Siracusa. Controlli più rigidi al centro pasti: ogni mese l'Asp nelle cucine del servizio di refezione scolastica

I controlli sono stati accurati. Non solo sui piatti “sequestrati” ma anche al centro pasti dove arrivano le derrate poi utilizzate per preparare i pasti che arrivano nelle scuole dell’infanzia siracusane. E non hanno riscontrato alcuna anomalia.
Ma diventano da oggi un appuntamento fisso: ogni mese, personale dell’Asp e del Sian “visiterà” le cucine dove vengono cotti i pasti per i piccoli studenti. Questo per garantire ancora maggiore garanzia di trasparenza e sicurezza. E proprio per maggiore scrupolo, i “corpi estranei” che sono stati trovati in alcuni piatti di pastina con passato di lenticchie sono stati inviati a Palermo, istituto Zooprofilattico, per maggiori controlli. Che permetteranno di definire con esattezza di cosa si tratti. Posto che, questo è ormai chiaro e assodato, non erano nè vermi nè tanto meno parassiti.