

| | | | |
|--|--|--------------------------|-----------------------------------|
| DATA AUDIT | 4 Dicembre 2018 | | |
| Auditor | Dott.ssa Valeria Di Siero Tecnologo Alimentare incaricato dal Comune di Trecate | | |
| Scopo Audit | <p>VERIFICA CONFORMITA' GESTIONE SERVIZIO DI RISTORAZIONE DELLA SOCIETA' MARKAS SRL AL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER I COMUNI DI TRECATE, ROMENTINO E SOZZAGO, PREVIA REALIZZAZIONE OPERE DI COMPLETAMENTO EDILI ED IMPIANTISTICHE ED ALLESTIMENTO COMPLETO DI CENTRO COTTURA - AA.SS. 2016/2028</p> <p>DELLE CONDIZIONI DI GARANZIA PER LA SICUREZZA ALIMENTARE DEL SERVIZIO</p> <p>La verifica si svolge presso il Centro di Cottura di Via Isonzo Trecate</p> | | |
| Inizio audit: 9,40 Termine audit ore 15,50 | <p>Personale presente Società Markas srl: Dott. Alessandro De Vecchi Responsabile valutazione tecnica qualità Dott.ssa Laura Losi Dietista Sig. Alberto Ferrari Capo Impianto</p> | | |
| RIFERIMENTI | EVIDENZE | TIPOLOGIA RILIEVO | AZIONE CORRETTIVA E/O NOTE |
| Menù: risotto parmigiana Tortino verdure (patate e zucchine) Piselli in umido Il settimana invernale | <p>In preparazione Tortino in fase di porzionatura nelle teglie Salsa per risotto alla parmigiana in bollitore In fase di porzionatura piselli al pomodoro</p> | Conforme | |
| Rintracciabilità derrate alimentari Procedura F21 in rev. 2 Rintracciabilità _rev.0 Archivio etichette per 7 gg | <p>Rintracciabilità del 3.12.2018 – sovracosce pollo fornitore Amadori Lotto 13.12.2018 kg 300 Patate Radaelli consegna del 20.11.18 kg 185,4; consegna del 23.11.18 kg 115</p> <p>Burro lotto 16.01.2019 Formaggio Parmigiano reggiano DOP TMC 07.05.19 Latte PS T;MC 19.02.19</p> | conforme | |

| | | | |
|--|--|----------|--|
| | <p>Farina 00 lotto 08 268 del 25.09.19 Riso ribe parboiled 15.05.2020 C095018 prodotto per DAC in via I Maggio,11 Mortara (PV) Piselli fini surgelati lotto 21195029 TMC 10 2020 Zucchine a rondelle surgelate Lotto 21195022 del 10.2020 Pomodori pelati interi TMC 31.12.2020 lotto 8224 12920</p> <p>Prevista anche la rintracciabilità MOCA allo scarico da magazzino; visto il modulo Rintracciabilità MOCA rev. 0 in data 8/11/2018 consegnate a plesso Don Milani la dotazione settimanale con registrazione di tutti i lotti</p> | | |
| <p>Diete speciali Procedure TS dedicato SO 104 1 09/04/2019</p> | <p>In chiusura contenitore monouso per singole diete speciali. Visto dieta no istamina prevista per il servizio odierno</p> | Conforme | |
| <p>Cella Ortofrutta temperatura +7,2°C</p> | <p>Visto finocchi di origine Italia Banane equosolidali</p> | | |
| <p>Cella Carni temperatura 0,3°C</p> | <p>Visto Carne di origine Piemontese Coalvi spalla bovino data confezionamento 26.11.2018 scadenza 26/12/18 Destinata al ragù per lasagne del 5.12 Fesa tacchino fresca classe A Amadori destinata alle polpette scadenza 16.12.18</p> | Conforme | |
| <p>Cella congelazione temperatura -19°C</p> | <p>In fase di ritiro Halibut consegnato da fornitore in data odierna</p> | Conforme | |
| <p>Cella latticini temperatura +3,9°C</p> | <p>Grana pezzo intero stagionatura DOP 18 mesi</p> | Conforme | |

| | | | |
|---|---|----------|--|
| Magazzino conformità stoccaggio e materie prime | Pasta granoro: TMC 15/10/2021 Pasta granoro biologico integrale TMC 23/07/2021 Olio extravergine estratto a freddo 31/12/2019 origine Italia Tonno all'olio TMC 04/07/2023 prodotto in Colombia importato e distribuito da DAC spa via Marconi, 15 Fiero (BS) | Conforme | |
| Preparazione ragù destinato per il giorno successivo (preparazione pomeridiana) | Vista fase di macinazione ed inizio cottura. Utilizzato kg 40 di reale Coalvi. Verifica del fabbisogno: Previsione pasti 1200 grammatura in uso media 20 Infanzia 230; primarie 750; secondaria 105. Fabbisogno circa 20 kg. Verificata la pasta all'uovo Koch surgelata lotto 18310 del 07/05/2020 avente come ingredienti semola di grano duro, uova pastorizzate 20%, acqua, acqua, sale, olio oliva. E' stata comunicato l'utilizzo della pasta all'uovo surgelata contenente olio di oliva in quanto in capitolato è prevista surgelata e senza olio di oliva. | Conforme | Nota: in merito all'utilizzo della pasta surgelata si ritiene che la tipologia di pasta all'uovo in uso (surgelata con olio di oliva) sia un prodotto adeguato anche se presente olio di oliva. L'olio di oliva risulta essere tra gli ingredienti e nell'elenco è posto in ordine decrescente, come ultimo ingrediente, quindi in quantitativo più basso rispetto agli altri, per facilitare il distacco delle sfoglie in fase di preparazione. |
| Procedura sistema allerta sanitaria: ritiro e richiamo dei prodotti alimentari F22 rev. 2 | Relativa a materie prime | Conforme | |
| Procedura campionamenti privati e analisi microbiologiche e chimico fisiche F07 rev 3 del 01.03.18 Modulo consegna corpi estranei ad uso della Commissione mensa/direzione didattica F07 – | Verificata analisi del rischio infestanti e corpi estranei: per gli infestanti è prevista solo la contaminazione "massiva" da parte degli infestanti; da parte dell'ufficio qualità sono in fase di valutazione le azioni da adottare in caso di ritrovamento nel piatto di corpo estraneo, valutato sulla base alla tipologia e alla gravità | | Nota: si rimane In attesa di verificare la nuova procedura |

| | | | |
|---|--|--|--|
| campionamenti privati e analisi microbiologiche e chimico fisiche rev. 0 | | | |
| Istruzione operativa lavaggio verdure D verdura fresca rev. 1 del 9.10.2018 Prevista uso amuchina con relativi dosaggi 0,1% | Osservazione: l'area verdure è dotata di attrezzature (lavaverdure e centrifughe) sottodimensionate per il numero di utenza e er l'utilizzo. Markas srl ha proposto la sostituzione di tali attrezzature con altre maggiormente idonee all'uso presso il centro cottura | | Nota: Confermo che il tipo di attrezzature attualmente in uso sono sottodimensionate |
| Verifica presso i plessi | Si rimanda a relazione specifica | | |
| <p>Dall'audit effettuato in data odierna non sono emerse non conformità (sistema, procedurale, igienico sanitario, di rispetto del contratto). Il sistema di sicurezza alimentare è ben strutturato. Il personale dimostra di conoscere il sistema e di comportarsi secondo le corrette GMP.</p> <p>Il centro cottura è in adeguate condizioni igienico sanitarie (pulizie ed ordine materie prime in magazzino e celle). Si rimane in attesa della procedura relativa alla gestione dei corpi estranei presso i plessi, in fase di revisione. Per quanto riguarda le osservazioni relative al sopralluogo presso la scuola primaria Don Milani si rimanda allo specifico report.</p> <p style="text-align: left;">  Firma: _____ </p> | | | |