Bollino verde per cucina e mensa

Ispezione dell'Asl al policlinico per controllare il cibo servito ai pazienti
Passano l'esame la qualità degli alimenti ma anche le norme igieniche

PAVIA. L'Asl promuove le cucine e la mensa del San Matteo. E quindi anche il cibo che arriva nel piatto dei pazienti, nei vari reparti dell'ospedale. Gli esami microbiologici effettuati all'istituto zooprofilattico non hanno evidenziato problemi.

Gli ispettori dell'Asl si sono presentati al San Matteo a fine giugno. Per il secondo controllo annuale nelle cucine dell'ospedale.

Ma non si sono limitati a scartabellare protocolli o a visionare la documentazione cartacea. Hanno voluto percorrere tutta la filiera del cibo in ospedale, dalla dispensa dove i cuochi stipano le derrate alimentari e la spesa che arriva fresca in giornata fino al piatto che viene confezionato nel vassoio monoporzione e arriva al letto del malato. In questa occasione è stato prelevato un campione di pasta fredda e inviato ai laboratori dell'istituto zooprofilattico di Pavia per essere analizzato. La pasta fredda infatti viene manipolata, rimane nel vassoio un certo tepo prima di essere consumata e quindi potrebbe subire variazioni organolettiche o nel peggiore dei casi una contanimazione. Ma l'istituto di analisi ha restituito dati più che rassicuranti. La pasta era in perfette condizioni.

Nel corso del penultimo controllo era stata sottopostya a controlli una porzione di carne trita cotta. Che aveva dato gli stessi risultati positivi.

Gli ispettori dell'Asl hanno poi verificato il piano di sanificazione, le piantine di derattizzazione e le esche per le blatte, ma anche, passo per passo, tutto il percorso del cibo: dalla preparazione in cucina, passando per il confezionamento, fino all'uscita. Prende infatti due strade: la mensa dell'ospedale frequentata dai dipendenti e i reparti di degenza attraverso carrelli termorefrigerati (che cinservano a più 60 gradi il cibo caldo e a meno 10 gradi quello freddo). *(m.g.p.)*

I tecnici dell'Asl hanno ispezionato anche le cucine del San Matteo