

Sistema Socio Sanitario



ATS Milano  
Città Metropolitana

Class. 2.3.07

Dipartimento Igiene e Prevenzione Sanitaria  
UOC Igiene Alimenti e Nutrizione - Milano Ovest ATS città di Milano  
UOS Controlli Sicurezza Alimenti e Nutrizione Ovest Milanese  
Sede di Via Al donatori di Sangue n 50 Magenta 2013 - Tel 0285785865  
pec: dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it  
Sede Legale: Corso Italia 19 20122 Milano - Codice fiscale e P.IVA 9320520969

VERBALE DI  AUDIT -  ISPEZIONE N.RG010 -O del 10/02/2020 ora inizio 10.00

<input checked="" type="checkbox"/> Ispettori <input type="checkbox"/> Auditor	cognome Gabriella Riva qualifica Tecnico Prevenzione Ambiente Luoghi di Lavoro matr: 1001320 e cognome Cattelani Ezio qualifica Tecnico Prevenzione Ambiente Luoghi di Lavoro matr 1002448 appartenenti UOS Controlli Sicurezza Alimenti e Nutrizione Ovest Milanese via Al Donatori di Sangue n 50 Magenta (MI) tel 0285785865 - pec dipartimentoprevenzione@pec.ats-milano.it e-mail: sianmiovest@ats-milano.it	
Obiettivo del controllo:	<input checked="" type="checkbox"/> <b>Controllo programmato</b> <input type="checkbox"/> Verifica prescrizione <input type="checkbox"/> Verifica prescrizione (documentale in sede ATS) <input type="checkbox"/> Allerta	<input type="checkbox"/> Sospetta malattia a trasmissione alimentare <input type="checkbox"/> Segnalazione <input type="checkbox"/> SCIA A <input type="checkbox"/> altro:
Criteri del controllo:	<input checked="" type="checkbox"/> Reg. CE 852/04; <input type="checkbox"/> altro	
Dati sede oggetto del controllo:	Sede operativa: Via Mirabello fraz. S. Martino Bareggio (MI) tel 0290276835; attività svolta: mensa scolastica con cucina e trasportata; in possesso di atto SCIA modello B del 31.07.2017 successivo aggiornamento modifica procuratore; Impianto oggetto del controllo: Ristorazione collettiva - mensa scolastica	
Dati dell'impresa alimentare:	Nome e/o ragione sociale: <b>Gemeaz Eilor Spa</b> Sede legale: a Milano in via Privata Venezia Giulia 5/A P.IVA 05351490965 PEC : Eilor.ristorazione@legalmail.it Legale rappresentante PROCURATORE: cognome Barassi Stefano nato a Premosello (NO) in data 08/12/1962 e domiciliato per la carica presso la sede Legale a Milano in via Venezia Giulia 5/A	
Dati della persona che <input checked="" type="checkbox"/> assiste all'ispezione <input type="checkbox"/> partecipa all'audit:	Sig Massaro Matteo nata a Milano il 01/12/1983 e residente a Sedriano Via Botticelli n. 2 C.F. MSSMTT83T07F205N documento d'identità C.I. CA30166DI rilasciato da Comune di Sedriano il 14.02.2019, qualifica: Cuoco	
Aspetti valutati	1) Presenza notifica/registrazione (non verifica aspetti strutturali tipo altezza, illuminazione). 2) Condizioni di manutenzione e sanificazione degli ambienti, attrezzature. 3) Modalità di controllo temperature di somministrazione.	4) Modalità di produzione e/o somministrazione di alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine destinati direttamente al consumo 5) Presenza campioni testimone dei pasti preparati. 6) Verifica presenza sale iodato e somministrazione di pane a ridotto contenuto di sale
Campo del controllo	<input checked="" type="checkbox"/> locali; <input checked="" type="checkbox"/> attrezzature - impianti; <input type="checkbox"/> trasporto; <input checked="" type="checkbox"/> materie prime - <input checked="" type="checkbox"/> semilavorati - <input checked="" type="checkbox"/> prodotti finiti <input type="checkbox"/> modalità di lavorazione - <input checked="" type="checkbox"/> personale - <input type="checkbox"/> documentazione - <input checked="" type="checkbox"/> registrazioni - <input type="checkbox"/> altro	
Modalità di controllo:	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione diretta; <input checked="" type="checkbox"/> rilievi strumentali con termometro; <input type="checkbox"/> rilievi fotografici; <input type="checkbox"/> interviste; <input type="checkbox"/> campionamenti; <input type="checkbox"/> altro	

EVIDENZE

1. Presenza notifica/Registrazione

La ditta risulta registrata. Agli atti sono presenti gli atti autorizzativi e le comunicazioni, così come sopra indicato. Durante il sopralluogo sono in corso operazioni di preparazione e cottura di pasti completi da parte di due operatori Cuochi che indossano idoneo abbigliamento da lavoro.

Attività di preparazione e somministrazione pasti in plesso scolastico primaria e pasti veicolati alla Scuola materna Munari; sono prodotti giornalieri 430 pasti completi di cui;

Numero 250 Pasti somministrati in loco per la scuola Primaria Elementare Collodi;

Numero 150 trasportati alla scuola "Munari" di Bareggio e 21 pasti per anziani a domicilio trasportati da Gemeaz.

2. Condizioni di manutenzione e sanificazione degli ambienti, attrezzature.

I Locali ispezionati sono: dispensa con celle, un armadio ortofrutta a due ante, un frigorifero dedicato allo stoccaggio delle carni sottovuoto, Cucina, locale lavaggio, e servizi igienici e spogliatoi per il personale separati in uomini e donne. Due Locale refettori.

Firma della parte interessata

Gli  Ispettori;  Auditor

Le attrezzature posizionate in cucina: piano a gas metano 6 fuochi e 1 forno a gas combinato, entrambi sotto cappa di aspirazione, 1 abbattitore e 3 carrelli termici a bagnomaria, un frigorifero di giornata con i semilavorati di giornata, sono mantenute in adeguate condizioni di pulizia, compatibilmente con le preparazioni di pasti in corso.

Per quanto constatato al momento della verifica le condizioni igieniche e di manutenzione degli impianti/ ambienti sono adeguate/conformi;

nel locale lavaggio sono presenti, sulle finestre, tre ventole di aspirazione per limitare la diffusione di vapore acque. Sono presenti i seguenti impianti refrigeranti dotati di display per la rilevazione della temperatura: 1 frigo negativo verticale a due ante (-19°C); 1 frigo positivo ad un'anta solo per la carne (+5°C), 1 armadio frigorifero a due ante per la frutta (+7°C) e un frigo, in cucina 1 frigo di giornata con i semilavorati e latticini (+4°C).

Gli Alimenti, tenuti a temperatura controllata e in deposito-scaffali, sono adeguatamente conservati (assenza di promiscuità) e opportunamente protetti e dal controllo a campione degli alimenti non si rinvenivano alimenti scaduti.

Con il criterio della casualità si è presa visione delle seguenti etichettature/scadenze:

FESA di tacchino AIA IT0851 mCE scad23/02/20;

EDam Lotto 0407111907 Tmc 07.5.20

Uova Sgusciate AIA Tmc 02/03/20

Verdure MAESTRO surgelate Zucchine TMC 12/2021;

### 3. Modalità di controllo temperature di somministrazione

Per i pasti veicolati, per il trasporto intorno alle ore 11.30 agli anziani, sono utilizzati dei contenitori isotermici multiporzioni consegnato con Automezzo di proprietà della Ditta.

La maggior parte dei pasti sono distribuiti nei refettori in loco mediante tre carrelli termici, intorno alle ore 12.40

Come previsto nel Piano integrato di Autocontrollo, si prende visione della scheda "Scheda di produzione" CDC 1905 Elixor SQ mod D0911 Ed8: - dove gli addetti provvedono a segnare la temperatura di abbattimento, fine cottura e/o rinvenimento e mantenimento/distribuzione, correttamente compilata;

### 4. Modalità di produzione e/o somministrazione di alimenti non confezionati preparati con prodotti senza glutine destinati direttamente al consumo finale;

Il sig. Massaro comunica che vengono preparati attualmente quattro diete per Celiaci, la preparazione avviene al mattino prima dell'inizio delle altre attività; il pasto sono confezionati in contenitori Monodose e termosaldati con Etichetta dell'alunno; oltre a tre per Latticini, e tre intolleranti alla frutta secca.

Nel Deposito vi è scaffale dedicato alla conservazione dei Prodotti senza Glutine; la procedura "Diete Alimentari Capitolo 2.14.4.7 P edizione 6 REv 01 del 09/10/2018

5.

### Presenza campioni testimone dei pasti preparati.

Nel Frigorifero di Giornata positivo in cucina sono conservati i pasti campione e per quanto dichiarato i campioni vengono conservati in frigorifero positivo per almeno 72 ore;

### 6. Verifica presenza sale iodato e somministrazione di pane a ridotto contenuto di sale:

Presente sale Iodato in scatole da 1kg viene utilizzato il sale iodato e fornito pane a ridotto contenuto di sale; si compila la prevista scheda

## RISULTANZE

Viste le evidenze sopra descritte, considerato l'obiettivo del controllo, i criteri normativi esplicitati ed in base a quanto effettivamente esaminato, ne risulta:  **la Conformità ai punti** ;  Non conformità: vedi Allegato N.01

Eventuali ulteriori provvedimenti saranno emessi dopo valutazione d'ufficio/presentazione documentazione richiesta.

Osservazioni dell'interessato:

INFORMATIVA SULL'USO DEI DATI PERSONALI (ARTICOLO 80 DEL D.LGS. 196/2003) TERMINE 11.30

Firma della parte interessata

Gli  Ispettori;  Auditor

.....  
.....

.....