



ANNO SCOLASTICO 2020/2021 – CONTROLLI 2° QUADRIMESTRE dal 01/01/2021 al 30/04/2021

CONTROLLI DOCUMENTATI

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati <u>ricomprensivi anche</u> <u>valutazione qualità del</u> <u>pasto</u>	365
Controlli programmati a campione	162
Valutazioni qualità del pasto	Sono ricompresi temporaneamente nei mirati.
Totali	527

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 fine 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

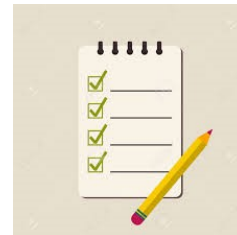
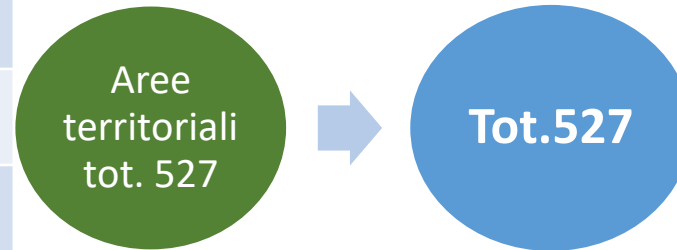
☑ controlli analitici su acqua di rete scuole con impianto a presa diretta da Civico acquedotto

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

Campionamenti programmati alimenti/acqua tot. 275 + 39 acqua di rete

Tot. 314

Controlli eseguiti dagli Uffici



PIANO ANALITICO campionamenti Tot. 275

RADIOATTIVITA tot 0

AFLATOSSINA tot. 1

ACIDITA/PH tot. 1

ISPETTIVA tot. 1

LATTOBACILLI LATTOCOCCHI tot. 2

CHIMICA tot.11

RICERCA PESTICIDI tot. 5

TAMPONI SUPERFICIE tot. 97

TAMPONE MANI tot.68

MICROBIOLOGICA tot .89

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.