

Settimana dal 11 al 15 marzo 2013

Lunedì 11:

Nell'ispezione la commissione trova nell'abbattitore 4 teglie di polpette in umido del venerdì precedente, di cui una già iniziata e quindi evidentemente uscita in linea. Allarmati alla richiesta di spiegazioni ci viene risposto dal nuovo responsabile delle cucine che aveva posizionato le teglie nell'abbattitore in mancanza di bidoni per l'umido. Riteniamo il fatto molto grave e decidiamo di investire del problema l'intera RSU. Il tacchino previsto nel menù di mercoledì scade martedì 12, viene segnalato e ci viene comunicato che sarà preparato l'indomani, modificando i menù. Torniamo nelle cucine a fine servizio e chiediamo di vedere tutto il tacchino nelle celle frigorifere, dove viene rinvenuto un pacco di tacchino con l'etichetta strappata che viene fatto immediatamente buttare e di cui si chiede la tracciabilità da fattura, dove risulta il numero del lotto, e non altro, ma sufficiente a definirne la produzione precedente a quella del lotto in scadenza il 12.

Lelli (RSU), Orsini (RSU), Pasquo

Martedì 12:

Dopo i fatti di ieri, la commissione decide che è il caso di informare immediatamente il direttore di centro, che è anche responsabile del procedimento dell'appalto, visto il momento di interregno dopo la richiesta di sostituzione del Direttore di esecuzione avanzata da RSU e raccolta dal Direttore. L'Ing. Citterio ci riceve e alla fine dell'incontro ci comunica che chiederà a Puliedil di nominare un nuovo responsabile, e contestualmente anche lui procederà alla nomina del nuovo Direttore.

Nell'ispezione del pomeriggio viene visionato abbattitore dove viene riscontrata la presenza di 2 contenitori di minestrone e uno di sugo.

Campanella, Lanari, Lelli (RSU), Nencini, Orsini (RSU)

Mercoledì 13:

Si segnala al responsabile della cucina la necessità di un cambio strutturale del menù a causa delle disponibilità stagionali per le verdure (es zucca e broccoli freschi stanno scarseggiando), e si richiede anche di inserire pietanze in uso a Frascati come penne alla Vodka e bresaola.

Viene controllato lo scarico della carne avvenuto il giorno precedente e si riscontrano irregolarità di stoccaggio: sullo stesso ripiano sono riposte carne di maiale non sigillata (salsicce) e carne rossa con le coperture di plastica rovinate, che lasciano fuoriuscire sangue. Oltre a sollecitare la pulizia di tale piano si richiede di non mettere sullo stesso piano carni di provenienza diversa (per evitare il rischio di contaminazioni incrociate).

Chiediamo di visionare lo scarico dei surgelati e riscontriamo la presenza di verdure congelate (funghi, fagiolini, broccoli verdi e piselli) che verranno usati nel caso di mancato approvvigionamento delle verdure fresche. Spingiamo comunque per l'uso di verdure fresche.

Visioniamo il frigo del pesce e troviamo del pesce scongelato dal pomeriggio di ieri pronto per la fila dietetica da fare bollito.

Segnaliamo la situazione poco piacevole della somministrazione del tonno come pietanza sostitutiva. Infatti dopo aver concordato ai fini migliorativi della qualità del prodotto che venisse data al posto delle scatolette una porzione equivalente di tonno sfuso preso da latte più grandi nella speranza di avere tagli di tonno più grandi e migliori e aver poi chiesto di tornare alle latte piccole dopo aver rilevato ad un'analisi più attenta che il tonno in latta grande ha provenienza non comunitarie e di non riscontrata migliorata qualità, abbiamo scoperto che il tonno servito sfuso proviene dall'apertura delle lattine piccole sgocciolate alla buona per dare una quantità di tonno pari ad 80 grammi, mentre non vengono più date due lattine di tonno come succedeva in passato. C'è da riscontrare che le quantità non sono mai adeguate; questo comportamento è giustificato dall'attuale responsabile con la necessità di far risparmiare la Puliedil, perché, ci viene detto, con le scatolette intere piccole il consumo di tonno "sarebbe eccessivo". Reclamiamo che se il tonno è in lattine piccole vada distribuito confezionato, e solo se proveniente da lattine grandi possa essere dato sfuso.

Campanella, Lanari, Lelli (RSU), Orsini (RSU), Trombetta, Pasquo

Giovedì 14:

Durante l'ispezione segnaliamo il grave stato delle cappe delle piastre per la cottura della carne e richiediamo che venga sistemato l'apparecchio per disinfettare i coltelli. Segnaliamo anche il problema delle porte verso l'esterno che troviamo sistematicamente aperte durante la mattina e che non sono schermate da nessun sistema di protezione.

Cerchiamo di nuovo il Direttore di Centro per segnalare la permanenza in carica del responsabile delle cucine che avevamo chiesto di rimuovere. Parliamo a lungo del problema del controllo da parte di ENEA del rispetto delle procedure secondo l'HACCP da parte di Puliedil e che questa carenza debba essere colmata una volta per tutte con la nomina dei nuovi responsabili, sia da parte della ditta che dalla parte di ENEA. Ci viene assicurato che lunedì prossimo l'amministratore di Puliedil sarà in Casaccia e che la questione verrà affrontata una volta per tutte.

Riscontriamo una totale mancanza di provvista di caffè dalle ore 13.00 (i lavoratori del bar avevano comunicato tempestivamente l'esigua quantità ai responsabili i quali invece erano certi che potesse bastare per l'intero servizio).

Lelli (RSU), Orsini (RSU), Stocoro, Trombetta

Venerdì 15:

Controlliamo la lavorazione della carne macinata, e ci risulta tutto regolare.

Nell'ispezione del pomeriggio l'abbattitore di temperatura risulta vuoto e spento.