



Ispettori (nominativi e qualifica):	Cognome <u>LA NATIVA</u> Nome <u>ANTONIO</u> Matr. <u>3006997</u> Qualifica: <u>TDP</u>
	Cognome <u>FERRARI</u> Nome <u>LUIGI</u> Matr. <u>4001066</u> Qualifica: <u>TDP</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 sianmilanoesk@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 o 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>CAMOUR</u> n. <u>5</u> Comune <u>LODI VECCHIO</u> Tel. _____ Impianto oggetto del controllo: <u>PIZZA J&S</u> in possesso di atto _____ prof. _____ del _____
Dati dell'impresa alimentare:	Nome e/o ragione sociale: <u>SODEXO ITALIA C/O SCUOLA ELEMENTARE SA MEDA</u> Sede legale: Via <u>F.LLI GRACCHI</u> n. <u>36</u> Comune <u>CIMSELLO SALIANO</u> P.IVA <u>00805980158</u> PEC _____ Legale rappresentante/titolare: Cognome <u>SALVATORE</u> Nome <u>MICHELE</u> Nato a <u>PIGNOLE (PZ)</u> il <u>27/02/1951</u> Residente a <u>(PERIACARICA) CIMSELLO B</u> via <u>F.LLI GRACCHI</u> n. <u>36</u> C.F. _____
Dati della persona che assiste all'ispezione:	Cognome <u>CURCELLA</u> Nome <u>DANIELA</u> Nato a <u>MILANO</u> <u>10/02/97</u> Residente a <u>MILANO</u> Via <u>SARAGAT</u> n. <u>26</u> C.F. _____ Documento d'identità: _____ n. _____ Rilasciato da _____ il _____ Qualifica: <u>RESPONSABILE UNITA'</u>
Aspetti valutati	<input checked="" type="checkbox"/> 1) Igiene degli Alimenti [art. 4.2 all. I 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. II-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. I-VI] <input type="checkbox"/> 7) Verifica requisiti [art. 6.2; art. 4.2 all. I cap. I-III-V] <input type="checkbox"/> 8) _____
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 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 Curcella

Gli Ispettori

Antonio La Nativita Luigi Ferrari

Pag. 1 di 2



trattarsi di attività di preparazione e amministrazione di pasti completi per gli alunni delle scuole elementare. I pasti preparati, inoltre, vengono trasportati tramite idonei contenitori per il mantenimento della temperatura presso la scuola materna adiacente, e sotto un servizio di trasporto pasti per anziani, e per dipendenti comunali. In totale vengono preparati circa 600 pasti suddivisi tra due turni per la scuola elementare, un turno per la scuola materna, ed i pasti trasportati, e sui gli ospiti del centro sociale educativo. I locali operanti ad uso dell'attività sono: il refettorio, la cucina zona cottura, la zona preparazione cibi e zona lavaggio, il deposito, la digiungia, il servizio igienico del personale addetto, lo spogliatoio. (1) Gli alimenti e le materie prime, sono conservati secondo le norme igieniche ed alle temperature previste dalle loro nature merceologiche, e le tempore sono state verificate. Le scadenze di alcuni prodotti, le quali sono risultate in corso di validità. (2) I locali e le attrezzature si presentano al momento dell'ispezione puliti. (3) È presente manuale di autocontrollo aziendale basato sui principi HACCP, congruo con l'attività svolta ed integrato con le gestioni della problematica degli allergeni, così come previsto dal Reg. CE 1831/2003. È stata visionata la procedura n. 8 DIETE SPECIALI in quanto vengono preparate diete per celiaci, per allergie/intolleranze, diete per regimi dimagrimento (diabete ecc.) e diete etico-religiose. Sono presenti le schede di registrazione della temperatura dei frigoriferi, dei congelatori e degli alimenti trasportati e le schede di registrazione delle operazioni di pulizia come da piano presente nel manuale. (4) Il personale risulta costantemente abilitato e formato, così come da scheda di formazione interna data 2015. (5) È stato visionato rapporto di intervento di manutenzione su apparecchio di erogazione dell'acqua del 9/11/2017. I locali e le attrezzature si presentano mantenute. Si raccomanda di tenere monitorato l'ipotesi affioramento di muffe nera in prossimità degli angoli in pietra e soffitti e l'iniziale affioramento di umidità presente nello spogliatoio * del locale cucina zona cottura.

RISULTANZE

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

Osservazioni dell'interessato: /

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 protempore, 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'informatica 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 consegnarla nelle mani del legale rappresentante/titolare.

Terminato alle ore: 12:10

Firma della parte interessata

Daniela Lucelli

Gli Ispettori

Antonio de Vito, Luigi Lew

Pag. 2 di 2