

ATTIVITA' ISPETTIVE/AUDIT SU IMPIANTI RICONOSCIUTI**ANNO 2014**

Tipologia di stabilimento	N° stabilimenti	N° accessi agli stabilimenti	N° ispezioni	N° non conformità riscontrate	N° audit sugli OSA	N° ispezioni ministeriali
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	3	6	23	0	0	0
Macelli e sezionamento carni rosse	4	354	788	2	1	0
Carni macinate, preparazioni di carni	4	18	32	6	1	0
Prodotti a base di carne	4	10	18	3	2	0
Prodotti della pesca	2	13	46	1	1	0
Latte e prodotti a base di latte	13	64	96	42	5	0
Uova e ovoprodotti	2	5	7	5	0	0
Stomaci, vesciche e intestini trattati	1	1	9	0	0	0
Totali	33	471	1019	59	10	0

REGISTRO NUMERICO ANNUALE PRINCIPALI NON CONFORMITA' RISCONTRATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI ANNO 2014

Tipologia di stabilimento	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua, ecc)	Piano haccp	Gestione sottoprodotti	Igiene lavorazioni e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Condizioni pulizia, sanificazione	Mat. prime, semilav. e prod.finiti
Depositi frigoriferi e impianti riconfezionamento	0	0	0	0	0	0	0	0
Macelli e sezionamento carni rosse	0	0	0	1	0	1	0	0
Carni macinate, preparazioni di carni	0	4	0	1	0	1	0	0
Prodotti a base di carne	1	0	0	0	0	2	0	0
Prodotti della pesca	0	1	0	0	0	0	0	0
Latte e prodotti a base di latte	7	13	15	1	2	2	0	2
Uova e ovoprodotti	3	0	1	0	0	0	0	1
Stomaci, vesciche e intestini trattati	0	0	0	0	0	0	0	0
Totali	11	18	16	3	2	6	0	3

ATTIVITÀ EFFETTUATA PER I PIANI REGIONALI DI CAMPIONAMENTO

tipologia	n. di campioni prelevati al 31.12.2014
Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti	103
Piano regionale controllo radioattività ambientale	Completato nel 2013
Piano regionale controllo ufficiale dei residui di fitosanitari	1
Piano regionale verifica limiti massimi residui di sostanze attive	19
Piano regionale controllo ufficiale impurità solide	1
Piano regionale controllo allergeni	48
Piano regionale ricerca micotossine	3
Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di contaminanti negli alimenti	45
totale	220
Piano regionale di controllo MOCA	20

attività ispettiva e tipologia delle infrazioni imprese alimentari registrate

ASP CALTANISSETTA UOC IAOA ANNO 2014

	PRODUTTORI PRIMARI	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO	TOTALI
			Ingresso	Dettaglio	Soggetti a vigilanza	Soggetti ad autorizz. Sanitaria	Pubblica	Collettiva		
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE	2	20	8	187	4	0	43	50	52	366
NUMERO DI ISPEZIONI	6	23	8	191	4	0	45	50	56	383
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	10	0	13	0	0	3	5	5	38
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	0	23	22	105	1	0	12	48	9	220
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	2	0	0	0	2	1	5
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	0	0	0	4	0	0	3	0	2	9
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	0	0	1	0	0	0	0	0	2
c) Composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) Etichettatura e presentazione	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
f) Altro	1	1	0	5	0	0	2	0	3	12
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	2	1	0	14	0	0	6	0	10	33
b) Notizie di reato	0	0	0	1	0	0	1	2	1	5

ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE NEGLI IMPIANTI DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE CARNI ROSSE ANNO 2014

<i>N°stabilimenti sottoposti a controllo ufficiale</i>	<i>Macelli</i>	<i>Laboratori sezionamento</i>	<i>Depositi frigoriferi</i>
	2	7	3
Quantitativi sottoposti al controllo			
-capi macellati			
bovini adulti	4869		
giovani bovini	1220		
solipedi	56		
suini	2097		
ovini	28594		
caprini	958		
-tonnellate carni in entrata			
bovine		557	2305
ovine		35	63
suine		306	2860
equine			4,5
N°esami di laboratorio			
-ricerca residui e contaminanti	14		
-esami batteriologici compresa ricerca patogeni	20		
-ricerca trichine e altri parassiti	2153		
-altri esami	198		
N°controlli diversi dagli esami di laboratorio			
-controlli ai sensi art.12 D.L.vo 286/94	753	22	26
-controlli ai sensi art.3, paragrafo 1,terzo comma dir.89/662/CEE	2	2	4
-verifica degli autocontrolli	2	2	1
Risultati dei controlli			
-sugli stabilimenti			
Sospesi temporaneamente	1		
Sospesi definitivamente			
-n°animali esclusi temporaneamente dalla macellazione all'isp. ante mortem	10		
-n° di carcasse soggetto di sequestro totale all'ispezione post mortem	84		
Tonnellate carni sequestrate	7,5		