioramento del corpo e/o l'assenza di alcune parti dello stesso in conseguenza delle lavorazioni effettuate sul lavaggio dell'insalata, etc.), non ha permesso però alla scrivente di individuare con ragionevole certezza il momento in cui possa essersi verificata l'infestazione. Per tali valutazioni si resta in attesa dell'esito delle indagini condotte dai tecnici incaricati da codesta spettabile Amministrazione che hanno prelevato i corpi estranei per l'identificazione.

Si consideri infine che, nella denegata ipotesi che i corpi estranei possano essere rimasti illesi e vitali al termine dei procedimenti sopra descritti, il personale addetto alla distribuzione si sarebbe dovuto avvedere della presenza degli stessi in quanto preleva dal contenitore, con apposito utensile, il quantitativo di prodotto da inserire nel piatto effettuando pertanto un controllo visivo costante del prodotto sino al momento della distribuzione a meno che gli stessi non fossero completamente avvolti dalle foglie di insalata.

Pertanto, alla luce di quanto sopra esposto, è ragionevole dedurre che qualora la contaminazione sia dipesa dalla materia prima, l'accadimento sia riconducibile ad un episodio isolato e fortuito, malgrado tutte le attenzioni e le attività poste in essere quotidianamente dalla scrivente durante lo svolgimento del servizio di

Numero Protocollo 29640 del 08/11/2022 copia informatica per consultazione

ristorazione (buone pratiche di lavorazione, monitoraggio infestanti, utilizzo di dispositivi antintrusione, etc.).

A seguito dell' episodio si comunica che, a scopo precauzionale, la scrivente ha provveduto a sensibilizzare ulteriormente il personale ad intensificare le attività di monitoraggio del prodotto in fase di mondatura, confezionamento post lavaggio e distribuzione, sia in fase di lavaggio, riducendo i quantitativi di materia prima all'interno della macchina lavaverdure al fine di avere contestualmente un controllo migliore del prodotto finito.

Auspicando che quanto in narrativa possa fugare qualsiasi dubbio sulla trasparenza dell'operato della Scrivente, l'occasione è gradita per porgere distinti saluti.

Distinti saluti.

Vivenda S.p.A.
Vice Direttore Area Nord
Vincenzo Dimatteo

Numero Protocollo 29640 del 08/11/2022 copia informatica per consultazione

Bioteam
SANIFICAZIONI AMBIENTALI
Di Binati Manuel

Servizi di disinfestazione, derattizzazione, disinfezione in ambito civile e industriale
Codice Fiscale BNTMNL97S30F205H - Partita Iva 03650940129 - Codice Univoco N9KM26R
Iscrizione Reg. Imprese CCIAA di Milano Monza Brianza Lodi – N. R.E.A. MI-2593068
Vicolo Carlo Porta n. 6 – 20045 Lainate (Mi)
Telefono: 02 84.54.28.69 - Mobile: 392 00.79.560
Email: info@bioteamsanificazioniambientali.it – Pec: bioteambinati@pec.it – www.bioteamsanificazioniambientali.it

5

Organizzazione con Sistema di Gestione Ambientali Certificato n.: 18559-E_EN ISO 14001:2015
Organizzazione con Sistema di Gestione per la Qualità Certificato n.: 18559-A_ISO 9001:2015

Cliente: **VIVENDA SPA**
Luogo Pest Control:
CENTRO COTTURA
VIA COPERNICO, 83 – 20094-CORSICO (MI)

Resp.: Gentilissima Sig.ra **ORNELLA PERRONACE**
Tel./Cell.:
Orario: **ENTRO LE ORE 16.30**

Data intervento: **27 OTTOBRE 2022**

TRATTAMENTO DI DISINFESTAZIONE E MONITORAGGIO INSETTI STRISCIANTI

Identificativo Trappola	LUOGO DI POSIZIONAMENTO	CATTURA E TIPO INFESTANTE	Identificativo Trappola	LUOGO DI POSIZIONAMENTO	CATTURA E TIPO INFESTANTE
A BL	CARICO-SCARICO	/	L BL	VERDURA	/
B BL	CARICO-SCARICO	/	M BL	AREA PORZIONAMENTO	/
C BL	LAV. COTTE	/	N BL	MENSA PERSONALE	/
D BL	MAGAZZINO DERRATE ALIMENTARE	/	O BL	SPOGLIATOIO MASCHILE	/
E BL	CORRIDOIO QUADRO ELETTRICO	/	P BL	SPOGLIATOIO FEMMINILE	/
F BL	MACELLERIA / LAVORAZIONE CARNI	/	Q BL	DEPOSITO	/
G BL	CUCINA	/	R BL	STAZIONAMENTO	/
H BL	CUCINA	/	S BL	CUCINA DIETE	
I BL	CUCINA	/	T BL		

TIPO INFESTANTE RINVENUTO:

BL *BLATTE* ☐ *germanica* ☐ *orientale* ☐ *periplaneta* ☐ *supella longipalpa*	CB *CALABRONI*	CL *COLEOTTERI*	FCA *FORMICHE ALATE*	M *MOSCHE*	ZZ *ZANZARE TIPULIDI E CHIRONOMIDI*
AP *API*	CM *CIMICI*	FC *FORMICHE*	LP *LEPIDOTTERI*	VI *VESPE*	*Altro:*

METODOLOGIA DI INTERVENTO:

☐ Erogazione di gel con pistola dosatrice	☐ Termonebulizzazione	☒ Irrorazione	☐ Nebulizzazione ULV	☐ Applicazione compresse effervescenti a lento rilascio	☒ Colla ad attrattivo alimentare/feromone

Principio attivo utilizzato a base di (*): **PERCENTUALE O CONCENTRAZIONE DI UTILIZZO:** _____

☐ Cipermetrina	☒ Deltametrina Flow	☐ Hydramethylnon	☐ Piretro Naturale	☐ Fipronil
☐ Cipermetrina micro incapsulata	☐ Diflubenzuron (compresse)	☐ Olio di Neem	☐ S-Metoprene (compresse)	☐ Piperonil
☐ Cifenotrina	☐ Esbiotrina	☐ Permetrina	☐ Tetrametrina	☐ Altro_____

VALUTAZIONE COMPLESSIVA INFESTAZIONE	NULLA	LEGGERA	MODERATA	GRAVE
LEGENDA "LIVELLO DI SOGLIA/CATTURA	00 CATTURE	DA 01 A 02 CATTURE	DA 03 A 04 CATTURE	+ DI 05 CATTURE

Note:

COMPILAZIONE PLANIMETRIA: ☐ SI, compilata il _____; vi verrà restituita in pdf con evidenza delle postazioni ☐ NO: vi preghiamo di inviarla a mezzo e-mail presso i nostri uffici.

☐ **SI CONSIGLIA CONTROLLO E NUOVO INTERVENTO ENTRO ____ GIORNI PREVIA VOSTRA AUTORIZZAZIONE.**
☐ **VI INVITIAMO A NON LAVARE LA PAVIMENTAZIONE PER 24 ORE.**

Firma tecnico:	Timbro e firma cliente:

Numero Protocollo 29640 del 08/11/2022 copia informatica per consultazione