

BIMBI INTOSSICATI IN MENSA PESCARA: CIRFOOD CITA IL COMUNE PER RISOLUZIONE CONTRATTO

4 Settembre 2018



PESCARA - La Cirfood cita in giudizio Comune di Pescara per aver avviato anticipatamente le procedure di risoluzione del contratto, avviando una trattativa con l'azienda che era arrivata seconda al bando con l'obiettivo di affidargli il servizio per l'anno scolastico che sta per iniziare.

La decisione del Comune è conseguente all'intossicazione di circa 200 tra bambini, personale e insegnanti, che nel giugno scorso sono finiti in ospedale dopo aver mangiato alla mensa scolastica.

Secondo i primi riscontri e le analisi condotte dai carabinieri del Nas, l'intossicazione sarebbe partita da una caciotta di formaggio. La Procura di Pescara ha aperto un fascicolo sulla vicenda dei malori tra i bimbi colpiti da una presunta tossinfezione alimentare.

L'ipotesi di reato è relativa a quanto previsto dalla normativa in materia di alimenti. Titolare del fascicolo è il sostituto procuratore Anna Benigni.

Ma la Cir non ci sta e parla, in una nota, di "risoluzione anticipata del contratto illegittima" e precisa "di avere contestualmente avviato delle verifiche interne di approfondimento, con lo spirito di piena collaborazione con le Istituzioni che da sempre la contraddistinguono, e attende con fiducia il completamento delle analisi per avere un quadro più completo".

LA NOTA COMPLETA

"In relazione a quanto pubblicato negli scorsi giorni sui media, in merito all'ordinanza del sindaco di Pescara, Marco Alessandrini, che ha deciso la sospensione cautelativa del servizio di refezione in tutte le scuole pubbliche del Comune gestito dalla Ati tra Cir Food e BioRistoro Italia, Cirfood vuole precisare che i sopralluoghi di verifica ispettiva effettuati dai Nas e dalla Azienda Unità Sanitaria di Pescara presso il centro di cottura 'Giardino' e il centro di cottura 'Carducci' hanno rilevato la piena conformità del rispetto delle norme igieniche (pulizia e disinfezione degli ambienti e delle attrezzature), delle procedure di Autocontrollo e delle relative schede di monitoraggio".

"È tuttora in corso un'indagine epidemiologica da parte della Asl sulle persone che hanno avvertito malesseri, la cui causa, abbiamo appreso dagli organi di stampa, essere il batterio *Campylobacter*. Nelle giornate di lunedì 4 e martedì 5 giugno, dal centro di cottura "Giardino" e dal centro di cottura "Carducci" sono stati prelevati dagli Organi Ufficiali di Controllo dei campioni di acqua di rubinetto, dei pasti-campione rappresentativi della produzione della settimana antecedente, oltre a varie materie prime utilizzate per la preparazione, che sono stati inviati per analisi all'Istituto Zooprofilattico di Teramo".

"Al momento, su indicazione dell'Autorità Pubblica, i campioni ancora non sono stati sottoposti ad analisi. Episodi epidemici di infezione da *Campylobacter* sono associati prevalentemente al consumo di acqua o latte contaminati, alimenti a rischio consumati crudi e, occasionalmente, a carne di pollo".

“Mentre il contagio diretto da uomo a uomo è piuttosto raro 1. Vista l’ordinanza del Comune di Pescara del 5 Ottobre 2017, in cui, recentemente, si è vietato l’utilizzo dell’acqua destinata al consumo umano (per usi potabili, per l’incorporazione negli alimenti e come bevanda) per le utenze in distribuzione nel plesso scolastico di Via Cerulli e nel plesso scolastico di Via di Sotto nella città di Pescara, è ragionevole pensare che episodi epidemici dell’infezione rilevata non siano da associare ai cibi somministrati dalla Società”.

“Questa ipotesi risulta peraltro corroborata dalla circostanza che le preparazioni previste dal menù della settimana scorsa non prevedevano alimenti tra quelli correlati alla infezione da Campylobacter. Cirfood precisa, inoltre, di avere contestualmente avviato delle verifiche interne di approfondimento, con lo spirito di piena collaborazione con le Istituzioni che da sempre la contraddistingue, e attende con fiducia il completamento delle analisi per avere un quadro più completo”.