



RELAZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA NELL'ANNO 2022 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: Distretto Nord: Anagni, Alatri, Frosinone - Distretto Sud: Sora, Cassino. (rif. Carta dei Servizi www.asl.fr.it).

UOC IAOA	
SIAOA UOS NORD	SIAOA UOS SUD
Ufficio ANAGNI	Ufficio SORA
Ufficio ALATRI	Ufficio CASSINO
Ufficio FROSINONE	

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 e 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 da rilasciare all'operatore del settore, 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 esecutorie) 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, inseriti nel programma di attività integrativa (Del. n. 811/2022) finanziato con i fondi di cui alla legge 4/2008.

Metodologicamente preso atto delle attività presenti nel contesto di riferimento (anagrafiche) e delle risorse disponibili, è definito il programma annuale di CU 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 del Contesto: il territorio della Azienda Sanitaria Locale di Frosinone comprende 91 comuni ed un bacino di utenza di 470689 abitanti (Istat) distribuiti tra ambienti rurali e periferici (221989 ab. nei centri con meno di 10.000 abitanti) e centri urbani più densamente abitati (>10.000 - 248700 ab.).

Questi ultimi rappresentano il 53% degli abitanti e sono concentrati negli 11 comuni con oltre 10.000 abitanti a testimonianza di uno spostamento lento e progressivo della popolazione che si è verificato negli anni e conseguente richiesta di servizi in ambito metropolitano (profilassi urbana, distribuzione, ecc.), pur in presenza nell'ultimo quinquennio di una inversione di tendenza (città verso campagna).

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 10 macelli di ungulati domestici e 3 macelli aziendali registrati di carni avicunicole, con una produzione complessiva riferita all'anno 2022 di 56625 capi di ungulati domestici e 15728 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.

A- MACELLI

Nei 10 macelli della provincia sono stati macellati complessivamente n. 56625 capi di ungulati domestici in 1498 turni di macellazione.

L'attività del servizio comprende

- l'ispezione delle carni macellate;
- il controllo ufficiale dell'attività del macello che comprende 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.

In ogni macello il Veterinario Ufficiale è responsabile dell'esecuzione del programma di Controllo sullo stabilimento compresa l'attività di campionamento relativa all'esecuzione dei piani programmati (TSE, PNR, ecc.);

Il Controllo ha interessato anche la macellazione dei capi avicunicoli nei 3 macelli avicoli aziendali con una entità di 15728 capi complessivi, tutti destinati al mercato locale, secondo le modalità previste dalla Delibera Regionale n.D1373/10. Il controllo ufficiale dei macelli è un LEA (Obiettivo E2) e rientra tra le attività inderogabili da garantire al 100%.

L'attività svolta e la sua entità viene rendicontata all'ACR per il tramite dei flussi informativi dei quali si allega estratto.

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	56610	59
Macelli - Carni di pollame e lagomorfi			
Macelli - Carni di selvaggina di allevamento	3	15	
Macelli - Avicunicoli Aziendali (registrati)	3	13436 (13016 polli- 3420 Conigli)	

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'	0	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. 627/2017	di cui n. campioni positivi	Sierotipizzazione
LAZIO	FROSINONE	B, O-C, S	228	0	95	1	0
		Suini	67	0	44	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	10	7
B) numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	9	7
C) numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	15	12
D) numero di impianti con non conformità presenti	0	0

B-IMPIANTI RICONOSCIUTI

	Sezione	Attività	Num. ¹	UOS N	UOS S
RICONOSCIUTI	0 - ATTIVITA' GENERALI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	7	4	3
		RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO	4	3	1
	1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	8	7	1
	2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	1		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	
	9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	1	1	
		RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO	1	1	
		PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	15	10	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

¹ Una singola sede produttiva può svolgere più di una attività

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 (anno 2022 n. 1700 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	39	33	6	CASEIFICI	100	59	41
	ALTRO (LATTE CRUDO)				MIELE	1		1

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

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 AFLATOX 2020-22 Det. RL G05232/2020 — Prot. RL 10722730/2020.
- PIANO ADDITIVI Det. RL G16060/20

In totale sono state eseguite n. 277 ricerche (determinazioni) I risultati non conformi sono stati complessivamente.

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. 10 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 così come 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 2022 risultano macellati nel domicilio degli allevatori e sottoposti ad esame trichinoscopico n. 1990 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. Nel corso dell'anno sono stati individuati n. 3 cinghiali abbattuti a caccia con infestazione di trichinella le cui carni sono state rintracciate ed eliminate dal circuito alimentare.

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 a livello di UOC. 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.. Il dettaglio è di complessive 87 verifiche i cui esiti hanno dato luogo ad un report conclusivo che ha determinato l'adozione di misure correttive da parte della UOC.

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

REGIONE LAZIO - ASL FROSINONE - UOC IAOA - ANNO 2022

[illegible]

Descrizione	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
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati	10	42	10	10	23	27	38	24	13	11	13	9	10	240
	Numero di non conformità														0
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di requisiti controllati	3	6	1	1	3	3	6	3	1	3	1	1	1	33
	Numero di non conformità														0
III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	Numero di requisiti controllati	2	11	1	3	11	10	11	5	2	3	4	4	4	71
	Numero di non conformità														0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	Numero di requisiti controllati	3	6	1	1	3	3	6	3	1	3	1	1	1	33
	Numero di non conformità														0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di requisiti controllati	12	31	6	7	16	18	29	19	10	13	9	6	7	183
	Numero di non conformità														0
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-	Numero di requisiti controllati														0
	Numero di non conformità														0
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di requisiti controllati	16	54	15	11	23	26	52	29	14	19	15	10	12	296
	Numero di non conformità														0
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-	Numero di requisiti controllati														0
	Numero di non conformità														0
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	Numero di requisiti controllati	1	8	1	1	2	4	5	4	3	1	1	1	1	33
	Numero di non conformità														0
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi_FFPP_	Numero di requisiti controllati	1	4	2	1	1	1	3	2	2	1	1	1	1	21
	Numero di non conformità														0
IX latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	Numero di requisiti controllati	1	10	1	1	1	5	5	5	3	2	1	1		36
	Numero di non conformità														0
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP_	Numero di requisiti controllati	20	72	19	19	36	39	74	43	20	21	17	18	15	413
	Numero di non conformità												1		1
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di requisiti controllati	4	11	2	3	7	6	11	7	3	4	2	3	2	65
	Numero di non conformità														0
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	Numero di requisiti controllati	10	26	6	8	15	13	24	14	6	14	6			142
	Numero di non conformità														0
TOTALE	Numero di requisiti controllati	629	1028	288	249	562	572	1018	728	622	274	240	378	137	6725
	Numero di non conformità	3	0	0	0	0	0	0	1	0	1	8	1	0	14

Allegato 2

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 - LAZIO - ASL FROSINONE - ANNO 2022 -

Descrizione	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
Deposito frigorifero autonomo -CS	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												
I Carni di ungulati domestici:Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti	Numero di procedure controllate	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
	Numero di non conformità												
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												
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												
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												
IX latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione - PP	Numero di procedure controllate	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
	Numero di non conformità												
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	Numero di procedure controllate												
	Numero di non conformità												
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	Numero di procedure controllate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	11
	Numero di non conformità												
TOTALE	Numero di procedure controllate	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	110
	Numero di non conformità												

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