

Verbale ispezione del 11 ottobre 2012

Come deciso durante l'ispezione del 9 ottobre, alle 8.20 si sale ai locali della mensa per incontrare i responsabili Puliedil ed ENEA.

Si affronta subito il problema dei congelatori: la Direzione non ha intenzione di comprarne di nuovi, e dalla discussione che segue a questa notizia viene concordato che ENEA deve comunque garantire che le temperature interne ai pozzetti siano regolari (-18°). La responsabile ENEA concorda sulla necessità di verificarlo per assicurarsi della corretta conservazione dei surgelati. Viene anche ribadito dalla commissione che Puliedil fa un eccessivo ricorso ai surgelati, e oltre ad invitare la ditta a limitarne l'uso, fa presente che se dalla misurazione delle temperature emergesse che i cibi non sono ben conservati, si dovrà procedere ad eliminare del tutto questo tipo di alimenti.

Si richiede, poi, a Puliedil di non acquistare più pesce prodotto in Vietnam, e in generale pescato in acque inquinate, segnalando che il giorno prima c'erano confezioni di polipo prodotte in Vietnam. Il responsabile Puliedil garantisce che non verranno più acquistati, e che quel prodotto è già stato eliminato dai surgelatori (cosa che risulta ispezionandoli al momento). Fa, però, presente che eliminare pesce proveniente da alcune zone di pesca riduce la possibilità di variare i piatti di pesce nel menù. I membri della commissione richiedono che si faccia uso di pesce fresco, come da capitolato, e ne propongono alcuni esempi in sostituzione di alcuni piatti del menù proposto dalla ditta. Chiedono inoltre di non preparare più la coda di rospo, e di comprare una qualità di seppie migliore.

Viene ricordato alla responsabile ENEA di provvedere a che venga messa una rete di protezione delle finestre del locale dei congelatori.

Le viene anche chiesta copia del nuovo contratto, che ci viene detto è ancora in fase di stesura. Alla domanda informativa su quali possano essere i cambiamenti rispetto al vecchio capitolato, ci viene risposto che potrebbero riguardare l'orario dei pasti, oltre al numero dei pasti di riferimento.

Si chiede notizie delle analisi, e ci viene spiegato che a settembre non sono state effettuate perché il contratto dei controlli era scaduto ed attualmente è in fase di rinnovo. Viene richiesto di essere informati su entrambi i contratti e sui giorni delle ispezioni per poter assistere.

Si passa al locale della conservazione della carne, e si chiede chiarimenti sulla presenza di confezioni di carne senza le necessarie informazioni sui luoghi di nascita, allevamento e macellazione. Ci viene assicurato che è stato cambiato il fornitore e si può subito verificarlo perché è stata scaricata la nuova carne, tutta di animali nati allevati e macellati in Italia. Si chiede di poter assistere alla macinazione della carne per i piatti del venerdì, e si prende accordi col responsabile Puliedil per l'indomani, venerdì 12 ottobre, alle 8 di mattina.

Ci si riunisce nel locale mensa per discutere delle richieste sul menù, a partire dal rispetto del menù concordato. Si è notato che già nella prima settimana sono state fatte molte modifiche e se questo dipende dalla mancanza di materie prime. Puliedil fa presente che a volte questo non accade, ma è dovuto all'iniziativa dei cuochi, e si impegna in questi casi di far rispettare il menù. Per il resto è capitato che le consegne non siano avvenute come programmato, cosa che può capitare. Da noi viene richiesto un maggiore controllo degli approvvigionamenti.

Scorrendo il menù vengono proposte delle modifiche, soprattutto di sostituzione di verdure surgelate con verdure di stagione, anche per le paste. Viene consegnato a Puliedil un foglio con sottolineate le nostre proposte, e ci viene assicurato che ci verrà spedito il nuovo menù con le modifiche e con i cibi surgelati segnalati con asterisco.

Si risegnala il problema della pessima qualità del pane. Viene concordato di proporre ai colleghi una settimana di sperimentazione di pane non imbustato, cosa che permette di comprarlo sfornato la mattina, anche alle 10. La distribuzione del pane non imbustato verrà fatta dal personale delle linee, presumibilmente dall'addetto alla pasta.

Sull'uso di addensanti, ci viene assicurato che viene usata solo fecola di patate per le minestre, e farina per le carni.

Sui brodi e le minestre: le minestre e le zuppe sono tutte cotte solo con brodo vegetale, fatto dai cuochi, con soffritto di cipolla, sedano e carota. Il dado viene usato solo nella preparazione dei risotti. Il brodo di carne viene usato esclusivamente per i secondi.

Per quanto riguarda le intolleranze: ci viene spiegato che dei due contorni cotti, uno è sempre privo di lavorazioni particolari, viene in genere proposto solo lessato. Alla domanda sul perché queste verdure lessate (in genere surgelate) sono così piene d'acqua, cosa che le rende particolarmente amare e poco appetibili, ci viene spiegato che le verdure vengono preparate in genere alle 8 di mattina e lasciate nell'acqua calda per non farle annerire. Viene richiesto che la preparazione venga fatta a ridosso dell'orario di mensa, soprattutto per quel tipo di pietanze che non necessitano di particolari lavorazioni. Non ci viene data una risposta chiara a questa richiesta, sulla quale probabilmente si dovrà tornare a discutere.

Viene riproposto il problema dei colleghi con particolari patologie ed intolleranze, in particolare la celiachia. Il responsabile Puliedil ci fa presente che non è un problema semplice da risolvere nel caso di celiaci "gravi", per i quali preferirebbe preparare piatti ad hoc con le dovute accortezze. Viene deciso di informare il personale per stilare una lista di persone che necessitano preparazioni strettamente senza glutine.

Per quanto riguarda l'olio extravergine di oliva, che molti colleghi trovano difficilmente digeribile, Puliedil ci informa che ha cambiato marca. Verificheremo se di qualità migliore quando verrà distribuito.

Sulla programmazione delle pulizie ci viene detto che nell'ultimo periodo si è tornati a regime, con un numero di dipendenti Puliedil per riorganizzare anche le pulizie più impegnative come la pulizia delle cappe, che è stata effettuata la settimana scorsa. Ma una programmazione precisa non è ancora stata fatta.

Giovanna Campanella, Maria Lelli (RSU), Luca Nencini, Alessandra Pasquo