

Spett.le
Città di Settimo Torinese
Piazza della Libertà 4
10036 SETTIMO TORINESE (TO)

Terni, 26/10/24

Oggetto: relazione non conformità del 24/10/24

Spett.le Comune di Settimo Torinese,
con la presente confermiamo di aver ricevuto segnalazione dal nostro personale di reperimento larve in porzioni del passato di zucca presso le seguenti scuole:

TERESA NOCE MOGLIA

RONCALLI PRESSO NICOLI

GRAMSCI

MARTIRI

ANDERSEN

Il rilievo è avvenuto nel corso del servizio in porzioni isolate per ciascuna scuola.

A seguito della segnalazione abbiamo provveduto al controllo del passato con farro ancora presenti presso il centro cottura (circa 200 porzioni) e non sono stati rilevati altri infestanti nella massa ispezionata.

Inoltre sono stati analizzati tutti gli ingredienti contenuti nel passato di zucca che sono i seguenti: zucca, patate, carote, cipolle, sale, olio evo, farro.

Dalla visione delle foto ricevute e dei corpi estranei resi al centro cottura possiamo verosimilmente supporre che le larve (Plodia) siano derivate da una confezione del cereale farro di origine biologica utilizzato per la produzione del primo piatto.

I dati di rintracciabilità del farro e di tutti gli ingredienti utilizzati sono registrati presso il nostro centro cottura e archiviati conformemente alla normativa vigente.

Da procedura approvata dalle autorità sanitarie ed in linea con la normativa, il controllo di assenza corpi estranei è eseguito visivamente da tutti gli operatori nelle varie fasi di lavorazione: dall'apertura delle confezioni, alla cottura, al confezionamento ed in ultimo in fase di somministrazione di ogni singolo piatto. Purtroppo il controllo visivo non ha evidenziato la presenza delle larve nelle porzioni servite. Queste sono state rilevate solo durante il consumo degli utenti.

Considerato che la contaminazione è emersa in numero limitato di porzioni, possiamo presupporre che una o poche confezioni di farro su circa 80 fossero contaminate dalle larve di insetto.

A seguito del rilievo abbiamo verificato lo stoccaggio del farro e altri cereali e non sono emersi rilievi visibili, come pure durante l'ultimo monitoraggio di controllo infestanti eseguito dalla Ditta Nuova TRE D, nostro fornitore del servizio, non sono stati rilevati insetti e/o tracce anomale.

E' stata eseguita pulizia straordinaria delle aree di stoccaggio cereali nel magazzino.

Abbiamo intrapreso le seguenti azioni correttive per evitare il ripetersi di simile problematica:

- prevediamo esclusivamente l'acquisto di confezioni in imballo piccolo da 1 kg per ridurre i tempi di stoccaggio,
- segnalazione della non conformità al produttore di cereali,
- incremento di postazioni di controllo insetti volanti nell'area di stoccaggio.

Inoltre comunichiamo che venerdì 25 ottobre il centro di cottura è stato oggetto di verifica da parte di ispettori di Asl To 4 e dei Nas. L'ispezione non ha rilevato circostanze di violazione correlabile alla contaminazione, pertanto il centro è rimasto regolarmente operativo. Sono stati effettuati alcuni rilievi relativi alla manutenzione del locale lavaggio ed allo stoccaggio dei materiali. In seguito all'ispezione abbiamo provveduto ad una pulizia straordinaria e daremo seguito alle eventuali ulteriori indicazioni dei NAS ed Asl una volta ricevuto il verbale definitivo. Il centro di cottura, pertanto, rimarrà operativo e oggetto di ulteriori monitoraggi e controlli.

In riferimento all'accaduto, pur comprendendo l'evidente disagio degli utenti coinvolti, precisiamo che, non si tratta di situazione di rischio per la salute dei consumatori, anche qualora fossero state consumate le larve o uova dell'insetto (peraltro cotte a temperature elevate), come anche condiviso con i tecnici Asl e Nas in loco.

Rimanendo a disposizione per ogni chiarimento, ci scusiamo per il disagio arrecato e porgiamo cordiali saluti.

EUTOURIST NEW SPA
Ufficio Qualità