

## Controllo alimenti, Arpal: “Sorveglianza sistematica sulle mense comunali di Genova”

di **Redazione**

21 Febbraio 2013 - 16:53



**Genova.** Latte normale e bio, acqua potabile e minerale, pasta al sugo, minestra, prosciutto a fette, bocconcini crudi e hamburger cotti, frutta e biscotti; ma anche frigoriferi, superfici di lavoro, posate, brocche, pressapatate, pentole, taglieri in teflon.

Arpal ogni anno svolge 600 “Controlli analitici di alimenti, acqua potabile e verifica corretta sanificazione delle superfici/attrezzature/utensilerie, tramite tamponi ambientali”, come recita il documento sottoscritto dal Servizio Ristorazione del Comune di Genova e dall’Agenzia Regionale per la Protezione dell’Ambiente Ligure.

“Dal Comune inviano periodicamente un calendario con gli istituti per l’infanzia e le scuole dell’obbligo da visitare - precisa Angela Sangiuolo, dirigente del laboratorio Arpal di Genova - insieme alle richieste degli alimenti da controllare e dei test da effettuare. Non si tratta degli esami sul DNA della carne di cui si parla tanto in questi giorni, ma di una sorveglianza sistematica sulle mense comunali nel territorio di Genova in merito ad aspetti chimici e microbiologici mirati”.

Una attività commissionata ad Arpal fin dal 2000, con un’apposita convenzione che quest’anno si è arricchita anche del test di cessione eseguito su alcuni materiali e

contenitori monouso.

“Da quest’anno, oltre all’analisi di acque, alimenti e superfici - prosegue la dottoressa Sangiuolo - ci è stato richiesto un approfondimento relativo alla cessione di materiale a contatto con gli alimenti, sia per quanto riguarda il monouso, sia per i contenitori riutilizzabili. I risultati di queste, come delle altre analisi, sono inviati tramite rapporto di prova all’Ufficio Controllo Operativo della Direzione Politiche Educative, Ristorazione del Comune di Genova”.