



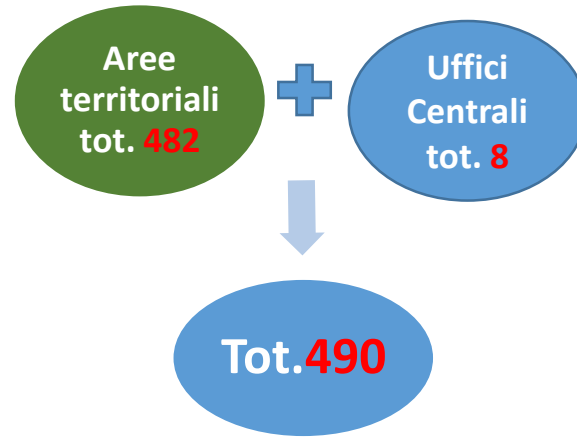
# ANNO SCOLASTICO 2021/2022 – CONTROLLI 1° QUADRIMESTRE dal 01/09/2021 al 31/12/2021

## CONTROLLI DOCUMENTATI

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati <u>ricomprensivi anche valutazione qualità del pasto</u>	289
Controlli programmati a campione	193
Controlli mirati Uffici Centrali	8
<b>Totali</b>	<b>490</b>

Controlli/visite ispettive condotti dagli Uffici Tecnici della Ristorazione sulle differenti tipologie gestionali: cucine dirette, cucine in gestione a terzi (centralizzate/esternalizzate), CPP (centri produzione pasti), CFD (centri fornitura derrate), refettori scolastici con pasti veicolati. Anche per l'avvio di questo anno scolastico gli Uffici, considerata la problematica pandemia COVID e rimodulazione riorganizzativa di centri cucine e refettori, hanno seguito una programmazione dei controlli predisposta e organizzata direttamente dalla Resp. Ufficio Ristorazione, al fine di assicurare il controllo secondo protocolli COVID- SICUREZZA della Direzione, delle scuole e delle Aziende Appaltatrici.

## Controlli eseguiti dagli Uffici



## Controlli analitici effettuati tramite Laboratorio in convenzione ARPAL

controlli analitici su alimenti (derrate, semilavorati prodotti finiti) eseguiti da Laboratorio ARPAL, a seguito campionamenti presso cucine/centri cottura/refettori scolastici, sulla base di un piano annuale e di una programmazione settimanale/quindicinale. Il programma comprende anche tamponi superficie effettuati su utensili, posateria, attrezzature, piani lavoro, ecc. e tamponi palmari mani cuochi e addetti

controlli analitici su acqua di rete scuole con impianto a presa diretta da Civico acquedotto

controlli analitici urgenti su acqua di rete scuole, su segnalazione/reclamo o gestione criticità.

Campionamenti programmati alimenti/acqua tot. 264 + 17 acqua di rete

Tot. 281



## PIANO ANALITICO campionamenti Tot. 264

AFLATOSSINA Tot. 1

ACIDITA/PH Tot. 4

ISPETTIVA Tot.2

LATTOBACILLI LATTOCOCCHI Tot.1

CHIMICA Tot. 11

RICERCA PESTICIDI Tot. 5

TAMPONI SUPERFICIE Tot. 68

TAMPONE MANI Tot. 63

MICROBIOLOGICA Tot. 109

Controlli ARPAL: controlli analitici eseguiti da Laboratorio ARPAL, a seguito campionamenti presso cucine/centri cottura/refettori scolastici, sulla base di un piano annuale e di una programmazione settimanale/quindicinale. Il programma comprende anche tamponi superficie effettuati su utensili, posateria, attrezzature, stoviglie varie, piani lavoro, ecc. e tamponi palmari mani cuochi e addetti.

Le analisi chimiche ricomprendono ricerche specifiche quali : acidità e perossidi in olio evo, cadmio e piombo in frutta e verdura bio, ricerca pesticidi, radioattività, ecc.