

Rapporto di Verifica del 25/06/2018

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
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	✘		
Effettuato campionamento	✘		

Sintesi dell'audit

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

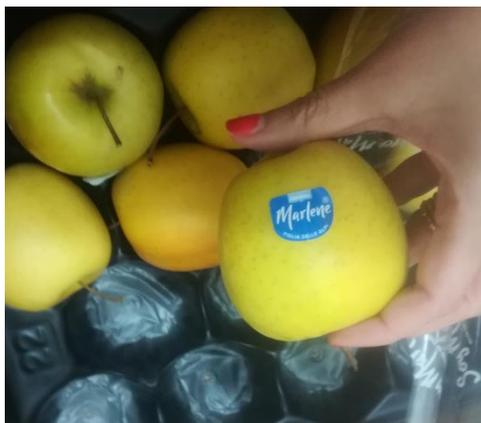
In questo sopralluogo la società Ambroalimenta srls ha verificato alcune delle procedure messe in atto dall'ATI che gestisce l'appalto della mensa scolastica per il Comune di Tito.

➤ **CONTROLLO MATERIE PRIME**

Considerata la chiusura del servizio in data 30 Giugno vi erano poche materie prime stoccate in cucina.

Si riportano le materie verificate durante il sopralluogo:

❖ **Mele Marlene – Origine Alto Adigige**



❖ **Riso biologico – Curtiriso**



❖ **Parmigiano Reggiano Dop**



❖ **Passata di pomodoro e pelati biologici**

➤ **ANOMALIE DI PROCESSO:**

Si segnala che presso la cucina di Tito Paese gli alimenti in frigorifero non erano stoccati in modo corretto. Gli alimenti erano conservati negli imballaggi secondari e non nelle confezioni originali.

Attenzione si ricorda che:

- bisogna evitare il sovraccarico del frigorifero;
- gli alimenti devono essere conservati nei frigoriferi ben protetti, in confezioni originali e **non negli imballaggi secondari (scatole)** al fine di prevenire ogni possibile contaminazione con l'ambiente.



FRIGORIFERO TITO PAESE

- **PROCEDURA DI DISINFESTAZIONE:** Si segnala che nell'audit di Maggio era stato richiesto di visionare la check list del primo trimestre della ditta di disinfestazione. Si è constatato durante il sopralluogo di Giugno che la ditta ha provveduto a far intervenire una ditta predisponendo le trappole per il monitoraggio degli infestanti.



Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls