

## A PROPOSITO DI CONTROLLI



### Quali sono i controlli?

I controlli nella mensa scolastica possono essere effettuati in ogni momento e senza preavviso, con le modalità ritenute opportune, purché non comportino interferenze con lo svolgimento dei lavori di preparazione dei pasti e vengano svolti nel rispetto della normativa vigente in materia.

I controlli sono di due tipi:

- **controlli a vista** riguardano: le modalità di conservazione, di lavorazione, di cottura e di distribuzione delle derrate alimentari; lo stato igienico dell'ambiente, degli impianti, dei servizi e del personale; l'organizzazione del personale e la professionalità degli addetti; il funzionamento delle attrezzature e degli impianti tecnologici ed il loro corretto uso; le modalità di sanificazione, il registro di pulizia e disinfestazioni; le modalità di trasporto dei pasti e delle derrate; le modalità di sgombero dei rifiuti; la qualità dei prodotti con particolare riferimento ai prodotti biologici (riferito all'etichette); quantità dei prodotti in relazione alle tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature e ogni altro controllo ritenuto necessario.
- **controlli analitici** sono realizzati mediante il prelievo di campioni di alimenti che vengono poi sottoposti ad analisi di laboratorio. Si tratta di controlli microbiologici, chimici e fisici mirati a valutare qualità e igiene degli alimenti.

### Chi effettua i controlli delle mense scolastiche?

#### 1. L'Azienda Multiservizi e Farmacie.

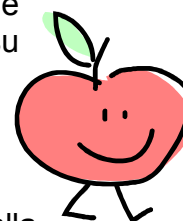
In tema di controlli il ruolo dell'Azienda è determinante: questa cura infatti la gestione dei contratti e i rapporti con le ditte aggiudicatrici. Provvede alla verifica del corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase (nel rispetto del capitolato e della normativa vigente) e l'applicazione delle sanzioni. Tali verifiche vengono effettuate dalle Dietiste dell'Azienda.

#### 2. Imprese specializzate incaricate dall' AMF.

Incaricata dall'azienda mediante gara d'appalto, una Società esterna specializzata effettua controlli costanti sull'erogazione del servizio di refezione, intervenendo, se necessario, anche su segnalazione dell'AMF.

In particolare vengono verificati:

- la qualità e l'igiene dei cibi durante tutto il ciclo di preparazione (sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti), mediante prelievo di campioni che vengono sottoposti ad analisi di laboratorio, chimiche, fisiche e microbiologiche. Vengono inoltre effettuate verifiche ed analisi su prodotti provenienti da agricoltura biologica;
- l'igiene degli ambienti e delle procedure di sanificazione (controlli sugli operatori, sulle superfici di lavoro, su utensileria, sul vasellame, ecc.);
- l'adeguatezza dell'organizzazione del lavoro in rapporto alla relazione tecnico-organizzativa presentata dalla ditta che gestisce il servizio di ristorazione scolastica;



- il rispetto dei menù e delle grammature previste dal capitolato d'appalto;
- la documentazione riguardante la certificazione di Enti accreditati UE dei prodotti biologici;
- lo stato di manutenzione degli impianti, delle attrezzature e dei macchinari;
- la verifica dell'applicazione del piano di autocontrollo (HACCP).

### *La commissione mensa*



La partecipazione dei genitori al sistema di controllo sulla refezione scolastica con la possibilità di verificare direttamente l'andamento del servizio, è assicurata dalla commissione mensa. I genitori non potranno effettuare prelievi di alimenti ma possono assaggiare i cibi destinati ai piccoli utenti per verificarne la gradevolezza ed effettuare una serie di controlli a vista, ad esempio sul rispetto del menù e sullo stato di pulizia degli ambienti.

### *Qualche regola per la commissione mensa*

La commissione non dovrà dare alcun preavviso della visita ai refettori e non dovrà interferire, ad alcun titolo, con l'attività degli operatori presenti. Per facilitare e omogeneizzare lo svolgimento delle operazioni di controllo, la commissione mensa dovrà utilizzare le check-list previste dal Comune e fornite anche dalle Direzioni didattiche. In ogni visita i membri della commissione mensa dovranno essere al massimo in due e potranno assaggiare il cibo offerto ai loro bambini solo una volta terminata la distribuzione. La commissione mensa ha il compito di riferire ai genitori di alunni frequentanti la mensa scolastica, l'andamento del servizio da loro verificato. Eventuali inadempienze riscontrate vanno, immediatamente, fatte presenti alle Dietiste dell'AMF, le quali interverranno tempestivamente affinché la carenza riscontrata venga rimossa.

