

LA LETTERA

Il presidente di Seribo tranquillizza i genitori

Cari genitori,
Seribo Spa - società mista a partecipazione maggioritaria del Comune di Bologna - gestisce, nel rispetto del contratto con il Comune di Bologna, la produzione e la distribuzione dei pasti per il servizio di refezione scolastica. Seribo ritiene opportuno fornire le informazioni che seguono.

- L'intero processo di selezione, produzione, trasporto e distribuzione dei pasti viene realizzato secondo il Piano di Autocontrollo.

- Le pratiche produttive e le metodologie e procedure contenute nel Piano di Autocontrollo sono frutto del lavoro svolto dal Servizio di Ristorazione Scolastica del Comune di Bologna, dai responsabili del Centro Pasti con l'assistenza e la validazione del Dipartimento di Sanità Pubblica. Il Piano di Autocontrollo è certificato dal dicembre 2003 dall'Ente Lloyd's Register Quality Assurance in conformità alla norma Codex Alimentarius così come il Sistema Qualità è certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001/2000.

- Attualmente i prodotti biologici sono utilizzati in misura superiore a quella prevista dal contratto.

- Il contratto prevede, come per tutte le materie prime utilizzate, precise procedure per la selezione dei fornitori, secondo requisiti e schede prodotto, che, sottoposte ed approvate dal Comune di Bologna, definiscono le caratteristiche delle materie prime.

- Le specifiche materie prime utilizzate hanno schede tecniche di prodotto conformi alle schede prodotto approvate dal Comune.

- Seribo non utilizza prodotti alimentari e/o materie prime contenenti OGM, come richiesto dal contratto con il Comune di Bologna e come previsto dalla normativa. A tale scopo Seribo garantisce i controlli previsti dalla normativa vigente in materia di etichettatura del prodotto (D.P.R. 7 aprile 1999 n. 128, Regolamento CE n. 49/2000 della Commissione del 10/01/2000, Direttiva 2001/18/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 marzo 2001, Decreto Min.San. n.371 del 31 maggio 2001, Regolamento CE 1829/2003, Regolamento CE 1830/2003 e Regolamento CE 641/2004).

- Le "non conformità" rilevate e registrate nel sistema di gestione della qualità altro non sono che le anomalie diligentemente intercettate nel corso della

produzione e sottoposte ad opportuna correzione per assicurare la migliore qualità e sicurezza igienica dei pasti. Le "non conformità" rappresentano lo 0,0035% dei pasti serviti: tale indice è il più basso registrato nella produzione degli ultimi anni, considerando nei dati anche la precedente gestione diretta del Comune.

Relativamente alle informazioni fornite da Seribo all'utenza si precisa quanto segue.

- Tutte le informazioni richieste a Seribo dal Comune sono state puntualmente fornite al Comune stesso.

- Su richiesta dei Dirigenti Scolastici, sono fornite all'utente finale tutte le informazioni sulle modalità di realizzazione del servizio: infatti nell'anno scolastico 2003-2004 sono stati effettuati circa 50 incontri con una partecipazione stimabile in 1.000 genitori ed insegnanti.

Inoltre è stato realizzato un sito (www.seribo.it) che contiene tutte le informazioni relative al servizio. Infine l'iniziativa "Cucine Aperte", che si svolge indicativamente due volte all'anno, consente alle famiglie di visitare le cucine nelle quali Seribo prepara i pasti per la refezione scolastica. Ad ogni edizione hanno partecipato 1.600 famiglie che hanno potuto verificare di persona come viene realizzato il servizio di ristorazione scolastica. In queste occasioni il personale Seribo ha potuto spiegare quali sono le modalità di lavoro, i criteri di selezione dei fornitori, l'organizzazione del magazzino, la cottura e la distribuzione.

Da questo quadro emerge che le informazioni riportate recentemente dalla stampa locale non hanno corrispondenza con la realtà della produzione e distribuzione dei pasti. In particolare, trattandosi di un problema delicato come la salute dei piccoli utenti, sarebbe stato opportuno non provocare la sensibilità delle loro famiglie e dell'opinione pubblica con allarmismi ingiustificati.

- Gli stessi lavoratori Seribo sono rimasti colpiti da alcune affermazioni riportate che svalorizzano il loro impegno professionale e l'attenzione che dedicano quotidianamente alla produzione, alla distribuzione e al consumo dei pasti.

Professor Paolo Stefano Marcato
Presidente Seribo

