



ANNO 2023

Art.11 Regolamento UE n. 2017/625 UOC SIAOA

RELAZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA DALLA U.O.C. IGIENE DELLA PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE, COMMERCIALIZZAZIONE, CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DELLA ASL FROSINONE

Responsabile Dott. Roberto PETRUCCI



LA UOC di Igiene della produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di O.A a livello territoriale è articolata in 2 UOS Nord e Sud (deliberazione ASL FR n. 581/2017) e n. 5 Uffici così distribuiti: UOS Nord: Anagni, Alatri, Frosinone - UOS Sud: Sora, Cassino. (rif. Carta dei Servizi www.asl.fr.it).

Il campo di azione del Servizio IAOA è delineato dai programmi e procedure che fanno capo al Reg. UE 2017/625 e normativa correlata, al Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PNCP) recepito in ambito regionale dal Piano Integrato Regionale dei Controlli (PRIC), nonché dalle direttive aziendali riguardo l'individuazione dell'Autorità Competente e dal programma di Controllo Ufficiale proprio della struttura. Nell'ambito delle prestazioni (*prodotti*) descritte dal nomenclatore dei procedimenti tipici di SPV (*Del. R.L. 2/2012*), il Servizio esegue controlli ufficiali per quella parte di filiera successiva alla produzione primaria e relativa alla produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto dei prodotti alimentari di origine animale.

Il mandato della struttura è relativo all'esecuzione dei controlli ufficiali e delle altre attività ufficiali intesi a

- Verificare la conformità alle normative (art.2 Reg.2017/625 per la parte di sicurezza alimentare)
- Prevenire, eliminare o ridurre a livelli accettabili i rischi per gli esseri umani e gli animali, siano essi rischi diretti o veicolati dall'ambiente;
- Garantire pratiche commerciali leali per (...) gli alimenti e tutelare gli interessi dei consumatori, comprese l'etichettatura (...) degli alimenti e altre forme di informazione dei consumatori

I Controlli Ufficiali per la verifica della conformità alla normativa sono eseguiti secondo procedure documentate, con frequenza appropriata, utilizzando le tecniche ed i metodi previsti dall'art. 14 del Reg. Ue 2017/625; sono programmati sulla base della categorizzazione del rischio sia per singolo impianto/attività, sia generica per tipologia d'impresa (ex ante). L'esito dei controlli ufficiali, è oggetto di registrazione formale effettuata su apposita scheda di controllo ufficiale (RECU - Relazione art.13 Reg. UE 2017/625 – Det. Reg.n. G.06869 e s.m.e i.). Nel caso in cui le conclusioni dei controlli ufficiali rilevino delle non conformità, viene richiesto all'operatore del settore di porre rimedio alla situazione (Azioni esecutive) e qualora le evidenze siano tali da comportare l'adozione di provvedimenti sanzionatori, è necessaria la formale contestazione all'operatore, la redazione di appositi atti distinti e la notifica. L'efficacia ed i risultati dei controlli eseguiti vengono valutati con dei sistemi interni di verifica da attuarsi attraverso gli strumenti della Determinazione 4 settembre 2014, n. G12471. Metodologicamente preso atto delle attività presenti nel contesto di riferimento (anagrafiche) e delle

risorse disponibili, è stato definito il programma annuale di Controllo che la struttura è in grado di assolvere attraverso una adeguata suddivisione dei compiti tra le articolazioni organizzative e tra gli operatori del controllo ufficiale in base a:

- esiti dell’attività degli anni precedenti (consolidato storico);
- appropriatezza dei controlli effettuati;
- qualsiasi altra informazione che possa indicare eventuali rischi.

Analisi di Contesto: L’azione di Controllo dei servizi della UOC si esplica su un territorio comprende 91 comuni ed un bacino di utenza di 467.866 abitanti al 31.12.2022 (Istat) distribuiti tra ambienti rurali e periferici (215.135 ab. nei centri con meno di 10.000 abitanti) e centri urbani più densamente abitati (>10.000 – 225.2731 ab.). Questi ultimi rappresentano il 54% degli abitanti e sono concentrati in 12 comuni, testimonianza di uno spostamento lento e progressivo della popolazione che si è verificato negli anni e conseguente richiesta di servizi in ambito urbano (profilassi urbana, distribuzione, ecc.), pur in presenza nell’ultimo quinquennio di una inversione di tendenza (città verso campagna) legate essenzialmente ad una migliore qualità di vita. Dal punto di vista del commercio alimentare la Distribuzione Organizzata (“DO”) anche nel territorio della provincia ha progressivamente eroso l’incidenza della piccola distribuzione locale, e rappresenta in termini di incidenza sul totale, fresco e confezionato, oltre il 70 %, a fronte del 18% del dettaglio tradizionale e del 10% circa degli altri canali, commercio ambulante, acquisti diretti presso le aziende agricole, ecc.: queste ultime rappresentano interessanti nicchie di mercato per consumatori sensibili alla qualità e provenienza degli alimenti, più o meno radicati nelle tradizioni del territorio quali i negozi gourmet, ristorazione di alto livello da una parte e alimenti di stretta derivazione locale e ristorazione agrituristica dall’altro.

Nel campo della produzione degli alimenti di origine animale l’attività di macellazione è importante, in virtù del numero di macelli presenti nel territorio e sottoposti a controllo da parte della UOC: sono attivi 9 macelli di ungulati domestici, 01 macello esclusivo per selvaggina, e 3 macelli aziendali registrati di carni avicunicole, con una produzione complessiva riferita all’anno 2023 di 43502 capi di ungulati domestici e 14779 avicunicoli.

Ad essi si affianca una fitta rete di aziende che operano nel settore della trasformazione, alcune a carattere industriale e dedite all’export, altre di piccole e medie dimensioni, riconosciute o registrate (la maggior parte), interessate prevalentemente alla trasformazione dei prodotti primari di origine aziendale ed alla valorizzazione delle tecniche tradizionali di preparazione. Sono presenti altresì una serie di Depositi di alimenti, anche di grandi dimensioni, operanti nel campo della esclusiva distribuzione alimentare.

CONTROLLO UFFICIALE E Sorveglianza degli Impianti Produttivi

Per ogni impianto di produzione di alimenti di origine animale (Macello, Stabilimento riconosciuto/registrato) è individuato un Responsabile cui compete la completa esecuzione del programma di controllo ufficiale.

- **MACELLI:** Nei 10 macelli della provincia sono stati macellati complessivamente n. 43502 capi di ungulati domestici in 1565 turni di macellazione. L’attività di controllo della macellazione comprende a) l’ispezione delle carni macellate e b) il controllo ufficiale dell’attività del macello che include una serie di azioni che possono essere definite come “correlate” e consistenti nel controllo dell’impianto (requisiti generali, specifici e gestionali), l’attività di sorveglianza delle malattie trasmissibili all’uomo ed agli animali, controlli sul trasporto, sul benessere animale ecc.

Il controllo ufficiale dei macelli è un LEA (Obiettivo E2) e rientra tra le attività inderogabili da garantire al 100%.

Il Controllo ha interessato anche la macellazione dei capi avicunicoli nei 3 macelli avicoli aziendali con una entità di 14779 capi complessivi, tutti destinati al mercato locale, secondo le modalità previste dalla Delibera Regionale n.D1373/10.

L’attività svolta e la sua entità viene rendicontata all’ACR (Autorità Competente Regionale) ed è riportata nelle seguenti tabelle.

Attività di Macellazione	Numero di stabilimenti	Numero di controlli ufficiali effettuati ante e post mortem (numero di carcasse)	Respingimenti (numero di carcasse)
Macelli - Carni di ungulati domestici	10	43502	22
Macelli - Carni di pollame e lagomorfi			
Macelli - Carni di selvaggina di allevamento	3	21	
Macelli - Avicunicoli Aziendali (registrati)	3	14779	

MODULO RENDICONTATIVO CONTROLLI EFFETTUATI SU BENESSERE ALLA MACELLAZIONE –ASL FR - UOC SIAOA Anno 2022			
	MACELLAZIONE UNGULATI (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE SELVAGGINA ALLEVATA (stabilimenti riconosciuti Reg. 853/2004)	MACELLAZIONE AVICUNICOLI (impianti registrati Reg.852/2004)
NUMERO IMPIANTI PRESENTI	10	3	3
NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	9	3	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	9	3	2
N. IMPIANTI CON NON CONFORMITA'	1	0	0

Tabella Igiene di processo nella macellazione di Ungulati (Bovini, OviCaprini, Solipedi) e suini SALMONELLA NELLE CARCASSE DI BOVINI, OVICAPRINI, EQUINI ANNO 2022 - Reg. (UE) 627/2019 art 35							
Regione	ASL	specie	n. campioni in autocontrollo ai sensi Reg CE 2073/2005 (OPERATORI)	di cui n.campioni positivi	n. campioni Reg. 854/2004	di cui n. campioni positivi	Sierotipizzazione
LAZIO	FROSINONE	B, O-C, S	119	0	133	1	0
		Suini	75	0	59	0	0

Controlli SOA Tipologia di impianto (Reg. 999/2001 e 1069/2009)	Impianti di macellazione	Impianti di sezionamento
A) numero di impianti presenti che trattano MSR	11	
B) numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	11	
C) numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	10	
D) numero di impianti con non conformità presenti	0	

B-IMPIANTI RICONOSCIUTI

	Sezione	Attività	Num. ¹	UOS N	UOS S
RICONOSCIUTI	0 - ATTIVITA' GENERALI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	9	6	3
		RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO	5	4	1
	1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	8	7	1
		2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	1	
	5 - CARNI MACINATE, PREP. CARNI E CARNI S.M.	MM LAB. DI CARNI MACINATE	1		1
		MP LAB. DI PREPARAZIONI DI CARNI	7	3	4
	6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	11	7	4
	7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	DC CENTRO DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI	2	1	1
	8 - PRODOTTI DELLA PESCA	FFPP LOCALE DI CERNITA E SEZIONAMENTO	1	1	
		CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	1	1	
	9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO	1	1	
		PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	14	9	5
		PP STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TERMICO	1	1	
PP STABILIMENTO DI STAGIONATURA		2	1	1	
10 - UOVA E DERIVATI	EPC CENTRO DI IMBALLAGGIO UOVA	5	2	3	
13 - STOMACI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	1		1	

Gli alimenti prodotti sul territorio sono in qualche caso destinati ad essere esportati verso Paesi Terzi ed in tal caso accompagnati da un certificato sanitario che costituisce la “garanzia” di igiene e salubrità richiesta dalle norme sull’esportazione e dagli accordi internazionali. L’attività di certificazione è garantita attraverso personale a tal fine formato ed individuato. Anche in questo caso per ogni impianto è individuato un Medico Veterinario su cui ricade la responsabilità della completa esecuzione del programma di controllo ufficiale. L’Attività complessiva svolta (controlli eseguiti) ed i relativi esiti sono riportati nell’allegato 1; sono esclusi da questo computo i sopralluoghi per certificazioni (n. 1270 certificazioni)

C-IMPIANTI REGISTRATI: Il controllo su queste Strutture è organizzato su base triennale (2022/2024) e pertanto ricalca quanto eseguito nell’anno precedente; le variazioni sono dovute ad apertura/chiusura delle aziende controllate o da controllare. La responsabilità dell’esecuzione del programma di C.U. è affidata ad un Medico Veterinario o Tecnico della Prevenzione in relazione alle specifiche competenze professionali.

	Tipologia	Num.	UOS		Tipologia	Num.	UOS	
			Nord	Sud			Nord	Sud
REGISTRATI	LAVORAZIONE CARNE	3	3		TRATTAMENTO LATTE	3	3	
	DEPOSITI ALIMENTI	36	30	6	CASEIFICI	100	58	42
	ALTRO (LATTE CRUDO)				MIELE	1		1

L’Attività svolta (controlli eseguiti) ed i relativi esiti sono riportati nell’allegato 1.

¹ Una singola sede produttiva può svolgere più di una attività

ATTIVITA' DI CONTROLLO NEGLI ESERCIZI DI COMMERCIO AL DETTAGLIO (fase di distribuzione - commercializzazione)

In relazione all'analisi di contesto effettuata dal servizio, il C.U. è stato indirizzato prioritariamente sulla GDO e sulle attività situate nei centri a maggiore densità di abitanti, sui punti vendita specialistici e ristorazione agrituristica, più periferici. Il C.U. su queste attività, considerate a maggior rischio sulla base di una valutazione ex ante (per tipologia d'impresa), ha consentito di raggiungere il maggior numero di consumatori non tralasciando altresì le attività marginali o di nicchia. L'Attività svolta (controlli eseguiti) ed i relativi esiti sono riportati nell'allegato 1.

5. PIANO DEI CAMPIONAMENTI

La struttura ha evaso il carico di lavoro assegnato alla struttura riguardo i campioni previsti dalla programmazione nazionale e regionale: I campioni sono stati eseguiti su tutte le matrici di origine animale in esecuzione di:

- PIANO REGIONALE DI CONTROLLO ALIMENTI – Microbiologico e chimico
- PIANO REGIONALE RESIDUI - Det. RL G16781/2021 -
- PIANO ISTOLOGICO - Prot. RL 1666 del 03.01.2022
- PIANO SORVEGLIANZA SCRAPIE
- PIANO FITOSANITARI 2020-22 - Det. RL G00155/19 -
- RADIAZIONI IONIZZANTI DET. RL G03550/20 – prot. RL294269/20 -
- PIANO ADDITIVI Det. RL G16060/20

Il carico di attività è stato identico a quello dell'anno precedente (2022) ed in totale sono state eseguite n. 277 ricerche (determinazioni)

6- AUDIT

Il programma di Audit su OSA predisposto dalla UOC ai sensi della ASR 212/2016, è stato eseguito da personale appositamente individuato ed ha coperto tutte le catene di produzione presenti sul territorio e sorvegliate dal servizio; è stato gestito come processo orizzontale da un gruppo di Medici Veterinari e Tecnici della Prevenzione allo scopo individuati a livello di UOC che ha eseguito, coinvolgendo i Veterinari Ufficiali degli Impianti, n. 14 audit, il cui dettaglio è riportato in allegato 2.

7. MISURE di COORDINAMENTO E COOPERAZIONE

Il coordinamento e la cooperazione tra i servizi previsto dall'art. 5(5) del Regolamento UE 2017/625 è stato gestito dalla UOC attraverso l'implementazione di programmi condivisi con gli altri Servizi del Dipartimento di prevenzione (attività programmata) negli ambiti previsti (Trasporto e Benessere, SOA, Alimenti Rintracciabilità, Ritiro Richiamo e gestione del Prodotto Non Conforme, ecc.). L'attività programmata è stata completamente evasa.

SISTEMA ALLERTA RAPIDO NAZIONALE

Il Sistema rapido di allerta attraverso l'applicazione dei sistemi di tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti, permettere di individuare e ritirare dal mercato prodotti alimentari che si sono rivelati pericolosi o potenzialmente dannosi per la salute dell'uomo e degli animali dopo la loro commercializzazione. LA UOC ha gestito **n.74 Allerte** in ingresso e ha attivato, per non conformità emerse sul proprio territorio ulteriori n. 02 segnalazioni di allerta

CONTROLLO MACELLAZIONI DOMICILIARI DEI SUINI e CONTROLLO DELL'ATTIVITA' VENATORIA

La macellazione per autoconsumo rappresenta una pratica diffusa sul territorio; il servizio si è adoperato nel tempo per trasferire le macellazioni per autoconsumo, per quanto possibile, presso gli impianti di macellazione in quanto più rispondenti ai canoni igienici e di controllo ufficiale. La pratica è ancora diffusa ed il controllo delle macellazioni domiciliari dei suini ad uso privato avviene secondo quanto riportato nel Dlgs. 27/21 e normativa correlata nazionale e regionale, su una percentuale delle prenotazioni. Nell'anno solare 2023 risultano macellati nel domicilio degli allevatori e sottoposti ad esame trichinoscopico n. 1500 suini. Per il controllo dell'attività venatoria in relazione a quanto di competenza di questa U.O.C. sono definiti protocolli di collaborazione con ATC e Aziende Faunistico Venatorie, formalizzati con apposite convenzioni con la ASL, che prevedono attività formative svolte da professionisti Veterinari della UOC SIAOA per la formazione di "cacciatori formati" sia l'attività diretta e di supervisione sul controllo delle carcasse e l'esame trichinoscopico dei cinghiali abbattuti a caccia sia nell'ambito della regolare stagione venatoria che per la caccia di selezione. Tutti i cinghiali abbattuti sono stati sottoposti a test per la trichinella.

VERIFICHE D'EFFICACIA

La verifica d'efficacia dell'attività svolta dai Servizi ha integrato le verifiche interne dei Responsabili di U.O.S. per il controllo del corretto funzionamento del servizio, random, con attività più strutturate ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625, svolte da un gruppo di professionisti appositamente individuato. Riguarda sia le verifiche a priori sulla programmazione del servizio, le verifiche in campo sull'esecuzione dei C.U. sia le verifiche a posteriori sulla corretta documentazione generata nei C.U.. Gli esiti hanno dato luogo ad un report conclusivo che ha determinato l'adozione di misure correttive da parte della UOC.

	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/ricambio	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati	1	3	1		2	1	2	2	1	4	1	1	1	20
	Numero di non conformità														0
III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	Numero di requisiti controllati	6	9	3	2	8	9	6	7	2	1		3	2	58
	Numero di non conformità		1												1
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati														
	Numero di non conformità														0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di requisiti controllati	20	22	6	4	14	12	22	12	8	17	7	7	6	157
	Numero di non conformità														0
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di requisiti controllati	27	40	12	7	24	21	36	19	16	23	10	12	12	259
	Numero di non conformità														0
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	Numero di requisiti controllati	5	8	1	2	3	4	4	5	5	1	1			39
	Numero di non conformità														0
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi_FFPP_	Numero di requisiti controllati	1	3	1		2		2	1	1	1	1	1		14
	Numero di non conformità														0
IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di requisiti controllati	6	12	2	2	3	6	6	6	4	1	1			49
	Numero di non conformità														0
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP_	Numero di requisiti controllati	35	63	16	18	33	30	51	30	20	26	17	15	12	366
	Numero di non conformità		2				1								3
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di requisiti controllati	4	9	2	2	7	6	4	4	1	8	2	2	3	54
	Numero di non conformità		1				1								2
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	Numero di requisiti controllati	13	18	10	6	17	10	18	11	7	9	6	5	6	136
	Numero di non conformità														0
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	Numero di requisiti controllati	1	4	1	1	2	4	2	2	1	4	1	1	1	25
	Numero di non conformità		1				1								2
Totale	Numero di requisiti controllati	754	1030	519	522	758	736	938	709	626	603	481	513	426	8615
	Numero di non conformità	0	11	0	1	3	5	2	2	1	2	5	1	2	35

Allegato 2

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ DI AUDIT

Audit- Procedure controllate e non conformità rilevate per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE - LAZIO - ASL FROSINONE - ANNO 2023 -

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	TOTALE
Produzione di pasta secca e/o fresca	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità								1				1
Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi	Numero di procedure controllate	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	33
	Numero di non conformità								1				1
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												0
Deposito frigorifero autonomo -CS	Numero di procedure controllate	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
	Numero di non conformità												0
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	Numero di procedure controllate	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
	Numero di non conformità												0
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	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	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	33
	Numero di non conformità												0
III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di procedure controllate	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
	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
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												0
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi_FFPP_	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												0
IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												0
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__	Numero di procedure controllate	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	33
	Numero di non conformità						1						1
X Uova e ovo prodotti: Centri di imballaggio-EPC-	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	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	25	275
	Numero di non conformità	0	0	0	0	0	1	0	2	0	0	0	3

*U.O.C.
Igiene della produzione, trasformazione,
commercializzazione, conservazione e trasporto
degli alimenti di O.A.
Dot. Roberto Petrucci*