



Il Comune di Figline e Incisa Valdarno informa che nella giornata di ieri i **Carabinieri del Nas** (Nucleo Antisofisticazioni e Sanità) hanno eseguito un'ispezione presso il **centro di cottura** in cui viene preparato il cibo servito nelle mense scolastiche da **Ladisa** (gestore del servizio per conto del Comune). I **controlli** non hanno evidenziato **nessuna difformità**, tanto che le forze dell'ordine **non hanno ritenuto necessario inoltrare alcuna segnalazione alla Asl** e di non elevare sanzioni amministrative.

In particolare, l'ispezione ha sancito la corretta intestazione dell'autorizzazione sanitaria/Dia notifica alimentare, la corretta predisposizione delle procedure di **autocontrollo HACCP**, il corretto aggiornamento delle **schede di rilevazione** delle temperature dei frigoriferi, il corretto aggiornamento delle schede di registrazione delle pulizie, la **conformità** delle condizioni strutturali ed igienico-sanitarie dell'attività, la **corretta conservazione degli alimenti** ed ha rilevato le attestazioni di partecipazione ai corsi per alimentaristi del **responsabile dell'autocontrollo** e del **restante personale**. Tutti gli alimenti, deperibili e non deperibili, sono risultati adeguatamente conservati e in corso di validità. **Nessuna osservazione**, inoltre, è stata presentata da parte dell'Ispettorato del Lavoro, che ha condotto controlli sempre nella giornata di ieri **sul personale di Ladisa**. Si precisa anche che la Asl, impegnata la scorsa settimana in **analoghi controlli** presso il centro cottura, **non ha rilevato infrazioni**.

“L'esito dei **controlli di Nas e Asl** è una condizione per certi versi dovuta – ha spiegato la sindaca **Giulia Mugnai** -, perché è normale pretendere nelle **mense scolastiche** una corretta conservazione dei cibi e **condizioni igienico-sanitarie ottimali**. Credo comunque che questi controlli rappresentino per tutti un ulteriore **elemento di rassicurazione**: prima di tutto per la salute dei nostri alunni, alla cui dieta dedichiamo molta attenzione a partire dalla **scelta delle materie prime** fino alla loro somministrazione; ma anche per il personale che ogni giorno lavora nelle mense e la cui **professionalità** a volte rischia di essere messa ingiustamente in discussione. Adesso il Comune continuerà ad effettuare i propri **controlli giornalieri** presso il centro cottura, a visitare tutti i fornitori **insieme a Ladisa** e a confrontarsi con le varie figure professionali che operano nel settore e con chi vorrà ricevere **ulteriori informazioni sul servizio**”.

Come ulteriore elemento di **trasparenza e condivisione**, il Comune da oggi produrrà (a campione) una serie di **informazioni sul menu scolastico** in cui saranno elencati non solo i **piatti** serviti, ma anche gli **ingredienti e loro provenienza**.

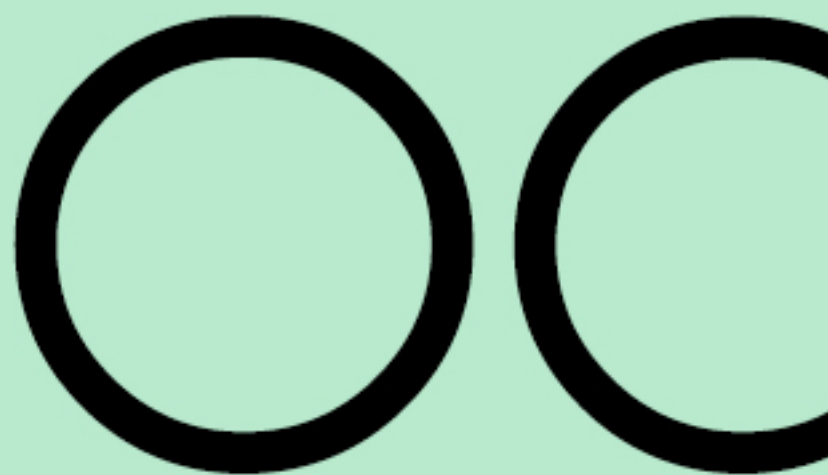
[CLICCA QUI PER AVERE INFORMAZIONI SUL MENU SCOLASTICO DI OGGI](#)

Samuele Venturi
Ufficio Stampa e Comunicazione
Comune di Figline e Incisa Valdarno
Cell. 328.0229301 Tel. 055.9125255 (sede Figline) - 055.8333450
web ufficiostampa.figlineincisa.it

-->



www.comunefiv.it



menu sc

PRIMO

Nas e Asl nelle mense scolastiche: tutto regolare

• [04/12/2015 10:05](#)

Da parte delle forze dell'ordine nessun rilievo su cibo, conservazione alimenti, pulizia locali e procedure



Il Comune di Figline e Incisa Valdarno informa che nella giornata di ieri i **Carabinieri del Nas** (Nucleo Antisofisticazioni e Sanità) hanno eseguito un'ispezione presso il **centro di cottura** in cui viene preparato il cibo servito nelle mense scolastiche da **Ladisa** (gestore del servizio per conto del Comune). I **controlli** non hanno evidenziato **nessuna difformità**, tanto che le forze dell'ordine **non hanno ritenuto necessario inoltrare alcuna segnalazione alla Asl** e di non elevare sanzioni amministrative.

In particolare, l'ispezione ha sancito la corretta intestazione dell'autorizzazione sanitaria/Dia notifica alimentare, la corretta predisposizione delle procedure di **autocontrollo HACCP**, il corretto aggiornamento delle **schede di rilevazione** delle temperature dei frigoriferi, il corretto aggiornamento delle schede di registrazione delle pulizie, la **conformità** delle condizioni strutturali ed igienico-sanitarie dell'attività, la **corretta conservazione degli alimenti** ed ha rilevato le attestazioni di partecipazione ai corsi per alimentaristi del **responsabile dell'autocontrollo** e del **restante personale**. Tutti gli alimenti, deperibili e non deperibili, sono risultati adeguatamente conservati e in corso di validità. **Nessuna osservazione**, inoltre, è stata presentata da parte dell'Ispettorato del Lavoro, che ha condotto controlli sempre nella giornata di ieri **sul personale di Ladisa**. Si precisa anche che la Asl, impegnata la scorsa settimana in **analoghi controlli** presso il centro cottura, **non ha rilevato infrazioni**.

“L'esito dei **controlli di Nas e Asl** è una condizione per certi versi dovuta – ha spiegato la sindaca **Giulia Mugnai** -, perché è normale pretendere nelle **mense scolastiche** una corretta conservazione dei cibi e **condizioni igienico-sanitarie ottimali**. Credo comunque che questi controlli rappresentino per tutti un ulteriore **elemento di rassicurazione**: prima di tutto per la salute dei nostri alunni, alla cui dieta dedichiamo molta attenzione a partire dalla **scelta delle materie prime** fino alla loro somministrazione; ma anche per il personale che ogni giorno lavora nelle mense e la cui **professionalità** a volte rischia di essere messa ingiustamente in discussione. Adesso il Comune continuerà ad effettuare i propri **controlli giornalieri** presso il centro cottura, a visitare tutti i fornitori **insieme a Ladisa** e a confrontarsi con le varie figure professionali che operano nel settore e con chi vorrà ricevere **ulteriori informazioni sul servizio**”.

Come ulteriore elemento di **trasparenza e condivisione**, il Comune da oggi produrrà (a campione) una serie di **informazioni sul menu scolastico** in cui saranno elencati non solo i **piatti** serviti, ma anche gli **ingredienti e loro provenienza**.

[CLICCA QUI PER AVERE INFORMAZIONI SUL MENU SCOLASTICO DI OGGI](#)

Samuele Venturi
Ufficio Stampa e Comunicazione
Comune di Figline e Incisa Valdarno
Cell. 328.0229301 Tel. 055.9125255 (sede Figline) - 055.8333450
web ufficiostampa.figlineincisa.it

•

Comune di Figline e Incisa Valdarno - Piazza del Municipio, 5 - 50063 - Figline e Incisa Valdarno (FI)