



Signori  
Simone Beltrame  
Barbara Angelini Piva

Collaboratore:

Rif:  
494

Sigla:

Data: 12 giugno 2024

## **Interrogazione 7 giugno 2024 “Alimentari non conformi alle perfette regole dell’arte al Nido dell’infanzia comunale di Locarno – Il Municipio ne è a conoscenza?”**

Gentili Signore, Egregi Signori,

rispondiamo all’interrogazione sopra indicata, riprendendo di seguito punto per punto le domande poste. Segnaliamo che il maschile, usato per termini relativi a ruoli e funzioni, ha un significato generico e non esclusivo. Si applica a ogni individuo indipendentemente dalla sua identità di genere.

### **1. Il Municipio è a conoscenza che taluni pasti e pappe distribuiti ai piccoli ospiti sono stati preparati con materie prime avariate e/o scadute e quindi non conformi alle normative di igiene?**

#### **1.1. In caso di risposta affermativa, quali sono le motivazioni?**

#### **1.2. Sempre in caso di risposta affermativa, il Municipio ha posto rimedio alla situazione o, se non l’avesse ancora fatto, come intende celermente rimediare?**

Il Municipio non è a conoscenza che pasti e pappe siano stati preparati con materie prime avariate e/o scadute. La domanda che sollevate nasce probabilmente da supposizioni collegate alle risposte del punto 3, alle quali vi rinviamo.

### **2. La refezione del nido dell’infanzia soddisfa le norme igienico-sanitarie in vigore e le disposizioni in materia alimentare impartite dal DECS (RA L SI-SE, art. 71)?**

Il regolamento d’applicazione citato riguarda la Legge sulla scuola dell’infanzia e sulla scuola elementare e non si applica dunque ai nidi d’infanzia. La mensa del Nido sottostà chiaramente e si impegna a soddisfare le norme igienico-sanitarie secondo la Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d’uso (LDerr) e le rispettive ordinanze in materia. Ci si attiene, in particolare, anche al “Manuale per l’autocontrollo in nidi e scuole dell’infanzia, scuole elementari, centri educativi per minorenni, centri extrascolastici e simili” elaborato dal Laboratorio cantonale.

#### **2.1. Chi ne verifica l’osservanza?**

L’osservanza è verificata dalla cuoca del Nido, che è la responsabile ai sensi dell’art. 73 dell’Ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d’uso (ODerr).

## **2.2. Sarebbe ipotizzabile inserire la gestione della cucina del nido a quella centralizzata delle scuole (ad esclusione del settore neonatale)?**

Per valutare la fattibilità di tale cambiamento sono in atto delle valutazioni con il coinvolgimento anche dell'Istituto Anziani San Carlo.

Il tema merita un serio approfondimento perché se con una centralizzazione delle cucine ci può essere un miglior utilizzo delle risorse, bisogna anche tenere in considerazione i vantaggi sia logistici che educativi della cucina all'interno del Nido. Infatti, da un lato l'utenza del Nido (bambini dai 3 mesi ai 3 anni) comporta esigenze alimentari molto variegata e ritmi di frequenza non regolari, che con una struttura in loco possono essere gestiti con rapidità e in ogni momento; dall'altro, comprendere come si prepara il cibo e conoscere direttamente chi lo prepara è un arricchimento dal punto di vista pedagogico ed educativo.

## **3. L'Ispettorato cantonale delle derrate alimentari effettua controlli anche nei nidi?**

Sì, come per tutte le mense e gli esercizi pubblici, le attività ispettive vengono effettuate dal Laboratorio cantonale. Di regola una volta all'anno.

### **3.1. Se sì, quando è stato effettuato l'ultimo controllo?**

L'ultima ispezione è stata effettuata il 9 aprile 2024.

### **3.2. È stata rilevata la conformità del campione di alimenti prelevato?**

### **3.3. Sono state rilevate non conformità?**

### **3.4. Sono state fatte osservazioni?**

### **3.5. Se sono state rilevate mancanze, le stesse sono state sanate?**

### **3.6. Se no, perché?**

Rispondendo alle domande precedenti, l'ispezione ha rilevato alcune non conformità, che sono state sanate nell'immediato e che ai fini della trasparenza e per evitare allarmismi vi riportiamo come segue nel dettaglio:

1. Ricette schede tecniche: Non era conosciuta la composizione esatta della salumeria fornita da una macelleria, informazioni necessarie per la corretta informazione in caso di richiesta specifica (allergeni) → Misura di ripristino: è stata chiesta la scheda tecnica, che è quindi a disposizione.
2. Gestione derrate: Non era indicata sistematicamente la data di congelamento in proprio di alcune derrate preconfezionate, erano presenti preparazioni alimentari elaborate in cucina congelate in proprio e di cui non si conosceva il periodo massimo di impiego, erano presenti alcune derrate che avevano superato il termine minimo di conservabilità (aneto, cannella, trofie di grano duro) → Misura di ripristino: Le derrate in questione sono state eliminate. In futuro la congelazione in proprio di derrate alimentari sarà ridotta al minimo. In ogni caso di congelamento in proprio sarà apposta data di congelamento e termine di conservabilità. Per



le spezie, non si faranno più acquisti da grossisti, per evitare acquisto di grosse quantità e conseguenti sprechi.

3. Impianti refrigerazione: La guarnizione del frigorifero in cucina si presentava in cattivo stato/rotta → Misura di ripristino: La Divisione logistica e territorio (DLT) ha valutato lo stato della porta e della guarnizione. Siccome non era possibile cambiare il pezzo danneggiato (non più in commercio) è stato acquistato un nuovo frigo.

4. Locale di deposito P-1: L'ubicazione dei congelatori non era idonea, poiché stoccati in vicinanza con attrezzature e prodotti per le pulizie → Misura di ripristino: i congelatori sono stati spostati in un altro locale, al piano cucina, dedicato ai congelatori, e quindi separati dai prodotti e attrezzature per la pulizia.

**4. Corrisponde al vero che si è in presenza di un'assenza prolungata per malattia della responsabile?**

**4.1. Chi ne fa le veci durante l'assenza?**

**4.2. Se la risposta alla domanda no. 4 dovesse essere affermativa, considerato il breve lasso di tempo trascorso tra l'entrata in funzione e l'insorgere dell'assenza per malattia, sorge spontaneo chiedersi se non ci si trovi di fronte ad un sovraccarico della funzione e quindi se non sia il caso di riflettere su una ripartizione delle mansioni fra più figure professionali. Cosa ne pensa il Municipio?**

Rispondendo alle domande precedenti, pur mantenendo il dovuto rispetto del segreto d'ufficio e della protezione dei dati personali, vi possiamo assicurare che nel circoscritto periodo d'assenza della responsabile del Nido, la gestione ordinaria è stata colmata dalla regolare presenza della Coordinatrice dei Servizi sociali, in collaborazione con un'educatrice quale punto di riferimento all'interno dell'équipe. Quest'ultime hanno potuto chiaramente contare sul lavoro di squadra di tutta l'équipe del Nido, che è da sempre una risorsa imprescindibile per garantire il benessere della/del bambina/o, senso di continuità e non da ultimo un clima di fiducia e rispetto. Indipendentemente da questa situazione, sono in corso valutazioni per un rafforzamento della Direzione. Non è infatti un caso che anche la responsabile precedente avesse accumulato un monte ore tale da averle permesso un'esenzione dal lavoro pagata di quasi un anno prima del suo effettivo pensionamento. Peraltro, anche l'Ufficio del sostegno a enti e attività per le famiglie e i giovani (UFaG) nel suo ultimo rapporto di vigilanza (eseguita il 16 febbraio 2024) quale raccomandazione chiede di approfondire la possibilità di istituire la figura di capo équipe come supporto alla direzione.

**5. Infine, ma non da ultimo, corrisponde al vero che si è presentato almeno un caso di scabbia?**

**5.1. In caso affermativo, le famiglie degli altri utenti sono state informate?**

Per rispondere alle domande precedenti, nel mese di aprile al Nido è stato diagnosticato un caso di scabbia con ricaduta (stesso utente). In entrambi i momenti, appena ricevuta la diagnosi,




è stata consultata la pediatra di riferimento del Nido, che a sua volta ha informato l'Ufficio del medico cantonale e si sono immediatamente prese tutte le misure necessarie sia a livello dell'igiene dei locali che del trattamento del personale (incluso il rimborso per il medicamento di cura preventiva per le educatrici). Da notare che nell'ambito prescolare, è prevista l'esclusione solo per 24 ore dall'inizio della terapia (Scabbia - UMC (DSS) - Repubblica e Cantone Ticino). Dopo la ricaduta, tuttavia, la famiglia dell'utente per evitare le preoccupazioni di altri genitori ha gentilmente deciso di tenere l'utente in questione a casa fino a completa guarigione (nonostante ciò non sia richiesto dal protocollo medico). Le famiglie del gruppo dell'utente che aveva contratto l'infezione sono state informate subito dalle educatrici di riferimento e a distanza di pochi giorni tutte le famiglie degli utenti del Nido sono state informate per iscritto dell'accaduto, anche in ottica preventiva oltre che rassicurativa. Al momento, non si sono rilevati ulteriori casi, ma la situazione continua a essere monitorata, anche alla luce del lungo periodo di incubazione (che può arrivare fino a 6 settimane).

Per concludere il Municipio desidera ricordare che sia la Direzione del Nido che l'Esecutivo stesso sono sempre a disposizione per dare risposte dirette a qualsiasi sorta di dubbio o voce, al fine di evitare allarmismi e salvaguardare l'immagine dei nostri Servizi, come anche l'integrità del personale che ne fa parte. Tale approccio diventa ancor più importante quando si affrontano temi delicati, come quelli riguardanti il benessere degli utenti del Nido.


Ci teniamo a ricordare anche, che il nostro Nido da oltre 40 anni è uno dei pochi nidi d'infanzia comunali in Ticino, il quale può ospitare fino a 76 bambini al giorno, offrendo alle famiglie oltre che a un servizio di qualità per i propri bimbi, anche rette accessibili, calcolate in base al reddito. La qualità del nostro Nido è per altro costantemente confermata dall'Ufficio del sostegno a enti e attività per le famiglie e i giovani (UFaG), che oltre a vigilare sulla struttura con regolari controlli, la sostiene con il massimo dei finanziamenti possibili.

**Il tempo impiegato per la risposta da parte di tutti i funzionari coinvolti ammonta complessivamente a 4 ore lavorative.**

Con la massima stima.

  
Il Sindaco:  
Nicola Pini

Per il Municipio

  
Il Segretario:  
avv. Marco Gerosa

Simone Beltrame  
Consigliere Comunale il Centro  
Barbara Angelini Piva  
Consigliere Comunale il Centro

Lodevole  
Municipio di Locarno  
Piazza Grande 18  
6600 Locarno

Locarno, 7 giugno 2024

**ALIMENTARI NON CONFORMI ALLE PERFETTE REGOLE DELL'ARTE AL  
NIDO DELL'INFANZIA COMUNALE DI LOCARNO –  
IL MUNICIPIO NE È A CONOSCENZA?**

Onorevole Signor Sindaco,  
Onorevoli Signore e Signori Municipali,

i sottoscritti Consiglieri comunali, avvalendosi delle facoltà concesse dalla Legge (Art. 65 LOC, Art. 35 del Regolamento Comunale della Città di Locarno) inoltrano con la presente la seguente

**INTERROGAZIONE**

Lo scopo del presente atto consigliere è quello di tranquillizzare i genitori e gli altri utenti del nostro nido dell'infanzia e riportare un po' di serenità.

Si premette che ci sono pervenute alcune voci da parte di genitori che ci hanno manifestato la loro preoccupazione in merito alla mancata freschezza di alcuni alimenti destinati al pasto dei loro bambini. Si tratta di dubbi puntuali inerenti in particolare alimentari scaduti e/o non correttamente surgelati prima di essere destinati ai pasti.

Rammentiamo che è di fondamentale rilevanza l'approntamento delle pietanze a perfetta regola dell'arte con prodotti sani e di alta qualità. Un'alimentazione equilibrata e adeguata all'età è importante per lo sviluppo del bambino.

A non averne dubbio, la gestione della mensa del nido dell'infanzia soggiace come gli altri ordini di scuola dell'infanzia e di scuola elementare, a leggi, regolamenti e ordinanze comunali, cantonali e federali, come p.es.

- Legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso - Lderr - del 9 ottobre 1992
- Legge cantonale di applicazione della legge federale sulle derrate alimentari e sugli oggetti d'uso del 30 settembre 1996
- Regolamento di applicazione della legge cantonale di applicazione della Legge federale sulle derrate alimentari e sugli oggetti d'uso del 4 novembre 1997
- e relative Ordinanze cantonali sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso
- Legge sulla scuola dell'infanzia e sulla scuola elementare del 7 febbraio 1996 (L SI-SE)
- Regolamento delle scuole comunali del 3 luglio 1996, che recita agli art. 71-74 quanto segue:

#### *Funzionamento*

##### *Art. 71[88]*

*Le refezioni devono soddisfare le norme igienico-sanitarie in vigore e le disposizioni in materia alimentare impartite dal Dipartimento.*

#### *Vigilanza*

##### *Art. 72[89]*

*1 La vigilanza sulle refezioni compete alla direzione di istituto, riservate le disposizioni sugli esercizi pubblici.*

*2 Il Dipartimento può predisporre ulteriori controlli.*

#### *Frequenza degli allievi*

##### *Art. 73[90]*

*Gli allievi iscritti alla refezione sono tenuti a parteciparvi regolarmente; eventuali dispense sono accordate dalla direzione di istituto, su richiesta dei genitori.*

#### *Requisiti del personale*

##### *Art. 74[91]*

*1 Il personale addetto alle refezioni deve soddisfare i seguenti requisiti minimi:*

*a) buone attitudini educative e relazionali;*

*b) buone condizioni di salute, accertate periodicamente;*

*c) disponibilità a partecipare a corsi di aggiornamento.*

*2 La direzione di istituto vigila sul personale addetto alla refezione e segnala al Municipio eventuali carenze; analoga facoltà compete anche all'ispettorato.*

E' bene ricordare il MM no. 8 concernente la centralizzazione delle cucine delle mense scolastiche delle SI della Città di data 27.09.2016. Durante l'esame di quel messaggio ci siamo resi conto di quanto la materia sia complessa e delle competenze professionali necessarie per garantire una qualità del servizio. P.es. molti Consiglieri comunali hanno scoperto un'attrezzatura: l'abbattitore di calore, di cui nessuna delle nostre cucine era dotata; così come abbiamo constatato l'assenza di refrigeranti professionali nella cucina che prima della centralizzazione preparava il maggior numero di pasti. Nel contempo abbiamo in quell'occasione appreso che, cfr. pag. 4 del MM no. 8, "*La qualità dei pasti serviti è buona in tutte le sedi. Gli allievi sono per lo più soddisfatti dai pasti serviti. ... omissis ...*"

Per tornare al nido dell'infanzia, rileviamo dal suo sito [Cucina e lavanderia – Nido dell'infanzia comunale di Locarno \(nidolocarno.ch\)](http://Cucina e lavanderia – Nido dell'infanzia comunale di Locarno (nidolocarno.ch)) che:

*La cucina del Nido si occupa di preparare i pasti del giorno per tutta la struttura. Il menù principale è unico per tutta la casa, ma tiene conto di **eventuali esigenze particolari** (allergie, intolleranze, esigenze religiose, ...) che necessitano di una modifica al pasto dei singoli bambini.*

*Per i più piccoli invece la cucina si occupa di **preparare le pappe, in accordo con i genitori** che aggiorneranno di volta in volta le educatrici sugli alimenti introdotti nell'alimentazione del bébé.*

*La cucina del servizio ha ricevuto il **Marchio Fourchette Verte** e ne rispetta le indicazioni, favorendo inoltre dei menù variati sull'esempio di quelli offerti dalle Scuole dell'Infanzia.*

Facciamo nostra la preoccupazione dei genitori che è pure riservata alla (sembra) prolungata assenza per malattia della responsabile (a lei formuliamo i nostri migliori auguri per una completa ripresa)



e

ci preghiamo formulare al lodevole Esecutivo, le seguenti domande:

1. Il Municipio è a conoscenza che taluni pasti e pappe distribuiti ai piccoli ospiti sono stati preparati con materie prime avariate e/o scadute e quindi non conformi alle normative di igiene?
  - 1.1. In caso di risposta affermativa, quali sono le motivazioni?
  - 1.2. Sempre in caso di risposta affermativa, il Municipio ha posto rimedio alla situazione o, se non l'avesse ancora fatto, come intende celermente rimediare?
  
2. La refezione del nido dell'infanzia soddisfa le norme igienico-sanitarie in vigore e le disposizioni in materia alimentare impartite dal DECS (RA L SI-SE, art. 71)?
  - 2.1. Chi ne verifica l'osservanza?
  - 2.2. Sarebbe ipotizzabile inserire la gestione della cucina del nido a quella centralizzata delle scuole (ad esclusione del settore neonatale)?
  
3. L'Ispettorato cantonale delle derrate alimentari effettua controlli anche nei nidi?
  - 3.1. Se sì, quando è stato effettuato l'ultimo controllo?
  - 3.2. E' stata rilevata la conformità del campione di alimenti prelevato?
  - 3.3. Sono state rilevate non conformità?
  - 3.4. Sono state fatte osservazioni?
  - 3.5. Se sono state rilevate mancanze, le stesse sono state sanate?
  - 3.6. Se no, perché?
  
4. Corrisponde al vero che si è in presenza di un'assenza prolungata per malattia della responsabile?
  - 4.1. Chi ne fa le veci durante l'assenza?
  - 4.2. Se la risposta alla domanda no. 4 dovesse essere affermativa, considerato il breve lasso di tempo trascorso tra l'entrata in funzione e l'insorgere dell'assenza per malattia, sorge spontaneo chiedersi se non ci si trovi di fronte ad un sovraccarico della funzione e quindi se non sia il caso di riflettere su una ripartizione delle mansioni fra più figure professionali. Cosa ne pensa il Municipio?



5. Infine, ma non da ultimo, corrisponde al vero che si è presentato almeno un caso di scabbia?

5.1. In caso affermativo, le famiglie degli altri utenti sono state informate?

Sebbene, la scabbia non rappresenti un problema di salute pubblica, secondo le raccomandazioni del Medico cantonale del 1. ottobre 2023 al punto 5. misure di controllo si rileva che *“per le strutture d’accoglienza diurne collettive che raccolgono i bambini della fascia d’età prescolare (es. asilo nido) e le colonie, vi è l’esclusione della persona ammalata fino a 24 ore dopo aver iniziato il trattamento specifico. ... omissis ...”* [20231006 Raccomandazione scabbia mod 2023 \(ti.ch\)](#)

Ci è gradita l'occasione per ringraziarvi per l'attenzione che vorrete dare ai nostri quesiti e porgiamo i nostri migliori saluti.

Simone Beltrame, Il Centro (primo firmatario)

Barbara Angelini Piva, Il Centro (prima firmataria)

Giuseppe Abbatiello, Il Centro

Avv. Mauro Belgeri, Il Centro

Saso Lazarov, Il Centro

Mattia Scaffetta, Il Centro

MLaw Yvonne Ballestra Cotti, Il Centro

Bruno Baeriswyl, Lega-UDC-Indipendenti

Franco Dragun, Lega-UDC-Indipendenti

Avv. Andrea Giudici, Lega-UDC-Indipendenti

Luca Panizzolo, PLR