

ATTIVITA' UOC ISPEZIONE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE ASL FROSINONE ANNO 2020

La struttura Complessa di Igiene della Produzione, Trasformazione, Commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di Origine Animale (IAOA), è strutturata in 2 Unità Operative Semplici, ognuna delle quali dotata di attività specifica nel proprio ambito territoriale, ed una Sede Centrale su cui ricade la definizione degli obiettivi generali, la contrattazione del Budget, l'attività di organizzazione e gestione del personale, analisi e valutazione dei dati ed in generale la verifica dell'attività complessiva del servizio, tra cui la supervisione e verifica d'efficacia. La programmazione delle attività della struttura discende da una analisi del contesto (attività richiesta, valutazione delle risorse disponibili), da una valutazione dei carichi di attività sviluppabili da ogni singola unità territoriale per assicurare l'evasione del mandato istituzionale ed il raggiungimento degli obiettivi previsti dal sistema di budget.

Ai fini della pubblicazione dei dati relativi alla trasparenza si sintetizza l'attività per l'anno 2020.

Nel periodo di riferimento le misure di contenimento del Contagio da Sars-Covid-19 hanno imposto, inoltre, di adattare i principi organizzativi, già intrapresi, alle misure emergenziali con l'individuazione di una priorità di intervento volta a garantire quelle attività che, per evidenti ragioni sanitarie e sociali, sono state definite come "non differibili".

CONTROLLO DELLA MACELLAZIONE ED ATTIVITÀ CONNESSE;

Insistono sul territorio provinciale e sono sottoposti a controllo continuativo da parte dei servizi n. 10 macelli di Ungulati domestici, e n. 03 macelli aziendali di pollame e lagomorfi che sviluppano la seguente attività complessiva:

Capi macellati	Bovini	Bufali	Suini	Ovini	Caprini	Equini	Avicunicoli
N.10 Macelli	12818	7372	8577	25533	1699	26	
N. 03 Macelli Aziendali							16806

L'attività di controllo svolta nei macelli oltre alle ispezioni ante e post mortem degli animali macellati comprende una serie di compiti che sono oggetto di una ulteriore rendicontazione (flussi informativi)

A-SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (RIMOZIONE MATERIALE SPECIFICO A RISCHIO)

Tipologia di impianto (Reg. 999/2001 e 1069/2009)	Impianti di macellazione	Impianti transito (oggi riconosciuti art.24 lettera h)	Impianti di sezionamento	Macellerie autorizzate alla rimozione della colonna vertebrale
A) numero di impianti presenti che trattano MSR	10		6	
B) numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	9		6	
C) numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	9		6	
D) numero di impianti con non conformità presenti	0		0	

B- MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI UFFICIALI PER LA VERIFICA DEL BENESSERE ANIMALE ALLA MACELLAZIONE, AI SENSI DEL REGOLAMENTO (CE) 1099/2009

MODULO RENDICONTATIVO DEI CONTROLLI EFFETTUATI SUL BENESSERE ALLA MACELLAZIONE – RegioneAnno					
	MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE SELVAGGINA ALLEVATA (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (impianti registrati Reg.852/2004)	ALLEVAMENTI ANIMALI DA PELLICCIA
	da S.INTE.S.I.S	da S.INTE.S.I.S	da S.INTE.S.I.S	da SIEV	da BDN
NUMERO IMPIANTI PRESENTI					
NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	10	1		3	
N. CONTROLLI UFFICIALI EFFETTUATI UTILIZZANDO LA CHECK-LIST (in toto od in parte) AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009 AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	10	1		3	
N. IMPIANTI CON NON CONFORMITA'					

C-SALMONELLE NELLE CARNI
SALMONELLE CARNI SUINE ANNO 2020- Reg. (CE) 854/2004 (allegato I sez.IV capo IX lettera G punto 3)

regione	numero riconoscimento	stabilimento	n. campioni in autocontrollo ai sensi Reg 2073	di cui n.campioni positivi	Sierotipizzazione	n. campioni ai sensi Reg 854	di cui n. campioni positivi	Sierotipizzazione
LAZIO			2	0		10	0	
			34	0		9	0	
			20	0		10	0	
			3	0		12	1	spp07(C1)
			12	0		10	0	
			6	0		12	0	
			3	0		12	0	

SALMONELLA NELLE CARCASSE DI BOVINI OVICAPRINI EQUINI ANNO 2020 – REG.LUE 627/2019 Art. 35

Regione	Numero di Riconoscimento	Stabilimento	Specie	N.campioni in autocontrollo ai sensi Reg.2073/2005	Di cui n. campioni positivi	Sierotipizzazione	N.campioni ai sensi Reg.627/2019	Di cui n. campioni positivi	Sierotipizzazione
LAZIO			O-C	12	0		/		
			B/O-C/B/P	9	0		/		
			O-C	1	0		/		
			B/O-C/B/P	9	0		/		
			B/O-C/B/P	8	0		/		
			B/O-C/B/P	8	0		/		
			B/O-C/B/P	0	0		/		
			B/O-C/B/P	11	0		/		
			B/O-C/B/P	3	0		/		
			B/O-C/B/P	12	0		/		

D)ECHINOCOCCOSI/IDATIDOSI – SEGNALAZIONI DA MACELLO ANNO 2020

SPECIE	
BOVINI	31
BUFALINI	1
OVINI	25
CAPRINI	
SUINI	
Totale complessivo	57

E-BENESSERE AL TRASPORTO

Tabella 1 Tipi di ispezioni non discriminatorie effettuate a norma dell'articolo 27, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1/2005	Specie	Bovini			Suini			Ovi/caprini			Equidi			
	<i>Tipi di ispezioni non discriminatorie</i>	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3	
Sezione A	Numero di ispezioni non discriminatorie	7	2	4	2	1		3		3	1			
	Sezione B	Animali	7	2	170	2	1		22		920	1		
		Mezzi di trasporto	7	2	0	2	1		3		0	1		
		Documenti di accompagnamento	7	2	4	2	1		3		4	1		
		Categoria della non conformità												
		1. Idoneità degli animali per il trasporto												
2. Pratiche di trasporto, spazio disponibile, altezza														
3. Mezzi di trasporto e disposizioni aggiuntive per le navi adibite al trasporto di bestiame o per le navi che trasportano contenitori via mare, e per lunghi viaggi														
4. Abbeveraggio e alimentazione, periodi di viaggio e di riposo														
5. Documentazione														
6. Altri casi di non conformità														
Numero totale delle non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

F- Attività di campionamento

Sono stati eseguiti all'interno dei macelli, oltre ai campionamenti relativi al PNR di cui si rendiconta a parte, 8603 controlli per trichinella, 19 campionamenti per la sorveglianza della Anemia Infettiva Equina, n. 156 campioni su animali macellati d'urgenza (52 MSU).

Per la sorveglianza delle EST (Encefalopatie spongiformi Trasmissibili) sono stati eseguiti i 280 controlli attesi sugli animali target secondo i programmi predefiniti dall'OEVR, oltre quelli previsti dalle norme di polizia sanitaria (537 in tutto).

RICERCA DEI RESIDUI DI FARMACI E CONTAMINANTI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE,(PNR).

Il Piano Nazionale Residui, previsto dalla Determinazione della Regione Lazio n. G18005/2019, ha previsto per le competenze di questa Struttura n. 47 campioni totali di cui 36 presso gli impianti di macellazione più n. 3 campioni presso i centri di imballaggio uova e 8 campioni di selvaggina cacciata (cinghiali). **Al 31/12/2020 sono stati effettuati tutti i campioni richiesti. (Allegato n.1)** riscontrando 1 positività al Piombo e 1 positività per l'uso di cortisonici non dichiarati.

PIANO DI CAMPIONAMENTO AZIENDALE 2020 (COMPRESO I FITOSANITARI IN ALIMENTI DI O.A.).

Il piano aziendale di campionamento 2020 deriva dalla sintesi dei piani nazionali e regionali che vengono assegnati alla struttura direttamente attraverso provvedimenti dell'autorità Regionale. Si allega prospetto con programma e consuntivo. Al 31/12/2019 sono stati effettuati n. 208 su 218 dei campioni richiesti, pari al 95,5% del risultato atteso, comunque superiore al limite soglia: la differenza non è da attribuire ad inefficienza dei servizi ma al fatto che le strutture, su cui a livello regionale è stata programmata l'attività, hanno dismesso la loro attività nel corso dell'anno. **(Allegato n.2)**. Ad ogni buon fine, per quanto riguarda il programma di campionamento regionale la nota prot. 530690/2020 della Regione Lazio (ns. prot. 53384) ha stabilito carichi di attività per le diverse tipologie di ricerche che vanno dal 50% al 60% rispetto l'attività inizialmente programmata.

CONTROLLO UFFICIALE SUGLI IMPIANTI PRODUTTIVI E DISTRIBUTIVI E DI COMMERCIO AL DETTAGLIO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

E' presente nel territorio della ASL una fitta rete di aziende dedite all'attività di trasformazione, alcune a carattere industriale talvolta dedite all'export, altre di piccole e medie dimensioni, riconosciute o registrate (la maggior parte), dedite prevalentemente alla trasformazione dei prodotti primari di origine aziendale ed alla valorizzazione delle tecniche tradizionali di preparazione oltre ad una serie di Depositi di alimenti, anche di grandi dimensioni, operanti nel campo della esclusiva distribuzione alimentare.

Il Riepilogo generale di queste attività è riportato nella tabella sottostante mentre il dettaglio è negli **Allegati n.3, 4 e 5**

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Numero di stabilimenti*	Attività ispettiva			Attività di audit		
	Numero di stabilimenti ispezionati (1)	Numero di ispezioni (2)	Numero di stabilimenti con relazioni d'ispezione di non conformità (3)	Numero di stabilimenti auditati (4)	Numero di audit (5)	Numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità (6)
1246	406	869	13	3	3	0

(1) Il numero di stabilimenti ispezionati è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno una ispezione (una o più ispezioni) durante il periodo di riferimento

(2) Il numero d'ispezioni è il numero di relazioni, o verbali, d'ispezione (risultato delle ispezioni) relative allo stabilimento.

(3) Il numero di stabilimenti con relazioni di non conformità è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stata emessa almeno una relazione (una o più relazioni) di non conformità.

(4) Il numero di stabilimenti auditati è il numero di stabilimenti che sono stati assoggettati ad almeno un audit (uno o più audit) durante il periodo di riferimento.

(5) Il numero di audit è il numero di rapporti finali di audit relativi allo stabilimento.

(6) Il numero di stabilimenti con rapporti finali di audit di non conformità è il numero di stabilimenti per i quali nel periodo di riferimento è stato emesso almeno un rapporto finale (uno o più rapporti finali) di non conformità.

UOC IAOA
Il Responsabile
Dott. Roberto Petrucci

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	MACELLO	TOTALE	SEDE ANAGNI	SEDE FROSINONE	SEDE SORA	SEDE CASSINO	MACELLO 1	MACELLO 2	MACELLO 3	MACELLO 4	MACELLO 5	MACELLO 6	MACELLO 7	MACELLO 8
B3cx	elementi chimici	cadmio\$piombo	muscolo	Selvaggina cacciata	cinghiali	selvaggina	8	2	2	2	2								
B1x1	sulfamidici	sulfamerazina\$sulfafenazolo\$sulfaclopiraz	muscolo	Ovicapri	ovicapri	macello	1										1		
B1x1	sulfamidici	sulfadimetossina\$sulfametazina\$sulfamono	muscolo	Bovini	vitelli	macello	2					1	1						
B1x1	sulfamidici	sulfamerazina\$sulfadiazina\$sulfaclopirazi	muscolo	Suini	suini	macello	1										1		
B3a	composti organoclorurati comp	PCB 189\$1,2,3,7,8,9-HxCDF\$2,3,7,8-TCDF	muscolo	Bovini	vitelloni	macello	1					1							
A5x1	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	Bovini	vitelli	macello	1								1				
A5x1	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	Bovini	vitelloni	macello	3								1	1		1	
A4x1	zeranolo e metaboliti	beta-zearalenolo\$zearalenone\$taleranolo (urine	Bovini	vitelloni	macello	1										1		
A1xx	stilbeni	esestrolodietilstilbestrolodienestrol	urine	Bovini	vitelli	macello	1						1						
B1x5	macrolidi	tilosina\$tilmicosina\$kitasamicina\$josamicina	uova	Uova	gallina	stabilimento	1	1											
B2f3	cortisonici	metilprednisolone\$beclometasone\$desame	fegato	Bovini	vitelloni	macello	1											1	
A1xx	stilbeni	esestrolodienestrolodietilstilbestrol	urine	Bovini	vacche	macello	1								1				
A6xy	sostanze vietate	dapsone	muscolo	Ovicapri	ovicapri	macello	1					1							
B3c	elementi chimici	piombo	muscolo	Bovini	vitelloni	macello	1												1
B3a1	pesticidi organoclorurati	4,4'-DDT\$clordano-Alfa-Cis\$4,4'-DDD\$clord	tessuto adiposo	Ovicapri	ovicapri	macello	1					1							
A5x1	clenbuterolo-simili	bromobuterolo\$drossimetilclenbuterolo\$ma	fegato	Bovini	vitelloni	macello	1									1			
A6xy	sostanze vietate	cloramfenicolo	muscolo	Suini	suini	macello	1								1				
B1x5	macrolidi	josamicina\$tilosina\$tilmicosina\$spiramicina	muscolo	Bovini	vitelloni	macello	1						1						
B2e	antinfiammatori non steroidei -	carprofene\$diclofenac\$acido meclofenamic	muscolo	Ovicapri	ovicapri	macello	1					1							
B1y	antibiotici	amoxicillina\$ampicillina\$epi-ossitetraciclina	muscolo	Bovini	vitelli	macello	1										1		
A5x1	clenbuterolo-simili	clenbuterolo	fegato	Bovini	vacche	macello	1						1						
A2xx	agenti antitiroidei	metiltiouracile\$feniltiouracile\$tiouracile\$prop	tiroide	Bovini	vacche	macello	1									1			

Categoria residui	Gruppo	Molecola	Materiale	Specie	Categoria animale	MACELLO	TOTALE	SEDE ANAGNI	SEDE FROSINONE	SEDE SORA	SEDE CASSINO	MACELLO 1	MACELLO 2	MACELLO 3	MACELLO 4	MACELLO 5	MACELLO 6	MACELLO 7	MACELLO 8
A6xy	sostanze vietate	cloramfenicolo	uova	Uova	gallina	stabilimento	1		1										
B2b	coccidiostatici	semduramicina\$salinomicina\$maduramicina	uova	Uova	gallina	stabilimento	1			1									
B2a1	benzimidazolici	fenbendazolo\$febantel\$albendazolo amino	fegato	Suini	suini	macello	1								1				
B2d1	promazine	acetopromazina\$xilazina\$propionilpromazina	urine	Bovini	vitelloni	macello	1											1	
B1x1	sulfamidici	sulfamonometossina\$sulfamerazina\$sulfapiridazolo	muscolo	Bovini	vacche	macello	3						1	1			1		
A6x2	metaboliti dei nitrofurani	AMOZ (5-metilmorfolino-3-ammino-2-oxazolo)	muscolo	Suini	suini	macello	1								1				1
B1y	antibiotici	acido nalidixico\$amoxicillina\$epi-clortetraciclina	muscolo	Bovini	vacche	macello	1								1				
B1x1	sulfamidici	sulfadiazina\$sulfafenazolo\$sulfaclopirazina	muscolo	Bovini	vitelloni	macello	3									1	1		1
A3x7	nortestosterone	17-alfa-19-nortestosterone\$17-beta-19-nortestosterone	urine	Bovini	vitelloni	macello	1						1						
B1y	antibiotici	marbofloxacina\$enrofloxacina\$cloxacillina\$penicillina	muscolo	Bovini	vitelloni	macello	2											1	1
							47	3	3	3	2	2	3	6	6	5	7	4	3

	TEST ISTOLOGICO	ORGANI VARI	VITELLI	1	1															
			VITELLONI	1	1															
	TEST ISTOLOGICO	ORGANI VARI	VITELLI	1		1														
			VITELLONI	1		1														
			VITELLI	1		1														
	TEST ISTOLOGICO	ORGANI VARI	VITELLONI	1			0	1												
			VITELLI	1			0	1												
			VITELLONI	1			0	1												
				8	2	3	0	3												

TOTALI 55 5 6 3 5 2 3 6 6 5 7 4 3

PIANO DEI CAMPIONAMENTI

Allegato 2

Eseguiti	
UOC SIAOA	
PIANO CAMPIONAMENTO 2020	
MICROBIOLOGICO	
<i>Salmonella spp.</i>	38
<i>Listeria</i>	34
<i>Ent staf</i>	9
<i>E.Coli MBV</i>	10
<i>Coli stec</i>	9
<i>Campilobacter</i>	14
<i>Yersinia</i>	4
<i>Vibrio</i>	4
<i>Epatite A</i>	2
	124
CONTAMINANTI	
<i>IPA</i>	2
<i>HG</i>	6
<i>CD</i>	6
<i>PB</i>	2
	16
RESIDUI	
<i>NITROF</i>	1
<i>CAF</i>	2
<i>IST</i>	3
<i>BIOTOSSINE</i>	3
<i>DIOSSINE</i>	2
<i>POLICLOROBIFENIL</i>	1
<i>IDROSSIMETILF</i>	4
	16
ALLERGENI	
<i>UOVA</i>	4
<i>Latte</i>	4
<i>Glutine</i>	4
	12
ADDITIVI	
<i>Polifosfati</i>	3
<i>Solfiti</i>	4
<i>Nitriti Nitrati</i>	3
<i>Acido Ascorbico</i>	2
<i>Sorbati e loro Sali</i>	2
<i>benzoati e loro Sali</i>	2
<i>Coloranti idrofilici</i>	2
	18
Distributori Latte Crudo	4
RADIAZIONI IONIZZANTI	1
FITOSANITARI	10
OCRATOSSINA	3
MICOTOSSINA M1	4
	18
	208

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI
Tabella B-Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento
 ASL FROSINONE UOC SIAOA ANNO 2020

Attività produttiva dello stabilimento		Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività ispettiva sull'attività produttiva														Numero provvedimenti "Benessere animale alla macellazione"	
			Numero di attività produttive ispezionate	Numero di ispezioni sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con relazioni di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri	Numero provvedimenti (Art. 54 par. 2 Reg. CE 882/2004)*								Numero prescrizioni	Numero sanzioni Decreto Legislativo 131/2013
									a)	b)	c)	d)	e)	f)	g)	h)		
Codice	Descrizione																	
	Caccia Attività registrate 852																	
	Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di pesca																	
	Raccolta molluschi Imprese registrate 852 che effettuano attività di																	
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore	2	2	4	1					1								
	Produzione di pasta secca e/o fresca	dato sian	1	1														
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	dato sian	1	1														
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	3	3	10														
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni	18	18	19														
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non	1	1	1														
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apario *inteso come centro di	1	1	2														
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	102	102	220	4	2	1	0	3									
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)																	
	Ristorazione pubblica	dato sian	6	6	1	1												
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	dato sian	41	83	0	0	0	0										
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	926	188	212	4	1	4	0	4									
	Commercio ambulante	169																
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	dato sian	1	2	1			1	1									
	Deposito frigorifero autonomo -CS	6	6	34														
	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	4	4	12														
	Mercato all'ingrosso-WM-																	
	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini,suini,ovini,capriini,equini,	10	10	79														
	I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	8	8	36														
	II Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH																	
	II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	1	1	3														
	III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	1	1	7														
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	1	1	19														
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	6	6	44														
	VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	4	4	31														
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-																	
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	1	5	5														
	VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	1	5	5														
	IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	1	1	3	1				1									
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP_	16	16	74	1				1									
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	2	2	14														
	X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	5	5	19														
	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	1	1	11														
TOTALE		1290	441	957	13	4	5	1	7	4	0	0	0	0	0	0	0	0

* Provvedimenti Art. 54 par. 2 Reg 882/2004:

- a) imposizione di procedure di igienizzazione o di qualsiasi altra azione ritenuta necessaria per garantire la sicurezza del mangime e degli alimenti o la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali
- b) restrizione o divieto dell'immissione sul mercato, dell'importazione o dell'esportazione di mangimi, alimenti o animali
- c) monitoraggio e, se necessario, decisione del richiamo, del ritiro e/o della distruzione di mangimi o alimenti
- d) autorizzazione dell'uso di mangimi o di alimenti per fini diversi da quelli originariamente previsti
- e) sospensione delle operazioni o chiusura in toto o in parte dell'azienda interessata per un appropriato periodo di tempo
- f) sospensione o ritiro del riconoscimento dello stabilimento
- g) misure di cui all'articolo 19 sulle partite provenienti da paesi terzi
- h) qualsiasi altra misura ritenuta opportuna dall'autorità competente.

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI
Tabella C - Ispezioni- Requisiti controllati e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento
 REGIONE/PROVINCIA Frosinone ANNO 2020

Attività produttiva dello stabilimento		Requisiti controllati nell'ispezione:	Riconoscimento registrazione	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati e prodotti finiti	Etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/chiamo	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	Benessere animale alla macellazione			TOTALE	
Codice	Descrizione															Formazione del Personale	Strutture ed attrezzature	Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento		
	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore latte crudo e uova	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	2 0	4 0			4 0	4 0	4 0	4 0			1 0						23 0	
	Produzione di pasta secca e/o fresca	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	1 0	1 0		1 0	1 0	1 0	1 0										7 0
	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	1 0			1 0	1 0	1 0	1 0										6 0
	Macellazione di avicoli presso aziende agricole	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	6 0	7 0	2 0	2 0	6 0	7 0	9 0	6 0	1 0	2 0	3 0	1 0	1 0					53 0
	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente ammessi a	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	17 0	18 0	16 0	16 0	18 0	17 0	17 0	17 0	17 0	15 0	15 0	17 0						200 0
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente ammessi a	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0						12 0
	Raccolta e lavorazione di prodotti dell'apicoltura *inteso come centro di conferimento e non come	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	1 0		1 0	1 0	1 0	1 0	1 0										0 0
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	142 2	169 2	30 0	11 0	161 0	129 0	169 0	154 0	18 1	15 0	23 0	56 0	7 0					1084 3
	Ristorazione pubblica	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	6 1	6 0			6 0	6 0	6 0	6 0										36 1
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	47 0	73 0	8 0	6 0	53 0	43 0	46 0	59 0	25 0	9 0		9 0	7 0					385 0
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	210 2	212 2	198 0	198 0	198 0	198 0	198 0	198 0	198 0	210 4	198 4	198 4						2414 6
	Deposito frigorifero autonomo -CS	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	7 6	18 10	5 3	4 2	14 7	13 5	14 8	11 5	4 3	4 2	4 2	4 2	5 2					107 57
	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	6 20	10 29	3 12	2 9	7 20	5 13	8 28	5 16	3 11	2 10	2 10	2 10	2 13					0 238
	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratti	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	21 0	38 0	11 0	11 0	26 0	24 0	34 0	24 0	9 0	7 1	8 1	9 1	7 1					229 1
	I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	5 0	1 0	1 0	5 0	5 0	5 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0					29 0
	II Carni di pollame e di iagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	5 0	1 0	1 0	5 0	5 0	5 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0					29 0
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	5 0	1 0	1 0	5 0	5 0	5 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0					29 0
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	6 0	26 0	7 0	7 0	19 0	21 0	23 0	7 0	6 0	5 0	5 0	6 0	5 0					143 0
	VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	10 1	47 4	10 1	9 1	33 5	34 4	38 5	25 3	8 1	8 1	8 1	11 1	10 2					251 0
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione -DC	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	4 0	1 0		5 0	4 0	5 0	3 0	1 0	1 0		1 0	2 0					28 0
	VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi -FPPP	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	5 0			5 0	5 0	5 0	5 0	5 0									31 0
	IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 1	3 1	1 0		3 0	2 0	3 0	2 0	2 0	2 0		1 0						20 1
	IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	18 1	59 1	16 0	12 0	51 0	44 0	60 0	30 0	17 0	14 0	13 0	13 0	7 0					354 1
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	2 0	7 0	2 0	2 0	3 0	7 0	8 0	7 0	2 0	2 0	3 0	1 0	2 0					48 0
	X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	5 0	19 0	3 0	3 0	19 0	18 0	18 0	9 0	3 0	4 0	4 0	3 0	4 0					112 0
	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	1 0	5 0	1 0	1 0	5 0	5 0	5 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0	1 0					29 0
	TOTALE	Numero di requisiti controllati Numero di non conformità	535 1	773 6	330 0	297 0	670 0	613 0	712 0	595 0	334 1	314 1	301 5	346 0	75 0	12 0	12 0	13 0		5932 14

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI
Tabella C - Audit- Procedure controllate e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento
 REGIONE/PROVINCIA Frosinone ANNO 2020

Attività produttiva dello stabilimento		Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali ed attrezzature	Approvvigionamento idrico	Lotta agli infestanti	Formazione in materia di igiene del personale e delle lavorazioni	Condizioni di pulizia e sanificazione	Materie prime, semilavorati, prodotti finiti ed etichettatura	Rintracciabilità, ritiro/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	Benessere animale alla macellazione			TOTALE
Codice	Descrizione													Formazione del Personale	Strutture ed attrezzature	Manutenzione degli strumenti per la immobilizzazione e lo stordimento	
	Deposito frigorifero autonomo -CS	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				11
		Numero di non conformità															0
	I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				11
		Numero di non conformità															0
	VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di procedure controllate	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				22
		Numero di non conformità															0
	IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1				11
		Numero di non conformità															0
	TOTALE	Numero di procedure controllate	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	0	0	0	55
		Numero di non conformità	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0