



In allegato la relazione di Bioleader srl, l'azienda che si occupa dei controlli sulla mensa scolastica. Durante l'anno scolastico in corso, Bioleader ha effettuato le seguenti verifiche:

- Centro Cottura Euroristorazione dove sono state effettuate n° 3 visite ispettive
- Plessi scolastici dove sono state effettuate 3 visite ispettive presso la Scuola dell'Infanzia Ada Negri, la Scuola Primaria Rodari e la Scuola Marco Polo.

In merito alle segnalazioni effettuate da Bioleader vanno condotte le seguenti considerazioni:

- Tutte le non conformità emerse in occasione delle visite ispettive condotte presso il Centro Cottura e i plessi scolastici sono da considerarsi "minori", ovvero tali da non comportare un rischio immediato per la sicurezza alimentare e risolvibili con un'azione correttiva immediata. Di ogni non conformità Bioleader ha successivamente verificato l'effettiva risoluzione, sia in sede di visita successiva, sia valutando la documentazione presentata dalla Euroristorazione.
- Per le non conformità strutturali - ad esempio il rifacimento del tetto del Centro Cottura, in particolare nell'area preparazione verdure – sono state effettuate valutazioni strutturali da parte della Ditta di manutenzione, incaricata da Euroristorazione, che sta preparando una relazione sullo stato del tetto e sugli interventi strutturali necessari. Nel contempo Euroristorazione ha dichiarato di aver messo in atto una serie di pratiche preventive per evitare il rischio di contaminazione per caduta dell'intonaco sui prodotti ortofrutticoli in lavorazione nell'area. Bioleader ha considerato adeguate le misure preventive proposte e ne verificherà l'effettiva applicazione nel corso del prossimo audit.

Nel link qui sotto la relazione completa.

 [RELAZIONE BIOLEADER 18/11/15](#)