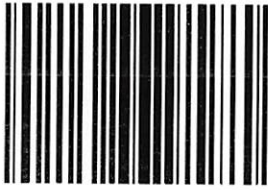




AOOCRT Protocollo n. 0013354/10-10-2024



CEX 11

IO 767

02.12.02

Alla cortese attenzione del
Presidente del Consiglio regionale
SEDE

Interrogazione a risposta immediata ai sensi dell'art. 173 del Regolamento interno.

Oggetto: in merito ai casi di salmonellosi verificatisi in alcune mense scolastiche in provincia di Firenze e agli esiti delle analisi svolte dalla ASL.

Il sottoscritto Portavoce dell'Opposizione,

Premesso che,

Qualità&Servizi è una società per azioni nata nel 1996 di proprietà dei Comuni di Sesto Fiorentino, Campi Bisenzio, Signa, Calenzano, Carmignano, Barberino di Mugello e Capannori, operante nel settore della ristorazione collettiva, in particolare scolastica, con la produzione e la somministrazione di pasti per nidi, scuole d'infanzia, primarie e secondarie;

Qualità&Servizi possiede un principale centro cottura, situato a Calenzano in Via del Colle 78, oltre ad altre cucine situate in tutti i comuni proprietari della società, al servizio di scuole e RSA;

secondo quanto riportato da un documento ufficiale consultabile nella sezione Trasparenza di del comune di Campi Bisenzio, le materie prime utilizzate, provenienti da 35 fornitori diversi, "sono sottoposte regolarmente ad analisi (242 all'anno) per verificarne le proprietà organolettiche e la salubrità. Viene prestata inoltre attenzione alla sicurezza e all'igiene, effettuando 218 tamponi di superfici all'anno";

la normativa, al fine di garantire la sicurezza alimentare, affida ad alcuni soggetti, tra cui le Aziende Sanitarie Locali, il controllo degli ambienti di lavoro e le attrezzature utilizzati nei luoghi di preparazione e somministrazione dei pasti, degli alimenti conservati - materie prime, semilavorati -, la documentazione di autocontrollo, la preparazione del personale.

Premesso altresì che,

secondo la definizione dell'Istituto Superiore di Sanità, la salmonella è l'agente batterico più comunemente isolato in caso di infezioni trasmesse da alimenti, sia sporadiche che epidemiche. Gli alimenti contaminati rappresentano uno dei veicoli più importanti di diffusione dell'infezione nell'uomo. Tuttavia, per poter causare la malattia è necessaria la colonizzazione massiva dell'agente patogeno nell'alimento prima dell'ingestione. Solitamente all'apparenza il cibo contaminato non presenta alcuna alterazione delle caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore, consistenza). La contaminazione degli alimenti può avvenire al momento della loro produzione, durante la preparazione, oppure dopo la cottura a causa di una manipolazione non corretta degli alimenti.

Preso atto che,

secondo quanto diffuso dai comuni della provincia di Firenze serviti da Qualità&Servizi - il 25 settembre l'azienda ha disposto la sospensione del servizio mensa "in seguito alla segnalazione di un numero significativo di assenze dovute a disturbi gastrointestinali, riconducibili, per sintomatologia, a sospetti casi di salmonellosi";

secondo quanto riportato in una lettera dell'azienda, la decisione sarebbe una propria iniziativa motivata da fini di cautela e non intimata dalla ASL, interessata dall'azienda stessa. Inoltre vi si legge che "Qualità&Servizi, in attesa di più precisi riscontri e delle eventuali indicazioni profilattiche da parte delle autorità sanitarie competenti, immediatamente coinvolte ed interessate, ha informato che avvierà immediatamente una serie di verifiche sulla filiera produttiva e procederà a interventi di sanificazione straordinaria dei propri stabilimenti";

secondo quanto riportato dagli organi di stampa, nei giorni precedenti la chiusura delle mense circa sessanta tra bambini e ragazzi – prevalentemente alunni delle scuole di Sesto Fiorentino - sarebbero stati visitati presso il Pronto Soccorso del Meyer per sintomatologie riconducibili alla salmonellosi. Una decina di questi sarebbero stati ricoverati a causa della severità del quadro clinico, pur non essendo a rischio. Nell'articolo del Corriere Fiorentino del 27 settembre 2024 "Sessanta bimbi e ragazzi al Meyer dopo aver mangiato a scuola" si legge che "le sintomatologie non sarebbero tuttavia riconducibili solo alla salmonellosi" e che il Meyer si sarebbe messo in contatto con la Asl Centro per poter garantire una risposta anche in presenza di un aumento dei casi;

nel medesimo articolo si legge anche che la Asl Centro avrebbe "fatto partire un'indagine, affidata ai dipartimenti di Sicurezza alimentare di Igiene pubblica, per cercare di risalire alle cause di questa intossicazione di massa. Nella cucina di Qualità&Servizi di via del Colle a Calenzano è stata condotta una valutazione igienico-ambientale che non ha fatto emergere anomalie, alcuni prelievi di campioni saranno analizzati nei prossimi giorni", e che, secondo fonti dell'azienda, "ci si troverebbe di fronte a "casi con una sintomatologia complessa, non sempre coincidente e a sospette intossicazioni";

il 28 settembre il Corriere Fiorentino pubblica un articolo il cui richiamo in prima pagina recita "Intossicati a scuola, sospetti sui pomodorini: la verità tra 7 giorni", e in cui si legge che la fonte dell'intossicazione potrebbe essere una verdura cruda, non adeguatamente lavata. Nello stesso articolo è riportata una plausibile scadenza per conoscere gli esiti degli esami sui campioni, indicata dal direttore

della Prevenzione della Asl Centro Renzo Berti: “non arriveranno prima della fine della prossima settimana”, con la precisazione che la non tempestiva comunicazione delle prime sintomatologie potrebbe ostacolare l'individuazione della causa originaria dell'intossicazione. L'articolo riporta inoltre un ulteriore aumento del numero dei bambini visitati al Meyer;

secondo un articolo de La Nazione del 29 settembre, dal titolo “Emergenza salmonellosi, il Comune rinvia la fiera per i bimbi. Mense, possibile stop più lungo”, si legge che le verifiche della Asl “riprenderanno lunedì nell'ottica di un approfondito e costante monitoraggio”, mentre Repubblica, in un articolo del 1° ottobre dal titolo “Dopo il caso salmonella ripartono le mense”, riporta le parole dell'amministratore unico di Qualità&Servizi Filippo Fossati, relative ai tempi necessari per conoscere l'esito degli esami: “le indagini sono in corso, ma per avere i risultati delle analisi non necessari alcuni giorni”;

nella seduta del Consiglio comunale di Calenzano del 26 settembre lo stesso Fossati ha detto che “il segnale è stato il fatto che tra il pranzo di venerdì (20 settembre) e il pranzo di lunedì (23 settembre) in alcune scuole del territorio largo di Qualità&Servizi c'era un calo delle presenze a scuola notevole e quindi è stato il primo allarme, che uno si domanda questa cosa anomala in alcuni punti perché? Ed è da lì che sono arrivate le notizie da quelle classi lì che avevano avuto questo calo perché vuol dire che c'era stato un problema per diversi bambini”;

nel corso di un'intervista a Lady Radio del 30 settembre il sindaco di Campi Bisenzio Andrea Tagliaferri ha affermato che l'azienda conserva i campioni dei prodotti somministrati per una settimana;

a quanto consta la Asl, a seguito dei numerosi casi di sospetta salmonellosi, ha richiesto ai pediatri di segnalare pazienti con sintomi riconducibili e ha chiamato le famiglie degli alunni assenti nei giorni 20 23 settembre per verificare lo stato di salute e i pasti consumati;

il 1° ottobre Qualità&Servizi ha comunicato per lo stesso giorno la ripresa del servizio mensa. Nella nota reperibile sul sito aziendale si legge che “stiamo lavorando con gli enti preposti per analizzare, approfondire, capire, confrontarci, trovare una spiegazione [...]. Sarà quindi nostra cura e di chi sta svolgendo i controlli cercare risposte e spiegazioni che intendiamo affrontare con trasparenza e responsabilità.”

Considerato che,

secondo l'Istituto Superiore di Sanità i sintomi della salmonellosi si presentano tra le 6 e le 72 ore dal contagio, ma più comunemente tra le 12 e le 36 ore, e durano tra i 4 e i 7 giorni;

alla luce del periodo di incubazione e dell'incremento di assenze segnalato da Qualità&Servizi, l'intossicazione potrebbe risalire a giovedì 19, quindi il provvedimento di chiusura delle mense è stato assunto sei giorni dopo, quindi entro i sette giorni nei quali sono conservati i campioni alimentari;

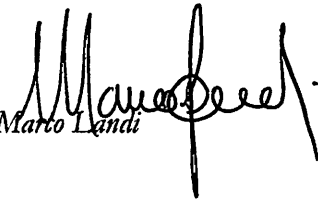
a distanza di due settimane dal concludersi dell'intossicazione e dall'avvio delle indagini non sono note le risultanze delle analisi e dei prelievi effettuati dalla Asl, come non è noto il numero ufficiale dei bambini a cui è stata diagnosticata la salmonellosi, né il numero dei ricoverati.

Tutto ciò premesso e considerato,

interroga il Presidente e la Giunta regionale per sapere

se sono giunti a conclusione gli esami della Asl Centro e dalla stessa Qualità&Servizi sui prodotti e sulle strutture e in caso affermativo quali sono gli esiti , quanti sono stati i casi di salmonellosi riscontrate tra gli utenti delle mense servite da Qualità&Servizi e quanti i ricoverati – suddivisi per fasce di età e per comune e per ospedale di ricovero – e se tra i bambini e ragazzi che si sono recati al Meyer si sono riscontrate diagnosi diverse dalla salmonellosi e in caso affermativo qual è la diagnosi.

Il Portavoce dell'Opposizione,


Marco Landi