

Rapporto di Verifica del 04/11/2015

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
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: campionamento non in programmazione		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

L'audit del 04/11/2015, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA	1		CONFORME
TOTALE	3		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

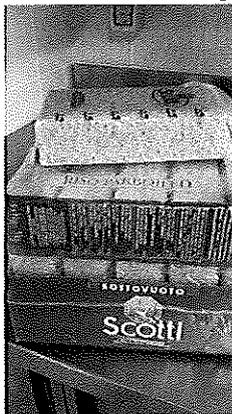
2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede non sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011;*

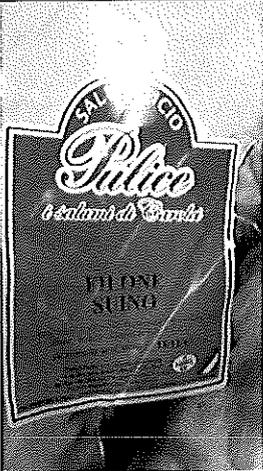
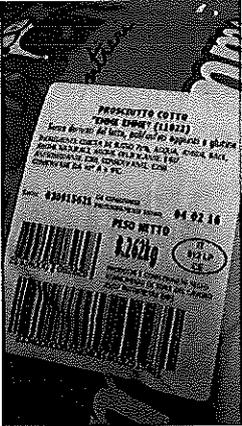
Si chiede di verificare i registri di formazione e i test d'apprendimento dei corsi effettuati.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

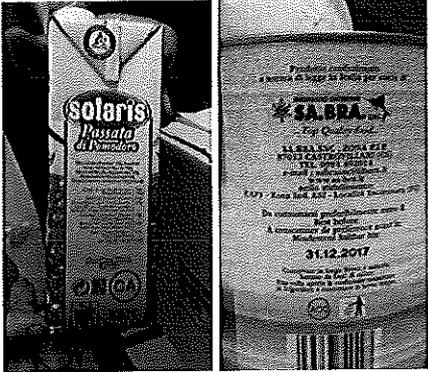
Si sono verificate le seguenti materie prime presenti nel centro cottura

<u>DA CAPITOLATO</u>	<u>CC</u>	<u>NC</u>	<u>CRITICITA' RISCONTRATE</u>
Acqua: naturale minerale in bottiglia in plastica da 1 litro oppure acqua rubinetto su richiesta	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.
Pasta di semola di grano duro anche proveniente da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico
Pasta speciale all'uovo e/o ripiene anche provenienti da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di grano tenero tipo "00" anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di mais per polenta anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Riso anche provenienti da agricoltura biologica: commerciale Ribe - Baldo - Perboiled	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico 
Pane fresco comune e tipo integrale anche provenienti da			Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato.

agricoltura biologica	X	<p>Prodotto somministrato non biologico</p> 
<p>Pane grattugiato anche da agricoltura anche provenienti da agricoltura biologica</p>		<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificare la conformità</p>
<p>Olio di oliva extra vergine biologico</p>	X	<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato</p> 
<p>Formaggi anche di origine biologica</p>	X	<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Presente Grana Padano conforme.</p>
<p>Carni bovine fresche refrigerate: vitello o vitellone di età non superiore a 18 mesi. Tagli: lombata , scamone, fesa interna, fesa esterna, noce girello, filetto, spalla (per macinato). Allevamento in Italia – periodo di frollatura di almeno 10gg</p>		<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Carni suine: carrè o lombata disossata e fesetta. Confezionata in sottovuoto. Suino magrone di 1° qualità Provenire da allevamenti</p>	X	<p>Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato</p>

<p>nazionali, specificare la provenienza, deve presentare colore roseo.</p>			
<p>Prosciutto crudo: cosce di suino nazionale non meno di 14 mesi di stagionatura. Compreso tra gli 8 e i 10 kg</p>			<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati e preferibilmente conservanti. Senza lattosio e glutine. Pezzatura del prodotto finito tra 7 – 9 kg</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto. N.B. Si preferirebbe un prodotto senza conservanti come indicato dal capitolato.</p> 
<p>Carni avicole sfuse o confezionate sottovuoto. Permessi: cosce di pollo, petti di pollo o di tacchino, tacchino per spezzatino. Carni provenienti da animali allevati a terra, allevamenti nazionali, spennate e freschi non surgelati.</p>			<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificare la conformità</p>
<p>Uova: fresche, categoria A. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto. N.B. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.</p>

			
Prodotti ortofrutticoli: origine regionale e/o nazionale anche proveniente da agricoltura biologica. Turgidi sani e resistenti senza alterazioni e lesioni	X		Presente in dispensa "pomodori" conformi a quanto richiesto dal capitolato.
Legumi secchi biologici	X		Presenti in dispensa lenticchie, ceci e fagioli a marchio BIOITALIA, conformi al capitolato d'appalto
Frutta anche proveniente da agricoltura biologica. Pezzi omogenei. Gli imballi sempre nuovi e in bolla si deve riportare: la specie, la varietà, il calibro, la categoria, provenienza della merce, peso netto e peso lordo	X		Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato 
Prodotti della pesca surgelati: Zona di provenienza. Bastoncini con una panatura non superiore al 40%			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificare la conformità
Ortofrutticoli surgelati: fagioli finissimi, fagioli borlotti, carciofi e fondi di carciofo, spinaci e bieta, preparato per minestrone.		X	Presenti nel congelatore prodotti surgelati come zucchine e carote. Dal capitolato questi ortaggi devono essere freschi e non surgelati.

			
<p>Passata di pomodoro e pelati anche di provenienza biologica. Passata di pomodoro in tetrabrik</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.</p> 

4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell'autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell'autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente. Si segnala che non è stato possibile visionare i seguenti allegati:

1. Pulizia dell'automezzo;
2. Monitoraggio degli infestanti;
3. Rilevazione delle temperature dei pasti.

Si segnala che nella "procedura di gestione delle diete speciali" si fa riferimento alla tabella dietetica redatta dall'Asp per un specifico menù per utenti con allergie e/o intolleranza. Nel centro cottura non sono presenti le tabelle vidimate dall'Asp.

5. SANIFICANTI

Non sono presenti le schede tecniche e di sicurezza dei detersivi e dei sanificanti utilizzati in cucina.

6. ANOMALIE RISCONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

- ✓ Il menù della terza settimana prevede per secondo il nasello gratinato al forno, mentre è stato somministrato merluzzo;
- ✓ Il merluzzo prima di essere infornato era riposto a temperatura ambiente e non in frigorifero;



Rapporto di Verifica del 04/11/2015

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 100/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: campionamento non in programmazione		X	
Campioni:			

Sintesi dell'audit

L'audit del 04/11/2015, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica di Tito scalo.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA			
TOTALE	2		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede non sono presenti gli attestati di formazione del personale così come previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011;

Si chiede di verificare i registri di formazione e i test d'apprendimento dei corsi effettuati.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

4. DOCUMENTAZIONE HACCP

Presso questa struttura si riportano le stesse non conformità riportate nel punto 4 del precedente audit.

5. SANIFICANTI

Presso questa struttura si riportano le stesse non conformità riportate nel punto 5 del precedente audit

6. ANOMALIE RISCONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

- ✓ E' stato somministrato merluzzo anziché nasello come indicato dalla tabella dell'Asp;
- ✓ Si suggerisce di mettere a punto una procedura conforme per il prelievo del pasto test. Attualmente sono utilizzati dei bicchieri di plastica e il quantitativo campionato non è significativo per un eventuale analisi microbiologica in contraddittorio.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le strutture sopraindicate ha segnalato non conformità minori. Rispetto allo scorso anno, si evidenziano miglioramenti nell'applicazione delle norme di corretta prassi igienica e nell'acquisto delle materie prime.

I prodotti presenti all'interno delle cucine risultano conformi a quanto richiesto dal capitolato d'appalto.

E' stato verificato che la ditta A.S. CATERING SAA ha effettuato il campionamento dell'acqua potabile e di un campione di prodotto finito presso le strutture dei centri cottura. Sugeriamo di visionare i rapporti analitici in modo da programmare il prossimo campionamento in sinergia con i risultati avuti dalle precedenti analisi.

Ambroalimenta srl
Dott.ssa Laura Mongiello
Dott. Nicola Condelli

Rapporto di Verifica del 22/12/2015

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: 264/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: campionamento non in programmazione	X		
Campioni: COTOLETTA			

Sintesi dell'audit

L'audit del 22/12/2015, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

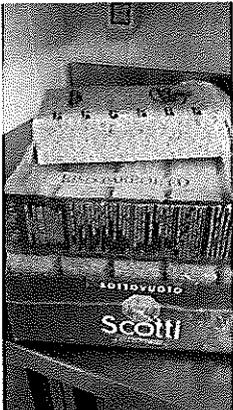
MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA	1		CONFORME
TOTALE	3		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011;*

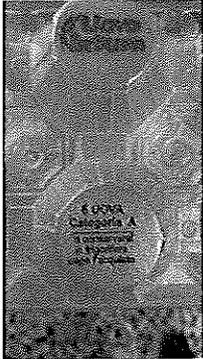
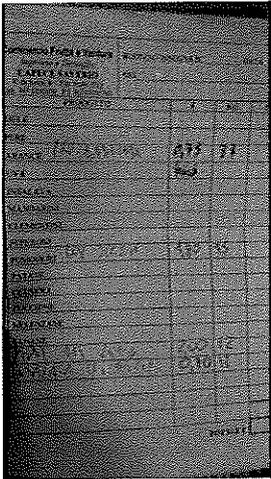
3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Si sono verificate le seguenti materie prime presenti nel centro cottura

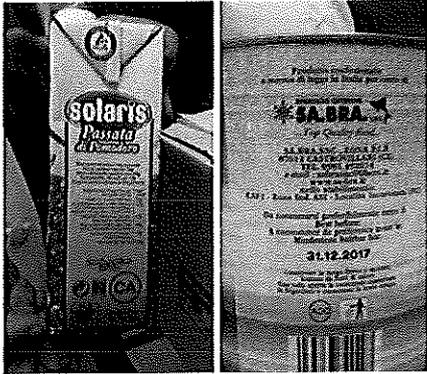
<u>DA CAPITOLATO</u>	<u>CC</u>	<u>NC</u>	<u>CRITICITA' RISCONTRATE</u>
Acqua: naturale minerale in bottiglia in plastica da 1 litro oppure acqua rubinetto su richiesta	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.
Pasta di semola di grano duro anche proveniente da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico
Pasta speciale all'uovo e/o ripiene anche provenienti da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di grano tenero tipo "00" anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di mais per polenta anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Riso anche provenienti da agricoltura biologica: commerciale Ribe - Baldo - Perboiled	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico 
Pane fresco comune e tipo integrale anche provenienti da agricoltura biologica			Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico

	X		
Pane grattugiato anche da agricoltura anche provenienti da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificare la conformità
Olio di oliva extra vergine biologico	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato 
Formaggi anche di origine biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Presente Grana Padano conforme.
Carni bovine fresche refrigerate: vitello o vitellone di età non superiore a 18 mesi. Tagli: lombata , scamone, fesa interna, fesa esterna, noce girello, filetto, spalla (per macinato). Allevamento in Italia – periodo di frollatura di almeno 10gg			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità

<p>Carni suine: carrè o lombata disossata e fasetta. Confezionata in sottovuoto.</p> <p>Suino magrone di 1° qualità Provenire da allevamenti nazionali, specificare la provenienza, deve presentare colore roseo.</p>	X	<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Prosciutto crudo: cosce di suino nazionale non meno di 14 mesi di stagionatura. Compreso tra gli 8 e i 10 kg</p>		<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati e preferibilmente conservanti. Senza lattosio e glutine. Pezzatura del prodotto finito tra 7 – 9 kg</p>		<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità.</p>
<p>Carni avicole sfuse o confezionate sottovuoto. Permessi: cosce di pollo, petti di pollo o di tacchino, tacchino per spezzatino. Carni provenienti da animali allevati a terra, allevamenti nazionali, spennate e freschi non surgelati.</p>	X	<p>Il pollo presente in struttura risulta conforme a quanto previsto dal capitolato d'appalto.</p>

<p>Uova: fresche, categoria A. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.</p>	<p>X</p>	<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.</p>  <p>N.B. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.</p>
<p>Prodotti ortofrutticoli: origine regionale e/o nazionale anche proveniente da agricoltura biologica. Turgidi sani e resistenti senza alterazioni e lesioni</p>	<p>X</p>	<p>Presente in dispensa "pomodori" per contorno ma non è stato possibile verificarne la provenienza poiché non indicata sull'etichetta della cassetta e sulla fattura.</p> 

<p>Legumi secchi biologici</p>	<p>X</p>	<p>Presenti in dispensa lenticchie, ceci e fagioli a marchio BIOITALIA, conformi al capitolato d'appalto</p> <div data-bbox="965 353 1230 801" data-label="Image"> </div>
<p>Frutta anche proveniente da agricoltura biologica. Pezzi omogenei. Gli imballi sempre nuovi e in bolla si deve riportare: la specie, la varietà, il calibro, la categoria, provenienza della merce, peso netto e peso lordo</p>	<p>X</p>	<p>Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato</p>
<p>Prodotti della pesca surgelati: Zona di provenienza. Bastoncini con una panatura non superiore al 40%</p>	<p>X</p>	<p>Presente in struttura i seguenti bastoncini. Negli ingredienti è presente la paprica, spezia poco idonea per l'alimentazione dei bambini.</p> <div data-bbox="954 1249 1230 1736" data-label="Image"> </div>
<p>Ortofrutticoli surgelati: fagioli finissimi, fagioli borlotti, carciofi e fondi di carciofo, spinaci e bieta, preparato per minestrone.</p>	<p>X</p>	<p>Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato</p>

		
<p>Passata di pomodoro e pelati anche di provenienza biologica. Passata di pomodoro in tetrabrik</p>	<p>X</p>	<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.</p> 

4. DOCUMENTAZIONE HACCP

In struttura è presente il piano dell'autocontrollo aziendale. Gli allegati del registro dell'autocontrollo aziendale sono compilati regolarmente. Si segnala che non è stato possibile visionare i seguenti allegati:

1. Pulizia dell'automezzo;
2. Monitoraggio degli infestanti;
3. Rilevazione delle temperature dei pasti.

5. ANOMALIE RISCOSTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

✓ Il menù somministrato durante l'audit prevedeva: Pasta al pomodoro, cotoletta di pollo, verdura di stagione, pane e frutta;

E' stato effettuata una verifica della quantità utilizzata per la preparazione del pasto, e si è constatato quanto segue:

Presenti **108** bambini della scuola d'infanzia, **136** della primaria e **20** della scuola

secondaria. Secondo quanto previsto dalle indicazioni dell'ASP, per la preparazione delle cotolette la grammatura del petto di pollo da utilizzare è la seguente:

SCUOLA D'INFANZIA	SCUOLA PRIMARIA	SCUOLA SECONDARIA
80 GR	100 GR	120 GR
108*80 = 8,640 KG	136*100 =13,600KG	20*120= 2,400
Totale del petto di pollo da utilizzare: 24, 64 KG		

E' stato verificato che la grammatura utilizzata era pari a 22,4 KG.

Rapporto di Verifica del 22/12/2015

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito scalo
Nr pasti: 40/die inclusi i pasti per le insegnanti
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	×		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte	×		
E' stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		×	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: campionamento non in programmazione	×		
Campioni: COTOLETTA			

Sintesi dell'audit

L'audit del 22/12/2015, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica di Tito scalo.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA			
TOTALE	2		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011*

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

4. DOCUMENTAZIONE HACCP

Presso questa struttura si riportano le stesse non conformità riportate nel punto 4 del precedente audit.

L'allegato del manuale HACCP riferito alla sanificazione degli ambienti non è costantemente compilato.

5. ANOMALIE RICONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

- ✓ Si consiglia di migliorare la conservazione del pasto test poiché la grammatura del pasto conservato è minore di 100 gr e sui contenitori non è indicato la data di conservazione.



- ✓ Il forno elettrico non è funzionante e la cuoca riferisce di sentire perdite di gas quando utilizza il forno sostitutivo

Ambroalimenta srl
Dott.ssa Laura Mongiello

10.2.2016 P 2075



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. 17/05/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 acquepotabili, 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° 7768/15

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

Tipo campione **Prodotti ALIMENTARI**
 Data ricevimento campione **24/12/2015**
 Descrizione campione **COTOLETTA**
 Ubicazione prelievo **Cucina mensa scolastica - TITO - PZ**

Data prelievo 24/12/2015 Ora 9:00

Campionatore **Dott. ssa Mongiello**
 Programma campionamento **POS 01 Rev.05; POS 02 Rev. 04****
 Lotto / Scadenza **24/12**
 Data Accettazione **24/12/2015**
 Rif. Scheda Prelievo **15/C36**

Data Inizio Prove 24/12/2015 Data Fine Prove 27/12/2015

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]
Ricerca di Salmonella spp.	Assente	presenza-assen za/25g	UNI EN ISO 6579:2008	M:Assente	S44	-
Conta di Stafilococchi Coagulasi Positivi	< 10	U.F.C./g	UNI EN ISO 6888-2:2004			-
Conta di Escherichia Coli Beta Glucuronidasi - positiva	< 10	U.F.C./g	UNI EN ISO 18649-2:2010			-

(**) 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.
 L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore.
 *Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Data emissione 11/01/2016

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

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 Baragliano (PZ) Cod. Fisc. e P. IVA n° 01404740761 - Capitale sociale € 25.823,00 (i.v.)

Uffici Amministrativi e Laboratorio: Zona Industriale di Baragliano - 85050 Baragliano (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 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 zootecnia e su prodotti cosmetici
- Rilievi di microclima e rumore negli ambienti di lavoro (D. L.vo n.81/08)

RAPPORTO DI PROVA N° 7769/15

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

Tipo campione **Prodotti ALIMENTARI**
 Data ricevimento campione **24/12/2015**
 Descrizione campione **COTOLETTA**
 Ubicazione prelievo **Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ**

Data prelievo 24/12/2015 Ora 9:00

Campionatore **Dott. ssa Mongiello**
 Programma campionamento **POS 01 Rev.05; POS 02 Rev. 04****
 Lotto / Scadenza **24/12**
 Data Accettazione **24/12/2015**
 Rif. Scheda Prelievo **16/C36**

Data Inizio Prove 24/12/2015 Data Fine Prove 27/12/2015

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;Ls]
Ricerca di Salmonella spp.	Assente	presenza-assen za/25g	UNI EN ISO 6579:2008	M:Assente	S44	-
Conta di Stafilococchi Coagulanti Positivi	< 10	U.F.C./g	UNI EN ISO 6888-2:2004			-
Conta di Escherichia Coli Beta Glucuronidasi - positiva	< 10	U.F.C./g	UNI EN ISO 16649-2:2010			-

(**) 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.
 L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore.

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

Data emissione 11/01/2016

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino

Dott.ssa Natalia Tarantino
 Resp. Labo

Il Direttore Tecnico

Dott. Davide Colangelo

Bioologo

Dott. Davide Colangelo
 N. ISCRIZ. 42717

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

Rapporto di Verifica del 17/03/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
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: campionamento non in programmazione	X		
<u>Campioni: ARISTA DI MAIALE - ACQUA DI RETE</u>			

Sintesi dell'audit

L'audit del 17/03/2016, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA	2		CONFORME
TOTALE	4		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

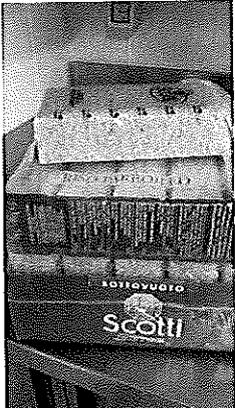
2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011;*

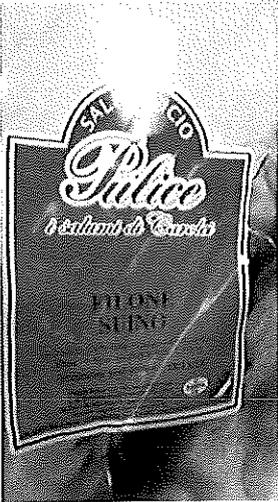
/

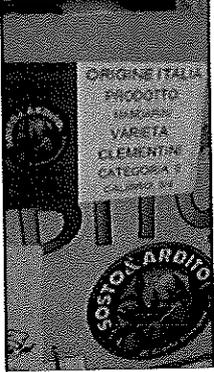
3. CONTROLLO MATERIE PRIME

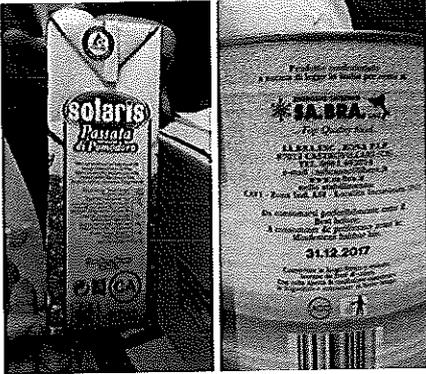
Si sono verificate le seguenti materie prime presenti nel centro cottura

<u>DA CAPITOLATO</u>	<u>CC</u>	<u>NC</u>	<u>CRITICITA' RISCONTRATE</u>
Acqua: naturale minerale in bottiglia in plastica da 1 litro oppure acqua rubinetto su richiesta	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.
Pasta di semola di grano duro anche proveniente da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico
Pasta speciale all'uovo e/o ripiene anche provenienti da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di grano tenero tipo "00" anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di mais per polenta anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Riso anche provenienti da agricoltura biologica: commerciale Ribe - Baldo - Perboiled	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico 
Pane fresco comune e tipo integrale anche provenienti da agricoltura biologica			Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico

	X		
Pane grattugiato anche da agricoltura anche provenienti da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificare la conformità
Olio di oliva extra vergine biologico	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato 
Formaggi anche di origine biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Presente Grana Padano conforme.
Carni bovine fresche refrigerate: vitello o vitellone di età non superiore a 18 mesi. Tagli: lombata , scamone, fesa interna, fesa esterna, noce girello, filetto, spalla (per macinato). Allevamento in Italia – periodo di frollatura di almeno 10gg			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Carni suine: carrè o lombata disossata e fesetta. Confezionata in sottovuoto. Suino magrone di 1° qualità Provenire da allevamenti nazionali, specificare la	X		Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato

<p>provenienza, deve presentare colore roseo.</p>			
<p>Prosciutto crudo: cosce di suino nazionale non meno di 14 mesi di stagionatura. Compreso tra gli 8 e i 10 kg</p>			<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>
<p>Prosciutto cotto di 1° qualità, senza aggiunta di polifosfati e preferibilmente conservanti. Senza lattosio e glutine. Pezzatura del prodotto finito tra 7 – 9 kg</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto. N.B. Si preferirebbe un prodotto senza conservanti come indicato dal capitolato.</p> 
<p>Carni avicole sfuse o confezionate sottovuoto. Permessi: cosce di pollo, petti di pollo o di tacchino, tacchino per spezzatino. Carni provenienti da animali allevati a terra, allevamenti nazionali, spennate e freschi non surgelati.</p>			<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificare la conformità</p>
<p>Uova: fresche, categoria A. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto. N.B. Si richiede certificazione quindicinale</p>

salmonella presso il centro di raccolta.			dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta. 
Prodotti ortofrutticoli: origine regionale e/o nazionale anche proveniente da agricoltura biologica. Turgidi sani e resistenti senza alterazioni e lesioni	X		Presente in dispensa "pomodori" conformi a quanto richiesto dal capitolato.
Legumi secchi biologici	X		Presenti in dispensa lenticchie, ceci e fagioli a marchio BIOITALIA, conformi al capitolato d'appalto
Frutta anche proveniente da agricoltura biologica. Pezzi omogenei. Gli imballi sempre nuovi e in bolla si deve riportare: la specie, la varietà, il calibro, la categoria, provenienza della merce, peso netto e peso lordo	X		Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato 
Prodotti della pesca surgelati: Zona di provenienza. Bastoncini con una panatura non superiore al 40%			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificare la conformità
Ortofrutticoli surgelati: fagioli finissimi, fagioli borlotti, carciofi e fondi di carciofo, spinaci e bieta, preparato per minestrone.		X	Presenti nel congelatore prodotti surgelati come zucchine e carote. <u>Dal capitolato questi ortaggi devono essere freschi e non surgelati.</u>

			
Passata di pomodoro e pelati anche di provenienza biologica. Passata di pomodoro in tetrabrik	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto. 

4. GRAMMATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI – CORRISPONDENZA CON LE TABELLE DIETETICHE DELL'ASP

Il menù previsto per il 17/03/2016 prevede la preparazione della lonza di suino al forno. Sono state utilizzate le seguenti grammature:

Piatto somministrato	Utenti presenti	Grammatura prevista dall'Asp	Grammatura utilizzata	Note
<u>Arista di maiale</u>	133 Scuola Primaria	100 gr a persona = 13,300 kg		Si è utilizzata una grammatura maggiore rispetto a quanto previsto dalla tabella dietetica dell'Asp
	18 Scuola secondaria	120 gr a persona = 2,160 kg		
	113 Scuola Dell'Infanzia	80 gr a persona = 9,040 kg	Totale utilizzato pari a 33,00 Kg	
		Tot. 22,600 Kg (bisogna aggiungere minimo il 10% per il bis) tot. 24,860 kg		

5. VERIFICA SENSORIALE A CAMPIONE DEI PASTI PRODOTTI

Si è provveduto all'assaggio dell'arista ed è risultata morbida ma leggermente saporita. Si ricorda che per la preparazione dei pasti destinati ai bambini è necessario ridurre l'utilizzo del sale.

6. ANOMALIE RICONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

Si è appurato che il secondo piatto "arista di maiale al forno" è stato preparato il giorno prima. **ATTENZIONE!!** Questo tipo di preparazione non è assolutamente consentita perché potrebbe essere rischiosa per l'utenza, inoltre, si riporta quanto indicato dal capitolato d'appalto in cui è vietata la preparazione dei cibi il giorno precedente.

ARTICOLO 4 – NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Non utilizzare in nessun caso cibi preparati e non consumati il giorno precedente.

- ✓ *All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica, anche se di tipo idoneo all'alimentazione.*
- ✓ *Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:*
 - ✚ *Mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a 0/+2°C);*
 - ✚ *Pelatura di patate e carote/segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua pulita, eventualmente acidulata);*
 - ✚ *Cottura di arrostiti, bolliti, brasati di carne, ragù per pasticcio, polpette, solo in caso di utilizzo di abbattitore di temperatura (abbattimento immediato dopo la cottura per raggiungere una temperatura di max +4°C entro 90 minuti, segue conservazione a max 0/+4°C in contenitori coperti).*

Rapporto di Verifica del 17/03/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 100/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: campionamento non in programmazione	X		
<u>Campioni: ARISTA DI MAIALE – ACQUA DI RETE</u>			

Sintesi dell'audit

L'audit del 17/03/16, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica di Tito scalo.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA			
TOTALE	2		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede non sono presenti gli attestati di formazione del personale così come previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011;

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

4. GRAMMATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI – CORRISPONDENZA CON LE TABELLE DIETETICHE DELL'ASP

Il menù previsto per il 17/03/2016 prevede la preparazione dell'arista di suino al forno. Sono state utilizzate le seguenti grammature:

Piatto somministrato	Utenti presenti	Grammatura prevista dall'Asp	Grammatura utilizzata	Note
<u>Arista di maiale</u>	37 Scuola Dell'Infanzia	80 gr a persona = 2,950 kg		Si è utilizzata una grammatura conforme a quanto indicato nella tabella dietetica dell'Asp
	4 insegnanti	120 gr a persona = 0,480 kg		
		Tot. 3,430 Kg (bisogna aggiungere minimo il 10% per il bis) tot. 3,773 kg	Totale utilizzato pari a 3,800 Kg	

5. VERIFICA SENSORIALE A CAMPIONE DEI PASTI PRODOTTI

Si è provveduto all'assaggio dell'arista di maiale ed è risultata morbida, e la salatura conforme a quanto indicato nelle linee guida della ristorazione collettiva.

6. ANOMALIE RISCOSE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

- ✓ Si è verificato anche presso questo centro cottura la preparazione anticipata dell'arista di maiale. **(NON CONFORMITA' GRAVE)**
- ✓ Il forno elettrico non funziona e la cuoca è costretta a utilizzare il forno a gas. Il personale lamenta un odore anomalo di gas durante l'utilizzo di questa attrezzatura.

- ✓ La frutta sbucciata e tagliata non era in frigorifero prima di essere somministrata ai bambini.



CONCLUSIONI

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

Si rende necessaria l'adozione di azioni correttive al fine di rispettare quanto indicato dal capitolato d'appalto del Comune.

Ambroalimento srls
Dott.ssa Laura Mongiello
Tecnologa Alimentare



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
IL 17/08/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° 1417/16

Data emissione: 30/03/16

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

Tipo campione: Acqua Destinata al Consumo Umano
Data ricevimento campione: 18/03/2016
Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ
Data prelievo: 18/03/2016 Ora: 10:30
Campionatore: Dott. ssa Mongiello
Programma campionamento: POS 01 Rev.05; POS 02 Rev. 04**
Produttore: A. Q. L.
Lotto / Scadenza: -
Data Accettazione: 18/03/2016
Rif. Scheda Prelievo: 11/C7

Data Inizio Prove: 18/03/2016 Data Fine Prove: 20/03/2016

Punto di Prelievo	Locali Cucina Mensa		Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]
Prova Eseguita	Risultato	U.M.				
Conta di Batteri Coliformi	0/100ml	u.f.c./100 ml	ISO 9308-1:2014	≤ 0		-
Conta di Escherichia Coli	0/100ml	u.f.c./100 ml	ISO 9308-1:2014	≤ 0	31_01	-
Ricerca e Conta degli Enterococchi Intestinali	0/100ml	u.f.c./100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003	≤ 0		-

(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

Riferimenti / Note Legislativo

(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. L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore.
*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

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

Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo
David Colangelo



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. 11/06/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° 1418/16

Data emissione: 30/03/16

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

Tipo campione	Prodotti ALIMENTARI
Data ricevimento campione	18/03/2016
Descrizione campione	LONZA AL FORNO
Ubicazione prelievo	<u>Cucina mensa scolastica - TITO SCALO - PZ</u>
Camplonatore	Dott. ssa Mongiello
Programma campionamento	POS 01 Rev.05; POS 02 Rev. 04**
Lotto / Scadenza	18/03
Data Accettazione	18/03/2016
Rif. Scheda Prelievo	11/C7

Data prelievo 18/03/2016 Ora 10:30

Punto di Prelievo	Locali Cucina Mensa	Data Inizio Prove	18/03/2016	Data Fine Prove	21/03/2016
Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif. Incertezza [LI;LS]
Ricerca di Salmonella spp.	Assente	presenza-assenza/25g	UNI EN ISO 6579:2008	M:Assente	S44 -
Conta di Escherichia Coli Beta Glucuronidasi - posltiva	<10	u.f.c./g	UNI EN ISO 16649-2:2010		-
Conta di Stafilococchi Coagulasi Posltivi	<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. LQ = Limite di rilevabilità per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore.
*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rev.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)
Dott.ssa Natalia Tarantino
Tarantino Natalia
TARANTINO
n. 80

Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo



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. 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° 1419/16

Data emissione: 30/03/16

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

Tipo campione: Acqua Destinata al Consumo Umano
Data ricevimento campione: 18/03/2016
Ubicazione prelievo: Cucina mensa scolastica - TITO - PZ
Data prelievo: 18/03/2016
Ora: 12:00
Campionatore: Dott. ssa Mongiello
Programma campionamento: POS 01 Rev.05; POS 02 Rev. 04**
Produttore: A. Q. L.
Lotto / Scadenza: -
Data Accettazione: 18/03/2016
Rif. Scheda Prelievo: 12/C7

Punto di Prelievo	Locali Cucina Mensa	Data Inizio Prove	18/03/2016	Data Fine Prove	20/03/2016
Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif. Incertezza [Li;LS]
Conta di Batteri Coliformi	0/100ml	u.f.c./100 ml	ISO 9308-1:2014	≤ 0	-
Conta di Escherichia Coll	0/100ml	u.f.c./100 ml	ISO 9308-1:2014	≤ 0	31_01 -
Ricerca e Conta degli Enterococchi Intestinali	0/100ml	u.f.c./100 ml	UNI EN ISO 7899-2:2003	≤ 0	-

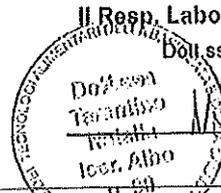
(**) Campionamento non accreditato da ACCREDIA

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. L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore.
*Condizioni Ambientali di Prelievo: IDONEE (Rif. POL 03(Rov.05) Procedura presentazione dei rapporti di prova).

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

IL 17/05/148

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° 1420/16

Data emissione: 30/03/16

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

Tipo campione **Prodotti ALIMENTARI**
 Data ricevimento campione **18/03/2016**
 Descrizione campione **FETTINA DI MAIALE**
 Ubicazione prelievo **Cucina mensa scolastica - TITO - PZ**

Data prelievo 18/03/2016 Ora 12:00

Campionatore **Dott. Davide Colangelo**
 Programma campionamento **POS 01 Rev.05; POS 02 Rev. 04****
 Lotto / Scadenza **18/03**
 Data Accettazione **18/03/2016**
 Rif. Scheda Prelievo **12/C7**

Data Inizio Prove 18/03/2016 Data Fine Prove 21/03/2016

Punto di Prelievo **Locali Cucina Mensa**

Prova Eseguita	Risultato	U.M	Metodo	Limiti	Rif.	Incertezza [L;LS]
Ricerca di Salmonella spp.	Assente	presenza-assenza/25g	UNI EN ISO 6579:2008	M:Assente	S44	-
Conta di Escherichia Coli Beta Glucuronidasi - positiva	<10	u.f.c./g	UNI EN ISO 16649-2:2010	≤1,0E+02	S44	-
Conta di Stafilococchi Coagulasi Positivi	<10	u.f.c./g	UNI EN ISO 6888-2:2004	≤1,0E+03	S44	-

(**) 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 rilevanza per le prove microbiologiche, Limite di quantificazione per tutte le altre. L.I.= Limite Inferiore; L.S.= Limite Superiore.

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

Il Resp. Laboratorio (Microbiologico)

Dott.ssa Natalia Tarantino

Il Direttore Tecnico
Dott. Davide Colangelo
Biologo

Rapporto di Verifica del 26/04/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: circa 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	
<u>Campioni:</u>			

Sintesi dell'audit

L'audit è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1*		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA	2		CONFORME
TOTALE	4		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

* Il cuoco comunale preposto è in malattia si chiede di verificare il nuovo organico del personale che deve essere conforme a quanto indicato dall'Art. 11 RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL' ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO dal capitolato d'appalto.

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede sono presenti gli attestati di formazione del personale così come *previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011;*

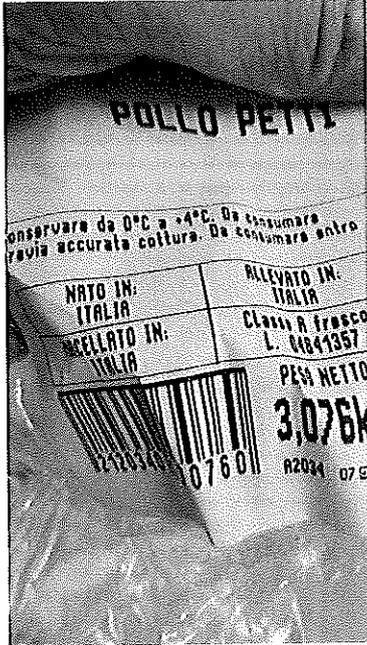
/

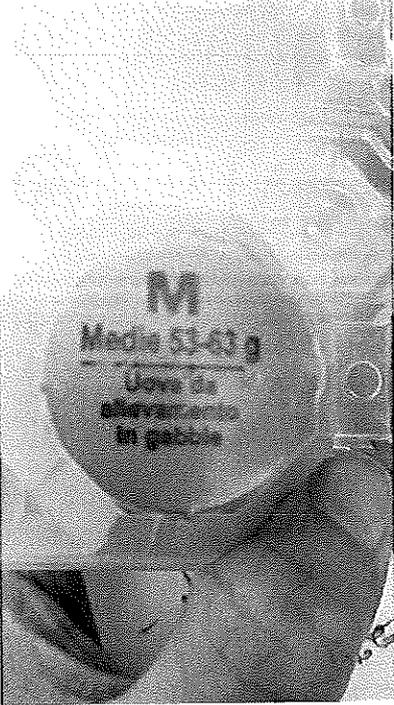
3. CONTROLLO MATERIE PRIME

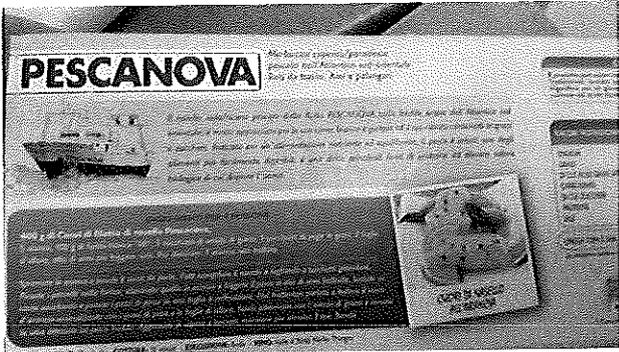
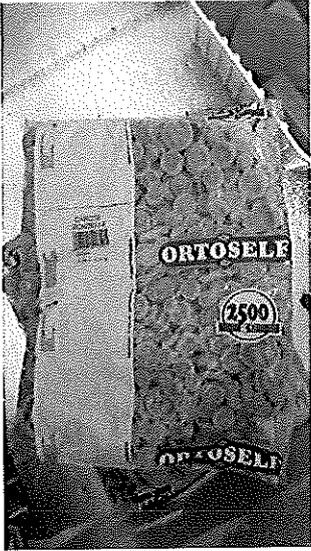
Si sono verificate le seguenti materie prime presenti nel centro cottura

<u>DA CAPITOLATO</u>	<u>C</u>	<u>NC</u>	<u>CRITICITA' RISCONTRATE</u>
Acqua: naturale minerale in bottiglia in plastica da 1 litro oppure acqua rubinetto su richiesta	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.
Pasta di semola di grano duro anche proveniente da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico
Pasta speciale all'uovo e/o ripiene anche provenienti da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di grano tenero tipo "00" anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di mais per polenta anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Riso anche provenienti da agricoltura biologica: commerciale Ribe - Baldo - Perboiled	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. <u>Prodotto somministrato non biologico</u>
Pane fresco comune e tipo integrale anche provenienti da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. <u>Prodotto somministrato non biologico</u>



<p>Pane grattugiato anche da agricoltura anche provenienti da agricoltura biologica</p>			<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato.</p>
<p>Olio di oliva extra vergine biologico</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato</p> 
<p>Formaggi anche di origine biologica</p>	<p>X</p>		<p>Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Presente Grana Padano conforme.</p>
<p>Carne avicole : I tagli del pollame devono rientrare nella classe " A "</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provenire da allevamenti nazionali; • Le carcasse ed i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita; • Essere di colorito bianco – rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida , non infiltrata di sierosità (carni avicole). • Devono essere rigorosamente freschi, non surgelati o congelati. 	<p>X</p>		<p>Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato</p> 
<p>Prosciutto crudo: cosce di suino nazionale non meno di 14 mesi di stagionatura. Compreso tra gli 8 e i 10 kg</p>			<p>Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità</p>

<p>Uova: fresche, categoria A. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.</p>	<p>X</p>	<p>Il prodotto somministrato è di categoria A ma di galline allevate in gabbia. Si ricorda che è preferibile avere uova di galline allevate a terra o biologiche perché hanno uno standard qualitativo maggiore.</p> <p><i>N.B. Si richiede certificazione quindicinale dell'assenza di salmonella presso il centro di raccolta.</i></p> 
<p>Legumi secchi biologici</p>	<p>X</p>	<p>Presenti in dispensa lenticchie, ceci e fagioli a marchio BIOITALIA, conformi al capitolato d'appalto</p>
<p>Frutta anche proveniente da agricoltura biologica. Pezzi omogenei. Gli imballi sempre nuovi e in bolla si deve riportare: la specie, la varietà, il calibro, la categoria, provenienza della merce, peso netto e peso lordo</p>	<p>X</p>	<p>Presenti in cucina pere con evidenti segni di sovra maturazione.</p> 

<p>Prodotti della pesca surgelati: Deve essere indicata la zona di provenienza. Bastoncini con una panatura non superiore al 40%</p>		<p>Presente in struttura CUORI DI FILETTO DI MERLUZZO</p>  <p>Provenienza Atlantico Sud Orientale.</p>
<p>Ortofrutticoli surgelati: fagioli finissimi, fagioli borlotti, carciofi e fondi di carciofo, spinaci e bieta, preparato per minestrone.</p>	<p>X</p>	<p>Presenti nel congelatore prodotti surgelati come zucchine e carote. <u>Dal capitolato questi ortaggi devono essere freschi e non surgelati.</u></p> 

4. GRAMMATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI – CORRISPONDENZA CON LE TABELLE DIETETICHE DELL'ASP

Il menù prevede la preparazione dei bocconcini di pollo impanati. Sono state utilizzate le seguenti grammature:

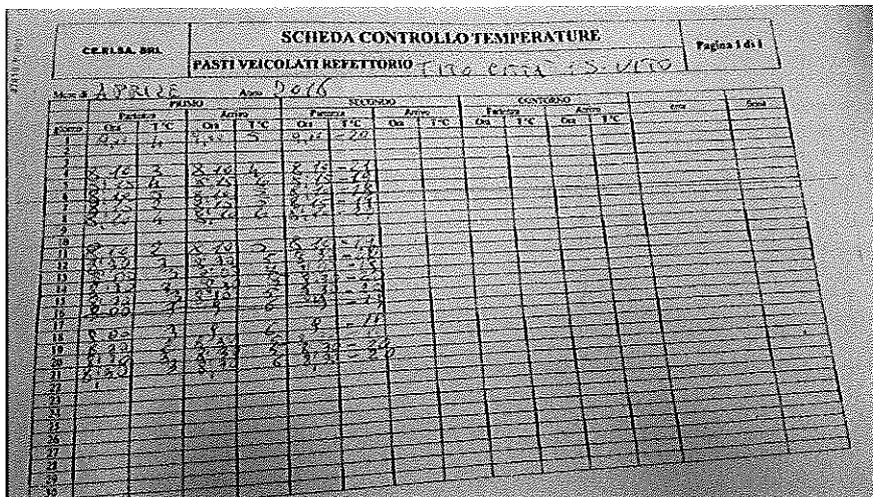
Piatto somministrato	Utenti presenti	Grammatura prevista dall'Asp	Grammatura utilizzata	Note
<u>Bocconcini di pollo impanato</u>	113 Scuola Primaria	100 gr a persona = 11,300 kg		Si è utilizzata una grammatura conforme a quanto previsto dalla tabella dietetica dell'Asp
	113 Scuola Dell'Infanzia	80 gr a persona = 9,040 kg		
		Tot. 20,340 Kg (bisogna aggiungere minimo il 10% per il bis) tot. 22,370 kg	Totale utilizzato pari a 23,00 Kg	

5. VERIFICA SENSORIALE A CAMPIONE DEI PASTI PRODOTTI

Si è provveduto all'assaggio del pollo impanato ed è risultato conforme a quanto previsto dalle linee guida della ristorazione collettiva.

6. ANOMALIE RICONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

➤ Il modulo SCHEDE CONTROLLO DELLE TEMPERATURE DEI PASTI VEICOLATI è compilato al posto della SCHEDE CONTROLLO TEMPERATURE DEI FRIGORIFERI



SCHEDE CONTROLLO TEMPERATURE
PASTI VEICOLATI REFETTORIO *Linea cucina S. VITO*

CELSA. 001

Settimana: *APRILE* Anno: *2016*

Page 1 of 1

Mese	PRIMO				SECONDO				CONTROSO				Data	Sera
	Orario	Temp. °C	Orario	Temp. °C	Orario	Temp. °C	Orario	Temp. °C	Orario	Temp. °C	Orario	Temp. °C		
1	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
2	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
3	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
4	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
5	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
6	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
7	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
8	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
9	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
10	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
11	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
12	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
13	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
14	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
15	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
16	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
17	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
18	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
19	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
20	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
21	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
22	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
23	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
24	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
25	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
26	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
27	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
28	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
29	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		
30	8:15	2	8:20	4	8:25	2	8:30	2	8:35	2	8:40	2		

- A causa di un'urgenza è stato acquistato una quantità pari a circa 3 kg di petto pollo da una macelleria locale. Ciò ha reso impossibile la registrazione della rintracciabilità del prodotto;
- In dispensa alcuni prodotti sono poggiati direttamente a pavimento, mentre la normativa prevede che gli alimenti siano posti almeno a 20 cm da terra.



Rapporto di Verifica del 26/04/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 50/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: campionamento non in programmazione		X	
<u>Campioni:</u>			

Sintesi dell'audit

L'audit è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica di Tito scalo.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA			
TOTALE	2		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

2. FORMAZIONE DEL PERSONALE

In sede non sono presenti gli attestati di formazione del personale così come previsto dalle DGR n. 1484/2010 e 1288/2011;

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

4. GRAMMATURE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI – CORRISPONDENZA CON LE TABELLE DIETETICHE DELL'ASP

Il menù prevede la preparazione di bocconcini di pollo impanati. Sono state utilizzate le seguenti grammature:

Piatto somministrato	Utenti presenti	Grammatura prevista dall'Asp	Grammatura utilizzata	Note
<u>Pollo impanato</u>	35 Scuola Dell'Infanzia	80 gr a persona = 2,800 kg		Si è utilizzata una grammatura conforme a quanto indicato nella tabella dietetica dell'Asp
	4 insegnanti	120 gr a persona = 0,480 kg		
		Tot. 3,280 Kg (bisogna aggiungere minimo il 10% per il bis) tot. 3,608 kg	Totale utilizzato pari a 3,700 Kg	

5. VERIFICA SENSORIALE A CAMPIONE DEI PASTI PRODOTTI

Si è provveduto all'assaggio dei bocconcini di pollo che è risultato molto morbido e sminuzzato finemente (adatto per la masticazione dei bambini). Anche la salatura dell'alimento è risultata conforme a quanto indicato dalle linee guida della ristorazione scolastica.

6. ANOMALIE RISCONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

✓ Il forno elettrico è ancora guasto, in alternativa viene utilizzato un forno a gas.

CONCLUSIONI

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

Si rende necessaria l'adozione di azioni correttive al fine di rispettare quanto indicato dal capitolato d'appalto del Comune.

Ambroalimenta srls
Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare

In merito al menù Primavera Estate previsto per le mense delle scuole di Tito e Tito scalo, si segnala che le cucine non hanno in dotazione l'abbattitore pertanto, per evitare il raffreddamento dei piatti a temperatura non controllata, si sconsiglia la preparazione dei piatti freddi presenti nella tabella dietetica.

Si richiede la possibilità di sostituire Insalata di pasta con legumi, Insalata di riso freddo e insalata di pollo con piatti che mantengono la catena caldo/caldo.



Rapporto di Verifica del 31/05/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: circa 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		
<u>Campioni: tamponi mani operatori e superficie di lavoro</u>	X		

Sintesi dell'audit

L'audit è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1*		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA	2		CONFORME
TOTALE	4		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

*Si è riscontrato che il cuoco non è stato sostituito con personale della medesima qualifica, come indicato dall'art. 11 RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL' ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO dal capitolato d'appalto.

Attualmente è stato aumentato il monte ore del personale precedentemente in organico.



Comune di Tito



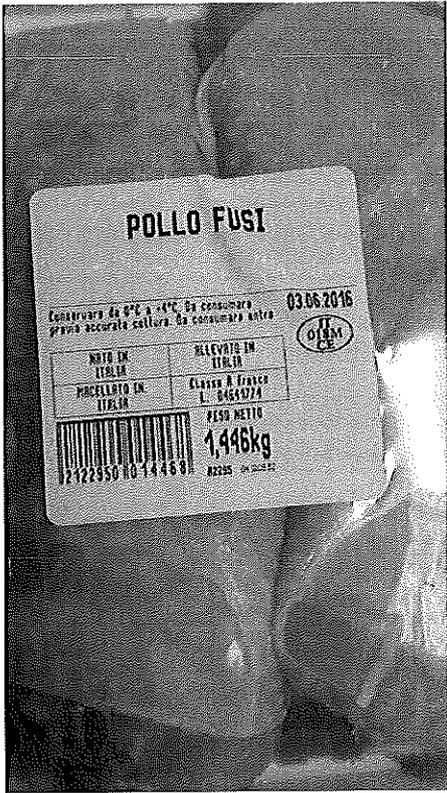
c_1181_0011559/2016

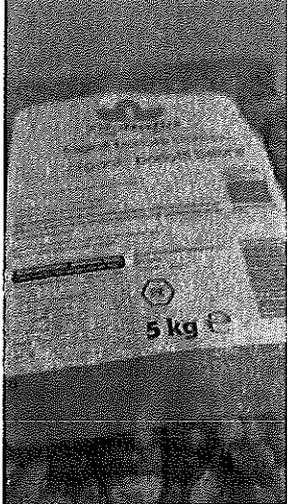
 Prt.G.0011559/2016 - E - 19/07/2016 13:03:38
 Smistamento: SETTORE_1_AFFARI_GENERALI

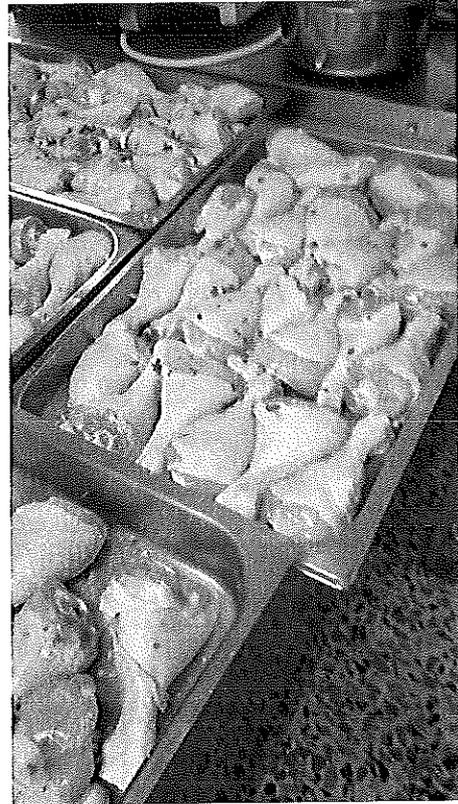
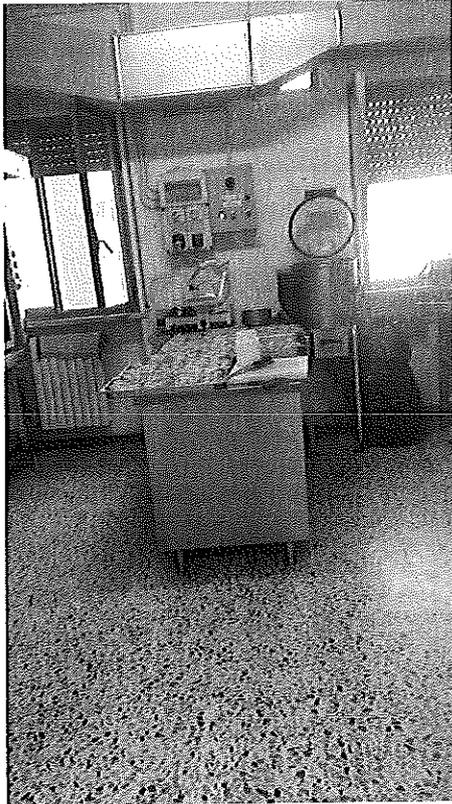
2. CONTROLLO MATERIE PRIME

Si sono verificate le seguenti materie prime presenti nel centro cottura

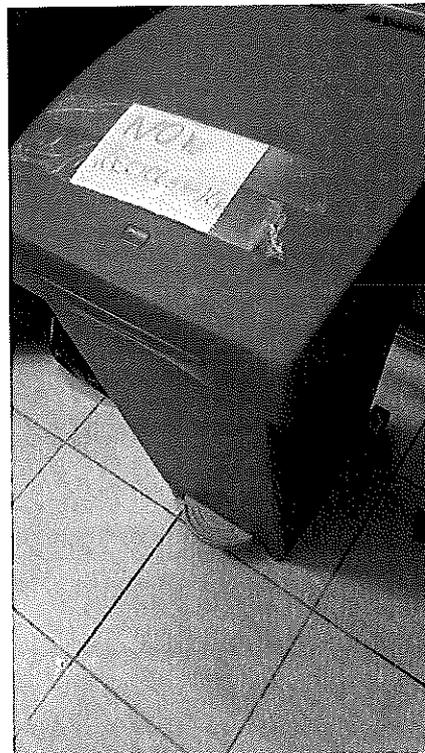
<u>DA CAPITOLATO</u>	<u>C</u>	<u>NC</u>	<u>CRITICITA' RISCONTRATE</u>
Acqua: naturale minerale in bottiglia in plastica da 1 litro oppure acqua rubinetto su richiesta	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.
Pasta di semola di grano duro anche proveniente da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico
Pasta speciale all'uovo e/o ripiene anche provenienti da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di grano tenero tipo "00" anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di mais per polenta anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Riso anche provenienti da agricoltura biologica: commerciale Ribe – Baldo - Perboiled	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. <i>Prodotto somministrato non biologico</i>
Pane fresco comune e tipo integrale anche provenienti da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. <i>Prodotto somministrato non biologico</i> 
Pane grattugiato anche da agricoltura anche provenienti da agricoltura biologica			Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato.
Olio di oliva extra vergine biologico			Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato

	X		
Formaggi anche di origine biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Presente Grana Padano conforme.
<p>Carne avicole : I tagli del pollame devono rientrare nella classe " A "</p> <ul style="list-style-type: none"> • Provenire da allevamenti nazionali; • Le carcasse ed i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita; • Essere di colorito bianco – rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida , non infiltrata di sierosità (carni avicole). • Devono essere rigorosamente freschi, non surgelati o congelati. 	X		<p>Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato</p> 
Prosciutto crudo: cosce di suino nazionale non meno di 14 mesi di stagionatura. Compreso tra gli 8 e i 10 kg			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Legumi secchi biologici	X		Presenti in dispensa lenticchie, ceci e fagioli a marchio BIOITALIA, conformi al capitolato d'appalto

			
<p>Ortofrutticoli surgelati: fagioli finissimi, fagioli borlotti, carciofi e fondi di carciofo, spinaci e bieta, preparato per minestrone.</p>		<p>X</p>	<p>Presenti nel congelatore prodotti surgelati come zucchine e carote. <u>Dal capitolato questi ortaggi devono essere freschi e non surgelati.</u></p> 
<p>Patate</p>		<p>X</p>	<p>Presenti patate germogliate!</p> 

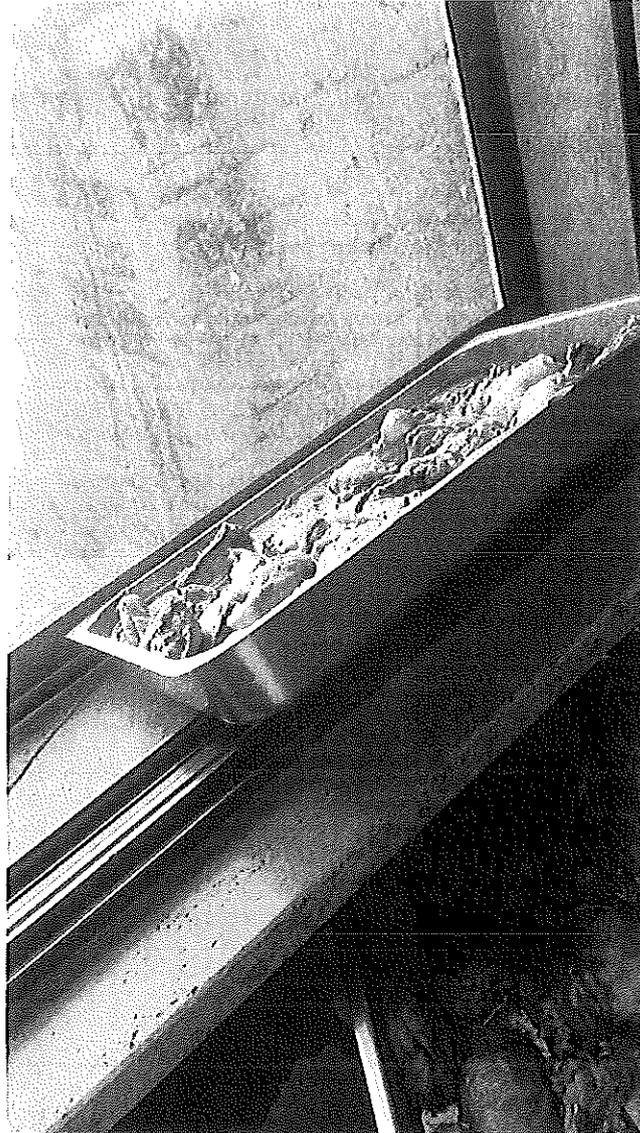


- Si chiede di sostituire il bidone a pedale perché non correttamente funzionante



3. ANOMALIE RISCOSTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

- Al momento del sopralluogo si sono riscontrate le seguenti non conformità:
Le cosce di pollo destinate ai bambini della scuola materna erano già cotte e poi sono state riposte sul davanzale per abbassare la temperatura!! **Attenzione** è una grave non conformità perché si aumenta il rischio di una probabile proliferazione batterica!!



- Inoltre, le cosce di pollo crude e già condite non erano a temperatura controllata ma erano riposte sul banco lavoro a temperatura ambiente! **Attenzione!!** Si consiglia di mantenere il prodotto in frigorifero prima di infornarlo!

ù

Rapporto di Verifica del 31/05/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 50/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: campionamento non in programmazione	X		
<u>Campioni: tamponi mani operatori e superficie di lavoro</u>			

Sintesi dell'audit

L'audit è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica di Tito scalo.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA			
TOTALE	2		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

2. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

3. ANOMALIE RISCONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

✓ Il forno elettrico è ancora guasto, in alternativa viene utilizzato un forno a gas.

CONCLUSIONI

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

Si rende necessaria l'adozione di azioni correttive al fine di rispettare quanto indicato dal capitolato d'appalto del Comune.

Ambroalimenta srls
Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare



Rapporto di Verifica del 31/05/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: circa 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		
<i>Campioni: tamponi mani operatori e superficie di lavoro</i>	X		

Sintesi dell'audit

L'audit è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1*		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA	2		CONFORME
TOTALE	4		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

*Si è riscontrato che il cuoco non è stato sostituito con personale della medesima qualifica, come indicato dall'art. 11 RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL' ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO dal capitolato d'appalto.

Attualmente è stato aumentato il monte ore del personale precedentemente in organico.



Comune di Tito



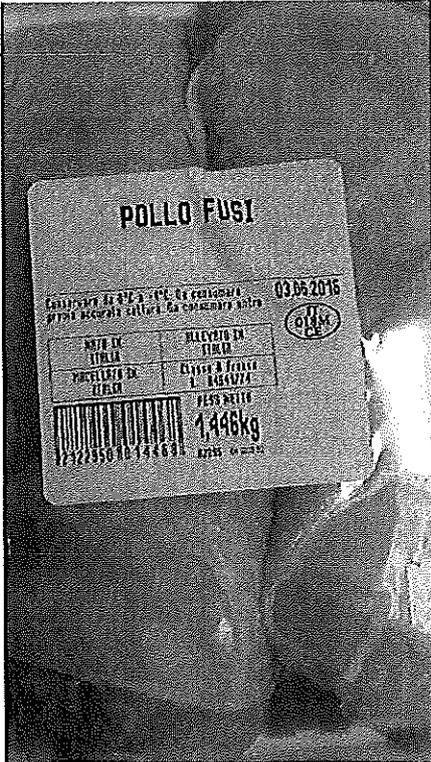
c. 1181_0011559/2016
Prt.G.0011559/2016 - E - 19/07/2016 13:03:38
Smistamento: SETTORE_1_AFFARI_GENERALI

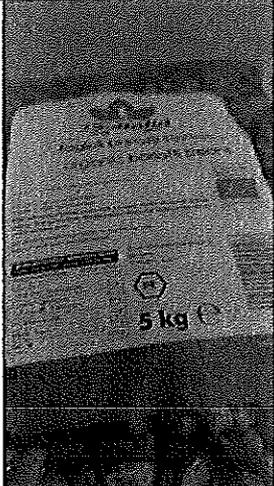


2. CONTROLLO MATERIE PRIME

Si sono verificate le seguenti materie prime presenti nel centro cottura

DA CAPITOLATO	C	NC	CRITICITA' RISCONTRATE
Acqua: naturale minerale in bottiglia in plastica da 1 litro oppure acqua rubinetto su richiesta	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto.
Pasta di semola di grano duro anche proveniente da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Prodotto somministrato non biologico
Pasta speciale all'uovo e/o ripiene anche provenienti da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di grano tenero tipo "00" anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Farina di mais per polenta anche proveniente da agricoltura biologica			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Riso anche provenienti da agricoltura biologica: commerciale Ribe - Baldo - Perboiled	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. <i>Prodotto somministrato non biologico</i>
Pane fresco comune e tipo integrale anche provenienti da agricoltura biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. <i>Prodotto somministrato non biologico</i> 
Pane grattugiato anche da agricoltura anche provenienti da agricoltura biologica			Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato.
Olio di oliva extra vergine biologico			Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato

	X		
Formaggi anche di origine biologica	X		Il prodotto somministrato è conforme a quanto richiesto dal capitolato. Presente Grana Padano conforme.
Carne avicole : I tagli del pollame devono rientrare nella classe " A " • Provenire da allevamenti nazionali; • Le carcasse ed i tagli devono presentare bollo sanitario dell'avvenuta visita; • Essere di colorito bianco – rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida , non infiltrata di sierosità (carni avicole). • Devono essere rigorosamente freschi, non surgelati o congelati.	X		Prodotto conforme a quanto richiesto dal capitolato 
Prosciutto crudo: cosce di suino nazionale non meno di 14 mesi di stagionatura. Compreso tra gli 8 e i 10 kg			Non presente in struttura quindi non è stato possibile verificarne la conformità
Legumi secchi biologici	X		Presenti in dispensa lenticchie, ceci e fagioli a marchio BIOITALIA, conformi al capitolato d'appalto

			
<p>Ortofrutticoli surgelati: fagioli finissimi, fagioli borlotti, carciofi e fondi di carciofo, spinaci e bieta, preparato per minestrone.</p>		<p>X</p>	<p>Presenti nel congelatore prodotti surgelati come zucchine e carote. <u>Dal capitolato questi ortaggi devono essere freschi e non surgelati.</u></p> 
<p>Patate</p>		<p>X</p>	<p>Presenti patate germogliate!</p> 

3. ANOMALIE RISCONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

- Al momento del sopralluogo si sono riscontrate le seguenti non conformità:

Le cosce di pollo destinate ai bambini della scuola materna erano già cotte e poi sono state riposte sul davanzale per abbassare la temperatura!! **Attenzione** è una grave non conformità perché si aumenta il rischio di una probabile proliferazione batterica!!

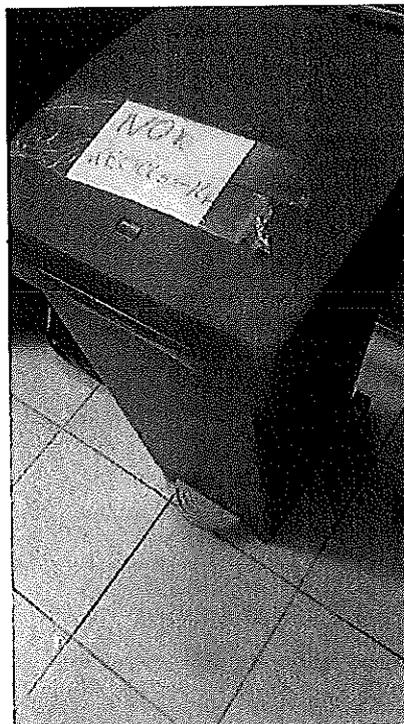


- Inoltre, le cosce di pollo crude e già condite non erano a temperatura controllata ma erano riposte sul banco lavoro a temperatura ambiente! **Attenzione!!** Si consiglia di mantenere il prodotto in frigorifero prima di infornarlo!

ù



- Si chiede di sostituire il bidone a pedale perché non correttamente funzionante



Rapporto di Verifica del 31/05/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito Scalo
Nr pasti: 50/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: campionamento non in programmazione	X		
<u>Campioni: tamponi mani operatori e superficie di lavoro</u>			

Sintesi dell'audit

L'audit è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica di Tito scalo.

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA			
TOTALE	2		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

2. CONTROLLO MATERIE PRIME

Le materie prime presenti presso la cucina sono le stesse presenti presso il centro cottura di Tito.

3. ANOMALIE RISCONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

✓ Il forno elettrico è ancora guasto, in alternativa viene utilizzato un forno a gas.

CONCLUSIONI

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

Si rende necessaria l'adozione di azioni correttive al fine di rispettare quanto indicato dal capitolato d'appalto del Comune.

Ambroalimenta srls
Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare

Rapporto di Verifica del 13/06/2016

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Scuola Tito
Nr pasti: 60 pasti solo per la scuola materna
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	
<u>Campioni:</u>			

Sintesi dell'audit

L'audit è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica a Tito e la corrispondenza

Nello specifico si è proceduto alla verifica di quanto di seguito descritto:

1. PRESENZA DEL PERSONALE

MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO	NC	C
RESPONSABILE DEL SERVIZIO			
CUOCO	1*		CONFORME
AIUTO CUOCO	1		CONFORME
ADDETTI MENSA	2		CONFORME
TOTALE	4		CONFORME AL N. DEL PERSONALE DELLO SCORSO ANNO

*Si è riscontrato che il cuoco non è stato sostituito con personale della medesima qualifica, come indicato dall'art. 11 RISORSE UMANE IMPEGNATE NELL' ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI OGGETTO DEL CONTRATTO dal capitolato d'appalto.

Attualmente è stato aumentato il monte ore del personale precedentemente in organico.



2. CONTROLLO MATERIE PRIME

Presso il centro cottura erano stoccate pochissime materie prime poiché era ridotto il numero dei pasti in preparazione. Le materie prime erano conformi al capitolato d'appalto.

3. ANOMALIE RISCONTRATE DURANTE L'AUDIT DI VERIFICA

- Non si sono riscontrate anomalie di processo.

CONCLUSIONI

L'audit svolto presso la struttura non ha segnalato non conformità.

Ambroalimenta srls
Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare



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 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° : 2359 /2016	Protocollo Accettazione n° : 2359 /2016
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: 31/05/2016	Orario Prelievo: 10.⁰⁰
Data Arrivo Campioni:	31/05/2016
Data Rapporto di Prova:	07/06/2016

Ubicazione prelievo:	Locali Cucina Mensa Scolastica ISTITUTO COMPRENSIVO TITO TITO - PZ
Richiesta di analisi:	MICROBIOLOGICHE
Prelevatore :	Committente
Rif. NS scheda prelievo:	14/L del 31/05/2016
*Condizioni Ambientali di prelievo:	IDONEE (Rif. POL 03(Rev. 05) Proced. presentazione del rapporto di prova)
*Piano e Procedura di Campionamento:	ISO 18593: 2004 Metodi Orientati per Tecnica di campionamento da superfici utilizzando piastre di contatto e tampone
Note:	///

Punto di Prelievo	Fase	PARAMETRO	RISULTATO	U.M.	V.G.	METODO DI PROVA	INC.	Data 1°/2° Prev. Fina	Data 1°/2° Prev. Fina
Piano di Lavoro	San.	Coliformi Totali	< 0,1	u/c/10 ²	Asterisk	Conto del coliformi ISO 18593:2004 + ISO 4832:2005	1	31/05	01/06
		Carica Batterica T.	3,0E+00	u/c/10 ²	510*10	Conto di microorganismi CO 18593:2004 + UNI EN 60 113 1:2011	15.100-50 15.100-50	31/05	01/06
		E. Coli	< 0,1	u/c/10 ²	Asterisk	CO 18593:2004 + ISO 15442:2012 Conto di E. coli in acqua per membrane	1	31/05	01/06
Mani CUOCA	San.	Carica Batterica T.	1,4E+01	u/c/ 10 ² cpa	510*10	Conto di microorganismi CO 18593:2004 + UNI EN 60 113 1:2011	15.100-50 15.100-50	31/05	01/06
		Stafilococco Aureo	< 10	u/c/ 10 ² cpa	Asterisk	CO 18593:2004 + UNI EN 60 113 1:2011	1	31/05	01/06
		Coliformi Totali	< 10	u/c/ 10 ² cpa	Asterisk	Conto del coliformi ISO 18593:2004 + ISO 4832:2005	1	31/05	01/06

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.



57cPr_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. 59 100 8151

LAB N° 1129

LABORATORIO ACCREDITATO
AL SENSO 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 - B:OLOGO

Rapporto di Prova n° : 2360 /2016	Protocollo Accettazione n° : 2360 /2016
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: 31/05/2016	Orario Prelievo: 10.⁰⁰
Data Arrivo Campioni:	31/05/2016
Data Rapporto di Prova:	07/06/2016

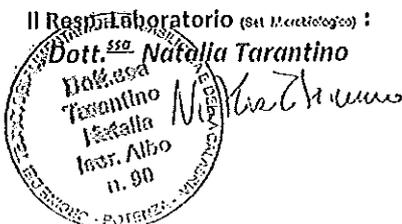
Ubicazione prelievo:	Locali Cucina Mensa Scolastica ISTITUTO COMPRENSIVO TITO SCALO TITO SCALO - PZ
Richiesta di analisi:	MICROBIOLOGICHE
Prelevatore :	Committente
Rif. NS scheda prelievo:	14/L del 31/05/2016
*Condizioni Ambientali di prelievo:	IDONEE (Rif. POL 03(Rev. 05) Proced. presentazione del rapporto 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 Inizio Prova	Data Fine Prova
Piano di Lavoro	San.	Coliformi Totali	< 0,1	u/c/for ¹	Asterischi	Conta dei coliformi ISO 15593:2004 + ISO 4832:2005	1	31/05	01/06
		Carica Batterica T.	5,0E+00	u/c/for ¹	≤ 10 ¹⁰	Conta di microorganismi ISO 15593:2004 + UNI EN ISO 11133:2003	1,5 (1-05) 1,5 (1-01)	31/05	01/06
		E. Coli	< 0,1	u/c/for ¹	Asterischi	ISO 15593:2004 + ISO 15543:2005 Cerca E. Coli (E. Coli) in piastre di contatto	1	31/05	01/06
Mani CUOCA	San.	Carica Batterica T.	1,6E+01	u/c/ tampone	≤ 10 ¹⁰	Conta di microorganismi ISO 15593:2004 + UNI EN ISO 11133:2003	1,5 (1-05) 1,5 (1-01)	31/05	01/06
		Stafilococco Aureo	< 10	u/c/ tampone	Asterischi	ISO 15593:2004 + UNI EN ISO 11133:2003 Cerca Staphylococcus aureus	1	31/05	01/06
		Coliformi Totali	< 10	u/c/ tampone	Asterischi	Conta dei coliformi ISO 15593:2004 + ISO 4832:2005	1	31/05	01/06

Foglio 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. Microbiologico) :



57c Per.01