

DATA: 21 novembre 2019

SOPRALLUOGO PRESSO Centro Cottura Via Isonzo Trecate

Ora inizio sopralluogo 10,00

Ora fine sopralluogo 11,50

PREPARAZIONE PASTI: verifica congruità con menù in vigore ed approvato da ASL NO: conforme
menù invernale III settimana

Ravioli di ricotta e spinaci

Bocconcini tacchino impanati

Cavolfiore gratinato

MAGAZZINO: verifica corretta dei prodotti in stoccaggio (ordine, suddivisione per categoria, prodotti sollevati da terra, TMC): conforme

MAGAZZINO MOCA: verifica corretta dei prodotti in stoccaggio (ordine, protezione del materiale, sollevati da terra): conforme

MATERIE PRIME: verifica materie prime utilizzate per il servizio odierno (conformità al capitolato ed alle caratteristiche igienico sanitarie): conforme

Ravioli di magro TMC 12.12.2019 lotto 19301

Olio extravergine di oliva 100% pregis spa lotto 19274 TMC 01.04.2021

Tacchino fesa maschio scadenza 02/12/2019 origine Italia consumato in data odierna con vita residua 15 gg (*)

Carne destinata al menù di mercoledì: spalla s/o bovino piemontese Coalvi L D121119 origine Italia macellato 11/11/19 data confezionamento 14/11/19 Scadenza 14/12/2019

**(*) Il capitolato prevede l'indicazione della data di macellazione che deve essere max 5 gg alla consegna: si raccomanda di verificare la data di macellazione in linea con le indicazioni di capitolato (all. 2 *La data di macellazione, alla consegna, non deve superare i 5 giorni (per la carne confezionata sottovuoto)*)
Nell'etichetta del fornitore non è prevista la data di macellazione: verificare, tramite se attraverso il codice di rintracciabilità è possibile risalire alla data di macellazione.**

CONSERVAZIONE A FREDDO: verifica del mantenimento della catena del freddo e corretta gestione di celle e frigoriferi: conforme

PREPARAZIONI: verifica delle modalità igieniche di preparazione e conformità al capitolato: conforme

In fase di cottura ravioli e successivo porzionamento; in fase di cottura i cavolfiori (cottura a vapore con olio e gratinatura

Verifica qualitativa dei cavolfiori con assaggio: ben cotti, morbidi, saporiti

SPEDIZIONE PASTI: verifica dei tempi di spedizione, delle modalità igieniche di sosta contenitori termici e conformità al capitolato: conforme

Verifica temperature alla spedizione: ravioli +78,2°C conforme

BUONE PRASSI IGIENICHE: verifica generale del rispetto delle buone prassi igieniche da parte del personale: conforme

In area cottura sono portati i ravioli con imballaggio secondario (cartone esterno): l'imballaggio secondario non deve entrare nell'area cottura e deve essere eliminato prima dell'accesso, portando solo prodotti con confezione primaria

STATO IGIENICO AMBIENTI ED ATTREZZATURE: verifica stato pulizia ed ordine del centro cottura: conforme

REGISTRAZIONI AUTOCONTROLLO: verifica della corretta compilazione delle registrazioni previste da manuale di autocontrollo: conforme

Registrazione CCP (cottura, abbattimento, riscaldamento) OPR somministrazione e veicolazione

Registrazione temperature celle e frigoriferi

Registrazione igiene ambientale inizio turno

Registrazione rintracciabilità

Campionatura pasti + campionatura diete speciali

MANUTENZIONE: verifica stato ambienti ed attrezzature:

Si rileva congelatore a pozzetto con formazione di ghiaccio ed acqua: si richiede manutenzione

Si rileva che la rastrelliera destinata ai contenitori termici risulta in alcuni punti arrugginita: si richiede manutenzione

*Nota: le temperature sono state rilevate con termometro a sonda tarato (codice strumento 33842339/707; 0628 0027/509 certificato n. S17_529 data taratura 27/10/2017 Certificato