

Rapporto di Verifica 20 Dicembre 2021

- Tipo di audit:** Verifica ispettiva interna
- Norma di riferimento:** Capitolato d'Appalto, Progetto Tecnico della RI.CA S.r.l. e Cilento Mense S.r.l., Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002
- Centro cottura:** Tito Scalo – Centro Cottura con servizio di somministrazione in loco e pasti in asporto
- Punti di somministrazione:** Scuole nel Comune di Tito e Tito Scalo
- Persone di riferimento:** Referente comunale
- Audit svolto:** Durante la fase di preparazione e somministrazione pasti

	SI	NO	NA
Sono state riscontrate delle non conformità nell'espletamento delle attività controllate	X		
Le non conformità riscontrate nelle precedenti attività sono state efficacemente risolte			X
È stata verificata la gestione dei reclami dei clienti		X	
Sono stati prelevati campioni per l'analisi	X		

NA = Non Applicabile.

Al fine di evidenziare al meglio i risultati dei report, tutti i punti sono schematizzati in tabelle riportando le NON CONFORMITÀ / CONFORMITÀ secondo il seguente punteggio:

RISULTATO	PUNTEGGIO	RISULTATO	PUNTEGGIO
CONFORMITÀ	1	NON CONFORMITÀ	1
SEGNALAZIONE	0,5	SEGNALAZIONE	0,5
NESSUNA CONFORMITÀ	0	NESSUNA NON CONFORMITÀ	0

La verifica effettuata in data 18/05/2021 ha previsto il seguente controllo:

PRESENZA DEL PERSONALE - AREA 1
PERSONALE PRESENTE IN CUCINA DURANTE IL SOPRALLUGO

PERSONALE	CONFORME	NON CONFORME
CUOCO	1	
CUOCO	1	
AIUTO CUOCO	1	
ASM	1	
ASM	1	
Personale in numero rispondente all'organico	1	
Utilizzo indumenti idonei	1	

(*) **NOTE:** nessuna.

CONFORMITÀ LOCALI CUCINA E ZONA LAVAGGIO – AREA 1

LOCALI CUCINA E ZONA LAVAGGIO	CONFORME	NON CONFORME
Pulizia pavimenti, pareti, porte, finestre e Suppellettili	1	
Usura pavimenti, pareti, porte, finestre	1	
Reti anti-insetto alle finestre in buone condizioni	1	
Rifiuti collocati in contenitori richiudibili	1	
Attrezzature in buono stato	1	
Attrezzature pulizia	1	
Arredi sufficienti per il numero di alunni	1	
Utilizzo indumenti idonei	1	

NOTE: nessuna.

PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO

CONFORMITA' DI GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO - AREA 2

GESTIONE DEGLI ALIMENTI DURANTE LO STOCCAGGIO	CONFORME	NON CONFORME
Presenza di moduli aggiornati	1	
Registrazione eseguite correttamente	1	
Procedure adeguate applicate	1	
Presenza procedura COVID 19	1	
Attuazione procedura COVID 19	1	
Stoccaggio materie prime in magazzino	1	
Stoccaggio materie prime a temperatura controllata (frigorifero e congelatore)	1	
Stoccaggio semilavorati	NA	
Stoccaggio pasto test	1	

(*..) **NOTE:** nessuna.

CONTROLLO MATERIE PRIME – AREA 3

Il controllo è stato eseguito verificando i prodotti che sono stati inseriti nel capitolato d'appalto e presenti in cucina il giorno del sopralluogo della società Ambroalimenta.

PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Olio EVO	Biologico Origine Italia	X			
Pomodori pelati e polpa di pomodoro	Biologico 100% Origine Italia	X			
Riso parboiled	Biologico	X			
Cereali minori: orzo e farro BIO	Biologici			X	Non presenti
Farine	Biologiche			X	Non presenti
Pasta	Biologica, 100% Origine Italiana	X			Molisana BIO
Pasta all'uovo secca/surgelata	Biologica 100% Origine Italia				Non presente
Pane	Locale, fresco, farina tipo "0", imbustato da 50 g.	X			Locale
Pane grattugiato	Stesse caratteristiche del pane (locale)	X			Prodotto a Tito (PZ)
Uova	Biologiche	X			
Legumi	Biologici locali o nazionali	X			Nota1: non tutti i legumi sono di origine Italia. Anche se la cuoca aveva già provveduto a isolare il prodotto non conforme
Parmigiano Reggiano	DOP, stagionatura 24 mesi	X			
Mozzarella	Filiera corta Lucana			X	Non presente
Latte	di produzione regionale, fresco intero pastorizzato o parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione. Biologico	X			Nota2: latte UHT non biologico
Formaggi	Filiera corta Lucana			X	Non presenti
Burro	Biologico. Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 30 gg dalla data di scad.			X	Non presente
PRODOTTI	SPECIFICHE CAPITOLATO e OFFERTA TECNICA	C.	N.C.	N.P.	NOTE
Prosciutto cotto	Prima qualità e nazionale senza polifosfati aggiunti.	X			Fiorucci Fiordicotto 100% carne Italiana
Carne	CARNI: fresche locali (vitellone e maiale) di filiera corta lucana (allevati e macellati in	X			Nota3: 1° taglio bovino adulto e 2° taglio. Etichetta non conforme

	regione)				
Carne bianca	Fornitore locale, prodotto nazionale	X			
Patate	Biologiche, esenti da eccessive q.tà di terra.	X			Origine Italia.
Frutta	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Di I categoria.	X			
Verdura	Di stagione di produzione locale, ove non reperibile regionale o comunque nazionale. Sempre prima categoria	X			
Verdure Surgelate	Biologiche	X			
Prodotti ittici surgelati	Di primaria qualità e con la più bassa presenza di lisce. Deve essere dichiarata la zona di provenienza; non deve provenire dalla zona FAO 61	X			
Tonno	In olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva. Deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti.	X			
Sale	Iodato	X			
Pizza surgelata		X			

NOTE: si rinvia al riepilogo successivo.

RIEPILOGO SEGNALAZIONI MATERIA PRIMA

Nota 1:

Lenticchie biologiche origine NON UE



Nota 2: Latte UHT ITALIANO no biologico



Nota 3: Etichetta non conforme senza indicazione del peso - taglio bovino 1° e 2°



Cod. articolo		Colli	Descrizione	UMP	Q.ta	Prezzo
			Polpa bovino ad. I° taglio	KG	19.00	
			Polpa bovino ad. II° taglio	KG	19.00	

SEGNALAZIONI CENTRO COTTURA

1. Contenitori termici non conformi da sostituire



2. Si consiglia di stivare gli alimenti per celiaci nell'apposito spazio identificato in cucina e non nel magazzino con gli altri alimenti



CONCLUSIONI

Durante il sopralluogo sono state evidenziate alcune segnalazioni sia sulle materie prime che su alcune attrezzature in cucina.

Ambroalimenta Srls

Via Lisbona n. 2 – 85100 POTENZA
P.IVA 01886330768