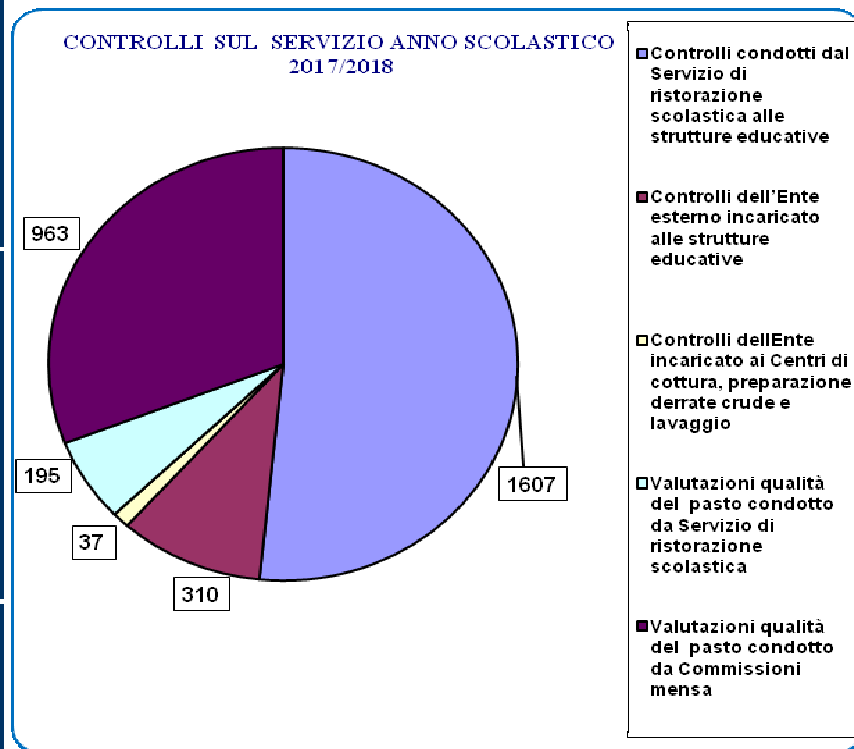


ANNO SCOLASTICO 2017/2018 – Controlli sul Servizio

Ristorazione Scolastica

Tipologia controlli	Totali
Controlli condotti dal Servizio di ristorazione scolastica nelle strutture educative	1607
Controlli condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino incaricato nelle strutture educative	310
Controlli condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino incaricato nei Centri di cottura, preparazione derrate crude e lavaggio	37
Valutazioni qualità del pasto condotte dal Servizio di ristorazione scolastica	195
Valutazioni qualità del pasto condotte dalle Commissioni mensa	963
Totali	3112



PIANO ANALISI

Campionamenti Totali 536

Ricerca gene miostatina tot. 25

Allergeni glutine latte e uova tot. 12

Aflatossine su sfarinati tot. 8

Chimiche e microbiologiche acqua tot. 335

Ricerca Pesticidi ortofrutta tot. 12

Chimiche tot. 17

Microbiologiche tot. 30

Tamponi su superfici tot. 40

Controlli/visite ispettive condotti dagli Uffici del Servizio Ristorazione scolastica e dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino nelle strutture educative: refettori scuole obbligo e cucine scuole preobbligo.

Controlli/visite ispettive condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino 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 di cottura, centri di preparazione derrate crude e 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.

ANNO SCOLASTICO 2017/2018 – 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	1587	15	5	0
Controlli condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino nelle strutture educative	285	22	3	0
Controlli condotti dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino nei Centri di cottura, preparazione derrate crude e lavaggio	0	71	1	33
Valutazioni qualità del pasto condotte dal Servizio di ristorazione scolastica	195	0	0	0
Valutazioni qualità del pasto condotte dalle Commissioni mensa	955	6	2	0
Totali	3022	114	11	33

I controlli nelle strutture educative svolti dal Servizio di ristorazione e dal Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino 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 non ha rilevato criticità ed ha quindi avuto esito positivo.

I controlli del Laboratorio Chimico della Camera di Commercio di Torino 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 durante il controllo possono essere riscontrate più criticità. no stati riscontrate