

CONTROLLO UFFICIALE ai sensi del Reg. CE 882/04

VERBALE DEL 17.02.16 N.18AV2016/I di : ispezione; contestazione; imposizione;

Tipo di controllo: programmato; VP verifica imposizioni; S seguito; X interventi improvvisi; A allerta; VPS Verifica Imposizioni in sede ATS
OBIETTIVO DEL CONTROLLO: Verifica igienico sanitario a seguito di segnalazione di ritrovamento corpi estranei nel pasto

ATTIVITA' SVOLTA: Centro cottura scuola elementare con trasporto pasti cod.Q Rischio 2 Reg. 211
SEDE ATTIVITA': comune Lacchiarella via Dante Alighieri n°4
NOME E RAGIONE SOCIALE DELL'IMPRESA: A.R.C.O.SRL Tel./Fax 02.90030646
SEDE LEGALE DELL'IMPRESA: Rozzano Via Bruno Buozzi n°109
OPERATORE DEL SETTORE ALIMENTARE: Sig. Spedoni Davide C.F. SPDDVD75M15F205X P.IVA04476700960
In qualità di: Amministratore Delegato, nato il 15.08.75 a Milano per la carica residente c/o la sede legale

Aspetti valutati: locali - attrezzature - impianti - trasporto - materie prime - semilavorati - prodotti finiti
 modalità di lavorazione - personale - documentazione - registrazioni - altro

Modalità di controllo impiegate: osservazione diretta - rilievo strumentale con
 rilievi fotografici - interviste - campionamenti - altro:

L'intervento ha avuto inizio alle ore 10.30. Alla presenza della signora Serafini Renata nata il 16.10.75 a Milano, in qualità di Responsabile Assicurazione Qualità, il sottoscritto Tecnico della Prevenzione Carla Baerli e la Responsabile u.o.I.A.N. sede Vizzolo P. Dott.ssa Theodora Kourenta, incaricati dal Servizio in Intelazione hanno proceduto al controllo ufficiale di cui al Reg. CE 882/04, il cui esito è riportato qui di seguito:

a seguito di comunicazione pervenuta allo scrivente servizio a mezzo mail in data 15.02.16, inviata da un membro della commissione mensa della scuola elementare di Lacchiarella, con la quale si segnalava la presenza di corpi estranei colorati (presumibilmente plastica di colore verde azzurro e grigio) in pasta al ragù somministrata in data 10.02.16 presso la scuola dell'infanzia di Via Friuli Lacchiarella, si effettuava sopralluogo da cui si è evinto che:

In luogo vengono preparati circa 600 pasti di cui 450 per bambini della scuola elementare, della scuola media, dei dipendenti comunali e dei domiciliani e circa 180 trasportati presso la scuola materna di via Friuli. I locali cucina,dispensa, le attrezzature refrigerate, i servizi igienici e gli spogliatoi degli addetti si presentano in buone condizioni igienico sanitarie. Gli alimenti visualizzati e campione sono ben conservati e nei limiti di scadenza. Gli operatori addetti indossano abbigliamento idoneo e pulito e dimostrano di conoscere le corrette prassi igieniche. Vengono conservati campioni di ciascun piatto preparato (primo,secondo e contorno), in duplice aliquota, per 72 ore a temperatura negativa di -18°C. In merito all'episodio accaduto in data 10.02.16 si acquisisce rapporto di non conformità aperto il giorno stesso dalla ditta ARCO srl in cui sono stati allegati tutti gli ingredienti utilizzati per la preparazione della pasta al ragù con le relative marche ed i lotti (ovvero fesa di bovino adulto s/v, polpa di pomodoro biologica, pasta di semola di grano duro, misto per soffritto, olio extravergine bio). La parte comunica che oltre agli ingredienti indicati è stato utilizzato anche Parmigiano Reggiano Gran Saresina -Fornitore:MAVR (cod.037135 in buste da 1 Kg) data di scadenza:03.04.16, lotto:6004 Ddi di consegna:BN020254 del 03.02.16 e sale fino iodato Fior di Sale Italkal RL21066019. In data 15.02.16 CIR Food s.c. (che si occupa della fornitura delle derrate alimentari, così come meglio specificato dalla comunicazione effettuata allo scrivente servizio in data 12.11.15 prot.43288) ha provveduto ad far effettuare campionamento di tutte le materie prime utilizzate per la preparazione della pasta al ragù, tranne che quello della carne (ormai completamente terminata), del sale e dell'olio, oltre al campionamento di acqua del rubinetto e corpi estranei rinvenuti nel pasto. Tutti i campioni prelevati ed il pasto test sono stati inviati al Laboratorio Chelab srl di Resana (TV) Via Fratta n°25 per le analisi del caso. In luogo è presente un campione di pasta al ragù confezionato e congelato del 10.02.16 (dal cui esame visivo non pare emerga la presenza di corpi estranei), una confezione di pasta integra, una bottiglia di olio, una confezione di sale (tutti del medesimo lotto di quelli utilizzati il 10.02.16), e 1B latte di polpa di pomodoro da Kg 3/cad del lotto 5208 rimasto (si precisa che per la preparazione del ragù del 10.02.16 sono stati utilizzati tre lotti differenti di polpa di pomodoro di cui l'unico rimasto è il lotto MCS1 5208). Tutti i prodotti sono in confezione integra. E' anche presente una parte di campione di corpi estranei rinvenuti nel pasto in oggetto (frammenti di colore grigio e verde).

Seguito verbale n°18AV2016/1 del 17.02.16

Tutto il materiale sopra elencato è stato depositato nel locale dispensa, separatamente dalle altre derrate alimentari come "non conforme", in attesa degli esiti delle analisi (che dovrà essere comunicata agli scriventi) e di specifiche disposizioni della scrivente servizio.

Sono state riscontrate le seguenti non conformità:

- 1) Nell'area lavaggio, in prossimità della lavastoviglie, pareti e plafoni sono interessati da tracce di muffa probabilmente causate dall'assenza di un sistema adeguato di aspirazione dei vapori prodotti dalla medesima attrezzatura;
- 2) Nella dispensa non sono presenti dispositivi di protezione contro l'ingresso di infestanti volanti;
- 3) La cella negativa appare eccessivamente ingombra; tale circostanza non consente un idoneo stoccaggio della merce ed un agevole controllo delle indicazioni relative alla rintracciabilità.

Tenuto conto della natura delle non conformità precedentemente citate (art. 54 comma 1 Reg. CE 853/04), che vengono considerate inadeguatezze ai sensi dell'art. 6 comma 7 del D.Lgs 193/07 di seguito si riportano i termini di tempo stabiliti per la loro eliminazione: Punti 1,2,3 RIV.Reg.CE852/04 scadenza 10.03.16 (Si precisa che per il punto 1 la rimozione delle tracce di muffa dovrà essere immediata).

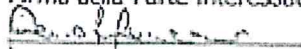
In relazione a quanto prescritto, l'interessato può far pervenire, entro i tempi di adeguamento assegnati e comunque non oltre 30 giorni dalla data di notifica del presente verbale, comunicazioni e/o istanze al Responsabile del Servizio Igiene Alimenti dell'ATS Milano Città Metropolitana, via Mantova n.10 - Melegnano (MI).

La parte è inoltre avvisata che l'inosservanza dell'adeguamento entro i tempi assegnati comporterà l'applicazione della sanzione amministrativa pecuniaria da euro 1000,00 a euro 6000,00 ai sensi dell'art. 6, comma 7 del Decreto Legislativo 06/11/2007 n. 193.

Copia del presente verbale, composto di n.2 fogli complessivi, unitamente alla nota informativa sul pagamento dei controlli supplementari (d.lgs 194/08), viene rilasciata a Renata Seracini in qualità di Responsabile Assicurazione Qualità che si impegna a consegnarlo nelle mani dell'OSA.

Terminata, letta e sottoscritta alle ore:13.15

Firma della Parte interessata



I Tecnici della Prevenzione

