



COMUNE DI DRO

Provincia di Trento
Via Torre, 1 – 38074 Dro (TN)
www.comunedro.it



Circolare n. 26 – 2024.

Al Cuoco

Alle operatrici d'appoggio della scuola materna

- SEDE -

OGGETTO: Trasmissione riscontro del sopralluogo per la corretta applicazione dell'autocontrollo tenutosi in data 29.04.2024.

In data 25 settembre u.s. prot. n. 11352 è pervenuta l'allegata relazione riguardante il controllo effettuato in data 29.04.2024 per la verifica della corretta applicazione dell'autocontrollo.

Si chiede di farne attenta lettura e di darne puntuale applicazione.

Si allega inoltre nuova scheda per la registrazione delle pulizie, aggiornata dalla dott.a Moaoro.

Rimanendo a disposizione per eventuali chiarimenti, l'occasione è gradita per porgerle cordiali saluti.

IL SEGRETARIO COMUNALE
dott.ssa Cinzia Mattevi



RISCONTRO DI VISITA

Cliente: comune di Dro

data: 29/04/24

Sede intervento: scuola materna

n° commessa: 21406Q23

Durata dell'intervento: dalle ore 9.35 alle ore 11.15 e dalle ore _____ alle ore _____

Ore viaggio (A/R): 1,5 percorrenza Km (A/R): 78 km

PRESENTI

- per il Cliente: Sandra Tavernini (sostituta cuoco) + Piera Collini (cuoca nido)
- per SEA: Donatella Maoro

Tipologia dell'intervento effettuato:

sopralluogo ai sensi:

consulenza sicurezza

consulenza HACCP

consulenza ambientale

consulenza qualità

altro _____

DESCRIZIONE DELL'INTERVENTO E PUNTI AFFRONTATI:

Sopralluogo per la verifica della corretta applicazione dell'autocontrollo. Controllo temperatura freezer T SIT = -20,6°C T FR = -22°C (OK). Controllo temperatura frigorifero cucina T SIT = 3,3°C T FR = 3,5°C (OK).

Prelievo 5 tamponi di superficie e 3 alimenti: pomodori tagliati T = 17,6°C; tegoline in mantenimento a caldo T = 51,5°C; mozzarella tagliata T = 11,0°C

Controllo temperatura acqua scaldavivande = 91,7°C (OK).

Le registrazioni sono OK (vedi sotto alcune note).

Menù con allergeni presente. Aggiornamento formazione fatto da poco, mancano solo gli attestati. Tracciabilità materie prime mantenuta.

È in programma l'acquisto di un frigorifero nuovo, lo spazio è stato già individuato; sono programmati anche i lavori di sistemazione delle pareti e del soffitto in dispensa. Il forno è stato aggiustato e l'affettatrice è fuori uso (si è concordato con il fornitore di acquistare prodotto già affettato).

Temperatura ragù a fine cottura di 83,3°C (OK).

PROGRAMMA DEGLI INTERVENTI DA ESEGUIRE:

- Le registrazioni in generale sono effettuate, tuttavia, le registrazioni quotidiane previste per gli alimenti in cottura con eventuale rinvenimento erano ferme al 18 aprile; le pulizie periodiche vengono registrate ma il foglio di registrazione non permette di dettagliare le stesse; siamo in accordo con la cucina di rivedere la scheda e renderla più snella
- La temperatura delle tegoline in mantenimento a caldo non era adeguata (= 51,5°C anziché 65°C o almeno 60°C); per il mantenimento si usa un bagnomaria con due vasche ad acqua; il vassoio era posto nella parte bassa sotto le vasche che probabilmente non raggiunge temperature adeguate al mantenimento. La temperatura dell'acqua del bagnomaria era corretta (infatti, le tegoline sono state spostate nella vasca).

- Sopra il bidone della carta c'è una ragnatela; inoltre, nel contorno della finestra sono visibili segni di umidità, si consiglia di programmare anche l'imbiancatura della cucina.
- Il piano di autocontrollo del nido è ancora in revisione; il responsabile legale è cambiato e per le registrazioni sono utilizzate le schede del piano della materna;
- Nel piano di autocontrollo della scuola materna sarebbe auspicabile esplicitare meglio la responsabilità del cuoco anche in merito alle attività del nido;
- Per la cappa, pur funzionando, non si riesce a regolarne l'intensità, si può mettere solo il massimo; sarebbe da sistemare;
- Non essendoci ancora il frigo nuovo anche questa volta le classi merceologiche non erano ben separate

Si nota la disponibilità del personale e l'impegno al miglioramento in ambito di sicurezza alimentare.

Per SEA Consulenze e Servizi S.r.l.

Donatella Maoro

Documento redatto in n° 1 copie

Firma del Cliente per approvazione

Sandra Tavernini

M026 rev. 05 20/11/2023

C_D371 - C_D371 - 1 - 2024-09-25 - 0011352

	REGISTRAZIONI OPERAZIONI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE PERIODICA	MOD 06
COMUNE DI DRO	PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	REV 25-09-24

C_D371 - C_D371 - 1 - 2024-09-25 - 0011352

	REGISTRAZIONI OPERAZIONI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE PERIODICA	MOD 06
COMUNE DI DRO	PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	REV 25-09-24

Note: segnalare le sole pulizie periodiche, quindi quelle che si svolgono settimanalmente, mensilmente, alle chiusure importanti, quindicinalmente, ecc.

C_D371 - C_D371 - 1 - 2024-09-25 - 0011352

	REGISTRAZIONI OPERAZIONI DI DETERSIONE E DISINFEZIONE PERIODICA	MOD 06
COMUNE DI DRO	PIANO DI AUTOCONTROLLO PER LA SICUREZZA ALIMENTARE	REV 25-09-24

Registrazione pulizie approfondite

ANNO:	
DATA	
DATA	
DATA	
DATA	

NOTE: mettere le sole date di quando si effettuano le pulizie approfondite (Natale, Pasqua e riapertura annuale)