

Verbale ispezione del 9 ottobre 2012

Come deciso nella riunione di lunedì 8 ottobre scorso, si procede alle 8.30 di mattina ad un'ispezione nei locali della cucina e dei frigoriferi e surgelatori. Si va immediatamente ad ispezionare questi ultimi e si riscontra che non è stato fatto nulla per riparare le guarnizioni.

Se ne controlla il contenuto e si verbalizza la presenza di:

- Merluzzo proveniente dall'Argentina, che riporta nell'etichetta la zona di pesca (zona FAO41) e la modalità di congelamento (congelato a bordo)
- Polipo prodotto in Vietnam
- Platessa prodotta in Olanda, di provenienza dal Mare del Nord
- Pasta all'uovo proveniente da Bolzano
- Zucchine, carote, patate fritte prodotte in Belgio
- Carciofi di una ditta di Latina, piselli dall'Abruzzo
- Cornetti prodotti a Caserta.

Essendo assente il responsabile Puliedil, si decide di contattarlo per chiedere a una riunione il prima possibile per parlare, oltre delle modifiche del menù invernale proposto dalla ditta, anche di non acquistare più pesce prodotto in Vietnam, e in generale pescato in acque inquinate.

Inoltre, ispezionando il locale, si nota che alle finestre, di cui una è aperta, non c'è protezione per evitare l'entrata di insetti o animali vari. Se ne farà richiesta alla responsabile ENEA, oltre a chiedere aggiornamenti sulla manutenzione dei congelatori.

Si procede ad ispezionare i contenuti dei locali frigoriferi e si riscontra:

- In quello della carne sono presenti confezioni sottovuoto che presentano etichette con gli spazi dove dovrebbero essere riportati i luoghi di nascita, allevamento e macellazione vuoti. Vengono chieste spiegazioni al capo cuoco, in mancanza di responsabili Puliedil, che ipotizza potessero essere specificate sul cartone contenente i pacchi. Inoltre viene notato che la data di scadenza è molto ravvicinata: sono stati scaricati giovedì scorso, 4 ottobre, e scadono il 12. Ci viene spiegato che questo è uno dei motivi per cui il menù sta subendo variazioni. Si decide di controllare le prossime consegne, giovedì 11, e chiedere a Puliedil.
- In quello della frutta e verdura ci sono solo mele, insalata, carote e verza. Non è presente nessun'altra verdura.
- In quello dei formaggi: non ci sono forme di formaggio stagionato. Si decide di controllare giovedì e chiedere alla ditta, visto che ci è stato segnalato dai colleghi l'assenza di parmigiano come secondo.

Nelle cucine viene riscontrata la presenza di molte bottiglie di olio di soia. Ci viene detto che viene usato solamente per ungere le piastre. Chiediamo anche se vengono usati additivi: ci viene detto di no, e ci viene mostrato il brodo che cucinano, fatto con soffritto di cipolla e carne. Non vengono usati addensanti, ma solo patate.

Incontriamo anche la dr.ssa Marciani che ci informa che ha contattato la ditta di manutenzione, che esclude assolutamente la possibilità di aggiustare le guarnizioni. Le chiediamo quali provvedimenti ha intenzione di prendere a riguardo, e ci dice che ne parlerà con la Direzione. Le chiediamo anche di provvedere per le reti di protezione alle finestre del locale dei congelatori.

Più tardi veniamo contattati per chiarire l'assenza di formaggio stagionato nei frigoriferi: era in lavorazione in cucina.

Silvia Arnone, Giovanna Campanella, Cristina Lanari, Maria Lelli (RSU), Luca Nencini, Franca Persia, Patrizia Trombetta