



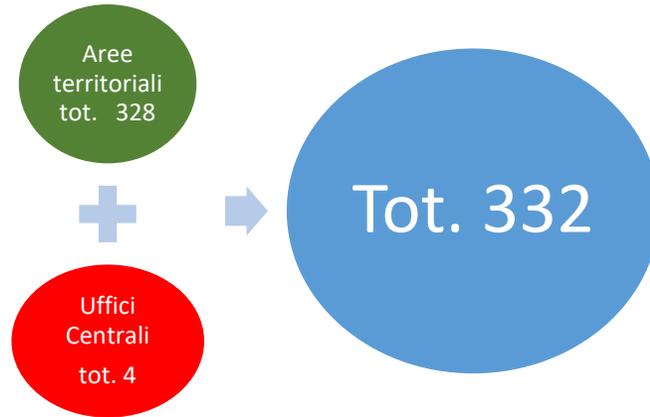
# ANNO SCOLASTICO 2019/2020 – CONTROLLI 1° QUADRIMESTRE dal 01/09/2019 al 31/12/2019

## CONTROLLI DOCUMENTATI

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati <u>ricomprensivi anche valutazione qualità del pasto</u>	227
Controlli programmati a campione	105
Valutazioni qualità del pasto	Sono ricompresi temporaneamente nei mirati.
<b>Totali</b>	<b>332</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. Per questo avvio anno scolastico gli Uffici Aree territoriali hanno garantito l'effettuazione di check list, visita ispettiva programmata, in tutte le cucine e in tutti i centri cottura, orientando i controlli mirati, inclusivi di valutazione qualità del pasto, sulle scuole/cucine con criticità, /problematica/reclamo.

## Controlli suddivisi per Uffici



## PIANO ANALITICO

campionamenti Tot. 381

CHIMICO FISICA 1

POTABILITA' ACQUA 1

LATTOBACILLI LATTOCOCCHI tot. 3

ENTEROBATTERIACEE tot. 4

ISPETTIVA 5

RICERCA PESTICIDI 16

CHIMICA 21

MICROBIOLOGICA Tot. 154

TAMPONI tot. 176

### 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.
- controlli analitici a campione su acqua di rete scuole, per monitoraggio requisiti qualitativi.
- controlli analitici urgenti su acqua di rete scuole, su segnalazione/reclamo per gestione criticità.

Campionamenti programmati alimenti/acqua tot. 381 + 4 campionamenti gestione criticità acqua

**Tot. 385**



**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.**

**Le analisi chimiche ricomprendono ricerche specifiche quali : acidità e perossidi in olio evo, mercurio in tonno, cadmio e piombo in frutta e verdura bio, ocratossine in pasta bio, patulina in succo di frutta, acido sorbico in ravioli, micotossina zearalenone in pane.**