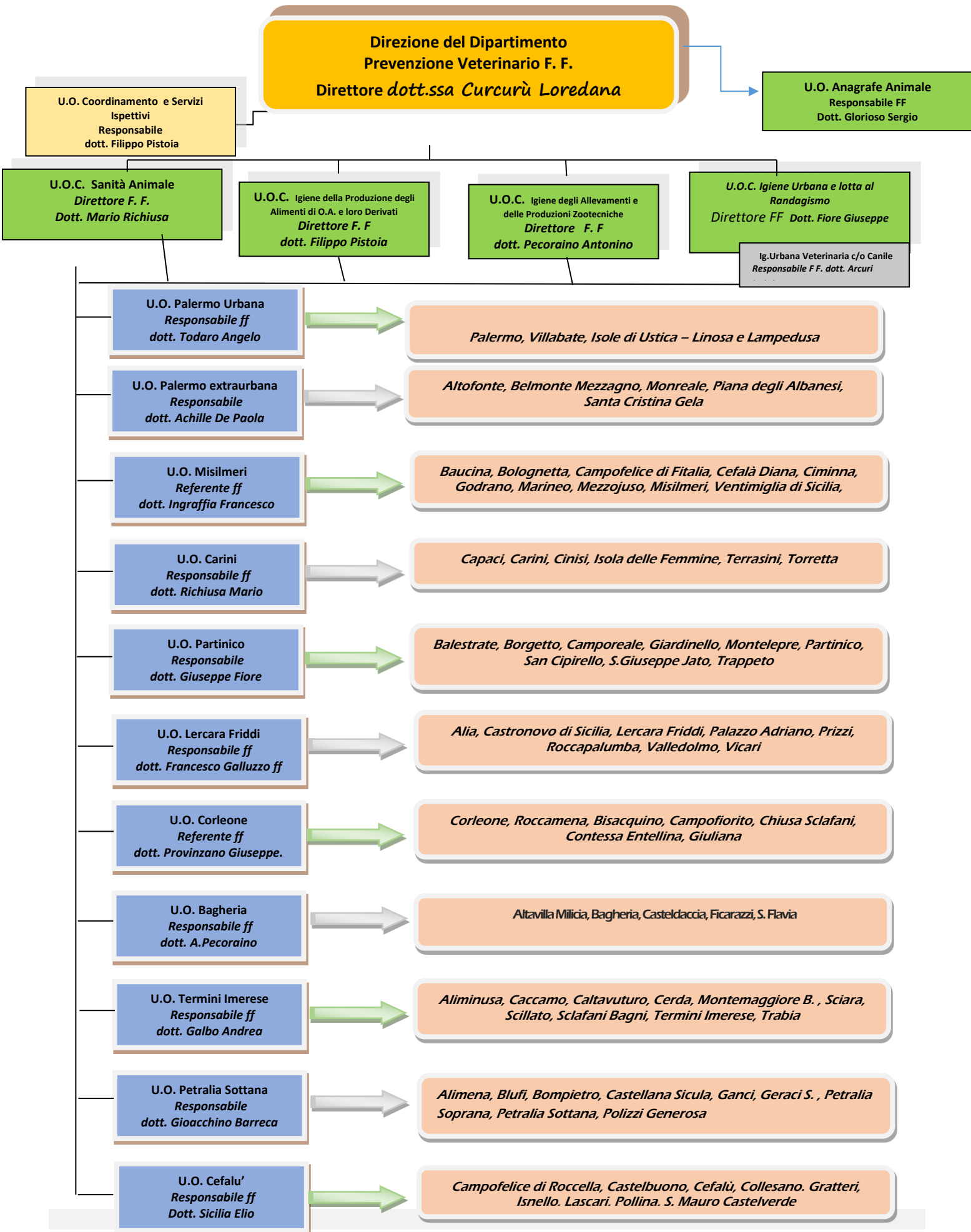
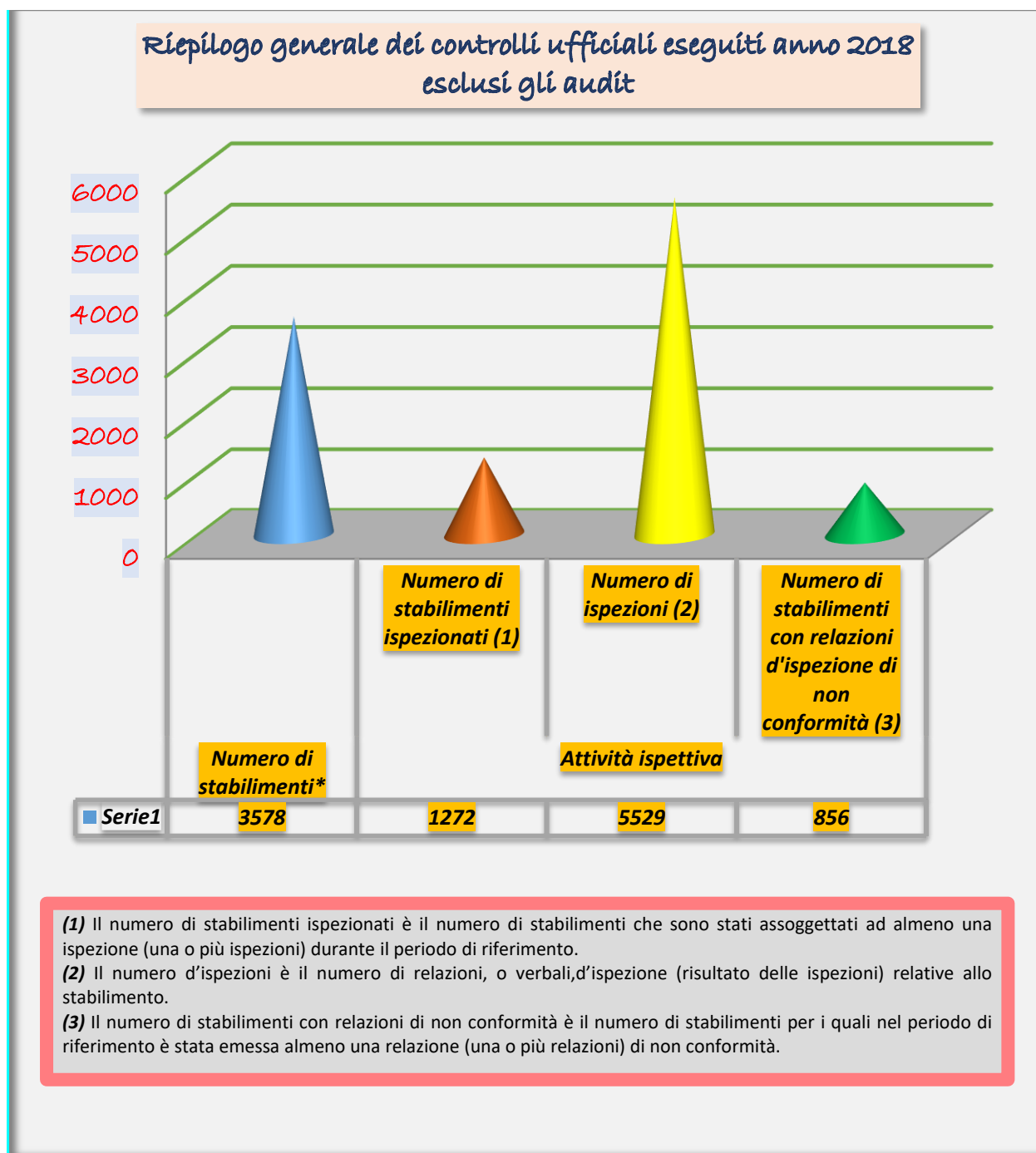


Dipartimento di Prevenzione Veterinario  
 Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di origine animale e loro derivati



## RENDICONTO DEI CONTROLLI UFFICIALI SVOLTI DAI VETERINARI E DAI TECNICI DELLA PREVENZIONE NELL'ANNO 2018

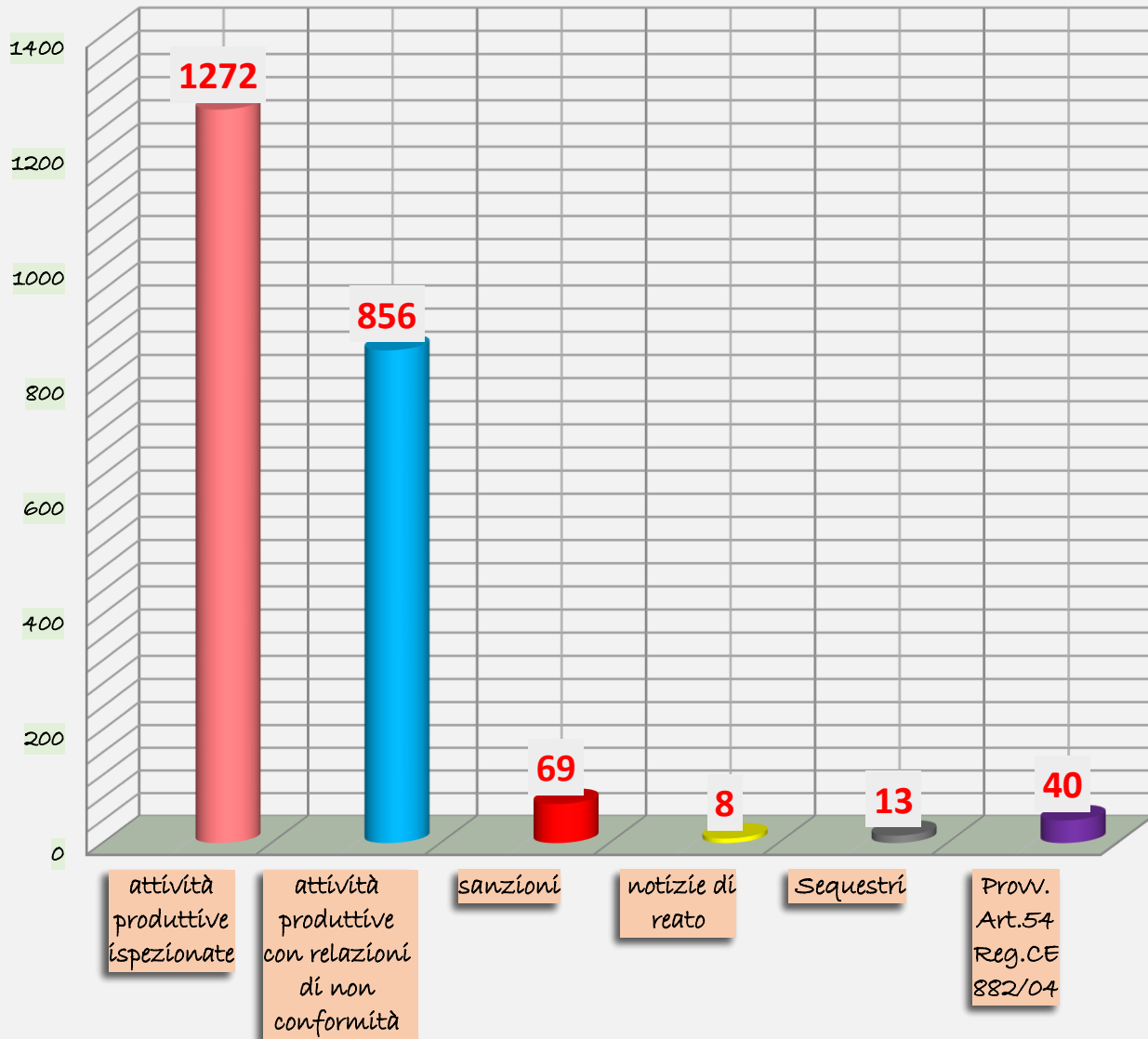


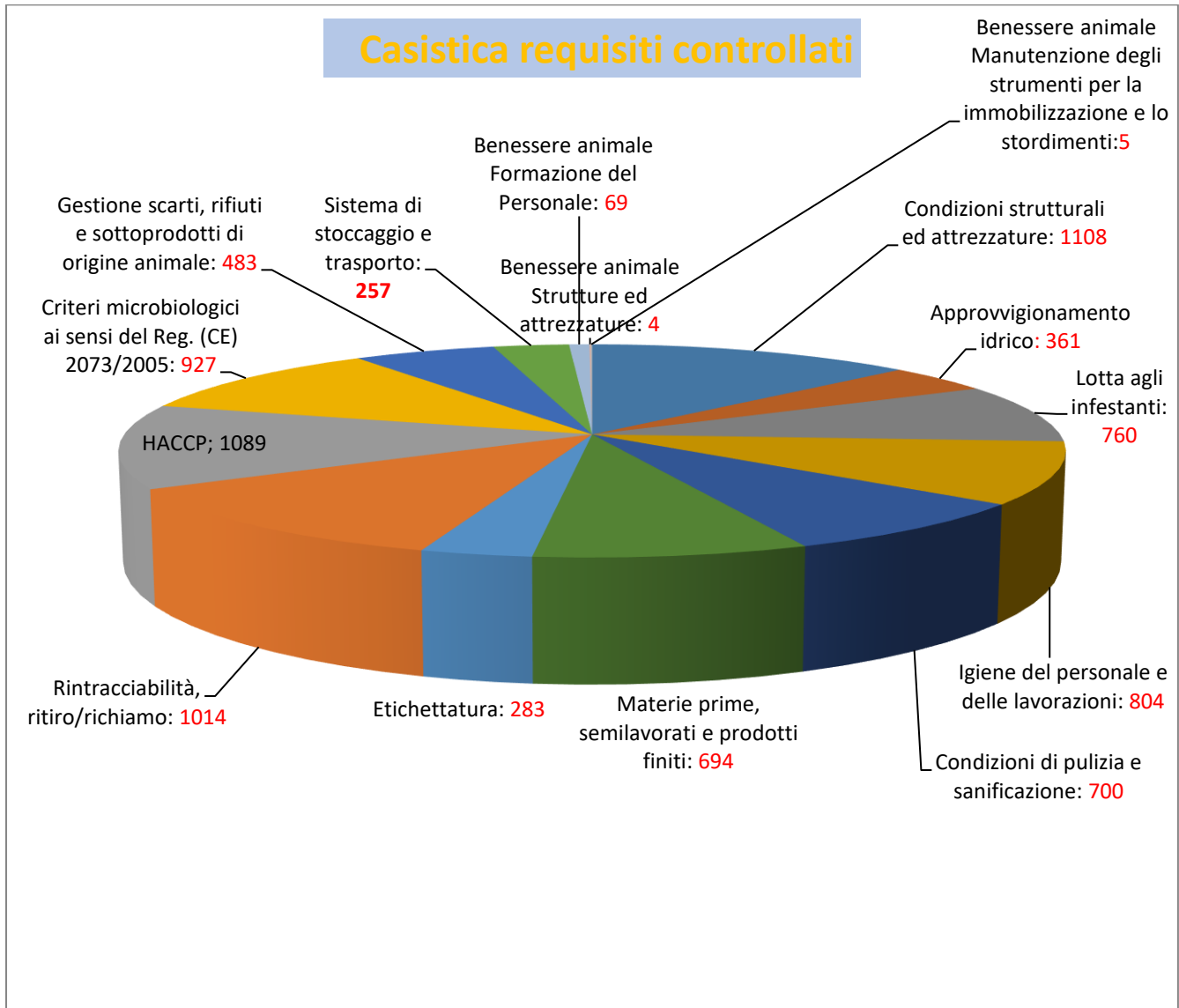
## Attività produttive nel territorio della provincia di PA - tot.nr. 3.578

### Tipologie attività:

|   |      |
|---|------|
| XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati: Stabilimento di... | 3    |
| X Uova e ovo prodotti: Centro di imballaggio-EPC-               | 6    |
| IX Latte e prodotti a base di latte: Stagionatura-PP-           | 15   |
| IX Latte e prodotti a base di latte: Stabilimento di...         | 65   |
| VII Prodotti della pesca: Impianto collettivo delle aste        | 1    |
| VII Prodotti della pesca: Mercato ittico-WM-                    | 2    |
| VII Prodotti della pesca: Impianto di trasformazione-PP-        | 51   |
| VII Prodotti della pesca: Impianti prodotti della pesca...      | 13   |
| VII Molluschi bivalvi vivi: Centro di depurazione-PC-           | 1    |
| VI Prodotti a base di carne: Impianto di lavorazione-PP-        | 5    |
| V Carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.:...          | 2    |
| II Carni di pollame e di lagorfi: Laboratorio di...             | 4    |
| I Carni di ungulati domestici: Laboratorio di...                | 11   |
| I Carni di ungulati domestici: Macelli-SH...                    | 9    |
| Impianto autonomo di riconfezionamento -RW-                     | 2    |
| Deposito frigorifero autonomo -CS                               | 5    |
| Trasporto di alimenti e bevande conto terzi                     | 499  |
| Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a...              | 10   |
| Commercio ambulante   | 113  |
| Commercio al dettaglio di alimenti e bevande                    | 403  |
| Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and...       | 20   |
| Ristorazione pubblica   | 375  |
| Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)                    | 7    |
| Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non...      | 78   |
| Raccolta* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso...     | 26   |
| Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in...      | 240  |
| Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base...       | 1027 |
| Produzione di cibi pronti in genere                             | 381  |
| Produzione di alimenti in allevamento per la vendita...         | 4    |
| Pesca Imprese registrate 852 che effettuano attività di...      | 200  |

## ESITI DEI CONTROLLI UFFICIALI ESEGUITI







### Obiettivi degli Audit Interni

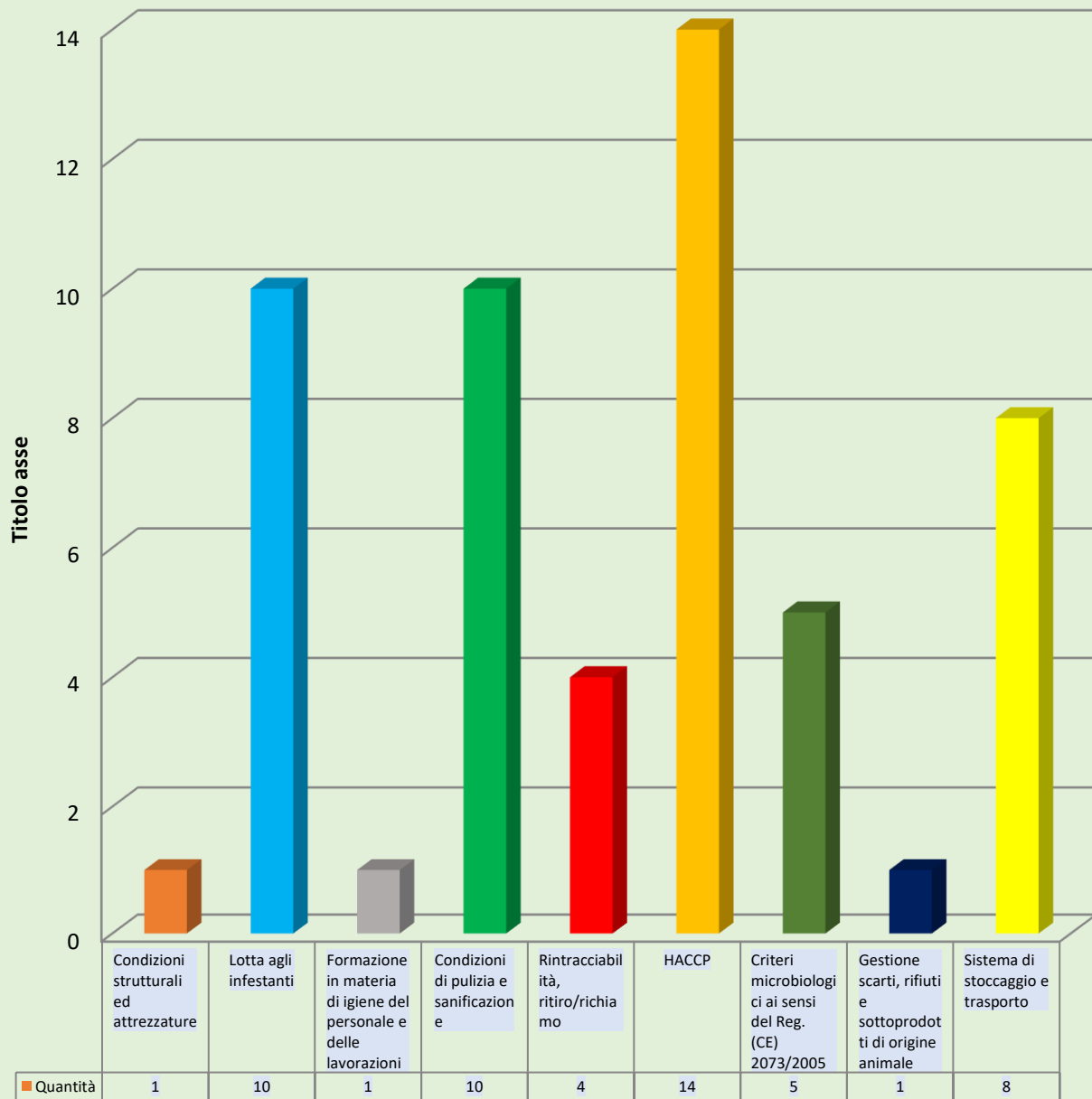
- Valutare se le attività attinenti alla qualità sono svolte coerentemente a quanto pianificato nel sistema di gestione per la qualità
- **CONFORMITA'**
- Valutare l'efficacia del sistema di gestione a raggiungere gli obiettivi fissati dalla Direzione
- **EFFICACIA**
- Migliorare il sistema di gestione per la qualità
- **MIGLIORAMENTO**

**CONDUZIONE DI AUDIT INTERNI**

## AUDIT INTERNI: SUPERVISIONI N.2

presso UU.OO.VV. di Carini e Termini Imerese

Casistiche requisiti controllati  
nel corso dei 18 AUDIT eseguiti





# P.R.I.C

## Piano Regionale dei pericoli microbiologici e chimici su alimenti e bevande

D.D.G n.1889 del 18.10.2018 recante "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2018"

| MACROCATEGORIA ALIMENTI  | MATRICE   | Pericolo da ricercare**<br>(n. singole determinazioni)<br>Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based. | <b>CAMPIONAMENTI MICROBIOLOGICI</b> |                                  |                                     |
|--|---|--|-------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------|
|  |   |  | N. analisi totale                   | N. analisi in fase di Produzione | N. analisi in fase di Distribuzione |
| CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE | CARNE FRESCA (di qualsiasi specie)                          | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)   | 22                                  | 0                                | 22                                  |
|  |   | Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)  | 23<br><b>n.1 positivo</b>           | 0                                | 23                                  |
|  |   | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)   | 22                                  | 0                                | 22                                  |
|  |   | Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)  | 8                                   | 7                                | 1                                   |
|  |   | Diossine e PCB (Reg.1881)  | 10                                  | 8                                | 2                                   |
|  |   | CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC.  | Salmonella spp (Reg.2073)           | 7                                | 2                                   |
|  | CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC. | Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)  | 6                                   | 1                                | 5                                   |
|  |   | Escherichia coli ( Reg. 2073)  | 5                                   | 1                                | 4                                   |
|  |   | Listeria monocytogenes (Reg. 2013)   | 7                                   | 2                                | 5                                   |
|  |   | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)   | 6                                   | 1                                | 5                                   |
|  |   | Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)  | 5                                   | 1                                | 4                                   |
|  |   | Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)  | 7                                   | 1                                | 6                                   |
|  |   | Diossine e PCB (Reg.1881)  | 5                                   | 1                                | 4                                   |
|  | PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)                            | IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)   | 2                                   | 0                                | 2                                   |
|  |   | Salmonella spp (Reg. 2073)   | 4                                   | 0                                | 4                                   |
| Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)                                       |   | 4  | 1                                   | 3                                |                                     |

Dipartimento di Prevenzione Veterinario  
Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di origine animale e loro derivati

|  |   |  |  |    |    |   |
|--|---|--|--|----|----|---|
|  |   | Listeria monocytogenes (Reg. 2073)                               | 4  | 0  | 4  |   |
|  |   | Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)            | 4  | 1  | 3  |   |
|  |   | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)                 | 4  | 1  | 3  |   |
|  |   | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) | 4  | 1  | 3  |   |
|  |   | Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)          | 4  | 1  | 3  |   |
|  |   | Yersinia enterocolitica (v. valori guida in Allegato 7)          | 4  | 1  | 3  |   |
|  |   | Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)                              | 6  | 2  | 4  |   |
|  |   | Diossine e PCB (Reg.1881)  | 5  | 1  | 4  |   |
|  |   | IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)                   | 3  | 0  | 3  |   |
| PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI | MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMATI E TUNICATI VIVI E RANE                                    | Salmonella spp (Reg 2073)  | 14 <b>n.1 positivo</b>                                 | 1  | 13 |   |
|  |   | Escherichia coli (Reg. 2073)                                     | 16 <b>n.1 positivo</b>                                 | 1  | 15 |   |
|  |   | Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)                        | 10   | 1  | 9  |   |
|  |   | Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)                  | 12   | 1  | 11 |   |
|  |   | Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)                        | 12   | 1  | 11 |   |
|  |   | Diossine e PCB (Reg.1881)  | 10   | 0  | 10 |   |
|  |   | IPA se affumicati (Reg.1881)                                     | 0  | 0  | 0  |   |
|  |   | PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA                                     | Istamina (Reg.2073)                                    | 10 | 6  | 4 |
|  |   |  | Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7) | 11 | 6  | 5 |
|  | Listeria monocytogenes (Reg. 2073)  |  | 12   | 7  | 5  |   |
|  | Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)                                |  | 12   | 7  | 5  |   |
|  | Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)                            |  | 12   | 7  | 5  |   |
|  | Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)            |  | 11   | 6  | 5  |   |
|  | Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)  |  | 12   | 7  | 5  |   |
|  | Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)                                       |  | 12   | 7  | 5  |   |
|  | Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7) |  | 12   | 7  | 5  |   |
|  | Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)           |  | 12   | 7  | 5  |   |
|  | Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)  | 13   | 8  | 5  |    |   |
|  | Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881)   | 11   | 7  | 4  |    |   |
| Diossina e PCB (Reg.1881)                                    | 13  | 9  | 4  |    |    |   |
| Anisakis   | 0   | 0  | 0  |    |    |   |
| LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE                             | LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE  | Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)         | 10   | 4  | 6  |   |



Dipartimento di Prevenzione Veterinario  
Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di origine animale e loro derivati

|   |                               |  |                             |     |     |
|---|-------------------------------|--|-----------------------------|-----|-----|
|   | LATTE                         | Escherichia coli STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7) | 11                          | 4   | 7   |
|   |                               | Escherichia coli (Reg. 2073)   | 13<br><b>n.1 positivo</b>   | 6   | 7   |
|   |                               | Escherichia coli (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)  | 14                          | 7   | 7   |
|   |                               | Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)   | 12                          | 5   | 7   |
|   |                               | Stafilococchi coagulasi positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)  | 10                          | 4   | 6   |
|   |                               | Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)  | 12                          | 6   | 6   |
|   |                               | Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)  | 11                          | 4   | 7   |
|   |                               | Listeria monocytogenes (Reg. 2073)   | 15                          | 7   | 8   |
|   |                               | Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)  | 11                          | 5   | 6   |
|   |                               | Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)   | 10                          | 4   | 6   |
|   |                               | Enterobacteriaceae (Reg. 2073)   | 12                          | 5   | 7   |
|   |                               | Salmonella spp (Reg. 2073)   | 15                          | 7   | 8   |
|   |                               | Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)  | 11                          | 5   | 6   |
|   |                               | Muffe (solo formaggio grattugiato)(v. valori guida in Allegato 7)  | 4                           | 1   | 3   |
|   |                               | Stabilità microbiologica (latte UHT)   | 8                           | 0   | 8   |
|   |                               | Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)   | 13                          | 6   | 7   |
| Diossine e PCB (Reg.1881)   | 13                            | 6  | 7                           |     |     |
| UOVA ED OVOPRODOTTI   | UOVA ED OVOPRODOTTI           |  |                             |     |     |
|   |                               | Salmonella spp (Reg. 2073)   | 3                           | 1   | 2   |
|   |                               | Enterobacteriaceae (Reg. 2073)   | 3                           | 2   | 1   |
|   |                               | Listeria monocytogenes (Reg. 2073)   | 2                           | 1   | 1   |
|   |                               | Diossine e PCB (Reg. 1881)   | 4                           | 2   | 2   |
| GELATINE E COLLAGENE  | GELATINE E COLLAGENE          | Salmonella spp (Reg. 2073)   | 3                           | 0   | 3   |
| GRASSI E OLI DI O.A.  | GRASSI E OLI DI O.A.          | Diossine, PPCB (Reg. 1881)   | 2                           | 0   | 2   |
|   |                               | IPA, (Reg.1881)  | 3                           | 0   | 3   |
|   |                               | Metalli pesanti ( PB) (Reg.1881)   | 4                           | 0   | 4   |
| MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE   | MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE | Idrossimetilfurfurale  | 12<br><b>n.1 positivo</b>   | 4   | 8   |
| TOTALE  |                               |  | 649                         | 226 | 423 |
| _ Piano Regionale <b>RADIOATTIVITA'</b> negli alimenti.<br>D.D.G. n° 1540 del 11/09/2015 – nota DASOE/Serv.4 n° 70188 del 15/09/2015. |                               |  |                             |     |     |
| <b>MATRICE</b>  |                               |  | <b>Totale controlli n.4</b> |     |     |
| Pesce da taglio   |                               |  | 1                           |     |     |

|                 |   |
|-----------------|---|
| Latte           | 1 |
| Carne (muscolo) | 1 |
| Miele           | 1 |

**Controllo Ufficiale sulla verifica della corretta applicazione del  
 D.Lvo 114/2006 - ALLERGENI -**

| MATRICE   | Totale controlli    |
|---|---------------------|
| <b>Carne macinata e preparazioni di carni</b>                   | <b>3</b>            |
| allergene <b>Glutine</b> - conferimento IZSS                    | 1                   |
| allergene <b>Ovoproteine</b> - conferimento IZSS                | 1                   |
| allergene <b>Caseina</b> conferimento IZSS                      | 1                   |
| <b>Carne macinata e preparazioni di carni</b>                   | <b>102</b>          |
| allergene <b>Solfiti</b> - conferimento IZSS                    | <b>n.1 positivo</b> |
| <b>Prodotti a base di carne compresi prodotti gastronomici:</b> |                     |
| allergene <b>Glutine</b> - conferimento IZSS                    | 1                   |
| allergene <b>Ovoalbumine</b> - conferimento IZSS                | 1                   |
| allergene <b>β-lattoglobulina</b> - conferimento IZSS           | 1                   |
| allergene <b>Caseina</b> - conferimento IZSS                    | 1                   |
| allergene <b>Solfiti</b> - conferimento IZSS                    | 8                   |
| <b>Preparati a base di pesce:</b>                               |                     |
| allergene <b>Glutine</b> - conferimento IZSS                    | <b>1</b>            |
| allergene <b>Proteine Crostacei</b> - conferimento IZSS         | <b>1</b>            |
| allergene <b>Solfiti</b> - conferimento IZSS                    | <b>11</b>           |
| allergene <b>Proteine Molluschi</b> - conferimento IZSS         | <b>1</b>            |
| <b>Crostacei non trasformati</b>                                | <b>10</b>           |
| allergene <b>Solfiti</b> - conferimento IZSS                    | <b>n.2 positivi</b> |

**PIANO REGIONALE • Controllo Ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con  
RADIAZIONI IONIZZANTI**

D.D.G. n° 993 del 10/06/2015 – nota prot. DASOE/Serv.4 n° 48661 del 11/06/2015

| Matrice  | Contaminante                       | Totale controlli: 3 |
|--|------------------------------------|---------------------|
| <b>Molluschi bivalvi con guscio, seppie con osso non eviscerate, calamari e polpi non eviscerati</b> | Identificazione alimenti irradiati | <b>1</b>            |
| <b>gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati</b>   |                                    | <b>1</b>            |
| <b>pollame, suino, bovino con ossa</b>   |                                    | <b>1</b>            |
|  |                                    |                     |

| <b>PIANO REGIONALE Controllo Ufficiale degli</b><br><b><u>ADDITIVI alimentari tal quali e nei prodotti alimentari</u></b><br><b>D.D.G. n° 978 del 09/06/2015 – nota prot. DASOE/Serv.4 n° 48648 del 11/06/2015</b>            |   |                      |
|---|---|----------------------|
| Matrice   | Contaminante  | Totale controlli n.2 |
| Preparazione di carni , quali definite da reg. CE 853/04  | E120 (Cocciniglia, Acido Carminico, vari tipi di Carminico) | 1                    |
| Preparazione di carni , quali definite da reg. CE 853/04 oppure prodotti a base di carne oppure pesce e prodotti della pesca  | E220-E228 (Anidride Solforosa e suoi Sali)                  | 1                    |
| <b>Piano Regionale Controllo Ufficiale sulla verifica della presenza di</b><br><b><u>IMPURITA' SOLIDE negli alimenti</u></b><br><b>D.D.G. n° 1308 del 23/07/2015 – nota DASOE/Serv.4 n° 59798 del 24/07/2015 – Allegato 6</b> |   |                      |
| Matrice   | Contaminante  | Totale controlli n.3 |
| Miele   | Impurità solide   | 1                    |
| Formaggi (preferibilmente sfusi da banco)   | Impurità solide   | 1                    |
| Gelati e Dessert (preferibilmente artigianali)  | Impurità solide   | 1                    |
|   |   |                      |
| <b>Piano Regionale di controllo ufficiale sui</b><br><b><u>prodotti fitosanitari</u></b><br><b>(D.D.G. 1864 del 24/09/2018) nota Prot. DASOE/Serv. 7/ n. 70441 del 25 settembre 2018</b>                                      |   |                      |
| Matrici   | PRIS Totale campioni  |                      |
| Carne   | 8   |                      |
| Latte e derivati (linea 3 n° 4) - Regionale   | 2   |                      |
| Miele (linea 3 n° 4) - Regionale  | 1   |                      |
| Uova (linea 3 n° 4) - Regionale   | 1   |                      |
| Carne (linea 3 n° 6) - Extra Regionale  | 4   |                      |
| Miele (linea 3 n° 6) - Extra Regionale  | 1   |                      |
| Latte e derivati (linea 3 n° 6) - Extra Reg.  | 4   |                      |
| Grasso Bovino (linea 4 n° 1) Convenz.   | 1   |                      |
| Uova di Gallina (linea 4 n° 1) Convenz.   | 1   |                      |
| <b>PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO DI</b><br><b><u>SOSTANZE INDESIDERABILI NEGLI ALIMENTI</u></b><br><b>D.D.G. n° 239 del 07/02/2018</b>  |   |                      |
| Matrice   | Contaminante  |                      |
| Alimenti di Origine Animale (latte e derivati)  | THC   | 1                    |

## Sistemi d'allerta

| ALIMENTI  | NON CONSENTITO /VIETATO /<br>LIMITI SUPERIORI ALLA NORMA DI RIFERIMENTO |
|---|---|
| <b>SISTEMI D'ALLERTA ATTIVATI DAL S.I.A.O.A.*</b> |   |
| Baccalà fresco*                                   | Anisakis  |
| Cozze*  | Salmonelle spp - E.Coli   |
| <b>Sistemi d'allerta ricevuti e controllati:</b>  |   |
| Formaggi  | Piombo  |
| Latte UHT   | Coaguli   |
| Tonno   | Sigillatura impropria   |
| Mortadella  | Listeria  |
| Crostacei   | Solfiti   |
| Pesce spada                                       | Mercurio  |
| Salsiccia di tonno                                | Istamina  |
| Salmone   | Listeria  |
| Fiocchi di latte                                  | Frammenti fili metallici  |
| Carne equina                                      | Salmonella  |
| Salame  | Salmonella  |
| Yogourt   | Corpi estranei  |
| Ostriche  | Norovirus   |
| Vongole veraci                                    | E. Coli   |