

REC

Rapporto di Verifica del 26/01/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Refettorio via Umberto, scuola elementare "Cafarelli"

Nr pasti: 130

Persone di riferimento: Referente comunale

COMUNE DI T
- 3 FEB. 2015
Prot. n° 1386

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte			X
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi		X	
Campioni prelevati: saranno prelevati durante il prossimo sopralluogo			X

Sintesi dell'audit

I processi oggetto dell'audit del 26/01/2015, condotto verificando alcune attività svolte presso il refettorio della mensa scolastica di Tito, hanno evidenziato quanto segue:

DOCUMENTAZIONE

1. Non è presente un piano di autocontrollo; il personale dichiara che non è stato mai redatto un piano specifico per il terminale di asporto e non viene effettuata alcuna registrazione (es. temperature dei pasti in accettazione, sanificazione di ambienti ed attrezzature);
2. Non sono disponibili gli attestati di formazione del personale;
3. Mancano le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di sanificazione;
4. Non sono presenti rapporti di prova relativi ad alimenti ed acqua potabile somministrati agli utenti del servizio mensa;
5. Non sono a disposizione le schede tecniche delle casse termiche/contenitori

PRE – REQUISITI SICUREZZA ALIMENTARE REFETTORIO

- ✓ Presenza di canovacci di stoffa: da sostituire con materiale monouso idoneo al contatto con gli alimenti.



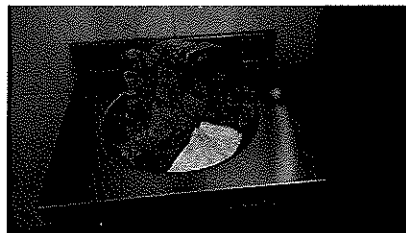
- ✓ Non è stato possibile verificare le schede tecniche delle brocche utilizzate per la somministrazione di acqua potabile ai bambini. Tutte le schede delle attrezzature devono essere disponibili presso il luogo del loro utilizzo.

- ✓ La finestra della zona lavaggio stoviglie è sprovvista di zanzariere.

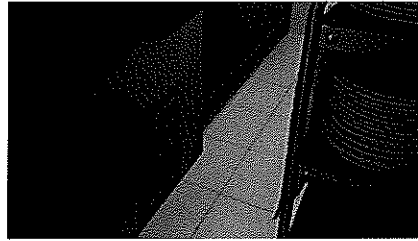


- ✓ Nella zona adibita allo sporzionamento dei pasti è stato riscontrato cattivo odore dovuto probabilmente ad una insufficiente areazione. Si rende necessario valutare la possibilità di aumentare l'areazione.

- ✓ Il lavamani, dedicato al lavaggio delle mani del personale, si presenta pieno di materiale di rifiuto.

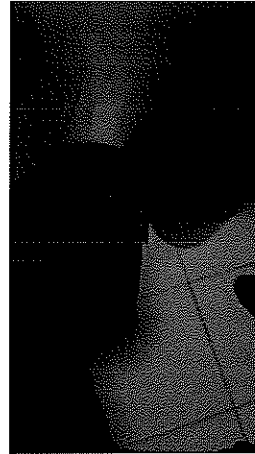
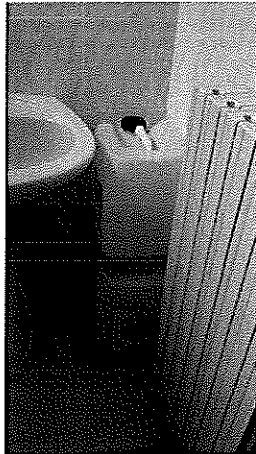


- ✓ Presenza di cartoni poggiati direttamente sul pavimento e sui piani di lavoro.



SPOGLIATOIO PERSONALE

- ✓ Sulla porta manca l'indicazione "spogliatoio del personale"
- ✓ Il materiale per la sanificazione (scope, secchi etc) non è correttamente conservato in armadietto dedicato.



- ✓ Il lavabo è privo di comando non manuale, di carta o asciugatore elettrico, sapone disinfettante.

Rapporto di Verifica del 26/01/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Centro cottura Scuola Tito

Nr pasti: 250/die inclusi i pasti trasportati al refettorio

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte			X
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi		X	
Campioni: saranno prelevati durante il prossimo sopralluogo			

Sintesi dell'audit

I processi oggetto dell'audit del 26/01/2015, condotto verificando a campione alcune attività svolte presso il centro cottura, hanno evidenziato quanto segue:

DOCUMENTAZIONE

Dalla verifica del piano di autocontrollo è emerso quanto segue:

1. Non è disponibile una procedura per la formazione del personale e un relativo piano;
2. Non è applicata la rintracciabilità (Rif Reg CE 178/02);
3. Non è disponibile una procedura di gestione delle diete speciali;
4. Gli attestati di formazione sono datati 2013;
5. Non è disponibile l'attestato di formazione dell'addetta sig.ra Lina Santopietro;
6. Non è stato possibile verificare gli attestati delle addette allo sporzionamento sig.re Rocchina Masciarelli ed Elena D'angelo.

PRE – REQUISITI SICUREZZA ALIMENTARE CENTRO COTTURA

ZONA LAVAGGIO

- ✓ Presenza di strofinacci in stoffa.



- ✓ Brocche conservate in contenitori di polistirolo non sanificabili correttamente.



- ✓ Assenza di armadio per il corretto deposito dei sanificanti.



- ✓ Le stoviglie pulite non sono correttamente conservate.

CUCINA

- ✓ Casette contenenti insalata poggiate a terra.



- ✓ Presenza di spezie prive di dati relativi a rintracciabilità e scadenza (es. origano)



- ✓ Caffè ad uso del personale conservato in contenitore di funghi misti.



- ✓ Cassetta del pronto soccorso non adeguata alla normativa vigente. Non sono presenti materiali idonei al pronto soccorso

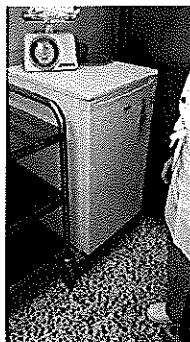


- ✓ Presenza di muffa sul soffitto.

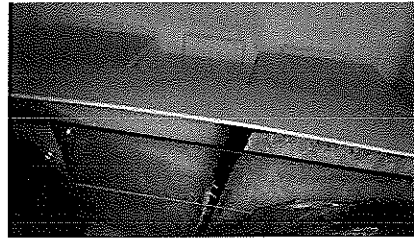
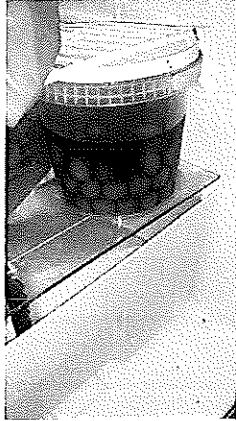
- ✓ Uso di strofinacci di stoffa



- ✓ Frigorifero non adeguato allo stoccaggio richiesto per una mensa che prepara 250 pasti/die.



- ✓ All'interno del frigorifero sono presenti:
 - parmigiano senza protezione (pellicola per alimenti);
 - olive in salamoia aperte senza indicazione della data di apertura;
 - temperatura rilevata 8.0°C.



- ✓ Nell'armadietto per il ricovero delle stoviglie si verifica un'eccessiva presenza di contenitori di vetro vuoti etichettati (bottiglie di salsa).
- ✓ Presenza di una bilancia non idonea alla verifica della grammatura dei pasti.

DEPOSITO

- ✓ Conservazione non idonea degli alimenti per celiaci: le confezioni si presentano aperte, sullo scaffale sono presenti residui di alimenti. **Attenzione!** E' necessario che i prodotti per celiaci o per soggetti allergici e/o intolleranti siano conservati in idonei contenitori chiusi per evitare una possibile contaminazione crociata con altri alimenti

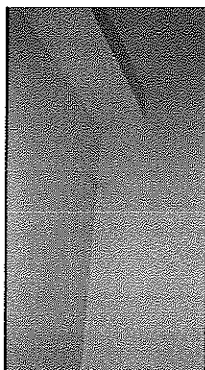


- ✓ Non viene rispettata la conservazione degli alimenti in base alla merceologia.

- ✓ Cassette di frutta poggiare direttamente sul pavimento.



- ✓ Presenza di ragnatele.



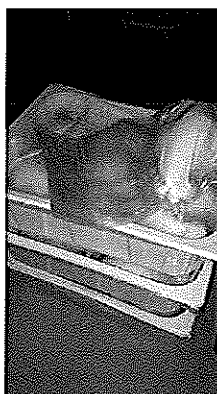
- ✓ Scarsa igiene degli scaffali.

SPOGLIATOIO DEL PERSONALE

- ✓ Lavabo con rubinetto privo di comando non manuale.

NON CONFORMITA' RISCONTRATE DURANTE L'APPLICAZIONE DELLE PROCEDURE D'AUTOCONTROLLO

1. Alla consegna della merce (prodotti lattiero-caseari) il personale addetto al ricevimento non ha applicato una corretta procedura di accettazione. Nello specifico il prodotto accettato era privo di etichetta (Rif. Reg CE1169/2011); non sono stati verificati il mezzo di trasporto e la temperatura di trasporto (rif DPR n. 380/87).



2. Durante la preparazione del secondo piatto (scamorza) non sono state rispettate le norme di corretta prassi igienica: la scamorza cubettata presenta residui di pane proveniente da precedente lavorazione. **Attenzione alle contaminazioni crociate!**

Rapporto di Verifica del 26/01/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Centro cottura Scuola Tito Scalo

Nr pasti: /die

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte			X
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi		X	
Campioni: saranno prelevati durante il prossimo sopralluogo		X	

DOCUMENTAZIONE

Non è presente un piano di autocontrollo con i relativi allegati. La cuoca ha comunicato che la documentazione relativa all'autocontrollo è stata consegnata al consulente per la gara d'appalto.

PRE - REQUISITI SICUREZZA ALIMENTARE CENTRO COTTURA

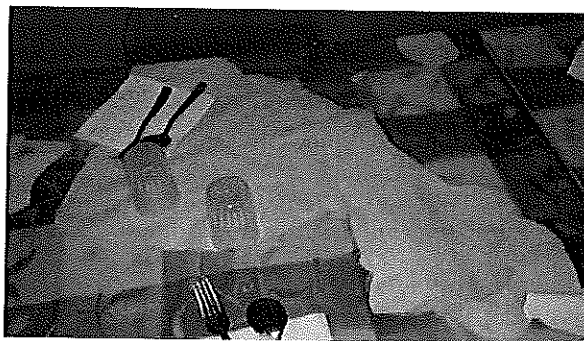
CUCINA

- ✓ Il frigorifero non è adeguato all'attività svolta;
- ✓ Gli alimenti stoccati nel frigorifero:
 - non sono correttamente conservati (parmigiano aperto, sedano, prodotto dietetico senza glutine chiuso con molletta di legno)

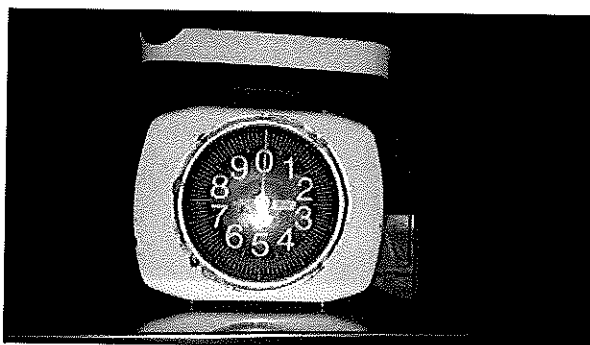


- sono privi dei dati relativi alla rintracciabilità (sedano)

- ✓ Le tovaglie del refettorio non sono idonee



- ✓ La bilancia non è adeguata alla verifica della grammatura del pasto

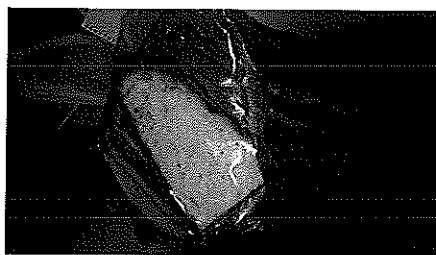


- ✓ Il materiale per la sanificazione non è correttamente conservato, l'armadietto

presenta zone di ruggine, non sono presenti schede tecniche e di sicurezza dei prodotti di sanificazione;



- ✓ Nel piccolo congelatore sono conservati i campioni del pasto privi di una corretta etichettatura (campione da non somministrare);
- ✓ Nel piccolo congelatore DOMESTICO è presente una confezione aperta di pesce surgelato destinato alla preparazione di un pasto senza glutine;
- ✓ è presente pane privo di etichetta



- ✓ il personale non indossa correttamente il copricapo

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha segnalato differenti non conformità di processo in fase di preparazione dei pasti e di gestione del servizio di refezione scolastica. Si rende necessaria l'adozione di azioni correttive al fine di gestire le criticità indicate e di riportare il sistema in regime di sicurezza alimentare. In primis si segnala la necessità di un incontro formativo con il personale al fine di migliorare quanto è stato riscontrato in fase di sopralluogo.

Ambroalimenta srl

Dott.ssa Laura Mongiello

Dott.ssa Tiziana Piccininno

Rapporto di Verifica del 18/05/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Refettorio via Umberto, scuola elementare "Cafarelli"

Nr pasti: 130

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI SOMMINISTRAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate			X
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte			X
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti			X
Sono stati prelevati campioni per l'analisi:	X		

E' stato effettuato il campionamento analitico di un campione dell'acqua di rete. Si allega alla presente relazione il rapporto analitico dell'acqua.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha segnalato alcune non conformità.

Presso il centro cottura di Tito si rende necessaria l'adozione di azioni correttive al fine di gestire il rispetto delle temperature del legume caldo e del freddo. Consideriamo grave la segnalazione effettuata in quanto tali temperature sono rischiose per l'utenza, poiché potrebbero favorire l'insorgenza della moltiplicazione batterica. Pertanto, il pasto somministrato non risulta in regime di sicurezza alimentare.

Presso il centro cottura di Tito scalo si chiede di non somministrare alimenti che non sono stati preparati nelle strutture scolastiche secondo quanto stabilito nel manuale dell'autocontrollo.

Ambroalimenta srl
Dott.ssa Laura Mongiello
Dott.ssa Tiziana Piccininno



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)



LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato n. 50 1098151

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

RAPPORTO DI PROVA N° 3981/15

COMUNE DI TITO
- 2 LUG. 2015
Prot. n° 8773

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione TAMPONI SU SUPERFICI
Data ricevimento campione 06/06/2015
Ubicazione prelievo Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ

Data prelievo 06/06/2015 Ora 11:00

Camplonatore Dott. Davide Colangelo
Programma camplonamento ISO 18593:2004
Lotto / Scadenza -
Data Accettazione 06/06/2015
Rif. Scheda Prelievo 08/DC8

Data Inizio Prove 06/06/2015 Data Fine Prove 09/06/2015

Punto di prelievo PIANO DI LAVORO

Prova Eseguita	Risultato	U.M.	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [LI;LS]
Conta dei Microrganismi a 30°C	7,0*10 ¹	u.f.c/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 1000		3,0*10 ¹ -1,6*10 ²
Conta dei COLIFORMI	<0,1	u.f.c/100 cm ²	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006	[5 - 10]	S44	-

Data Inizio Prove 06/06/2015 Data Fine Prove 09/06/2015

Punto di prelievo MANI SIG. RA SATRIANO G.

Prova Eseguita	Risultato	U.M.	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [LI;LS]
Conta di Stafilococchi Coagulasi Positivi	<10	u.f.c./Tampone	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 6888-2:2004			

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio. Risultato <= Inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura; N.D.= Non Determinato - INC = Incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. - R% = percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 18/06/2015



Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo

Mod. S7 Rev. 02 01/04/2015

Pagina 1 di 1



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zoocenosi e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato n. 50 1008151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/1A8

DIRETTORE TECNICO:
Dot. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

RAPPORTO DI PROVA N° 3982/15

SPETT.
AMBROALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione	Prodotti ALIMENTARI		
Data ricevimento campione	06/06/2015		
Descrizione campione	SUGO ALLE MELENZANE		
Ubicazione prelievo	Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ		
		Data prelievo 06/06/2015	Ora 11:00
Campionatore	Dot. ssa Mongiello		
Programma campionamento	POS 01 Rev.04; POS 02 Rev. 02**		
Lotto / Scadenza	06/06		
Data Accettazione	06/06/2015		
Rif. Scheda Prelievo	08/DC8		
		Data Inizio Prove 06/06/2015	Data Fine Prove 07/06/2015

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo
Conta di Stafilococchi Coagulabili Positivi	>10	U.F.C./g	UNI EN ISO 6888-2:2004

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
Risultato < = inferiore al limite di quantificazione - V.G. = valori guida - U.M. unità di misura ; N.D. = Non Determinato - INC = incertezza di misura estesa per prove chimiche o microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95% - R% = percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q. = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 18/06/2015

Responsabile Laboratorio (Microbiologico)
Dot. ssa Natalia Taranlino
Isor. Albo n. 90

Il Direttore Tecnico
Dot. Davide Colangelo
Biologo

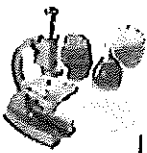
Mod. S7 Rev. 02 01/04/2015

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Baragiano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (I.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Baragiano (PZ)

Sito Internet: www.ecoalimentasrl.it - email: info@ecoalimentasrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato n. 50 100 8151

RAPPORTO DI PROVA N° 3983/15

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione	TAMPONI SU SUPERFICI		
Data ricevimento campione	06/06/2015		
Ubicazione prelievo	<u>Cucina mensa scolastica - TITO - PZ</u>	Data prelievo 06/06/2015	Ora 11:00
Campionatore	Dott. ssa Mongiello		
Programma campionamento	ISO 18593:2004		
Lotto / Scadenza	-		
Data Accettazione	06/06/2015		
Rif. Scheda Prelievo	09/DC8		

Punto di prelievo	SCAFFALE MAGAZZINO					
Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L];[LS]
Conta dei Microrganismi a 30°C	5,0*10 ⁰	u.f.c/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100		2,0*10 ⁰ -1,1*10 ¹
Conta dei COLIFORMI	<0,1	UFC/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006	≤ 0	S44	-

Punto di prelievo	PIANO LAVORO					
Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L];[LS]
Conta dei Microrganismi a 30°C	6,0*10 ⁰	u.f.c/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100		3,0*10 ⁰ -1,4*10 ¹
Conta dei COLIFORMI	>0,1	UFC/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006	≤ 0	S44	-

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 Risultato < = inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura; N.D.= Non Determinato - INC = incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. - R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
 *Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 18/08/2015

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
 Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
 Dott. Davide Colangelo
 Biologo

Mod. S7 Rev. 02 01/04/2015

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (I.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: www.ecoalimentasrl.it - email: info@ecoalimentasrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/08/LAB

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. SO 1008151

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 3984/15

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione **Prodotti ALIMENTARI**
 Data ricevimento campione **06/06/2015**
 Descrizione campione **PASTA ALLE MELENZANE**
 Ubicazione prelievo **Cucina mensa scolastica - TITO - PZ**

Data prelievo 06/06/2015 Ora 11:00

Campionatore **Dott. ssa Mongiello**
 Programma campionamento **POS 01 Rev.04; POS 02 Rev. 02****
 Lotto / Scadenza **06/06**
 Data Accettazione **06/06/2015**
 Rif. Scheda Prelievo **09/DC8**

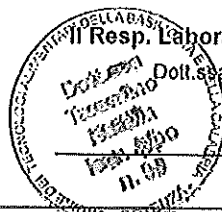
Data Inizio Prove 06/06/2015 Data Fine Prove 09/06/2015

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Incertezza [LI;LS]
Conta dei Microrganismi a 30°C	5,6*10 ¹	U.F.C./g	UNI EN ISO 4833-1:2013	1,4*10 ¹ -2,2*10 ²
Conta di Clostridium Perfringens	<10	U.F.C./g	UNI EN ISO 7937:2005	

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

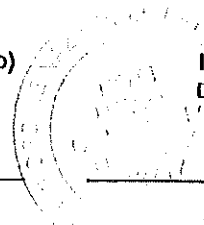
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 Risultato < = Inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura ; N.D.= Non Determinato - INC = Incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. - R%= percentuale di recupero, Il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
 *Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 18/06/2015



Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
Dott.ssa Natalia Tarantino

Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo

Davide Colangelo

Mod. S7 Rev. 02 01/04/2015

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito Internet: www.ecoalimentasrl.it - email: info@ecoalimentasrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza Igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 100 8151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

RAPPORTO DI PROVA N° 3985/15

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione Acqua Destinata al Consumo Umano
Data ricevimento campione 06/06/2015
Ubicazione prelievo Lavabo refertorio
Campionatore Dott. ssa Mongiello
Programma campionamento POS 01 Rev.04; POS 02 Rev. 02**
Produttore A. Q. L.
Lotto / Scadenza -
Data Accettazione 06/06/2015
Rif. Scheda Prelievo 09/DC8

Data prelievo 06/06/2015 Ora 11:00

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Data Inizio Prove		Data Fine Prove		Incertezza [LI;LS]
				06/06/2015		08/06/2015		
Conta di Batteri Coliformi	0		ISO 9308-1:2014					
Conta di Escherichia Coli	0	UFC / 100 ml	ISO 9308-1:2014			≤ 0	31_01	-
Ricerca e Conta degli Enterococchi Intestinali	0/100ml		UNI EN ISO 7899-2:2003					-

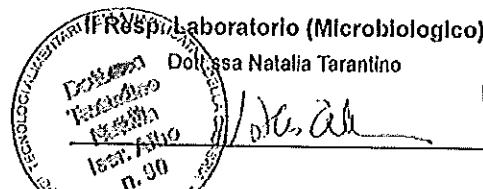
(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative

(31_01) = D. Lgs N. 31 del 2/02/2001, attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano come modificato ed integrato dal D. Lgs n. 27 del 2/02/2002.

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
Risultato <= inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura ; N.D.= Non Determinato - INC = incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%.- R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi .LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 18/06/2015



Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo

Mod. S7 Rev. 02 01/04/2015

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: www.ecoalimentasrl.it - email: info@ecoalimentasrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82

Rapporto di Verifica del 05/06/2015*Tipo di audit: verifica ispettiva interna**Norma di riferimento: Reg CE 852/2004**Centro cottura Scuola Tito**Nr pasti: 250/die inclusi i pasti trasportati al refettorio*

Persone di riferimento: Referente comunale

COMUNE DI TITO

25 GIU. 2015

Prot. n° 8312

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte		X	
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi	X		
Campioni: pasta alle melanzane	X		

Sintesi dell'audit

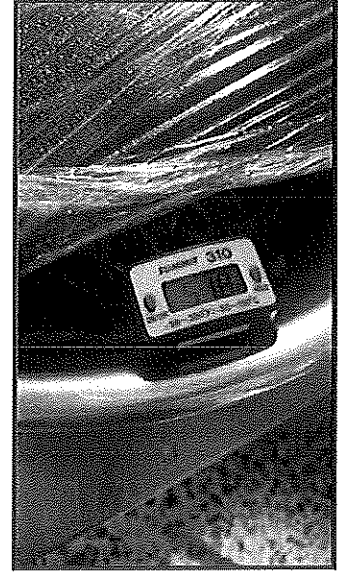
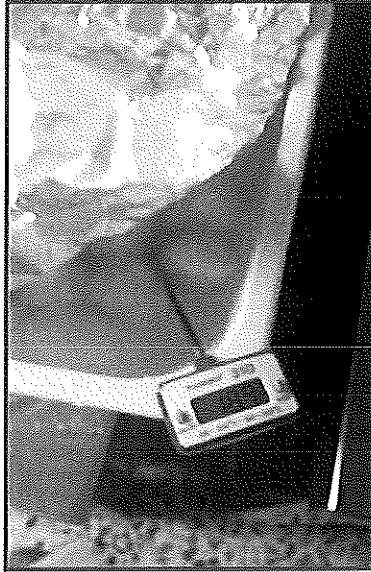
I processi oggetto dell'audit del 05/06/2015, condotto verificando a campione alcune attività svolte presso il centro cottura, hanno evidenziato quanto segue:

1. La verifica è stata effettuata al momento della distribuzione pasti, ore 12.10, per controllare il rispetto delle temperature dei pasti durante questa fase del processo.

Il personale di cucina provvedeva a somministrare il primo piatto anche se non vi era nessun utente. La prima classe è arrivata in refettorio alle ore 12.25 e l'ultima alle ore 12.35.

E' stata misurata, a campione, la temperatura dei piatti alle ore 12,15. Di seguito si riportano i valori riscontrati:

Menù estivo	Temperature riscontrate	Temperature secondo la normativa
Primo piatto: Pasta alle melanzane	53.6°C	≥ 65°C
Secondo piatto: Mozzarella	18.9°C	≤ 10°C
Contorno: Verdura cotta	51. °C	≥ 65°C

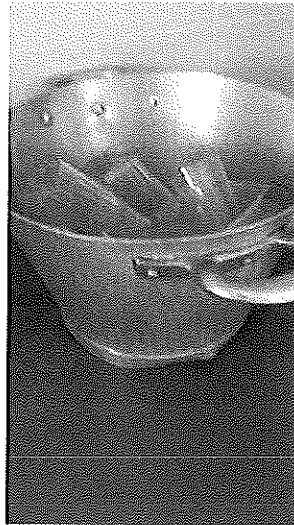


Tutte le temperature non risultano conformi

2. All'assaggio del primo piatto la pasta con le melanzane risultava scondita. La quantità di melanzane risultava insufficiente per la grammatura di pasta prodotta.
3. Non è stato rispettato il menù estivo relativamente alla tipologia dei piatti (*verdura cotta* invece di *patate prezzemolate*).
4. Il sale da cucina è conservato in una confezione non corretta!!



5. I bicchieri puliti sono riposti nello scolapasta



6. Non è presente il frigorifero perché guasto. Il cuoco ha comunicato di aver segnalato l'accaduto all'ufficio comunale di competenza.

Rapporto di Verifica del 16/04/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Centro cottura: Scuola Tito Scalo

Nr pasti: /die

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte		X	
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi	X		
Campioni: sugo alle melanzane	X		

I processi oggetto dell'audit del 05/06/2015, condotto verificando a campione alcune attività svolte presso il centro cottura, hanno evidenziato quanto segue:

1. All'interno del frigorifero era presente una preparazione casalinga, torta, che sarebbe stata somministrata agli alunni nel pomeriggio. **Attenzione!!!** Questo tipo di preparazione non deve essere somministrata agli utenti nelle scuole, perché possono sussistere dei problemi igienici sanitari legati al processo di preparazione non controllato secondo quanto indicato dal Reg. EU 852/2004 e Reg CE 178/2002.



2. Durante l'ispezione è stata effettuata la consegna delle mozzarelle.

E' stata riscontrata una non conformità delle etichette delle stesse. Infatti riportavano come unità di misura *peso netto sgocciolato* 1,00 kg mentre da una verifica il quantitativo netto sgocciolato risultava maggiore, pari a 1,2 Kg. **Attenzione!! La veridicità delle informazioni riportate in etichetta deve essere rispetta ai sensi del Reg. EU 1169/11.**

Prot. 4375 del 09.04.2015



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 – ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008
Certificato n. 50 100 8151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI-CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO N. 17/05/LAB

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

Rapporto di Prova n°.: **2596/2015** Protocollo Accettazione n°.: **2596/2015**

COMMITTENTE: (Denominazione, indirizzo)	AMBRO ALIMENTA s.r.l.s. POTENZA
Campione Dichiarato:	FRITTATA
Azienda Fornitrice:	Mensa Scolastica TITO SCALO
Tipo Analisi:	Prodotti Alimentari
Data Prelievo: 11/03/2015	Orario Prelievo: 11.⁴⁵
Data Arrivo Campioni:	11/03/2015
Data Rapporto di Prova:	17/03/2015

Lotto:	Scadenza:	11/03	///
Ubicazione prelievo:		Locali Cucina MENZA SCOLASTICA TITO SCALO TITO SCALO - PZ	
Richiesta di analisi:		MICROBIOLOGICHE	
Prelevatore:		NS Personale	
Rif. NS scheda prelievo:		08/DC5 del 11/03/2015	
*Condizioni Ambientali di prelievo:		IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Proced. presentazione del rapporto di prova)	
*Piano e Procedura di Campionamento:		Rif.: POS 01(Rev.04); POS 02(Rev.01) Prelievo del campione e trasporto al laboratorio	
Note:		///	

PARAMETRO	METODO DI PROVA	RISULTATO	U.M.	INC.	V.G.	Data Inizio Prova	Data Fine Prova
Salmonella spp.	Ricerca di Salmonella spp UNI EN ISO 6579:2008	Assente	u fc / 25 gr	/	Assente	11/03	11/03
E. Coli	UNI ISO 16654-2/10 Conta E. Coli 8 q.v. (moltiplicando)	< 10	u fc / gr	/	≤ 1.0*10 ¹	11/03	12/03
Stafilococco Aureo	Conta di Stafilococco Teorica (coltura) positiva UNI EN ISO 6579-2:2008	< 10	u fc / gr	/	≤ 1.0*10 ¹	11/03	12/03

Campione: **CONFORME** al REG. CE 2073/2005

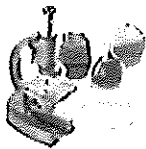
Pagina 1 di 1

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio. Risultato <= inferiore al limite di quantificazione - V.G. = valori guida - U.M. unità di misura - INC = Incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. Il campione oggetto della prova rimane a disposizione, per eventuali controanalisi, per la durata di 15 giorni dalla data di arrivo in laboratorio. (*)Le prove/procedure contrassegnate con asterisco non sono accreditate da ACCREDIA.

Il Resp. Laboratorio (Sett. Microbiologia):
Dott. ssa Natalia Tarantino
Tarantino Natalia
1506/1170
n. 00

IL DIRETTORE TECNICO:
Dott. Davide Colangelo
Colangelo Davide
1506/1170
n. 00

S 7 a Rev. 01



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 -- ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 100 8151

LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AL SENSO DELLA LEGGE N. 101/1992/EC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

Rapporto di Prova n° : **2597 /2015** Protocollo Accettazione n° : **2597 /2015**

COMMITTENTE: (Denominazione, Indirizzo)	AMBRO ALIMENTA s.r.l.s. POTENZA
Campione Dichiarato:	ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO
Azlenda Produttrice:	ACQUEDOTTO LUCANO s.p.a.
Tipo Analisi:	Metodi Analitici per le Acque
Data Prelievo: 11/03/2015	Orario Prelievo: 11.⁴⁵
Data Arrivo Campioni:	11/03/2015
Data Rapporto di Prova:	17/03/2015

Ubicazione prelievo:	LAVABO - Locali Cucina MENSA SCOLASTICA TITO SCALO TITO SCALO - PZ
Richiesta di analisi:	MICROBIOLOGICHE
Prelevatore:	NS Personale
Rif. NS scheda prelievo:	08/DC5 del 11/03/2015
*Condizioni Ambientali di Prelievo:	IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Proced. presentazione del rapporto di prova)
*Piano e Procedura di Campionamento:	Rif.: POS 01(Rev.04) ; POS 02(Rev.02) Prelievo del campione e trasporto al laboratorio
Note:	///

PARAMETRO	METODO DI PROVA	RISULTATO	U.M.	INC.	V.G.	Data Inizio Prova	Data Fine Prova
Coliformi Totali	UNI EN ISO 9308-1:2002 Ricerca e Conta di batteri coliformi e di Escherichia Coli	0	u.f.c./100ml MF	/	0	11/03	13/03
E. Coli	UNI EN ISO 9308-1:2002 Ricerca e Conta di batteri coliformi e di Escherichia Coli	0	u.f.c./100ml MF	/	0	11/03	13/03
Enterococchi	UNI EN ISO 7899-1:2003 Ricerca e Conta di Enterococchi Intestinali	0	u.f.c./100ml MF	/	0	11/03	13/03

Campione: **CONFORME** al D.L.vo 31/01

Pagina 1 di 1

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
Risultato < = inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura - INC = incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%.
(*Le prove/procedure contrassegnate con asterisco non sono accreditate da ACCREDIA.

Il Resp. Laboratorio (Set. Microbiologia) :

Dott. Natalia Tarantino



IL DIRETTORE TECNICO:

Dott. Davide Colangelo



57 a Rev. 01



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 – ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità certificato secondo la norma UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 100 8151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI EN ISO/IEC 17025:2005
LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO REGIONALE PER L'AUDIT/CONTROLLO N. 17/06/UB
DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

Rapporto di Prova n° : **2593 /2015** Protocollo Accettazione n° : **2593/2015**

COMMITTENTE: (Denominazione, Indirizzo)	AMBRO ALIMENTA s.r.l.s. POTENZA
Campione Dichiarato:	FRITTATA
Azienda Fornitrice:	Mensa Scolastica TITO
Tipo Analisi:	Prodotti Alimentari
Data Prelievo: 11/03/2015	Orario Prelievo: 11. ³⁰
Data Arrivo Campioni:	11/03/2015
Data Rapporto di Prova:	17/03/2015

Lotto:	Scadenza:	11/03	///
Ubicazione prelievo:	Locali Cucina Mensa Scolastica ISTITUTO COMPRENSIVO TITO TITO – PZ		
Richiesta di analisi:	MICROBIOLOGICHE		
Prelevatore:	NS Personale		
Rif. NS scheda prelievo:	07/DC5 del 11/03/2015		
*Condizioni Ambientali di prelievo:	IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Proced. presentazione del rapporto di prova)		
*Piano e Procedura di Campionamento:	Rif.: POS 01(Rev.04); ; POS 02(Rev.01) Prelievo dei campioni e trasporto al laboratorio		
Note:	///		

PARAMETRO	METODO DI PROVA	RISULTATO	U.M.	INC.	V.G.	Data Inizio Prova	Data Fine Prova
Salmonella spp.	Ricerca di <i>Salmonella</i> spp. UNI EN ISO 6579:2008	Assente	u.f.c./25 gr	/	Assente	11/03	14/03
E. Coli	UNI ISO 15649-2/10 Conto E. Coli 8g/100ml/24h	< 10	u.f.c./gr	/	≤ 1.0*10 ²	11/03	12/03
Stafilococco Aureo	Conto di Stafilococchi coagulanti positivi UNI EN ISO 6579-2:2008	< 10	u.f.c./gr	/	≤ 1.0*10 ²	11/03	12/03

Campione: **CONFORME** al REG. CE 2073/2005

Pagina 1 di 1

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio. Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio. Risultato < = inferiore al limite di quantificazione- V.G.= valori guida - U.M. unità di misura- INC = incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. Il campione oggetto della prova rimane a disposizione, per eventuali controanalisi, per la durata di 15 giorni dalla data di arrivo in laboratorio. (*) Le prove/procedure contrassegnate con asterisco non sono accreditate da ACCREDIA.

Il Resp. Laboratorio (sul Microbiologo) :

Dott.ssa Natalia Tarantino
Natalia Tarantino
Natalia Tarantino
Microbiologa
N. 30

IL DIRETTORE TECNICO:
Dott. Davide Colangelo

Colangelo
Dott. DAVIDE COLANGELO
BIOLOGO
N. 3717

S 7 a Rev. 01



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 – ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilevi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato n. 50 1008151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
ASSETTO DELLA ROMANIA UNO CERTIFICAZIONE ISO/IEC 17025:2005
LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
IL 17/08/1989
DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BOLOGNO

Rapporto di Prova n° : **2594 /2015** Protocollo Accettazione n° : **2594 /2015**

COMMITTENTE: (Denominazione, Indirizzo)	AMBRO ALIMENTA s.r.l.s. POTENZA
Campione Dichiarato:	ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO
Azienda Produttrice:	ACQUEDOTTO LUCANO s.p.a.
Tipo Analisi:	Metodi Analitici per le Acque
Data Prelievo: 11/03/2015	Orario Prelievo: 11. ³⁰
Data Arrivo Campioni:	11/03/2015
Data Rapporto di Prova:	17/03/2015

Ubicazione prelievo:	LAVABO - Locali Cucina Mensa Scolastica ISTITUTO COMPRENSIVO TITO TITO - PZ
Richiesta di analisi:	MICROBIOLOGICHE
Prelevatore:	NS Personale
Rif. NS scheda prelievo:	07/DC5 del 11/03/2015
*Condizioni Ambientali di Prelievo:	IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Proced. presentazione del rapporto di prova)
*Piano e Procedura di Campionamento:	Rif.: POS 01(Rev.04) ; POS 02(Rev.02) Prelievo dei campioni e trasporto al laboratorio
Note:	///

PARAMETRO	METODO DI PROVA	RISULTATO	U.M.	INC.	V.G.	Data Inizio Prova	Data Fine Prova
Coliformi Totali	UNI EN ISO 9308-1:2002 Ricerca e Conta di batteri coliformi e di Escherichia Coli	0	u/c/100ml KF	/	0	11/03	13/03
E. Coll	UNI EN ISO 9308-1:2002 Ricerca e Conta di batteri coliformi e di Escherichia Coli	0	u/c/100ml KF	/	0	11/03	13/03
Enterococchi	UNI EN ISO 7893-2:2003 Ricerca e Conta di Enterococchi Intestinali	0	u/c/100ml KF	/	0	11/03	13/03

Campione: CONFORME al D.L.vo 31/01

Pagina 1 di 1

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
Risultato < = inferiore al limite di quantificazione- V.G.= valori guida - U.M. unità di misura- INC = incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%.
(*Le prove/procedure contrassegnate con asterisco non sono accreditate da ACCREDIA.

Il Resp. Laboratorio (Sett. Microbiologia) :
Dott.ssa Natalia Tarantino
Natalia Tarantino
RUBEN
Aldo
n. 80

IL DIRETTORE TECNICO:
Dott. Davide Colangelo
Davide Colangelo

57a Rev. 01



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 – ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato n. 50 100 8151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AS SEN-S DELLA NORMA UNI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/05/LAB

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

Rapporto di Prova n° : 2595 /2015	Protocollo Accettazione n° : 2595 /2015
COMMITTENTE: (Denominazione, Indirizzo)	AMBRO ALIMENTA s.r.l.s. POTENZA
Campione Dichiarato:	TAMPONI SU SUPERFICI
Azienda Produttrice:	Mensa Scolastica TITO SCALO
Tipo Analisi:	Monitoraggio Igienico
Data Prelievo: 11/03/2015	Orario Prelievo: 11.⁴⁵
Data Arrivo Campioni:	11/03/2015
Data Rapporto di Prova:	17/03/2015

Ubicazione prelievo:	Locali Cucina MENSA SCOLASTICA TITO SCALO TITO SCALO – PZ
Richiesta di analisi:	MICROBIOLOGICHE
Prelevatore :	NS Personale
Rif. NS scheda prelievo:	08/DC5 del 11/03/2015
*Condizioni Ambientali di prelievo:	IDONEE (Rif. POL 03/Rev. 05) Proced. presentazione del rapporto di prova)
*Piano e Procedura di Campionamento:	ISO 18593: 2004 (Metodo Outstand) per Tecnica di campionamento da superfici di grande piatto di contatto e tamponi.
Note:	///

Punto di Prelievo	Fase	PARAMETRO	RISULTATO	U.M.	V.G.	METODO DI PROVA	INC.	Data Iniz. Fina	Data Iniz. Fina
Plano di Lavoro	Son.	Coliformi Totali	Assenti	u/c/col	Assente	6018312204 + 6018312205 Cultura in 24°C/24°C/24°C/24°C	1	11/03	11/03
		Carica Batterica T.	5,0*10²	u/c/col	2*10 ¹⁰	6018312204 + 6018312205 Cultura in 24°C/24°C/24°C/24°C	11,5/11,5	11/03	11/03
Mani slg. ¹⁰ SATRIANO VITA	Son.	E. Coll	Assente	u/c/ tempore	Assente	6018312204 + 6018312205 Cultura in 24°C/24°C/24°C/24°C	1	11/03	11/03
		Stafilococco Aureo	Assente	u/c/ tempore	Assente	6018312204 + 6018312205 Cultura in 24°C/24°C/24°C/24°C	1	11/03	11/03

Campione: **CONFORME**

Pagina 1 di 1

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
Risultato < = inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura - INC = incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%.
(*Le prove/procedure contrassegnate con asterisco non sono accreditate da ACCREDIA.



57c Per.01



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza Igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 – ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 100 8151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AFSEAS E CELLAROMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005
LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB
DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

Reporto di Prova n° : 2592 /2015	Protocollo Accettazione n° : 2592 /2015
COMMITTENTE: (Denominazione, Indirizzo)	AMBRO ALIMENTA s.r.l.s. POTENZA
Campione Dichiarato:	TAMPONI SU SUPERFICI
Azienda Produttrice:	Mensa Scolastica TITO
Tipo Analisi:	Monitoraggio Igienico
Data Prelievo: 11/03/2015	Orario Prelievo: 11.30
Data Arrivo Campioni:	11/03/2015
Data Reporto di Prova:	17/03/2015

Ubicazione prelievo:	Locali Cucina Mensa Scolastica ISTITUTO COMPRENSIVO TITO TITO - PZ
Richiesta di analisi:	MICROBIOLOGICHE
Prelevatore :	NS Personale
Rif. NS scheda prelievo:	07/DC5 del 11/03/2015
*Condizioni Ambientali di prelievo:	IDONEE (Rif. POL 03(Riv. 05) Proced. presentazione del rapporto di prova)
*Piano e Procedura di Campionamento:	ISO 18593: 2004 Metodi orientati per Tecniche di campionamento da superfici utilizzando piastre di contatto e tamponi.
Note:	///

Punto di Prelievo	Fase	PARAMETRO	RISULTATO	U.M.	V.G.	METODO DI PROVA	INC.	Data Prel. Prel.	Data Prel. Prel.
Ripiano di Lavoro	San.	Coliformi Totali	Assenti	u/c/cm ²	Assenti	ISO 18593:2004 e ISO 18593:2004 Contatto Bacteriological Examination	/	11/03	11/03
		Carica Batterica T.	5,0*10 ²	u/c/cm ²	≤ 10 ³ 10	ISO 18593:2004 e ISO 18593:2004 Contatto Bacteriological Examination	11,50*10 ² 15,24*10 ²	11/03	11/03
Mani sig. ¹⁰ RACIOPPO R.	San.	E. Coll	Assenti	u/c/ tempora	Assenti	ISO 18593:2004 e ISO 18593:2004 Contatto Bacteriological Examination	/	11/03	11/03
		Stafilococco Aureo	Assenti	u/c/ tempora	Assenti	ISO 18593:2004 e ISO 18593:2004 Contatto Bacteriological Examination	/	11/03	11/03

Campione: **CONFORME**

Pagina 1 di 1

I risultati contenuti nel presente Reporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
Risultato < = inferiore al limite di quantificazione - V.G. = valori guida - U.M. unità di misura - INC = Incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%.
(*) Le prove/procedure contrassegnate con asterisco non sono accreditate da ACCREDIA.

Il Resp. Laboratorio (Set. Microbiologico) :
Dott. Natalia Tarantino

Il DIRETTORE TECNICO:
Dott. Davide Colangelo

57 c. Per. 01

Rapporto di Verifica del 18/05/2015*Tipo di audit:* verifica ispettiva interna*Norma di riferimento:* Reg CE 852/2004*Centro cottura Scuola Tito**Nr pasti:* 250/die inclusi i pasti trasportati al refettorio*Persone di riferimento:* Referente comunale**AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI SOMMINISTRAZIONE PASTI**

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte		X	
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: campionamento non in programmazione			
Campioni:			X

Sintesi dell'audit

L'audit del 18/05/2015, è stato condotto con la Responsabile del Servizio del Comune di Tito, la dott.ssa Buonasegna.

Il sopralluogo si è incentrato presso il centro cottura di Tito poiché erano state rilevate numerose non conformità durante l'audit svolto nel mese di Aprile.

La verifica si è svolta durante la fase di somministrazione e si è riscontrato quanto segue:

1. E' stato rispettato il menù estivo esposto, che comprendeva *pasta e legumi, frittata, verdura e frutta di stagione;*
2. Le grammature dei piatti sono conformi a quanto indicato nelle tabelle dietetiche dell'ASP di competenza;
3. La frittata è stata preparata non rispettando completamente quanto indicato nel ricettario dell'ASP, è stato aggiunto l'ingrediente *prezzemolo* che non era previsto;
4. La frittata è stata correttamente rinvenuta a $T > 75^{\circ}\text{C}$ prima di somministrarla ai piccoli utenti;
5. E' stato effettuato l'assaggio dei piatti serviti e il pasto è risultato *gradevole;*
6. Gli strofinacci sono stati eliminati (*non conformità risolta dalla precedente verifica*);
7. Il magazzino delle derrate si presenta più ordinato e la merce è stata disposta in modo conforme (*non conformità risolta dalla precedente verifica*);

8. Gli scaffali si presentano più puliti (*non conformità risolta dalla precedente verifica*);

Rapporto di Verifica del 18/05/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Refettorio via Umberto, scuola elementare "Cafarelli"

Nr pasti: 130

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI SOMMINISTRAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte			X
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti	X		
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: campionamento non in programmazione		X	

L'audit del 18/05/2015, è stato condotto con la Responsabile del Servizio del Comune di Tito, la dott.ssa Buonasegna.

La verifica si è svolta durante la fase di somministrazione e si è riscontrato quanto segue:

1. La temperatura del primo piatto *pasta e legumi* risulta pari a 79°C, quindi conforme alla normativa vigente;
2. La temperatura del secondo piatto *frittata* risulta pari a 50°C, quindi non conforme alla normativa vigente;
3. La temperatura del contorno *verdura cotta* risulta pari a 47°C, quindi non conforme alla normativa vigente;
4. Le grammature dei pasti sono conformi a quanto previsto dall'Asp di competenza mentre la frutta risulta in quantità minore. Infatti viene somministrata metà mela, grammatura conforme per i bambini della scuola d'infanzia ma non per quella della primaria. Pertanto si chiede di aumentare la grammatura della frutta;
5. I pasti sono trasportati correttamente tramite casse termiche e furgone coibentato;
6. Da un colloquio con le insegnanti è emerso che non sempre vengono rispettate le grammature dei pasti, frutta compresa, che arrivano dal centro cottura di Tito.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso il centro cottura di Tito ha evidenziato dei miglioramenti nell'applicazione delle norme di corretta prassi igienica. Anche se si evidenziano delle criticità nel rispetto del ricettario, delle grammature e delle temperature dei pasti in asporto presso il refettorio della scuola primaria.

E' di fondamentale importanza monitorare i parametri temperatura e grammatura prima della partenza del pasto. Si ricorda che la temperatura di somministrazione deve essere $\geq 65^{\circ}\text{C}$.

Si sottolinea, che per tutte le strutture si suggerisce una revisione dei menù, da effettuare in sinergia con il SIAN (Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione), in quanto il ricettario non corrisponde agli ingredienti effettivamente utilizzati e manca l'indicazione degli allergeni presenti nelle ricette. Le richieste di diete speciali inoltre non sono aggiornate.

Si rende necessaria l'adozione di azioni correttive al fine di gestire le criticità indicate.

Ambroalimenta srl

Dott.ssa Laura Mongiello

Dott.ssa Tiziana Piccininno

Rapporto di Verifica del 05/06/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Centro cottura Scuola Tito

Nr pasti: 250/die inclusi i pasti trasportati al refettorio

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte		X	
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi	X		
Campioni: pasta alle melanzane	X		

Sintesi dell'audit

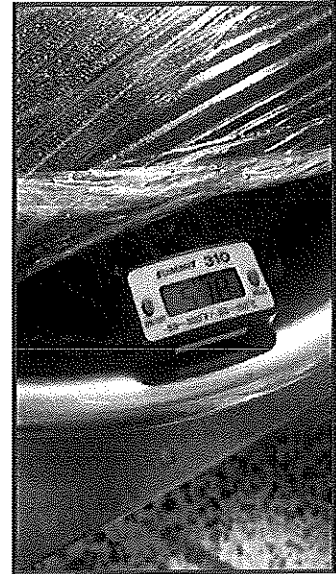
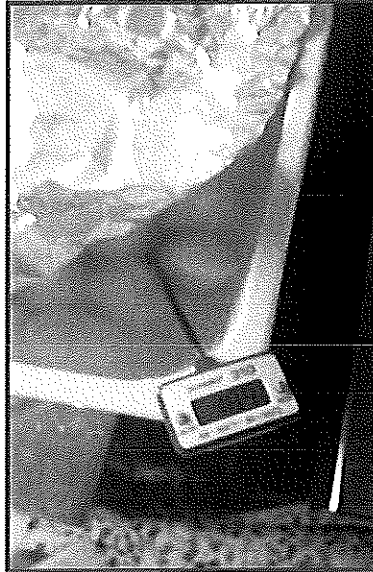
I processi oggetto dell'audit del 05/06/2015, condotto verificando a campione alcune attività svolte presso il centro cottura, hanno evidenziato quanto segue:

1. La verifica è stata effettuata al momento della distribuzione pasti, ore 12.10, per controllare il rispetto delle temperature dei pasti durante questa fase del processo.

Il personale di cucina provvedeva a somministrare il primo piatto anche se non vi era nessun utente. La prima classe è arrivata in refettorio alle ore 12.25 e l'ultima alle ore 12.35.

E' stata misurata, a campione, la temperatura dei piatti alle ore 12,15. Di seguito si riportano i valori riscontrati:

Menù estivo	Temperature riscontrate	Temperature secondo la normativa
Primo piatto: Pasta alle melanzane	53.6°C	≥ 65°C
Secondo piatto: Mozzarella	18.9°C	≤ 10°C
Contorno: Verdura cotta	51. °C	≥ 65°C

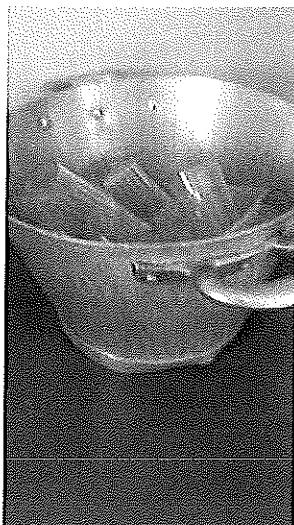


Tutte le temperature non risultano conformi

2. All'assaggio del primo piatto la pasta con le melanzane risultava scondita. La quantità di melanzane risultava insufficiente per la grammatura di pasta prodotta.
3. Non è stato rispettato il menù estivo relativamente alla tipologia dei piatti (*verdura cotta* invece di *patate prezzemolate*).
4. Il sale da cucina è conservato in una confezione non corretta!!



5. I bicchieri puliti sono riposti nello scolapasta



6. Non è presente il frigorifero perché guasto. Il cuoco ha comunicato di aver segnalato l'accaduto all'ufficio comunale di competenza.

Rapporto di Verifica del 16/04/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Centro cottura Scuola Tito Scalo

Nr pasti: /die

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI PREPARAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte		X	
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi	X		
Campioni: sugo alle melanzane	X		

I processi oggetto dell'audit del 05/06/2015, condotto verificando a campione alcune attività svolte presso il centro cottura, hanno evidenziato quanto segue:

1. All'interno del frigorifero era presente una preparazione casalinga, torta, che sarebbe stata somministrata agli alunni nel pomeriggio. **Attenzione!!!** Questo tipo di preparazione non deve essere somministrata agli utenti nelle scuole, perché possono sussistere dei problemi igienici sanitari legati al processo di preparazione non controllato secondo quanto indicato dal Reg. EU 852/2004 e Reg CE 178/2002.



2. Durante l'ispezione è stata effettuata la consegna delle mozzarelle.

E' stata riscontrata una non conformità delle etichette delle stesse. Infatti riportavano come unità di misura *peso netto sgocciolato* 1,00 kg mentre da una verifica il quantitativo netto sgocciolato risultava maggiore, pari a 1,2 Kg. **Attenzione!! La veridicità delle informazioni riportate in etichetta deve essere rispetta ai sensi del Reg. EU 1169/11.**

Rapporto di Verifica del 18/05/2015

Tipo di audit: verifica ispettiva interna

Norma di riferimento: Reg CE 852/2004

Refettorio via Umberto, scuola elementare "Cafarelli"

Nr pasti: 130

Persone di riferimento: Referente comunale

AUDIT SVOLTO DURANTE LA FASE DI SOMMINISTRAZIONE PASTI

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate			X
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte			X
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti			X
Sono stati prelevati campioni per l'analisi:	X		

E' stato effettuato il campionamento analitico di un campione dell'acqua di rete. Si allega alla presente relazione il rapporto analitico dell'acqua.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha segnalato alcune non conformità.

Presso il centro cottura di Tito si rende necessaria l'adozione di azioni correttive al fine di gestire il rispetto delle temperature del legume caldo e del freddo. Consideriamo grave la segnalazione effettuata in quanto tali temperature sono rischiose per l'utenza, poiché potrebbero favorire l'insorgenza della moltiplicazione batterica. Pertanto, il pasto somministrato non risulta in regime di sicurezza alimentare.

Presso il centro cottura di Tito scalo si chiede di non somministrare alimenti che non sono stati preparati nelle strutture scolastiche secondo quanto stabilito nel manuale dell'autocontrollo.

Ambroalimenta srl

Dott.ssa Laura Mongiello

Dott.ssa Tiziana Piccininno



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 100 8151

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnica e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 3981/15

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

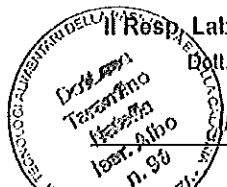
Tipo campione	TAMPONI SU SUPERFICI		
Data ricevimento campione	06/06/2015		
Ubicazione prelievo	Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ		
Camplonatore	Dott. Davide Colangelo	Data prelievo	06/06/2015
Programma campionamento	ISO 18593:2004	Ora	11:00
Lotto / Scadenza	-		
Data Accettazione	06/06/2015		
Rif. Scheda Prelievo	08/DC8		

Punto di prelievo	PIANO DI LAVORO			Data Inizio Prove	06/06/2015	Data Fine Prove	09/06/2015
Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	
Conta dei Microrganismi a 30°C	7,0*10 ¹	u.f.c./ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 1000		3,0*10 ¹ -1,6*10 ²	
Conta dei COLIFORMI	<0,1	u.f.c./100 cm ²	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2006	[5 - 10]	S44	-	

Punto di prelievo	MANI SIG. RA SATRIANO G.			Data Inizio Prove	06/06/2015	Data Fine Prove	09/06/2015
Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]	
Conta di Stafilococchi Coagulanti Positivi	<10	u.f.c./Tampone	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 6888-2:2004			-	

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 Risultato < = inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura; N.D.= Non Determinato - INC = Incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95% - R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi, LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
 *Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 18/06/2015



Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 100 8154

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 3982/15

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione **Prodotti ALIMENTARI**
 Data ricevimento campione **08/06/2015**
 Descrizione campione **SUGO ALLE MELENZANE**
 Ubicazione prelievo **Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ**
 Data prelievo **06/06/2015** Ora **11:00**
 Campionatore **Dott. ssa Mongiello**
 Programma campionamento **POS 01 Rev.04; POS 02 Rev. 02****
 Lotto / Scadenza **06/06**
 Data Accettazione **06/06/2015**
 Rif. Scheda Prelievo **08/DC8**

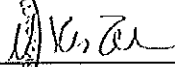
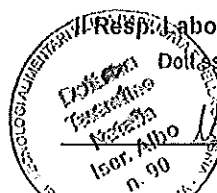
Data Inizio Prove **06/06/2015** Data Fine Prove **07/06/2015**

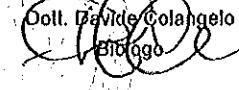
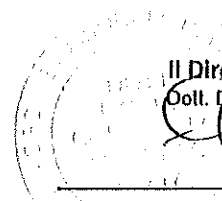
Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo
Conta di Stafilococchi Coagulabili Positivi	>10	U.F.C./g	UNI EN ISO 6888-2:2004

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 Risultato < = inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura ; N.D.= Non Determinato - INC = Incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. - R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. L.Q = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
 *Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione **18/06/2015**

Responsabile Laboratorio (Microbiologico)
 Dott.ssa Natalia Tarantino



Il Direttore Tecnico
 Dott. Davide Colangelo



Mod. S7 Rev. 02 01/04/2015

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (I.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito Internet: www.ecoalimentasrl.it - email: info@ecoalimentasrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUDICONTROLLO
N. 17/06/LAB

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 100 8151

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 3983/15

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione TAMPONI SU SUPERFICI
Data ricevimento campione 06/06/2015
Ubicazione prelievo Cucina mensa scolastica - TITO - PZ

Data prelievo 06/06/2015 Ora 11:00

Campionatore Dott. ssa Mongiello
Programma campionamento ISO 18593:2004
Lotto / Scadenza -
Data Accettazione 06/06/2015
Rif. Scheda Prelievo 09/DC8

Data Inizio Prove 06/06/2015 Data Fine Prove 09/06/2015

Punto di prelievo SCAFFALE MAGAZZINO

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [Li;Ls]
Conta dei Microrganismi a 30°C	5,0*10 ⁰	u.f.c/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100		2,0*10 ⁰ -1,1*10 ¹
Conta dei COLIFORMI	<0,1	UFC/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2008	≤ 0	S44	-

Data Inizio Prove 06/06/2015 Data Fine Prove 09/06/2015

Punto di prelievo PIANO LAVORO

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [Li;Ls]
Conta dei Microrganismi a 30°C	6,0*10 ⁰	u.f.c/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + UNI EN ISO 4833-1:2013	≤ 100		3,0*10 ⁰ -1,4*10 ¹
Conta dei COLIFORMI	>0,1	UFC/ 100 cm ²	ISO 18593:2004 + ISO 4832:2008	≤ 0	S44	-

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 Risultato < = Inferiore al limite di quantificazione - V.G. = valori guida - U.M. unità di misura ; N.D.= Non Determinato - INC = incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. - R% = percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
 *Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(R=,05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 18/06/2015

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
 Dott. ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
 Dott. Davide Colangelo

Mod. S7 Rev. 02 01/04/2015

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragiano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: www.ecoalimentasrl.it - email: info@ecoalimentasrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AI SEI SEI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/08/1AB

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato N. 50 1008151

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilevi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 3984/15

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione **Prodotti ALIMENTARI**
 Data ricevimento campione **06/06/2015**
 Descrizione campione **PASTA ALLE MELENZANE**
 Ubicazione prelievo **Cucina mensa scolastica - TITO - PZ**

Data prelievo 06/06/2015 Ora 11:00

Camplonatore **Dott. ssa Mongiello**
 Programma campionamento **POS 01 Rev.04; POS 02 Rev. 02****
 Lotto / Scadenza **06/06**
 Data Accettazione **06/06/2015**
 Rif. Scheda Prelievo **09/DC8**

Data Inizio Prove 06/06/2015 Data Fine Prove 09/06/2015

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Incertezza [LI;LS]
Conta dei Microrganismi a 30°C	5,6*10 ⁴	U.F.C./g	UNI EN ISO 4833-1:2013	1,4*10 ⁴ -2,2*10 ⁴
Conta di Clostridium Perfringens	<10	U.F.C./g	UNI EN ISO 7937:2005	-

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.
 Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.
 Risultato < = inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura; N.D.= Non Determinato - INC = Incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. - R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.
 *Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 18/06/2015

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
 Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
 Dott. Davide Colangelo
 Biologo



ECOALIMENTA srl

LABORATORIO ANALISI AGROALIMENTARI ED AMBIENTALI



- Consulenza igiene industriale
- Elaborazione e verifica piani H.A.C.C.P. Aziendali
- Redazione piani e consulenza per Certificazioni di qualità e/o ambientali (ISO 9001 - ISO 14001)
- Perizie tecniche ed analisi di laboratorio su acquedotti, piscine ed impianti di depurazione
- Analisi agrarie, analisi per zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. Lvo n.81/08)

Laboratorio con sistema di qualità
certificato secondo la norma
UNI EN ISO 9001:2008
Certificato n. 50 100 8151

LAB N° 1129
LABORATORIO ACCREDITATO
AI SENSI DELLA NORMA UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2006

LABORATORIO ISCRITTO NEL REGISTRO
REGIONALE PER L'AUTOCONTROLLO
N. 17/06/LAB

DIRETTORE TECNICO:
Dott. DAVIDE COLANGELO - BIOLOGO

RAPPORTO DI PROVA N° 3985/15

SPETT.
AMBRO ALIMENTA S.R.L.S.
POTENZA
85100 POTENZA (PZ)

Tipo campione **Acqua Destinata al Consumo Umano**
Data ricevimento campione **06/06/2015**
Ubicazione prelievo **Lavabo refertorio**
Campionatore **Dott. ssa Mongiello**
Programma campionamento **POS 01 Rev.04; POS 02 Rev. 02****
Produttore **A. Q. L.**
Lotto / Scadenza **-**
Data Accettazione **06/06/2015**
Rif. Scheda Prelievo **09/DC8**

Data prelievo **06/06/2015** Ora **11:00**

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Data Inizio Prove		Data Fine Prove		Incertezza [L];[LS]
				06/06/2015	08/06/2015	06/06/2015	08/06/2015	
Conta di Batteri Coliformi	0		ISO 9308-1:2014					
Conta di Escherichia Coli	0	UFC / 100 ml	ISO 9308-1:2014			≤ 0	31_01	
Ricerca e Conta degli Enterococchi Intestinali	0/100ml		UNI EN ISO 7899-2:2003					

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislative

(31_01) = D. Lgs N. 31 del 2/02/2001, attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano come modificato ed integrato dal D. Lgs n. 27 del 2/02/2002.

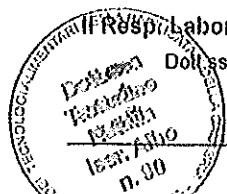
I risultati contenuti nel presente Rapporto di prova si riferiscono esclusivamente al campione pervenuto in laboratorio.

Il presente rapporto di prova non può essere riprodotto parzialmente, se non con previa autorizzazione scritta del Laboratorio.

Risultato < = Inferiore al limite di quantificazione - V.G.= valori guida - U.M. unità di misura ; N.D.= Non Determinato - INC = Incertezza di misura estesa per prove chimiche e microbiologiche con fattore di copertura K=2 e ad un livello di confidenza al 95%. - R%= percentuale di recupero, il recupero riportato nel seguente RDP non viene applicato ai risultati riscontrati in analisi. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre.

*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione **18/06/2015**



Responsabile Laboratorio (Microbiologico)
Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo

Mod. S7 Rev. 02 01/04/2015

Pagina 1 di 1

Sede Legale: Zona Industriale di Baragliano - 85050 Balvano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragliano - 85050 Balvano (PZ)

Sito internet: www.ecoalimentsrl.it - email: info@ecoalimentsrl.it Tel. 0971/99.40.21 - Fax 0971.99.41.82