

“La salute è un diritto non una merce!”

MENSE SCOLASTICHE E SERVIZI DI CONTROLLO

“Ci avvelenano la vita fin dalla nascita”

I nostri bambini cosa mangiano? Prodotti ittici, carni, formaggi, frutta, verdura, olio, pane, di ignota provenienza, in assenza di documentazione di tracciabilità e custoditi in cattive condizioni igienico-sanitarie.

La “salutare e bucolica” Toscana non è immune da questo andazzo

Dai servizi di controllo nazionale alle mense scolastiche, effettuato dai NAS, **RISULTA CHE** a Firenze sono stati denunciati i rappresentanti di 2 aziende fornitrici di materie prime utilizzate nella preparazione dei pasti presso mense scolastiche **del capoluogo e in altre province toscane**, per aver erogato prodotti alimentari di qualità inferiore a quelle prescritte nel capitolato d'appalto (olio extravergine di oliva di provenienza comunitaria anziché nazionale, formaggio DOP di stagionatura inferiore a quella richiesta, pollo di classe B anziché pollo di classe A). Sequestrati kg. 312 di alimenti.

A livello nazionale, come riportato da comunicato ripreso dal portale www.salute.gov.it/, emerge che sono stati eseguiti n.**2.678** controlli, di cui n.**670** hanno evidenziato irregolarità di vario tipo, che hanno prodotto la contestazione di n.**164** violazioni penali, n.**764** violazioni amministrative alle normative nazionali e comunitarie, con il conseguente deferimento di n.**101** persone alle competenti Autorità Giudiziarie, la segnalazione di n.**487** soggetti alle Autorità Amministrative e comminate sanzioni per € **491.496,00**.

Nel medesimo contesto è stata disposta la sospensione dell'attività/sequestro di **37** strutture (valore immobiliare stimato in circa **13 milioni** di euro) per riscontrate carenze igienico sanitarie e strutturali. Sono state altresì sottratte al consumo oltre **4 tonnellate** di derrate alimentari (prodotti ittici, carni, formaggi, frutta, verdura, olio, pane) di ignota provenienza, in assenza di idonea documentazione atta a dimostrarne la tracciabilità; custodite, in alcuni casi, in cattive condizioni igienico-sanitarie; stoccate in ambienti inadeguati; recanti termini di scadenza già superato all'atto del controllo.

Le violazioni penali più ricorrenti riguardano: la frode nelle pubbliche forniture (art. **356** c.p.), il commercio di alimenti nocivi. (art.**444** c.p), le inadempienze in pubbliche forniture. (art. **355** c.p), la detenzione di alimenti in cattivo stato di conservazione (art. **5 L. 283 /1962**) e le inottemperanze alla normativa sulla sicurezza sui luoghi di lavoro (**D. L.vo 81/2008**).

Tra le violazioni di natura amministrativa rilevano il mancato rispetto dell'attuazione del piano di autocontrollo e le carenze igienico strutturali, seguite dalle irregolarità di etichettatura e dalla non corretta tracciabilità degli alimenti. Non sono mancate talune trasgressioni alla normativa afferente il divieto di fumo (**D. L.vo 3/2003**).

Per la Ministra della salute Lorenzin **“non sono dati allarmanti”**.

Noi rispondiamo uso Totò: **“Alla faccia del bicarbonato di sodio!”**

Firenze 21 giugno 2016

COMITATO 21 MARZO