AZIENDA SPECIALE MULTISERVIZI
del COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA

REFEZIONE SCOLASTICA - A.S. 2008/2009 - COMUNE DI COLLE DI VAL D'ELSA

Manuali di autocontrollo HACCP. Art. 13 Carta dei Servizi della Refezione Scolastica

Analisi Microbiologiche sui piatti pronti per le consumazioni. Analisi chimica e microbiologica acqua di rete destinata al consumo umano. Ricerca Organismi Geneticamente Modificati (OGM). Tamponi ambientali.
Verifiche analitiche sul pasto privo di glutine.

Data prelievo	N. totale prelievi	N° Parametri analitici									
		Acqua di rete				ANALISI MICROBIOLOGICHE				**OGM**	**Glutine**
		ANALISI CHIMICHE		ANALISI MICROBIOLOGICHE		**Alimenti**		**Tamponi ambientali**			
		N° Prelievi	N° totale parametri	N° prelievi	N° totale parametri	N° prelievi	N° totale parametri	N° prelievi	N° totale parametri	N° prelievi	N° prelievi
22.10.08	25			6	29	7	49	9	43		3
18.11.08	10			3	12	3	21	4	18		
22.01.09	25			6	30	7 *	53	9	43	2	1
19.02.09	17			5	25	5 *	39	7	33		
29.04.09	24			6	30	7 *	53	9	43	1	1
10.06.09	22			5	25	7**	48	9	45		1
Totale prelievi n° 123 di cui:				**31**		**36**		**47**		**3**	**6**

* Un campione prelevato ed analizzato con le metodiche di cui al Regolamento (CE) 2073/2005 e Regolamento (CE) 1441/2007.
** Due campioni prelevati ed analizzati con le metodiche di cui al Regolamento (CE) 2073/2005 e Regolamento (CE) 1441/2007.

Gli originali dei certificati analitici sono conservati in Azienda

Punti di prelievo:

Cucina centralizzata. **Cucina Asilo Nido comunale**. ***Scuole Primarie:*** via XXV aprile n.- 9. Località Gracciano/Buonriposo. Loc. Sant'Andrea. Loc. Campiglia.
Scuole dell'Infanzia: via Maremmana Vecchia. Loc. Gracciano/Buonriposo. Loc. Borgatello. Piazza Duomo. **Scuola Media Inferiore**. **Polo universitario**.

Descrizione analisi, effettuate da Laboratori accreditati SINAL

Piatti pronti per la consumazione: Microrganismi a 30°C. Escherichia coli β glucuronidasi positiva. Stafilocchi coagulasi positivi. Clostridium perfringes. Bacillus cereus. Salmonella spp. Listeria monocytogenes.
Tamponi ambientali: Microrganismi a 30°C. Escherichia coli β glucuronidasi positiva. Stafilocchi coagulasi positivi. Salmonella spp. Muffe.
Acqua di rete – Analisi microbiologiche: Microrganismi vitali a 22°C. Microrganismi vitali a 36°C. Coliformi. Escherichia coli. Enterococchi intestinali.
Analisi Chimiche: Concentrazione idrogenionica. Durezza. Nitrati (NO-3). Nitriti (NO-2). Ammoniaca (NH+4).
OGM - Presenza di DNA transgenico: negativo. **GLUTINE** – ricerca su pasti da somministrare ai Celiaci.
Colle di Val d'Elsa, 31 luglio 2009

Riepilogo dati a cura di ***Danilo Bursi***

La Dietista
Dott.ssa Elisa Scalacci

Il Responsabile Refezione Scolastica e Autocontrollo HACCP
(Roberto Scolari)