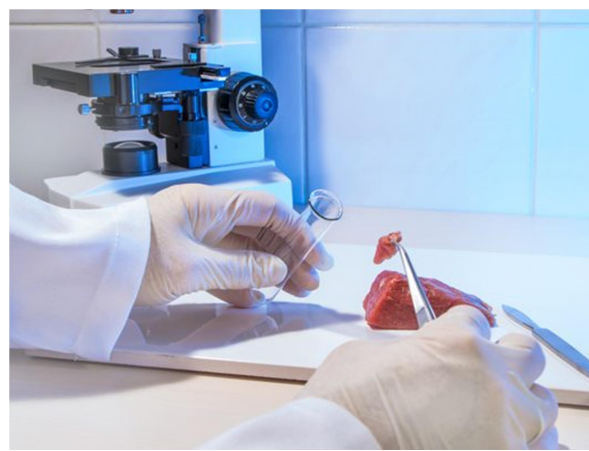


ANNO 2024

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 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 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 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 di verifica interni 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: 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 (206647 ab. nei centri con meno di 10.000 abitanti) e centri urbani più densamente abitati (>10.000 - 258142 ab.) .

Questi ultimi rappresentano il 55,5% 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) legate essenzialmente alla ricerca di 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: nel periodo di riferimento sono risultati 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, anche di grandi dimensioni, operanti nel campo della esclusiva distribuzione alimentare.

CONTROLLO UFFICIALE E SORVEGLIANZA DEGLI IMPIANTI PRODUTTIVI

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/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%.

Nei 9 *macelli* della provincia sono stati macellati complessivamente n. 35276 capi di ungulati domestici in 1136 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 ha interessato anche la macellazione dei capi avicunicoli nei 3 *macelli* avicoli aziendali con una entità di 18794 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	9	35167	14
Macelli - Carni di selvaggina di allevamento	3	109	
Macelli - Avicunicoli Aziendali (registrati)	3	18794	

SORVEGLIANZA SANITARIA

	N	Positivi
Test per Trichinella	8120*	/
Test per TSE	Ovini	108
	Caprini	384
	BSE	98

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

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
LAZIO	FROSINONE	B, O-C, S	119	0	133	1
		Suini	75	0	59	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	19	1

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	11	3	3
NUMERO IMPIANTI CONTROLLATI AI FINI DELLA VERIFICA APPLICAZIONE REG. (CE) 1099/2009	11	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	11	2	3
N. IMPIANTI CON NON CONFORMITA'	1	0	0
N. TOTALE DI PROVVEDIMENTI ADOTTATI A SEGUITO DI NON CONFORMITA'	2		

FILIERA CARNI. ALTRI IMPIANTI:

Sezione	Attività	Num.
0 - ATTIVITA' GENERALI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	6
1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	7
2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	1
3 - CARNE DI SELVAGGINA DI ALLEVAMENTO	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	1
4 - CARNE DI SELVAGGINA CACCIATA	GHE CENTRO LAVORAZIONE SELVAGGINA	2
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	8
	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	10
		36

L'attività di Controllo e sorveglianza degli stabilimenti è assegnata ad un Medico Veterinario secondo un programma annuale/pluriennale che è responsabile della sua completa attuazione. Gli impianti registrati sono riportati nella sezione relativa mentre l'Attività complessiva svolta (controlli eseguiti) ed i relativi esiti sono riportati nell'allegato 1.

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. Il Dettaglio è riportato nelle tabelle seguenti.

Sezione	TIPOLOGIA	NUMERO
LATTE CRUDO E DERIVATI RICONOSCIUTI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	2
	RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO	1
	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	12
	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

L'attività di Controllo e sorveglianza degli stabilimenti è assegnata ad un Medico Veterinario secondo un programma annuale/pluriennale che è responsabile della sua completa attuazione.

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 soggetti a tariffazione oraria.

Il dettaglio dei controlli è riportato nelle schede allegate.

ALTRI 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	6	5	1
	1 - CARNE DEGLI UNGULATI DOMESTICI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	7	5	2
	2 - CARNE DI POLLAME E LAGOMORFI	CP LABORATORIO DI SEZIONAMENTO	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	8	3	5
	6 - PRODOTTI A BASE DI CARNE	PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	10	5	5
	7 - MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	DC CENTRO DI SPEDIZIONE MOLLUSCHI	1	1	
	8 - PRODOTTI DELLA PESCA	FFPP LOCALE DI CERNITA E SEZIONAMENTO	1	1	
	9 - LATTE CRUDO E DERIVATI	CS DEPOSITO FRIGORIFERO - GENERALE	2	2	
		RW CENTRO DI RICONFEZIONAMENTO	1	1	
		PP STABILIMENTO DI TRASFORMAZIONE	12	8	4
		PP STABILIMENTO DI TRATTAMENTO TERMICO	1	1	
		PP STABILIMENTO DI STAGIONATURA	2	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
			74	44	30

L'attività di Controllo e sorveglianza degli stabilimenti è assegnata ad un veterinario secondo un programma annuale/pluriennale il quale è responsabile della sua completa attuazione.

C-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 dell'esecuzione del programma di C.U. è affidata ad un Medico Veterinario o Tecnico della Prevenzione in relazione alle specifiche competenze professionali.

¹ Una singola sede produttiva può svolgere più di una attività

	Tipologia	Num.	UOS		Tipologia	Num.	UOS	
			Nord	Sud			Nord	Sud
REGISTRATI	LAVORAZIONE CARNE	3	3		TRATTAMENTO LATTE	3	3	
	DEPOSITI ALIMENTI	34	28	6	CASEIFICI	92	47	45
	ALTRO	2	2		MIELE	1		1

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

Sugli stabilimenti/impianti sia riconosciuti che registrati il Servizio ha predisposto un programma di Audit, ai sensi della ASR 212/2016 assegnato ed eseguito da personale (Medici Veterinari e Tecnici della Prevenzione) 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 n. 09 audit

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.

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:

1. PIANO REGIONALE DI CONTROLLO ALIMENTI – Microbiologico e chimico
2. PIANO REGIONALE RESIDUI -
3. PIANO ISTOLOGICO –
4. PIANO SORVEGLIANZA SCRAPIE
5. PIANO FITOSANITARI
6. RADIAZIONI IONIZZANTI
7. PIANO ADDITIVI
- 8.

Il carico di attività è stato nel complesso sovrapponibile a quello dell'anno precedente (2023) ed in totale sono state eseguite n. 317 ricerche (determinazioni)

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.94 Allerte delle quali 86 in ingresso e, per non conformità emerse sul proprio territorio, n. 08 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. 1851 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.

Tabella n. 1

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

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

REGIONE LAZIO ASL FROSINONE UOC IAQA Anno 2024

ATTIVITÀ PRODUTTIVA DELLO STABILIMENTO		Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	ATTIVITÀ ISPETTIVA SULL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA						
			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
	Descrizione								
	Produzione di pasta secca e/o fresca	1	3	3	2				
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole	3	11	7	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	3	17	12	17	1			
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi								
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria	1	3	2	3				
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)	108	274	228	270	6			
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	868							
	Ristorazione pubblica	5511	13	13	13	7	5	0	1
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	38	82	71	82	3			
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande	793	359	286	324	16	7	0	1
	Commercio ambulante	172							
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi	219	6	6	3	4	4		
	Deposito frigorifero autonomo -CS	9	39	21	38	1			
	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-	6	17	11	15				
	Mercato all'ingrosso-WM-								
	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini,suini,ovini,caprini,equini, ratiti	10	54	24	53				
	I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-	8	28	19	28	2			
	II Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH								
	II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-	1	4	3	4				
	III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	2	8	5	8				
	Allevamenti animali da pelliccia								
	III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	1	3	3	3				
	IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	1	3	3	3				
	IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	1	6	4	6				
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM	1	4	3	4				
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	7	27	18	26				

ATTIVITÀ PRODUTTIVA DELLO STABILIMENTO		ATTIVITÀ ISPETTIVA SULL'ATTIVITÀ PRODUTTIVA						
Descrizione	Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	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-	12	40	29	39	1			
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-								
VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_	3	4	4	4				
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	6	3	6				
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-	1	2	1	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	4	3	4				
IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__	12	45	34	43				
IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-	2	8	6	8				
X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-	6	22	17	21	2			
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	4	2	4				
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	7803	1096	841	1044	43	16	0	2

Tabella n. 2

REGISTRO ANNUALE DELLE ATTIVITÀ ISPETTIVE E DI AUDIT SU STABILIMENTI ALIMENTARI

Tabella B-Audit – Attività di audit per attività produttiva dello stabilimento

REGIONE LAZIO /ASL FR/UOC IAOA ANNO 2024

Attività produttiva dello stabilimento		Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva						
			Numero di audit sulle attività produttive programmati	Numero di attività produttive auditate	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
	Descrizione								
	Produzione di pasta secca e/o fresca	1	1	1	1				
	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole								
	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								
	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi								
	Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria								
	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)								
	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)	868	1	1	1	1			
	Ristorazione pubblica								
	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry	38	3	3	3	3			
	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande								
	Commercio ambulante								
	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi								
	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli								
	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia								
	Deposito frigorifero autonomo -CS	9	1	1	1				
	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-								
	Mercato all'ingrosso-WM-								
	I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH bovini, suini, ovini, caprini, equini, ratiti								
	I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di sezionamento -CP-								
	II Carni di pollame e di lagorfi: Macello -SH								
	II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di sezionamento -CP-								
	III Carni di selvaggina allevata: Macello-SH	2	1	1	1	1			
	III Carni di selvaggina allevata: Laboratorio di sezionamento -CP-	1	1	1	1	1			
	IV Carni di selvaggina cacciata: Laboratorio di sezionamento -CP-	1	1	1	1	1			
	IV Carni di selvaggina cacciata: Centro di lavorazione selvaggina-GHE	1	1	1	1	1			
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni macinate -MM								
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Preparazioni di carni-MP	7	1	1	1	1			
	V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.: Carni sep. Meccanicamente-MSM-								

Attività produttiva dello stabilimento		Numero di attività produttive svolte dagli stabilimenti	Attività di audit sull'attività produttiva						
Descrizione			Numero di audit sulle attività produttive programmati	Numero di attività produttive auditate*	Numero di audit sull'attività produttiva	Numero di attività produttive con rapporti finali di non conformità	Numero sanzioni	Numero notizie di reato	Numero Sequestri
	VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-	12	2	2	2	1			
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-								
	VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di spedizione_DC_								
	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_								
	VII Prodotti della pesca: Impianto per carni di pesce separate meccanicamente -MSM-								
	VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-	1	2	2	2				
	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-								
	IX Latte e prodotti a base di latte: Centro di standardizzazione-PP-								
	IX Latte e prodotti a base di latte: Trattamento termico-PP-								
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di trasformazione -PP__								
	IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-								
	X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-								
	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-								
TOTALE		941	15	15	15	10	0	0	0

* Un impianto può svolgere più attività produttive

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