

ANNO 2025

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

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

La UOC di Igiene della produzione, Trasformazione, Commercializzazione, Conservazione e Trasporto degli Alimenti di O.A è attualmente 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. Il campo di azione del Servizio IAOA è delineato dai programmi e dalle procedure che fanno capo al Reg. UE 2017/625 e normativa nazionale 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 descritte dalla DGR 965/2023 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 di 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) e delle risorse disponibili. 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 di verifica interni da attuarsi attraverso gli strumenti della Determinazione 4 settembre 2014, n. G12471.

Analisi di Contesto: Il territorio della Azienda Sanitaria Locale di Frosinone comprende 91 comuni ed un bacino di utenza di 464.789 abitanti al 01.01.2024 (Istat) distribuiti tra zone rurali e periferiche (206.647 ab. nei centri con meno di 10.000 abitanti) e centri urbani più densamente abitati (>10.000 – 258.142 ab.). Questi ultimi rappresentano il 55% 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 aumento di servizi in ambito urbano (profilassi urbana, distribuzione, ecc.), pur in presenza nell'ultimo quinquennio di una inversione di tendenza (città verso campagna) legato essenzialmente alla ricerca di una migliore qualità di vita.

Dal punto di vista del commercio alimentare la Distribuzione Organizzata (“DO”) 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: nel periodo di riferimento risultano attivi n. *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 2024 di 35276 capi di ungulati domestici e 18794 avicunicoli. Ad essi si affianca una fitta rete di aziende che operano nel settore della trasformazione, soprattutto nel settore latte 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, alcuni di grandi dimensioni, operanti nel campo della esclusiva distribuzione alimentare.

CONTROLLO UFFICIALE E SORVEGLIANZA DEGLI IMPIANTI PRODUTTIVI

Nel territorio provinciale le filiere più rappresentative nella produzione e commercializzazione degli alimenti sono relative al settore carni e latte.

FILIERA CARNI: E’ rappresentata dai Macelli, stabilimenti di Produzione, Imprese di commercializzazione e somministrazione per la maggior parte a carattere locale. Per ogni impianto di produzione di alimenti di origine animale (Macello, Stabilimento riconosciuto o registrato) è individuato un Responsabile cui compete la completa esecuzione del programma di controllo ufficiale.

Filiera carni. MACELLI: Il controllo ufficiale dei macelli è un LEA (Obiettivo E2) e rientra tra le attività inderogabili da garantire al 100%. L’attività di controllo 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. Negli 8 macelli attivi della provincia, sono stati macellati e controllati complessivamente n. 33.336 capi di ungulati domestici in 1.106 turni di macellazione. Il Controllo ha interessato anche la macellazione dei



capi avicunicoli nei 3 macelli avicoli aziendali con una entità di 16.839 capi complessivi, tutti destinati al mercato locale, secondo le modalità previste dalla Delibera Regionale n.D1373/10.

L'attività complessiva viene rendicontata all'ACR (Autorità Competente Regionale) ed è riassunta 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	8	33.245	7
Macelli - Carni di selvaggina di allevamento	3	91	2
Macelli - Avicunicoli Aziendali (registrati)	3	16.839	0

SORVEGLIANZA SANITARIA

	N	Positivi
Trichinella (*)	7580	/
TSE (**)	Ovini	/
	Caprini	/
	BSE	/

(*) non sono riportati i controlli per trichinella relativi alla macellazione domiciliare per uso proprio- (Vedi apposita sezione)

(**) TSE – Encefalopatie spongiformi trasmissibili

Tabella Igiene di processo nella macellazione di Ungulati (Bovini, OviCaprini, Solipedi) e suini SALMONELLA NELLE CARCASSE DI BOVINI, OVICAPRINI, EQUINI ANNO 2025 - Reg. (UE) 627/2019 art 35					
Regione	ASL	specie	n. campioni ai sensi Reg CE 2073/2005	di cui n.campioni positivi	di cui n. campioni positivi
LAZIO	FROSINONE	B, O-C, S	327	6	/
		Suini	83	2	/

CONTROLLI SUI SOTTOPRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

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	8	0
B) numero di impianti controllati per gli aspetti relativi al MSR	8	0
C) numero di controlli specifici per gli aspetti relativi al MSR	8	0
D) numero di impianti con non conformità presenti	0	0

CONTROLLI BENESSERE

BENESSERE DEGLI ANIMALI DURANTE IL TRASPORTO REG.(CE) N. 1/2005		
Protezione degli animali durante il trasporto	Numero di controlli ufficiali effettuati	Numero e categoria dei casi di non conformità
Ungulati	26	2

MODULO RENDICONTATIVO CONTROLLI EFFETTUATI SU BENESSERE ALLA MACELLAZIONE -ASL FR - UOC SIAOA	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	8	1	6
NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	6	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	7	1	3
N. IMPIANTI CON NON CONFORMITA'	0	0	0
N. TOTALE DI PROVVEDIMENTI ADOTTATI A SEGUITO DI NON CONFORMITA'			

**FILIERA CARNI. ALTRI IMPIANTI:**

L'Attività complessiva svolta sugli impianti di cui alla seguente tabella (controlli eseguiti) ed i relativi esiti sono riportati nell'allegato 1.

Sezione	Attività	Num.
IMPIANTI RICONOSCIUTI		
0 - ATTIVITA' GENERALI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	14
1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	9
2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	5
3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	3
4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA	GHE CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA	3
5 - CARNI MACINATE, PREP. CARNI E CARNI S.M	MM LAB. DI CARNI MACINATE	1
6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE	MP LAB. DI PREPARAZIONI DI CARNI	9
	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	11
Imp. Registrati		55
Lavorazione carne	STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	3
		58

FILIERA LATTIERO CASEARIA:

E' rappresentata da stabilimenti di produzione di latte alimentare, di trasformazione, stagionatura alcuni a carattere industriale e riconosciuti, altri a carattere artigianale registrati che effettuano la vendita diretta dei loro prodotti.

Sezione	TIPOLOGIA	NUMERO
LATTE CRUDO E DERIVATI RICONOSCIUTI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	2
	RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO	2
	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	15
	CC CENTRO DI RACCOLTA	1
	PP STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TERMICO	1
	PP STABILIMENTO DI STAGIONATURA	2
LATTE CRUDO E DERIVATI REGISTRATI	IMPIANTO DI TRASFORMAZIONE (latte bovi/bufalino)	24
	IMPIANTO DI TRASFORMAZIONE (latte ovi/caprino)	68
	IMPIANTO DI TRATTAMENTO	3

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.

L'Attività complessiva svolta (controlli eseguiti) ed i relativi esiti sono riportati nell'allegato 1; sono esclusi da questo computo i sopralluoghi per certificazioni soggetti a tariffazione oraria.

TABELLA COMPLESSIVA DEGLI IMPIANTI RICONOSCIUTI (OLTRE I MACELLI)

	Sezione	Attività	Num. ¹	UOS N	UOS S
RICONOSCIUTI	0 - ATTIVITA' GENERALI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	11	7	4
		RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO	7	5	2
	1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	8	6	2
	2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	2	1	1
	3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	1	1	
	4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA	GHE CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA	2	1	1
	5 - CARNI MACINATE, PREP. CARNI E CARNI S.M	MM LAB. DI CARNI MACINATE	1		1
		MP LAB. DI PREPARAZIONI DI CARNI	9	4	5
	6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	11	6	5
	7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	DC CENTRO DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI	1	1	
	8 - PRODOTTI DELLA PESCA	FFPP LOCALE DI CERNITA E SEZIONAMENTO	1	1	
	10 - UOVA E DERIVATI	EPC CENTRO DI IMBALLAGGIO UOVA	6	2	4
	13 - STOMACI, VESCICHE E INTESTINI TRATTATI	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	1		1
		61	35	26	

¹ Una singola sede produttiva può svolgere più di una attività



IMPIANTI REGISTRATI: Il controllo su queste Strutture è organizzato generalmente su base triennale (2025/2027 – in relazione alla categorizzazione in base al rischio): generalmente ricalca quanto eseguito negli anni precedenti e le variazioni sono dovute ad apertura/chiusura delle aziende controllate o da controllare. La responsabilità della completa 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	37	31	6	CASEIFICI	91	45	46
	ALTRO	2	2		MIELE	1		1

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

Sugli stabilimenti sia riconosciuti che registrati il Servizio ha predisposto un programma di Audit, ai sensi della ASR 212/2016 assegnato ed eseguito da personale appositamente individuato a copertura di tutte le catene di produzione presenti sul territorio e sorvegliate dal servizio, gestito come processo orizzontale coinvolgendo i Veterinari Ufficiali degli Impianti. Sono stati eseguiti nel 2025 audit su 07 impianti.

CONTROLLO NEGLI ESERCIZI DI COMMERCIO AL DETTAGLIO (fase di distribuzione)

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.

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 ed in ogni fase della filiera produttiva e distributiva, in esecuzione di:

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO ALIMENTI – Microbiologico e chimico

PIANO REGIONALE RESIDUI -

PIANO ISTOLOGICO –

PIANO SORVEGLIANZA SCRAPIE

PIANO FITOSANITARI

RADIAZIONI IONIZZANTI

PIANO ADDITIVI

Sono stati eseguiti nell'anno 2025 n. 317 determinazioni analitiche, corrispondenti alla al carico di attività assegnato.

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 in totale n. 93 Allerte delle quali 87 in ingresso e, per non conformità emerse sul proprio territorio, n. 06 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 2025 risultano macellati nel domicilio degli allevatori e sottoposti ad esame trichinoscopico n. 2081 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.



ALLEGATO 1

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella B-Ispezioni – Attività ispettiva per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE LAZIO ASL FROSINONE UOC IAOA Anno 2025

ATTIVITÀ PRODUTTIVA DELLO STABILIMENTO		Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	ATTIVITÀ ISPETTIVA SULL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA						
			Numero di ispezioni programmate sulle attività produttive	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
Descrizione									
Produzione di pasta secca e/o fresca		1	2	2	2				
Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole		3	11	10	11				
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		4	12	12	13				
Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi		1	2	1	2				
Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria		1	3	3	3				
Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)		103	226	192	223	9			
Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)		850	3	3	3				
Ristorazione pubblica		5180	37	37	38	4	1		
Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry		491	70	65	69	3	1		
Commercio al dettaglio di alimenti e bevande		2098	139	142	142	10	5	1	1
Commercio ambulante		406	3	2	3				
Trasporto di alimenti e bevande conto terzi		0	0	0	0				
Deposito frigorifero autonomo -CS		14	29	31	31			1	
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-		9	21	16	21				
Mercato all'ingrosso-WM-									
I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratti		9	42	28	42	2	1		
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-		9	24	29	29	0	2		
II Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH									
II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-		5	5	5	5				
III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH		8	8	9	9	0	1		
Allevamenti animali da pelliccia									
III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-		3	3	3	3				
IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-		3	3	3	3				
IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE		3	3	3	3				
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM		1	4	4	4				
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP		9	24	26	26	1			

ATTIVITÀ PRODUTTIVA DELLO STABILIMENTO		Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	ATTIVITÀ ISPETTIVA SULL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA					
Descrizione	Numero di ispezioni sulle attività produttive programmate		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
V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-								
VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	11	34	35	35	3			
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-								
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	1	2	2	2				
VII Prodotti della pesca: Nave officina-FV-								
VII Prodotti della pesca: Nave deposito frigorifero-ZV-								
VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca freschi _FFPP_	1	1	1	1				
VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-								
VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-								
VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-								
VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste								
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di raccolta-CC-	2	2	2	2				
IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-								
IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-	1	2	2	2				
IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__	15	46	38	40				
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	24	6	8	8				
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	7	17	15	17				
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento produzione uova liquide-LEP-								
X Uova e ovo prodotti: Stabilimento di trasformazione -PP__								
XI Cosce di rana e di lumache: Macello-SH-								
XI Cosce di rana e di lumache: Stabilimento di trasformazione -PP-								
XII Grassi animali fusi: Centro di raccolta-CC-								
XII Grassi animali fusi: Stabilimento di trasformazione-PP								
XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di trasformazione -PP-	1	3	3	3				
XIV Gelatine: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-								
XIV Gelatine: Stabilimento di trasformazione-PP								
XV Collagene: Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC-								
XV Collagene: Stabilimento di trasformazione-PP								
Tot	9274	787	732	795	32	11	2	1



Allegato 2

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella B-Audit – ATTIVITÀ DI AUDIT per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE LAZIO /ASL FR/UOC IAOA ANNO 2025

Attività produttiva dello stabilimento	Procedure controllate nell'audit:	Condizioni strutturali e 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	Rinunciabilità, ritiro/reclamo	HACCP	Criteri microbiologici ai sensi del Reg. (CE) 2073/2005	Gestione scarti, rifiuti e sottoprodotti di origine animale	Sistema di stoccaggio e trasporto	TOTALE
Descrizione													
Deposito frigorifero autonomo -CS	Numero di procedure controllate	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	33
	Numero di non conformità			1									1
Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	Numero di procedure controllate	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	1
	Numero di non conformità						1						
I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	Numero di procedure controllate	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	22
	Numero di non conformità			1									1
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			1									1
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			1									1
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												
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	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14	154
	Numero di non conformità			4			1						5