SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate 13 marzo 2019

Ora inizio sopralluogo 8,30

Ora fine sopralluogo 10,30

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale

Polenta

Brasato

Carote cotte

Cuoco titolare assente, sostituito con altro cuoco

Il sopralluogo ha l'obiettivo di verificare i ritrovamenti dei corpi estranei segnalati dal Comune di Romentino rispettivamente presunta muffa in piatto di riso e grana pasto di venerdì 8 marzo e corpo estraneo non identificato in piatto di insalata e tonno.

Il piatto contenente il riso con il formaggio grana con presunta presenza di muffa non era più presente presso il centro perché lo stesso è stato prelevato dai tecnici della prevenzione del SIAN dell'ASL di Novara Sig.ra Spagnolini e Sig. Cottini per essere sottoposte ad analisi da laboratorio.

Ho verificato pertanto, il grana in quarti presente nella cella latticini e formaggi che è utilizzato per la preparazione quotidiana del grana grattugiato; identificazione: Latteria sociale Mantova Grana Padano DOP ingredienti latte sale caglio, conservante: lisozima da uovo. Da consumarsi preferibilmente entro il 20-08- L 19052 IT 03 642 CE

Il grana in quarti, pezzo intero è confezionato sotto vuoto. Le confezioni sono integre, ben adese al prodotto; nessuna confezione ha perso il sottovuoto ed ha segni visibili di contaminazioni fungine. Il prodotto è conservato a temperature idonee.

Il piatto contenente tonno ed insalata, invece era presente nella cella e correttamente sigillato. Ho potuto verificare la presenza di un corpo estraneo di colore chiaro, simile al colore delle fibre dell'insalata, di forma affusolato, non appuntito, non di plastica rigida. Vi erano presenti tre parti separati. Il piatto non è stato aperto in attesa dell'intervento dell'ASL. Non potendolo toccare e capirne la consistenza non ho potuto nemmeno chiarire la sua natura. Un'ipotesi potrebbe essere quella che siano rebbi rotti di una forchetta monouso biodegradabile quindi di origine vegetale, anche se il colore dei rebbi è bianco. E' stato pertanto predisposto un piatto campione di tonno che coprisse i rebbi di una forchetta per osservare l'eventuale variazione di colore a contatto con il tonno. Nel tempo, circa due ore di presenza della sottoscritta non vi è stata alcuna variazione.

STOCCAGGIO: conforme
materie prime

CONSERVAZIONE A FREDDO

Verificata gestione materie prime nelle celle: conformi

PREPARAZIONI

In cottura brasato per mercoledì 13 febbraio

Polenta in bollitori

SPEDIZIONE non verificata

BUONE PRASSI IGIENICHE

Il personale è adeguatamente vestito, indossa il copricapo che contiene la capigliatura; rispetta le aree di lavorazione, le corrette modalità di apertura confezioni e le preparazioni previste nel menù odierno. Le diete speciali sono gestite in modo adeguato e corretto.

REGISTRAZIONI AUTOCONTROLLO

Conformi le registrazioni