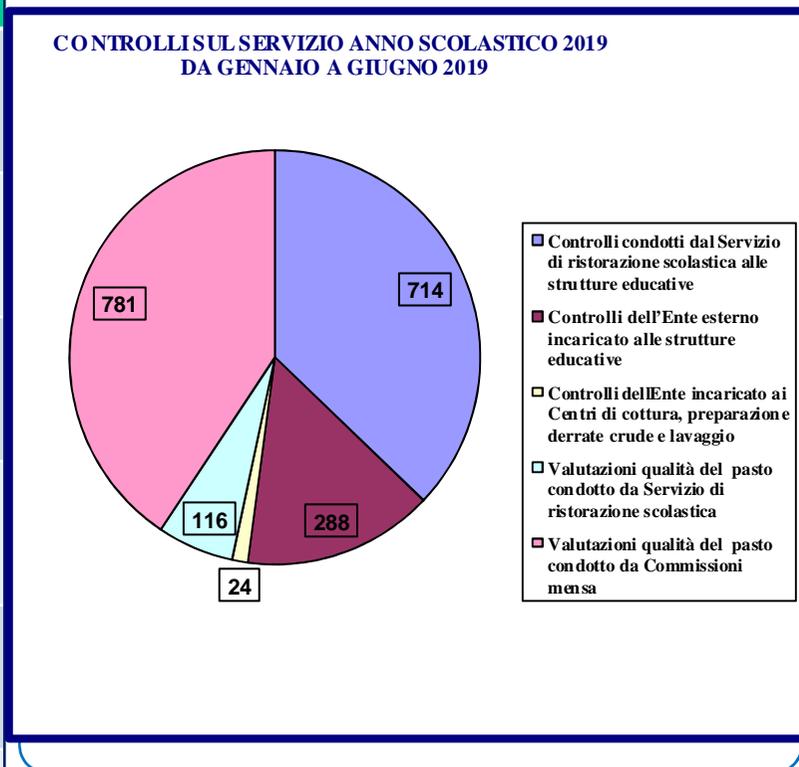


Controlli sul Servizio da gennaio a giugno 2019

Ristorazione Scolastica

| Tipologia controlli | totali |
|---|-------------|
| Controlli condotti dal Servizio di ristorazione scolastica nelle strutture educative | 714 |
| Controlli dell'Ente esterno incaricato nelle strutture educative | 288 |
| Controlli dell'Ente incaricato nei Centri di cottura, preparazione derrate crude e lavaggio | 24 |
| Valutazioni qualità del pasto condotto dal Servizio di ristorazione scolastica | 116 |
| Valutazioni qualità del pasto condotto dalle Commissioni mensa | 781 |
| Totali | 1923 |



PIANO ANALISI
Campionamenti Totali 436

Ricerca gene miostatina tot. 12

Allergeni glutine latte e uova tot. 12

Aflatossine su sfarinati tot. 1

Chimiche e microbiologiche acqua tot. 335

Ricerca Pesticidi ortofrutta tot. 17

Chimiche tot. 4

Microbiologiche tot. 17

Tamponi su superfici tot. 38

Controlli/visite ispettive condotti dagli Uffici del Servizio Ristorazione scolastica e dall'Ente esterno incaricato nelle strutture educative: (refettori scuole obbligo e cucine scuole preobbligo).
Controlli/visite ispettive condotti dall'Ente esterno incaricato presso Centri di cottura, Centri di preparazione derrate crude e Centri di lavaggio.

Controlli analitici effettuati tramite Laboratorio convenzionato:

- Controlli analitici su alimenti (derrate, semilavorati prodotti finiti) eseguiti da Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino, a seguito di campionamenti presso cucine/centri cottura/refettori scolastici, sulla base di un piano annuale. Il programma comprende anche tamponi superficie effettuati su utensili, posateria, attrezzature, piani lavoro, ecc.
- Controlli analitici acqua di rete nelle strutture educative per il monitoraggio dei requisiti qualitativi e per gestione criticità.

GENNAIO-GIUGNO 2019– Risultati delle verifiche effettuate

| Tipologia controlli | Controlli senza riscontro di criticità | Criticità riscontrate | | |
|---|--|----------------------------------|--------------------------------|----------------------|
| | | Criticità risolte senza sanzione | Criticità risolte con sanzione | Criticità in itinere |
| Controlli condotti dal Servizio di ristorazione scolastica nelle strutture educative | 678 | 29 | 1 | 6 |
| Controlli condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino nelle strutture educative | 48 | 56 | 0 | 2 |
| Controlli condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino nei Centri di cottura, preparazione derrate crude e lavaggio | 1 | 35 | 0 | 50 |
| Valutazioni qualità del pasto condotte dal Servizio di ristorazione scolastica | 116 | 0 | 0 | 0 |
| Valutazioni qualità del pasto condotte dalle Commissioni mensa | 609 | 11 | 1 | 1 |
| Totali | 1452 | 131 | 2 | 59 |

I controlli nelle strutture educative svolti dal Servizio di ristorazione e dall'Ente esterno incaricato riguardano il rispetto del Capitolato, delle normative igienico sanitarie, delle temperature di preparazione somministrazione, dei requisiti previsti dall'Autocontrollo e HACCP, della predisposizione delle diete sanitarie e dei pasti alternativi, la maggior parte dei controlli ha dato esito positivo-

I controlli dell'Ente incaricato nei centri di cottura, preparazione derrate crude e lavaggio vertono su numerosi aspetti come il rispetto del Capitolato, la situazione manutentiva delle strutture e degli impianti, l'adeguatezza del manuale e delle procedure di autocontrollo, il controllo delle celle frigorifere, la corretta rotazione delle scorte e il corretto stoccaggio delle derrate alimentari, pertanto in un unico controllo possono essere riscontrate più criticità.