

RIEPILOGO CONTROLLI ANNO SCOLASTICO 2020/2021



CONTROLLI DOCUMENTATI

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati <u>ricomprensenti anche valutazione qualità del pasto</u>	901
Controlli programmati a campione	390
Valutazioni qualità del pasto	Sono ricompresi temporaneamente nei mirati.
Totali	1291

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. Per questo avvio anno scolastico gli Uffici, considerata la problematica pandemia COVID e rimodulazione riorganizzativa di centri cucine e refettori, gli Uffici hanno seguito una programmazione dei controlli predisposta e organizzata direttamente dalla Resp. Uffici, al fini di assicurare il controllo secondo protocolli COVID- SICUREZZA della Direzione, delle scuole e delle Aziende Appaltatrici.

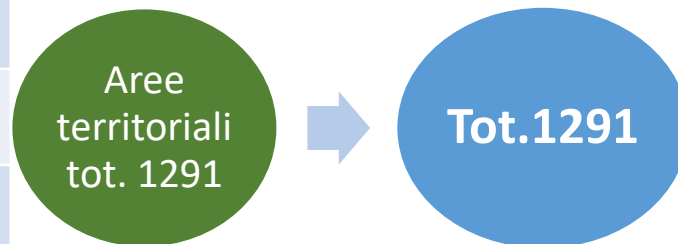
Controlli analitici effettuati tramite Laboratorio in convenzione ARPAL

- 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.

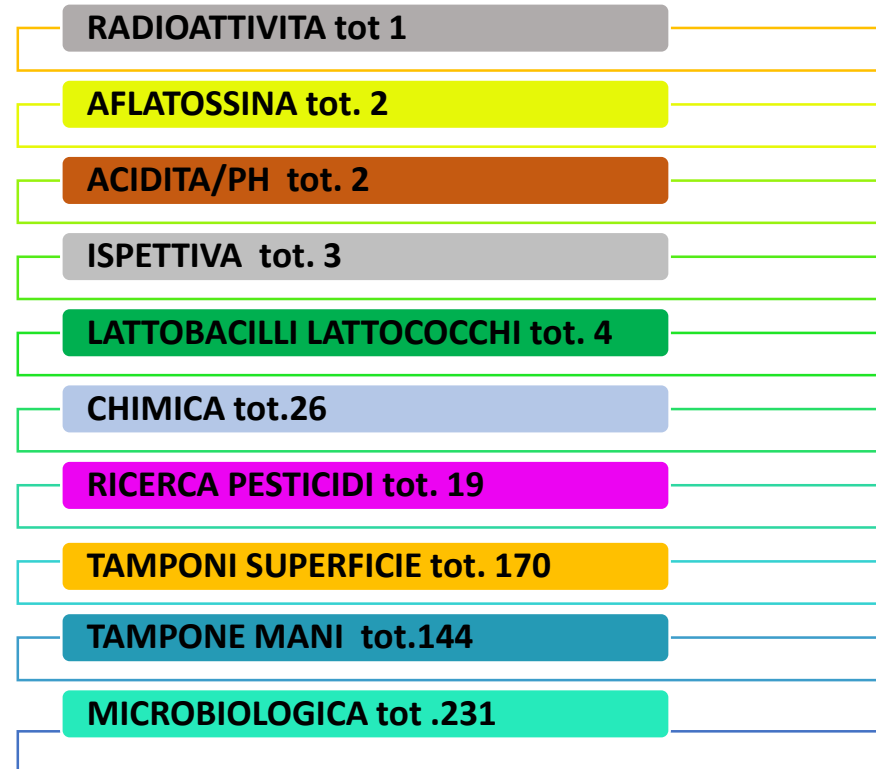
Campionamenti programmati alimenti/acqua tot. 602 + 137 acqua di rete

Tot. 739

Controlli eseguiti dagli Uffici



PIANO ANALITICO campionamenti Tot. 602



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 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.