

Rapporto di Verifica del 23/10/2018

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: Scuola Tito – centro cottura San Vito
Nr pasti: **235 Totali** (48 pasti materne più 9 insegnanti – 167 pasti veicolato più 11 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	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	

Sintesi dell'audit

L'audit del 23/10/2018, 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
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ASM	1
ASM	1
TOTALE	4



Comune di Tito



c.1181_0019597/2018

Prt.G.0019597/2018 - E - 06/11/2018 07:38:54

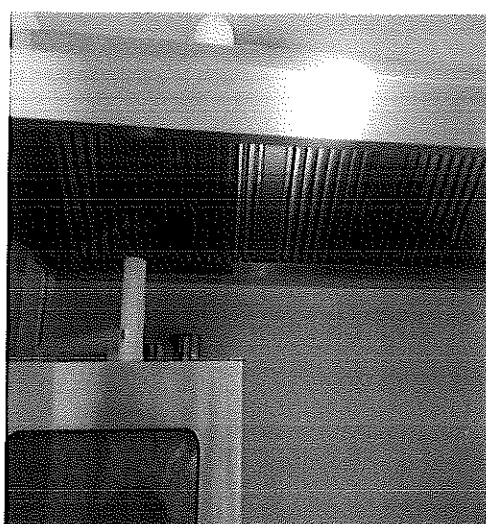
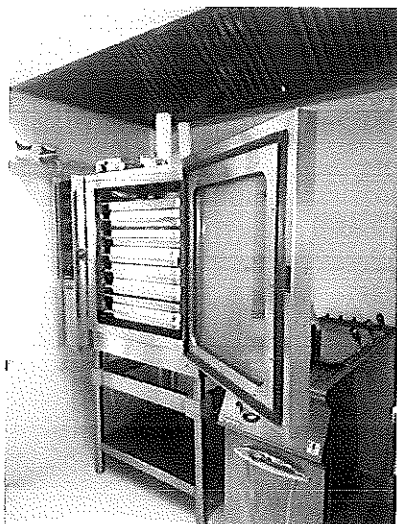
Smistamento: SETTORE_1_AFFARI_GENERALI

Il personale indossava un adeguato abbigliamento da lavoro composto da: divisa, cuffiette e scarpe antinfortunistiche.

Nonostante il sopralluogo sia stato svolto durante le ore di produzione, le attrezzature e i locali del centro cottura, risultavano puliti e adeguatamente sanificati.

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

Sono state effettuate delle modifiche nel centro cottura. E' stata ampliata la linea della produzione dei pasti caldi con l'inserimento del cuoci pasta e di un'altra cappa d'aspirazione, come dimostrano le immagini.



3. CONTROLLO MATERIE PRIME

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che l'ATI ha provveduto ad inserire nell'offerta tecnica, si riportano di seguito i prodotti proposti:

PRODOTTI INDICATI IN OFFERTA TECNICA	TIPOLOGIA	C	NC	N.P.	NOTE
Olio extravergine origine Italia	Biologico	X			
Orzo e farro	Biologico			X	
Farine	Biologica			X	
Legumi	Biologici		X		NC su una confezione di legumi
Uova	Biologiche	X			
Ortaggi surgelati	Biologici	X			
Riso	Biologico	X			
Pomodori pelati	Biologici	X			
Passata di pomodoro	Biologici	X			
Patate	Biologiche	X			Nota: difetti qualitativi
Burro	Biologico			X	
Latte	Biologico			X	
Pasta di Gragnano Pasta locale	igp Prodotto locale		X		Nota: Pasta la molisana convenzionale e biologica
Arance di Sicilia	Fornitore locale Igp				
Mela della Val di Non	Dop			X	
Mellaurca campana	Dop			X	Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia
Limoni di Sorrento	Igp			X	Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia
Parmigiano Reggiano Grana Padano	Dop		X		Nota: Da capitolato esclusiva fornitura di Parmigiano 24 mesi
Melanzana rossa di Rotonda	Prodotti locali e Dop			X	Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia
Cipolla rossa di Tropea	igp			X	Sostituiti con prodotti convenzionali della medesima merceologia
Kiwi di Latina	Igp			X	
Formaggi freschi	Prodotti locali			X	
Carne rossa	Prodotto locale			X	

	(nati/allevati /macellati in loco)				
Lonza	Prodotto locale (nati/allevati /macellati in loco)			X	
Carne bianca	Fornitore locale	X			<i>fornitore locale prodotto nazionale</i>
Pane /prodotti da forno	Panificio locale	X			
Aromi e odori	Prodotti locali – km 0	X			

RIEPIOLOGO NON CONFORMITA' RISCONTRATE

✓ ORTOFRUTTA

Da capitolato gli ortaggi e la frutta devono essere "di stagione di produzione locale, ove non reperibile, di produzione regionale o comunque nazionale.. La frutta, se convenzionale, dovrà appartenere alla "prima" categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza"

1. Mele in cassetta senza l'etichetta originale del prodotto, presenza di una nota del fornitore con l'indicazioni merceologiche della frutta .

La frutta di seconda categoria anziché prima



2. Insalata provenienza Spagna e non nazionale



✓ LEGUMI

Da capitolato biologici di origine italiana

3. Presenza di legumi biologici di origine italiana ma è stata riscontrata anche la presenza di un'unica confezione di legumi convenzionali origine: Argentina



✓ PASTA

Presenza di pasta MOLISANA convenzionale e biologica.



Nota: da Aprile 2018 in etichetta è possibile leggere l'origine del grano della pasta, si è riscontrato che la pasta biologica è composta da grano 100% italiano mentre la convenzionale è prodotta con una miscela di grano con provenienza ITALIA /UE/Non UE.

Rapporto di Verifica del 26/10/2018

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: Scuola Tito Paese.
Nr pasti: Totali circa 130 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	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi: campionamento non in programmazione		x	

Sintesi dell'audit

L'audit del 26/10/2018, è stato condotto verificando a campione alcune attività svolte nella cucina della mensa scolastica di Tito.

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

1. PRESENZA DEL PERSONALE

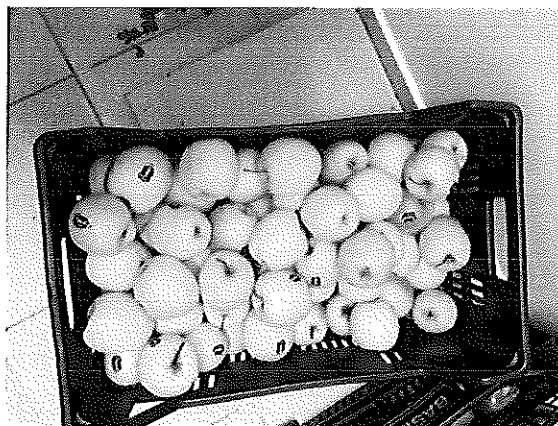
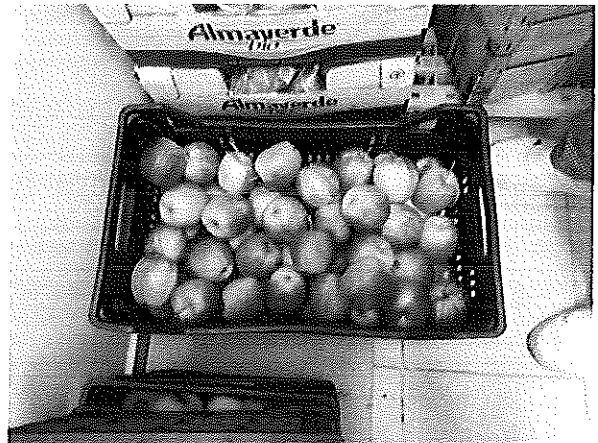
MANSIONE	PRESENTI IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO
RESPONSABILE DEL SERVIZIO	
CUOCO	1
AIUTO CUOCO	1
ADDETTE MENSA	1
TOTALE	3

2. CONTROLLO MATERIE PRIME

Dal controllo delle materie prime si sono riscontrate le seguenti non conformità:

ORTOFRUTTA

1. Frutta senza etichetta originale;
2. Presenza di mele melinda dop e altre mele senza nessun marchio DOP



Presenza di patate biologiche germogliate



3. Presenza di formaggio Grana Padano e Parmigiano Reggiano



Dott.ssa Tiziana Piccininno
Tecnologa Alimentare
Ambroalimenta srls