

DATA: 15 novembre 2018

SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate

Ora inizio sopralluogo 10,00

Ora fine sopralluogo 11,45

PREPARAZIONE PASTI: menù invernale II settimana

Risotto allo zafferano

mozzarella

insalata mista (milano, radicchio e pomodori)

MATERIE PRIME

In uso riso ribe parboiled TMC maggio 2019

Fesa di tacchino Amadori scadenza 03.12.2018 consegnato in data odierna origine Italia destinato ai bocconcini di lunedì III settimana. Verifica fabbisogno: DDT 14/11/2018 n. 81439274 consegna kg 161 (65/85/100). $15+77+12,5 = 104$ conforme

Spalla bovino piemontese Coalvi Carni Valle Bembo origine Italia età dichiarata in etichetta inferiore ai 18 mesi data confezionamento 13/11/18 scadenza 13/12/18 destinata al brasato di mercoledì III settimana fornitore Rapetti DDT n. 18M033782 del 15/11/2018 kg 161

Verifica fabbisogno: Ravioli kg 23 crt da kg 6 tot kg 138 . Grammature da capitolato 85/100/120 totale fabbisogno $\text{kg } 19,55+79+15 = \text{kg } 113$ conforme

Verificata rintracciabilità ovoline (mozzarella) in distribuzione in data odierna: conforme

Dalle etichette conservate e dai dati registrati emerge che:

il latte utilizzato per la produzione delle ovoline è latte UE e il paese di trasformazione è Italia: in capitolato all'allegato 2, si evince: *Mozzarella (prodotto nazionale)*; a mio avviso la dicitura "prodotto nazionale" utilizzata in capitolato non chiarisce se anche il latte utilizzato per la produzione debba essere di origine italiana. Pertanto lo ritengo conforme. I lotti utilizzati sono stati 19/11/2018, 30/11/2018 e 04/12/2018 corrispondenti alle date di scadenza.

Il capitolato prevede che alla data del consumo le mozzarelle dovranno avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza: pertanto il lotto 19/11 non corrisponde a quanto previsto: si raccomanda di verificare la vita residua dei prodotti che deve essere in linea con le indicazioni di capitolato.

CONSERVAZIONE A FREDDO

Adeguate la conservazione delle materie prime.

PREPARAZIONI

Risotto allo zafferano (cottura in forno del riso) e preparazione condimento con zafferano

Sono rispettati i tempi di preparazione previsti dal capitolato speciale di appalto per quanto riguarda il menù odierno

BUONE PRASSI IGIENICHE

Il personale 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

Verifica moduli di registrazione da piano di autocontrollo:

Registrazione CCP (cottura, abbattimento, riscaldamento) OPR somministrazione e veicolazione
Registrazione temperature celle e frigoriferi
Registrazione igiene ambientale inizio turno
Registrazione rintracciabilità
Campionatura pasti + campionatura diete speciali

*Nota: le temperature sono state rilevate con termometro a sonda tarato (codice strumento 33842339/707; 0628 0027/509 certificato n. S17_529 data taratura 27/10/2017 Certificato