



Ispettori (nominativi e qualifica):	Cognome <u>FERRARI</u> Nome <u>WIGLI</u> Matr. <u>1066</u> Qualifica: <u>T.d.P.</u>
	Cognome <u>LA MATTEA</u> Nome <u>ANDRUIO</u> Matr. <u>6997</u> Qualifica: <u>T.d.P.</u>
Appartenenti alla UO - USS SICUREZZA ALIMENTI E BEVANDE (SIAN) - Piazza Ospitale, 10 LODI Tel. 03715872559 - Fax 0371/5872563 - E-mail dipartimentoprevenzione.lodi@pec.ats-milano.it o signmilano.es@ats-milano.it	
Obiettivo del controllo:	<input checked="" type="checkbox"/> Controllo programmato <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"/> Controllo non programmato <input type="checkbox"/> SCIA A <input type="checkbox"/> altro: _____
Criteri del controllo:	<input checked="" type="checkbox"/> Reg. CE 852/04; <input type="checkbox"/> Reg. CE 178/02; <input type="checkbox"/> altro: _____
Dati attività:	Indirizzo: Via <u>CAJOURN</u> n. <u>5</u> Comune <u>LODI VECCHIO</u> Tel. _____ Impianto oggetto del controllo: <u>ARFETRALIA</u> in possesso di atto _____ prot. _____ del _____
Dati dell'impresa alimentare:	Nome e/o ragione sociale: <u>SODEXO ITALIA S.P.A. C/O SCUOLA MATERNA COMUNALE</u> Sede legale: Via <u>FRATELLI GRACCHI</u> n. <u>36</u> Comune <u>CIMISELLO BALSANO</u> P.IVA <u>00805980158</u> PEC _____ Legale rappresentante/titolare: Cognome <u>SALVATORE</u> Nome <u>MICHELE</u> Nato a <u>PIGNOLA (PZ)</u> il <u>27/2/1955</u> Residente <u>BERA UCCIA A GIUSEPPE BALSANO</u> via <u>F.LLI GRACCHI</u> n. <u>36</u> C.F. _____
Dati della persona che assiste all'ispezione:	Cognome <u>CORCELLA</u> Nome <u>DANIELA</u> Nato a <u>MILANO</u> il <u>9/2/1974</u> Residente a <u>MILANO</u> Via <u>SAN GASP</u> n. <u>14</u> C.F. _____ Documento d'identità: _____ Rilasciato da _____ il _____ Qualifica: <u>RESP. UMITA</u>
Aspetti valutati	<input checked="" type="checkbox"/> 1) Igiene degli Alimenti (art. 4.2 all. II cap. IX-X; art. 4.3.b) <input checked="" type="checkbox"/> 2) Pulizia e sanificazione (art. 4.2 all. II cap. II-V-IX) <input type="checkbox"/> 3) Lotta infestanti (art. 4.2 all. II cap. III-IX) <input checked="" type="checkbox"/> 4) Autocontrollo (art. 5.1) <input checked="" type="checkbox"/> 5) Igiene e formazione personale (art. 4.2 all. cap. I VIII-XII) <input checked="" type="checkbox"/> 6) Manutenzione locali, attrezzature (art. 4.2 all. II cap. IV) <input type="checkbox"/> 7) Verifica requisiti (art. 6.2 art. 4.2 all. II cap. II-V) <input type="checkbox"/> 8) _____
Contorno del controllo:	<input checked="" type="checkbox"/> locali; <input checked="" type="checkbox"/> attrezzature - impianti; <input type="checkbox"/> trasporto; <input type="checkbox"/> materie prime; <input type="checkbox"/> semilavorati; <input checked="" type="checkbox"/> prodotti finiti; <input type="checkbox"/> modalità di lavorazione; <input checked="" type="checkbox"/> personale; <input checked="" type="checkbox"/> documentazione; <input checked="" type="checkbox"/> registrazioni; <input type="checkbox"/> altro: _____
Modalità di controllo:	<input checked="" type="checkbox"/> osservazione diretta; <input type="checkbox"/> rilievi strumentali con _____ <input type="checkbox"/> rilievi fotografici; <input checked="" type="checkbox"/> interviste; <input type="checkbox"/> campionamenti; <input type="checkbox"/> altro: _____

Firma della parte interessata

Daniela Corcella

Gli Ispettori

Antonio De Luca Luigi Ferraro



TRASFASI IN RESTAURANTE ALL'INTERNO DELLA SCUOLA MATERNA COMUNALE PER CIRCA 110 TRA BAMBINI E INSEGNANTI I PASTI SOMMINISTRATI VENGONO PREPARATI PRESSO LA CUCINA DELLA SCUOLA ELEMENTARE ADIACENTE E TRASPORTATI IN LOCALI TRAMITE CONTENITORI TERMICI COIBENTATI. ① GLI ALIMENTI IN ARRIVO DALLA MENSA VENGONO PORZIONATI IN LOCO E SOMMINISTRATI DAL PERSONALE DELLA DITA "SODEKO" CHE HA PRECEDENTE METE PREPARATI PRIMA DELLA SOMMINISTRAZIONE VENGONO CONTROLLATE LE TEMPERATURE DEI PRODOTTI IN ARRIVO CON TERMOMETRI DI CUI È STATA VISIONATA LA DOCUMENTAZIONE RELATIVA ALLA TARATURA. ② I LOCALI E LE ATTREZZATURE SI PRESENTANO PULITI. ③ SONO PRESENTI SCHEDA DI REGISTRAZIONE DELLE OPERAZIONI DI PULIZIA E LE SCHEDA DI REGISTRAZIONE DELLE TEMPERATURE DEI PRODOTTI IN ARRIVO. ④ IL PERSONALE RISULTA CORRISPONDENTE ALL'ABBIGLIAMENTO E FORMAZIONE IN MATERIA DI IGIENE ALIMENTARE CON LA SCHEDA DI FORMAZIONE INTERNA DATATA 2015, PRESENTI E VISIONATE PRESSO LA SCUOLA ELEMENTARE ADIACENTE. ⑤ I LOCALI E LE ATTREZZATURE SI PRESENTANO CORRISPONDENTE MANUTENUTI. IL PERSONALE UTILIZZA SERVIZIO IGIENICO E SPORCatoio PRESENTI PRESSO LA SCUOLA ELEMENTARE ADIACENTE.

RISULTANZE

Viste le evidenze sopra descritte, considerato l'obiettivo del controllo e i criteri normalivi esplicitati, sulla base di quanto effettivamente esaminato, ne risulta: Conformità / Non conformità: vedi Allegato 01.
 Eventuali ulteriori provvedimenti saranno emessi dopo valutazione d'ufficio/presentazione documentazione richiesta.

Osservazioni dell'interessato: NULLA

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

Titolare del trattamento: l'ATS della Città Metropolitana di Milano, il cui Legale Rappresentante è il Direttore Generale pro tempore, domiciliato agli effetti della carica a Milano, in Corso Italia n° 19; Responsabile del trattamento: le modalità di accesso all'elenco dei responsabili aziendali e l'informativa sul trattamento dei dati sono disponibili sul sito: www.ats-milano.it nella sezione dedicata.

Eventuali prescrizioni igienico-sanitarie relative a quanto riscontrato potranno essere comunicate anche per raccomandata r/r.

Copia del presente verbale, composto da n. 2 pagine, viene rilasciato alla persona che assiste all'ispezione, che si impegna a consegnare nelle mani del legale rappresentante/titolare.

Terminato alle ore: 13,00

Firma della parte interessata

Daniela Lucille

Gli Ispettori

Antonio Le Gallo Luigi Ferrar

Pag. 2 di 2