

Spett. le

CITTA' DI CORSICO
Settore Servizi alla Persona
Via Dante, 11
20094 CORSICO (MI)

Prof. Lett. BL/AQ04-17/DL

Alla cortese attenzione:

Responsabile Servizi Scolastici e Sportivi

Dr. Salvatore BECCACCINI

E p.c.

Dirigente Settore Affari Generali

dott. Marco PAPA

Fax n° 02 4480471

Como, 26.01.2017

Oggetto: risposta a Vs. comunicazione del 25.01.2017

In risposta alla Vs. comunicazione del giorno 25.01.2017, ricevuta via PEC con la presente Vi comunichiamo quanto segue.

In merito allo spiacevole episodio occorso, la Società Camst si scusa per quanto accaduto. Mercoledì 18 u.s. la Sig.ra Addetta operante nella scuola primaria Parini ha contattato il Centro di Cottura di Corsico per segnalare che le insegnanti/educatrici avevano segnalato che il bambino N.A. aveva avuto una reazione cutanea repentina (arrossamento delle guance) dopo aver mangiato l'hamburger di vitellone previsto da menù. Immediatamente sono state effettuate le verifiche interne chiedendo alla Sig.ra Cuoca che aveva preparato la pietanza se aveva rispettato la ricetta prevista per la preparazione del piatto. Purtroppo la stessa ha confermato di aver utilizzato nella preparazione dell'impasto dell'uovo pur se non previsto dalla ricetta. Si è immediatamente data disposizione di sospendere la distribuzione di quel tipo di dieta, ma nelle scuole dell'infanzia avevano già terminato la distribuzione.

Il Direttore di locale si è recato nei plessi Parini, Dante e Galilei, dove per una fortuita coincidenza ha incontrato due dei tre genitori dei bambini allergici all'uovo che avevano

mangiato l'hamburger, sopraggiunti alla scuola per portare i bambini a casa. Ha posto loro la propria costernazione per l'accaduto e le scuse più sincere, congedandosi con il proponimento di ricontattarli per conoscere il decorso di quanto accaduto. Nel pomeriggio sono state contattate le famiglie che con molta gentilezza hanno accolto nuovamente le scuse e hanno riferito che i bambini stavano bene.

Consapevoli del fatto che seppur senza volontarietà, in questa occasione sono state contravvenute dagli operatori le regole procedurali in merito, il nostro impegno sarà quello di fare tesoro di quanto accaduto e di riporre nel nostro operato la più assoluta e maniacale attenzione, a quello che è il reparto più sensibile e delicato della produzione.

Nel pomeriggio del giorno stesso è stata effettuata una riunione con lo staff di cucina, ne è conseguita la redazione di non conformità a seguito della quale è stata indetta una formazione a tutti gli operatori di cucina.

Nel rinnovare le scuse della Società Camst, a disposizione per eventuali chiarimenti in merito, si coglie l'occasione per porgere distinti saluti.

Camst Soc. Coop a r.l.
Il Direttore di Divisione
R. Camagni

