

Rapporto di Verifica del 25/05/2018

Tipo di audit: Verifica ispettiva interna
Norma di riferimento: Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA srl e Cilento Mense srl , Reg CE 852/2004 e Reg CE 178/2002
Centro cottura: Mense scolastiche Comune di Tito
Nr pasti: Circa 250 pasti
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	

Sintesi dell'audit

Audit del 25 Maggio 2018 presso le cucine del comune di Tito.

In questo sopralluogo la società Ambroalimenta srls ha verificato in particolar modo alcune delle procedure messe in atto dall'ATI che gestisce l'appalto della mensa scolastica per il Comune di Tito.

1. PERSONALE

Tutto il personale indossava un adeguato abbigliamento conforme alla preparazione del pasto.

2. CONTROLLO INTEGRAZIONE ATTREZZATURE RISPETTO A QUELLI ESISTENTI FORNITE DAL COMUNE

La ditta ha provveduto a consegnare presso le cucine le nuove attrezzature così come concordato con il Comune di Tito.

Si comunica che presso la cucina di Tito scalo i lavori di integrazione delle attrezzature saranno effettuati nei mesi estivi in cui è sospesa la produzione dei pasti.

3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Il controllo è stato eseguito verificando la conformità delle materie prime in uso presso le cucine con quelli proposti dall'ATI in sede di gara.

PRODOTTI INDICATI IN OFFERTA TECNICA	TIPOLOGIA	C	NC	N.P.	NOTE
Olio extravergine	Biologico	X			
<u>Orzo e farro</u>	<u>Biologico</u>			X	<u>Non è inserito in menù</u>
Farine	Biologica	X			
Legumi	Biologici	X			
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			A marchio Orogel come da offerta tecnica
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche	X			Non biologiche
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano	Igp	X			Pasta biologica
Pasta locale	Prodotto locale				
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp			X	
Mela della Val di Non	Dop			X	
Mela annurca campana *	Dop			X	
Limoni di Sorrento *	Igp			X	
Parmigiano Reggiano	Dop	X			Presente in struttura
Grana Padano					Parmigiano Reggiano biologico e convenzionale
Melanzana rossa di Rotonda *	Prodotti locali e Dop				

Cipolla rossa di Tropea *	igp			X	
Kiwi di Latina	Igp			X	
Formaggi freschi	Prodotti locali				Non tutti i formaggi presenti sono di origine locale
Carne rossa	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)				Fornitore locale e carne di origine nazionale.
Lonza	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)			X	
Carne bianca	Fornitore locale			X	
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

* saranno sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia

NON CONFORMITA':

1. PRESENZA DI PATATE CONVENZIONALI ANZICHE' BIOLOGICHE



4. VERIFICA PROCEDURE

✓ PIANO DI CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO QUALITÀ INTERNO
ANALISI DI PRODOTTO.

NON CONFORMITÀ: E' stato verificato che il piano analitico offerto dall'ATI in sede di gara è diversa rispetto al piano indicato nel documento dell'autocontrollo.

Nel primo caso la ditta ha proposto le seguenti analisi:

PIANO DI CAMPIONAMENTO per controllo Qualità Interna
ANALISI SUI PRODOTTI

Per i Centri cottura di Tito e per i refettori verranno eseguite le seguenti tipologie di controlli:

- analisi microbiologiche sulle materie prime;
- analisi microbiologiche sui semilavorati;
- analisi microbiologiche sui piatti pronti;
- analisi microbiologiche dell'aria e di tamponi su superfici ed attrezzature;
- analisi microbiologiche di tamponi sull'operatore;
- analisi microbiologiche e fisico-chimiche dell'acqua

Di seguito è indicata la scelta dei parametri, che vengono eseguiti a seconda della tipologia di campione.

Cadenza	Tipo di campione	Parametri
Mensile	Materia prima	Carica batterica, Escherichia Coli e Staphylococcus Aureus
Mensile	Semilavorato	Carica batterica, Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus e Salmonella
Mensile	Prodotto finito	Carica batterica, Escherichia Coli, Staphylococcus Aureus e Salmonella

REC. CA. 02/01
la del C. 02/01, 3
L. 02/01, 3 (1/1)

Pagina 18 di 32

Trimestrale	Aria	Llaviti e Muffe
Mensile	Tampone superfici ed attrezzature	Carica Batterica, Coliformi totali e fecali
Mensile	Tampone operatore	Staphylococcus Aureus
Semestrale	Acqua	Parametri richiesti da D.Lvo 31/DI

Nel secondo caso il piano analitico prevede meno controlli sulle matrici alimentari con cadenza trimestrale anziché mensile.

Costo di Rev. 01 del 24/09/2018 Pag. 7 di 7

Emesso da RGO Approvato da AU

Manuale HACCP
PROGRAMMA DI VERIFICHE
Sez. 13
Rev. 01 del 24/09/2018
Pag. 7 di 7

Il seguente piano di campionamento è il risultato dell'analisi dei pericoli e del recepimento dei principi disposti dal Reg. CE 2073/05 e s.m.l.

	CRITERIO E TIPOLOGIA DI CAMPIONAMENTO	RICERCA DI*	Frequenza
prodotti finiti e/o prodotti intermedi	SICUREZZA ALIMENTARE CAMPIONE UNICO	Carica microbica totale Coliformi Totali Escherichia Coli Stafilococchi patogeni Salmonelle Listeria monocytogenes	2 prodotti finiti a cadenza trimestrale e a rotazione
materie prime	SICUREZZA ALIMENTARE CAMPIONE UNICO	Carica microbica totale Coliformi Totali Escherichia coli Stafilococchi patogeni Salmonelle Listeria monocytogenes Muffe Aflatossine	Secondo necessità emesse da NG con i fornitori o da uffici sanitari
tamponi su superfici	IGIENE DEL PROCESSO CAMPIONE UNICO	Carica microbica totale Coliformi Totali Escherichia coli Stafilococchi patogeni	2 superfici a cadenza trimestrale e a rotazione
acqua da acquedotto pubblico	SICUREZZA ALIMENTARE Da I Diversi Punti Di Erogazione	Parametri microbiologici: Carica microbica totale a 38°C ed a 22°C batteri coliformi a 37°C Enterococchi Escherichia Coli Parametri chimici: ammonio zioni conduttività concentrazione ioni idrogeno nitriti nitrosi	1 volta l'anno

* I parametri indicati possono subire delle variazioni a seconda del prodotto che si decide di analizzare
Il piano indicato in tabella è solo esemplificativo e quindi suscettibile di modifiche e/o piccole variazioni di frequenza in corso d'opera e secondo le necessità.

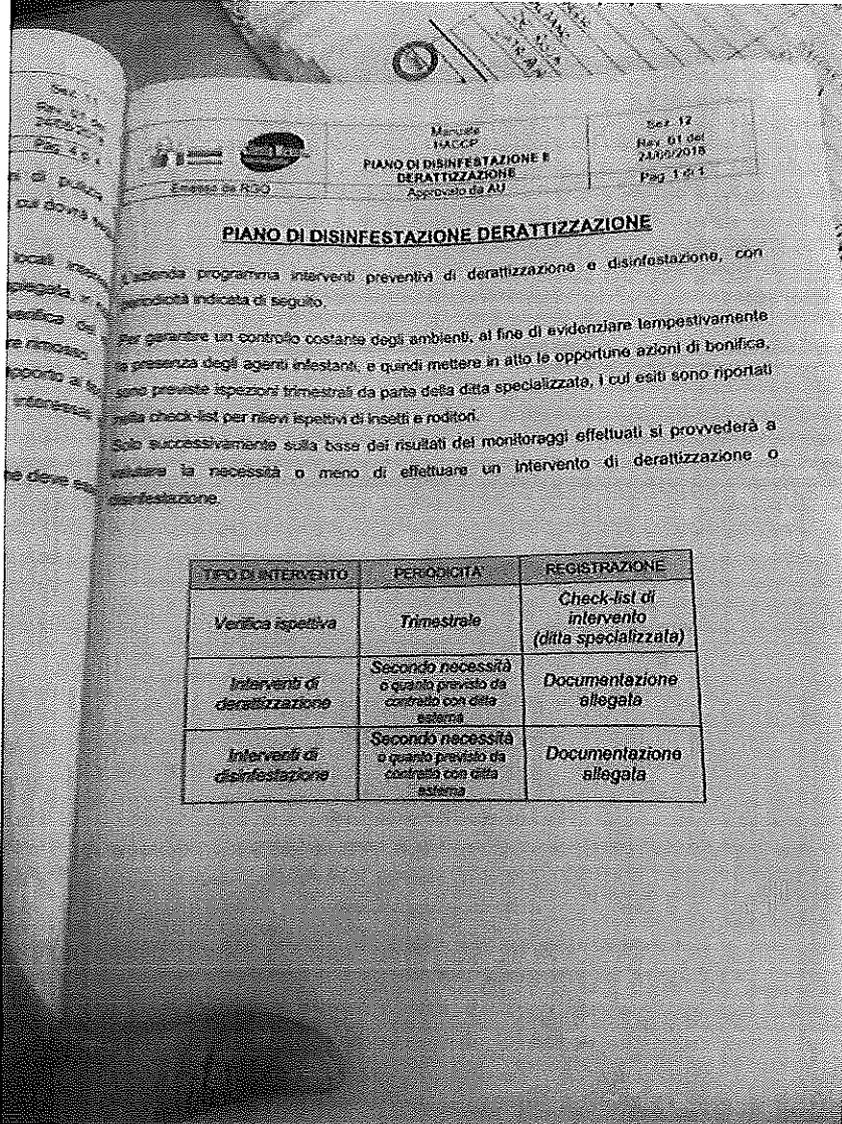
Presso il centro cottura è stato possibile visionare i seguenti rapporti di prova:

n.2 tamponi superficie

n.1 prodotto finito

Entrambi conformi alla normativa vigente.

✓ **PROCEDURA DI DISINFESTAZIONE:** Il piano di disinfestazione inserito nell'autocontrollo prevede una visita ispettiva trimestrale da parte di una ditta specializzata. Si chiede di poter visionare la check list del primo trimestre della ditta di disinfestazione.



CONCLUSIONI

L'audit svolto presso le cucine ha evidenziato, in generale, una buona gestione del servizio mensa.

Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls