

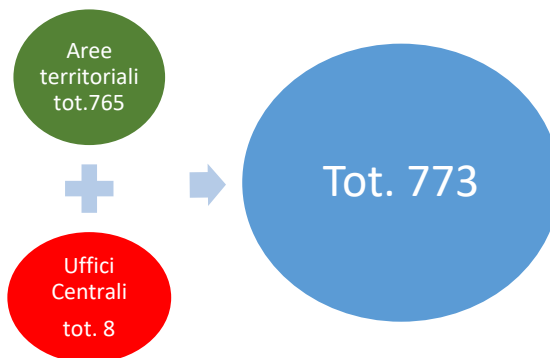


ANNO SCOLASTICO 2019/2020 – controlli dal 01/09/2019 al 31/08/2020

Controlli documentati

CONTROLLI DOCUMENTATI

Tipologia controlli	totali
Controlli mirati <u>ricomprensenti anche valutazione qualità del pasto</u>	668
Controlli programmati a campione	105
Valutazioni qualità del pasto	Sono ricompresi temporaneamente nei mirati.
Totali	773



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. In 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. Successivamente nel 2° quadrimestre sono stati eseguiti controlli mirati su differenti tipologie gestionali e su diverse fasi del processo di erogazione del pasto. Causa chiusura scuole per pandemia COVID 19 i controlli in loco sono stati riattivati a fine giugno per verifica del servizio estivo che ha coinvolto 17 scuole infanzia comunali e 16 Nidi d'Infanzia Comunali per un totale di 593 utenti iscritti.

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. oltreché a decorrere dal 29 giugno 2020 tamponi palmari mani operatori del servizio.

☑ 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.

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

Per attivazione servizio estivo 2020 sono stati eseguiti campionamenti acqua di rete sulle scuole inf/Nidi coinvolte.

Campionamenti programmati alimenti+ acqua tot 591



PIANO ANALITICO campionamenti ToT534+57 acque

CHIMICO FISICA 1

POTABILITA' ACQUA 1

LATTOBACILLI LATTOCOCCHI tot. 4

ENTEROBATTERIACEE tot. 4

ISPETTIVA 5

RICERCA PESTICIDI 17

TAMPONI MANI TOT. 22

CHIMICA 29

MICROBIOLOGICA Tot. 204

TAMPONI tot. 247

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, oltreché dal 29/06/2020 tamponi mani operatori del servizio.

Le analisi chimiche ricomprendono ricerche specifiche quali : acidità e persossidi 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, ecc. dettaglio.

Le analisi sono state integrate con analisi di radioattività, ricerca diossine, prova cessione su cucchiaino inox.