

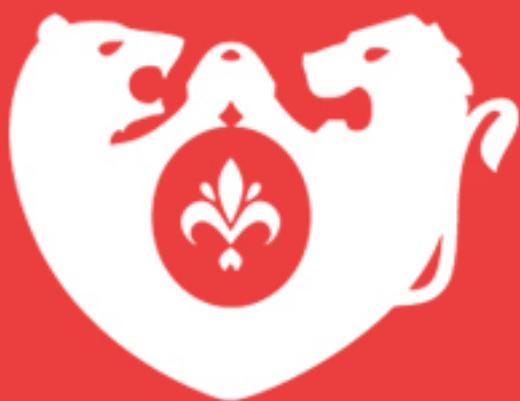


**Città di  
Figline e Incisa Valdarno**

**FIGLINE & INCISA**  
*informa*

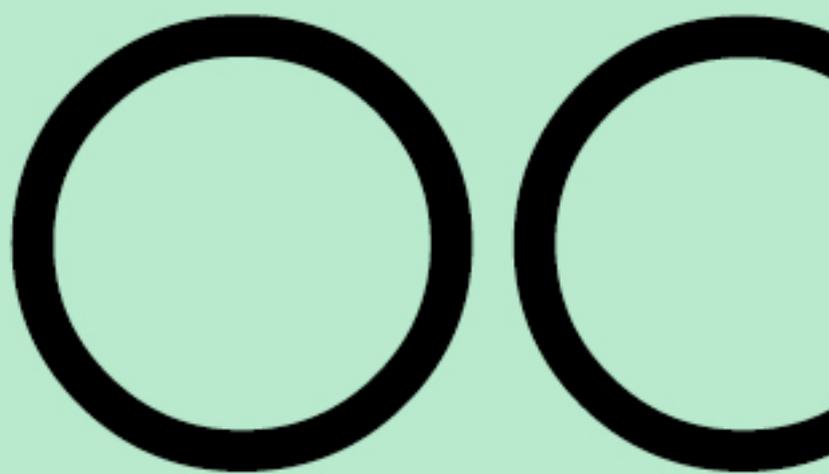
---

Ufficio Stampa Comune FIV – [www.figlineincisainforma.it](http://www.figlineincisainforma.it) - Resp. Samuele Venturi: [s.venturi@comunefiv.it](mailto:s.venturi@comunefiv.it) - 328.0229301



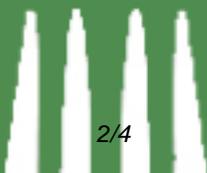
[www.comunefiv](http://www.comunefiv)

MENU  
DEI NIDI



menu SC

PRIMO



- [11/12/2015 10:34](#)

*Tutto regolare dai controlli. Il 19 novembre a ?colorare? la mozzarella fu alunno con mani sporche di pennarello blu*



Sono arrivate le analisi condotte sul campione di mozzarella prelevato il 19 novembre scorso alla scuola "Petrarca" di Incisa, che hanno escluso contaminazioni di qualsiasi genere. I controlli si sono resi necessari dopo che era stata trovata una mozzarella colorata di blu, anche se sull'episodio era già stata fatta chiarezza rilevando subito un clamoroso equivoco: **le macchie erano infatti dovute al fatto che un alunno aveva toccato una mozzarella con le mani sporche di pennarello blu**. In ogni modo Ladisa (gestore del servizio mensa) ha seguito il protocollo inviando un campione di mozzarella ad **un laboratorio di analisi, che ha appunto confermato la piena regolarità della pietanza servita a mensa**.

Questo avviene a pochi giorni di distanza dall'**ispezione effettuata dai Carabinieri del Nas** (Nucleo Antisofisticazioni e Sanità) presso il centro di cottura in cui viene preparato il cibo servito nelle mense scolastiche. Anche in quel caso **i controlli non hanno evidenziato 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 sul personale di Ladisa. Si precisa anche che **la Asl**, impegnata in precedenza in analoghi controlli presso il centro cottura, **non ha rilevato infrazioni**.

[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)