

PESCARA: INTOSSICAZIONI MENSE SCOLASTICHE, "CENTRI COTTURA CONFORMI"

6 Giugno 2018



PESCARA – Centri cottura conformi rispetto alle norme igieniche. Ad affermarlo, in una nota, la Cir Food che insieme alla Bioristoro Italia, gestisce il servizio di refezione scolastica di Pescara. La Cir Food interviene così sul grave caso di intossicazione alimentare che ha colpito circa 120 persone, tra bambini e adulti, che avevano usufruito del servizio mensa delle scuole. Episodio che ha portato il sindaco di Pescara, Marco Alessandrini a firmare un’ordinanza di chiusura di tutte le mense scolastiche della città, dagli asili nido fino alle elementari, sospendendo le attività a tempo pieno.

“In relazione a quanto pubblicato negli scorsi giorni sui media – si legge nella nota -, 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, Cir food 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”.

“E’ tuttora in corso un’indagine epidemiologica da parte dalla Asl sulle persone che hanno avvertito malesseri, la cui causa, abbiamo appreso dagli organi di stampa – si legge in una nota della Cir Food – sembra 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 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”, conclude la Cir food.