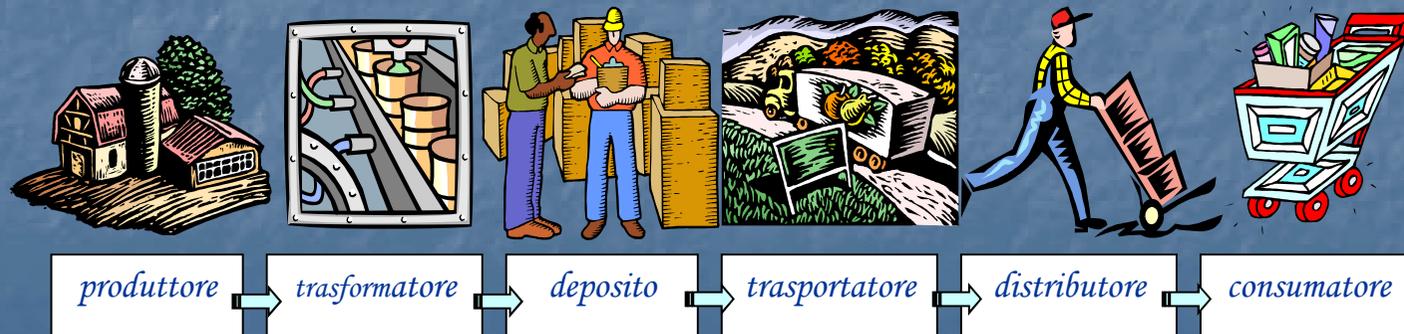




**Informazioni da mettere a disposizione del pubblico concernenti le attività di controllo ufficiale espletate dal Dipartimento di Prevenzione Veterinario Servizio di Igiene degli Alimenti di O. A. ANNO 2011**



## Categorizzazione del rischio anno 2011

circolare n.1218 del 19/07/2007

mod.3 e 3 bis

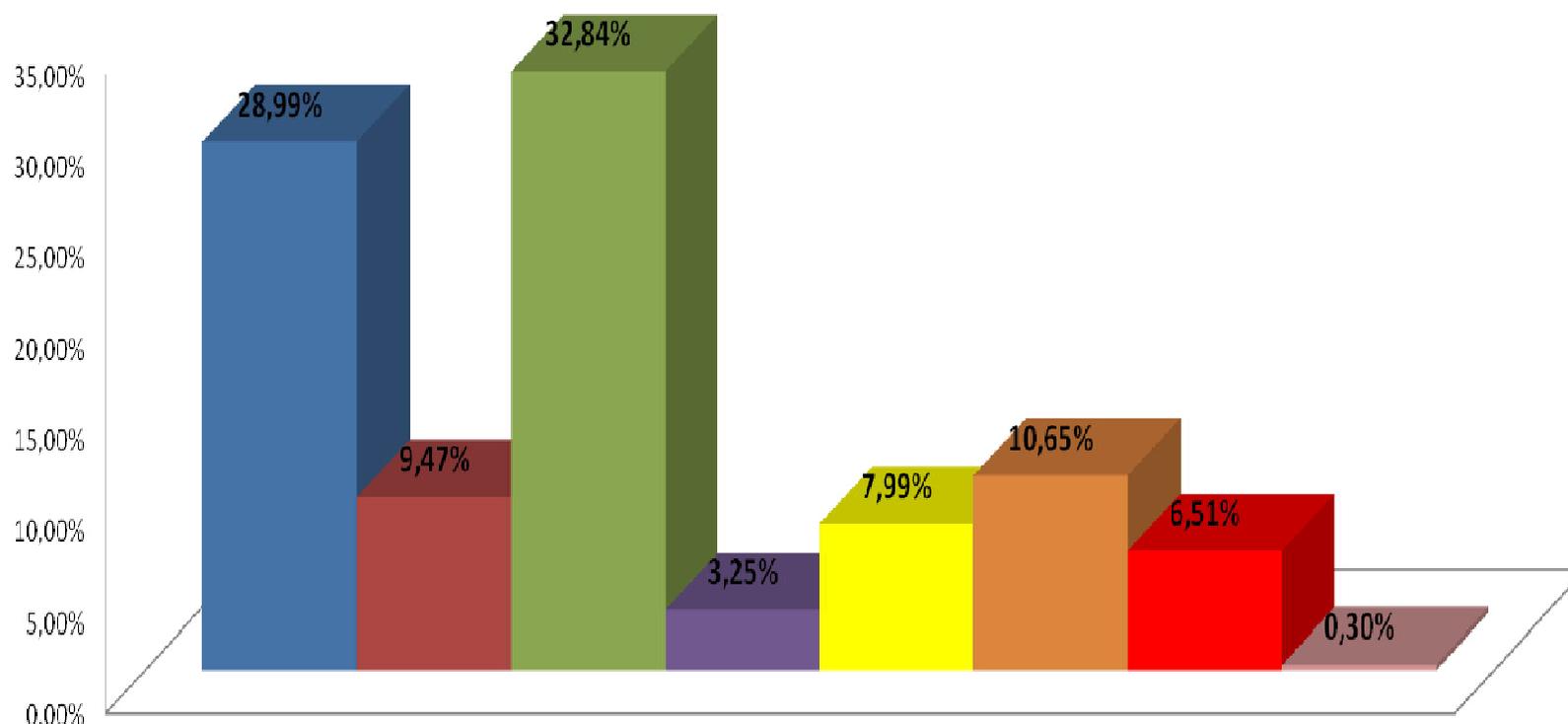


N^ Stabilimenti CE	220
N^ Accessi	440
N^ Ispezioni	768
N^ N.C/Inadeguatezze	293
N^ Audit	1

### Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti - allegato 3 bis

Tipologia di stabilimento	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Condizioni pulizia sanificazioni e	Mat.prime, semilav. e prod.finiti
depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	6	4	16	1	5	6	2	0
macelli e sezionamento carni rosse	8	3	10	0	0	0	0	0
macelli e sezionamento carni bianche	2	2	3	0	0	3	0	0
Macelli e sezionam.grande								
selvaggina allevata e ratidi	0	0	0	0	0	0	0	0
Prodotti a base di carne	11	5	9	1	1	6	2	0
molluschi bivalvi vivi	1	0	1	0	0	0	0	0
prodotti della pesca	44	11	48	6	9	14	13	0
Latte e prodotti a base di latte	20	7	21	2	10	6	4	1
Uova e ovoprodotti	6	0	3	1	2	1	1	0
Cosce di rana e lumache	0	0	0	0	0	0	0	0
grassi animali fusi	0	0	0	0	0	0	0	0
Stomaci, vesciche e intestini trattati	0	0	0	0	0	0	0	0
Gelatina	0	0	0	0	0	0	0	0
Collagene	0	0	0	0	0	0	0	0
<b>TOTALI</b>	<b>98</b>	<b>32</b>	<b>111</b>	<b>11</b>	<b>27</b>	<b>36</b>	<b>22</b>	<b>1</b>
<b>Incidenza %</b>	<b>28,99%</b>	<b>9,47%</b>	<b>32,84%</b>	<b>3,25%</b>	<b>7,99%</b>	<b>10,65%</b>	<b>6,51%</b>	<b>0,30%</b>

Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Igiene lavorazione e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Condizioni pulizia sanificazione	Mat.prima, semilav. e prod.finiti
28,99%	9,47%	32,84%	3,25%	7,99%	10,65%	6,51%	0,30%

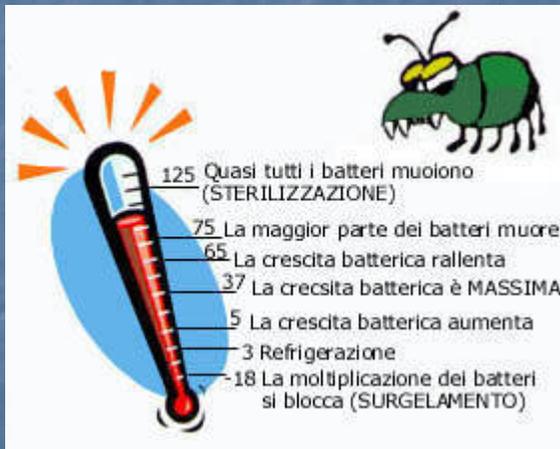


INCIDENZA% DELLE INADEGUATEZZE/NON CONFORMITA'

- Condizioni strutturali e attrezzature
- Gestione dei prerequisiti
- Piano HACCP
- Gestione sottoprodotti e SRM
- Igiene lavorazione e personale
- Tracciabilità rintracciabilità
- Condizioni pulizia sanificazione
- Mat.prima, semilav. e prod.finiti

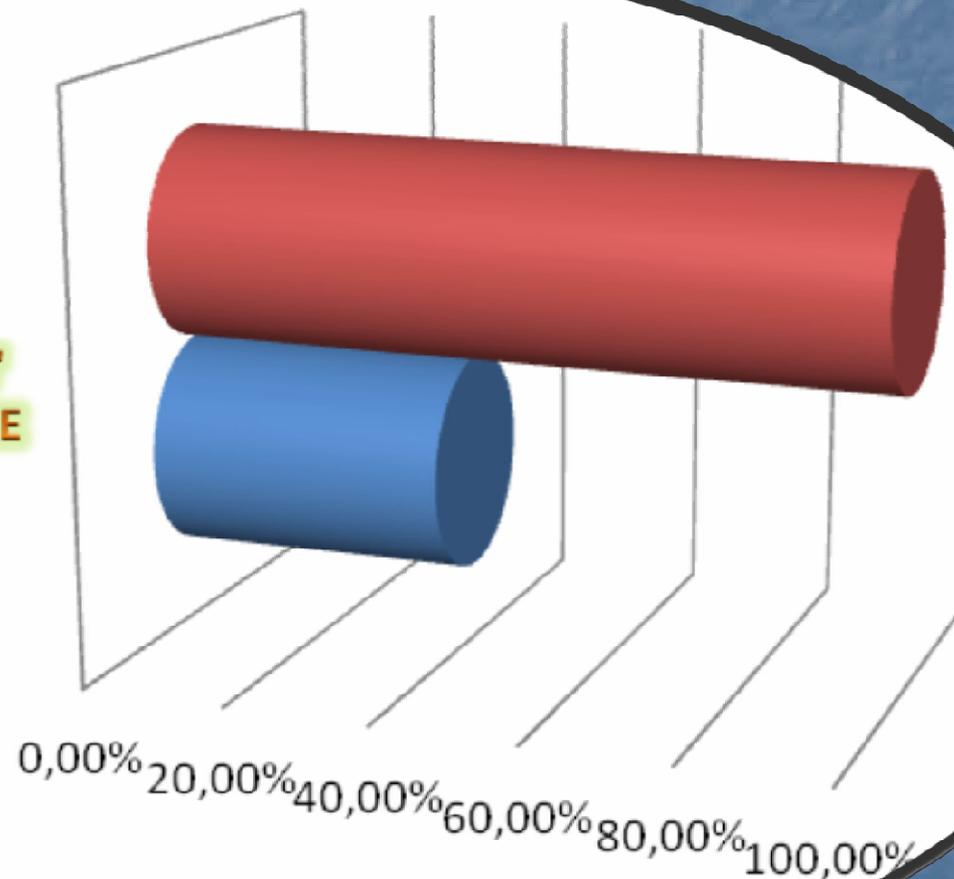
# D.P.R. 14/07/95 modif. D.M.08/10/98 Controllo Ufficiale Alimenti e Bevande

Rilevazione dati sul  
controllo  
dei prodotti alimentari



# Allegato "A"

**INCIDENZA DELLE UNITA'  
CONTROLLATE SUL TOTALE**

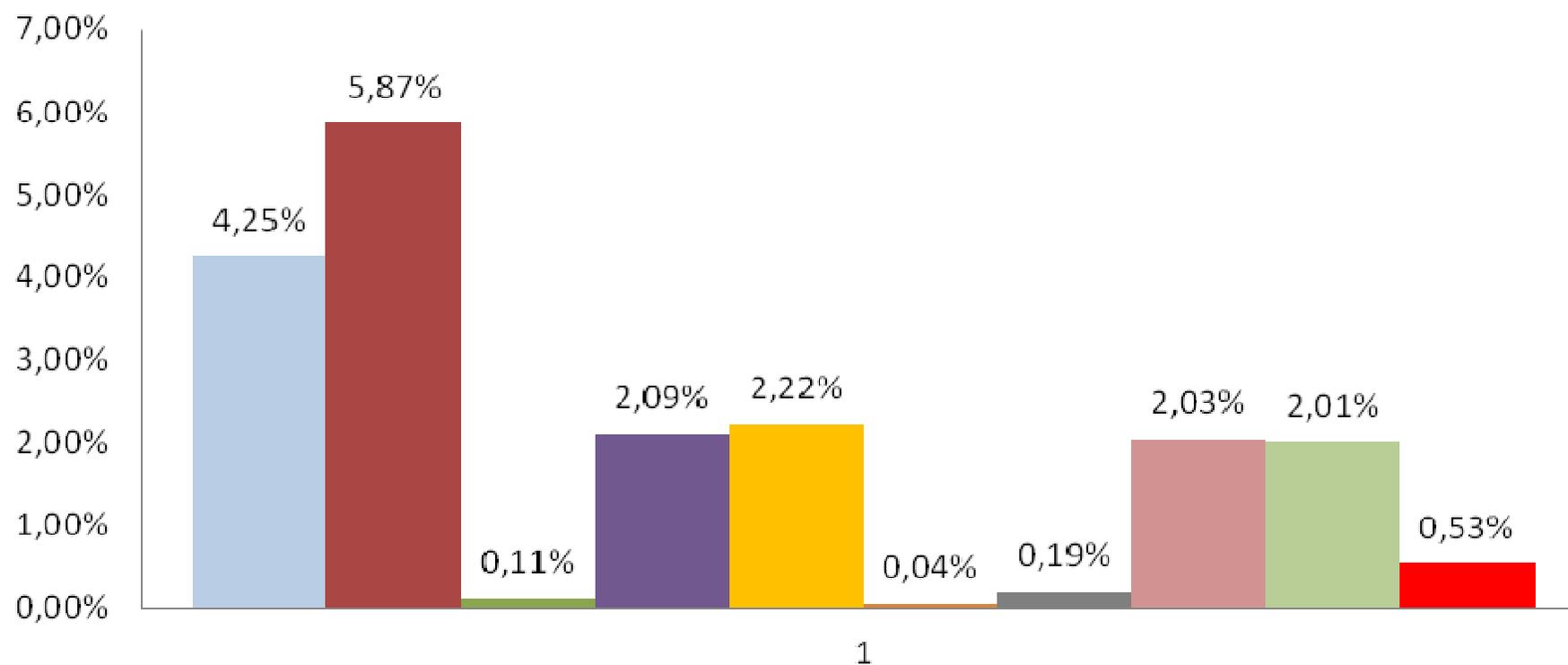


■ N. unità   ■ N. unità controllate

# Allegato A

<b>N. unità</b>	<b>11575</b>	<b>100%</b>
<b>N. unità controllate</b>	4686	40,48 %
<b>n. unità con infrazioni</b>	199	4,25%
<b>tot.campioni prelevati</b>	275	5,87%
<b>campioni non regolamentari</b>	5	0,11%
<b>n. infrazioni igiene generale</b>	98	2,09%
<b>Igiene</b>	104	2,22%
<b>composizione</b>	2	0,04%
<b>Etichettatura</b>	9	0,19%
<b>Altro</b>	95	2,03%
<b>provvedimenti amministrativi</b>	94	2,01%
<b>notizie di reato</b>	25	0,53%

# Allegato A

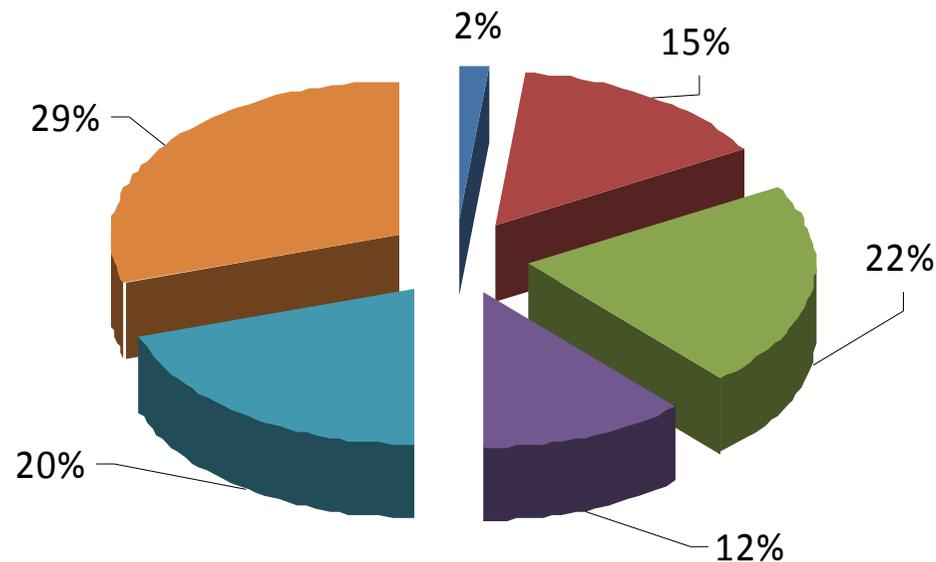


- n. unità con infrazioni
- tot.campioni prelevati
- campioni non regolamentari
- n. infrazioni igiene generale
- igiene
- composizione
- etichettatura
- altro
- provvedimenti amministrativi
- notizie di reato

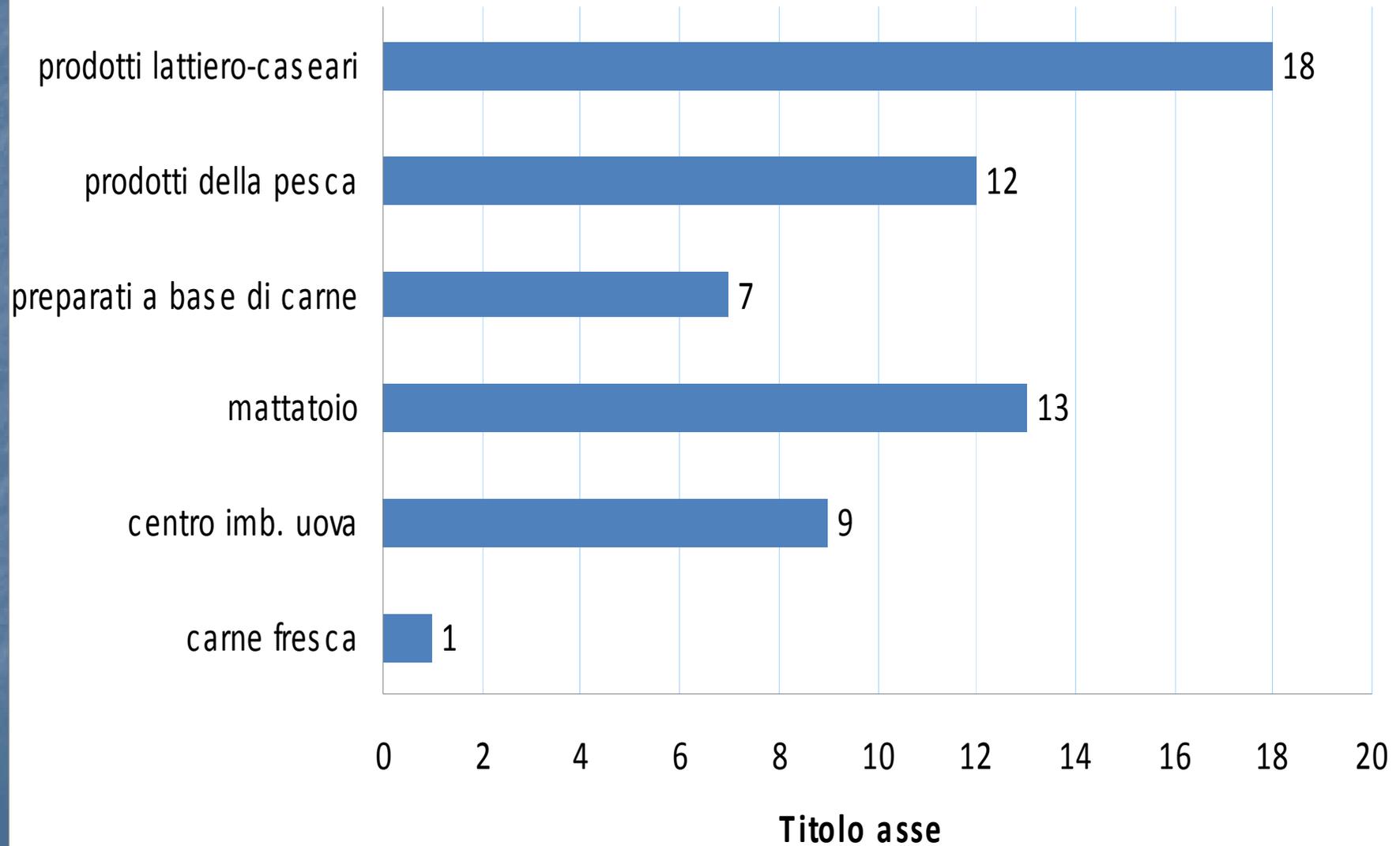
Resoconto Controlli in Supervisione effettuati da gruppi di lavoro  
formati  
da Veterinari e Tecnici della Prevenzione Supervisor  
su un campione di n.57 Stabilimenti CE (26% su un totale di  
220).

## 4. Tipologia di stabilimento

- carne fresca
- mattatoio
- prodotti della pesca
- centro imb. uova
- preparati a base di carne
- prodotti lattiero-caseari

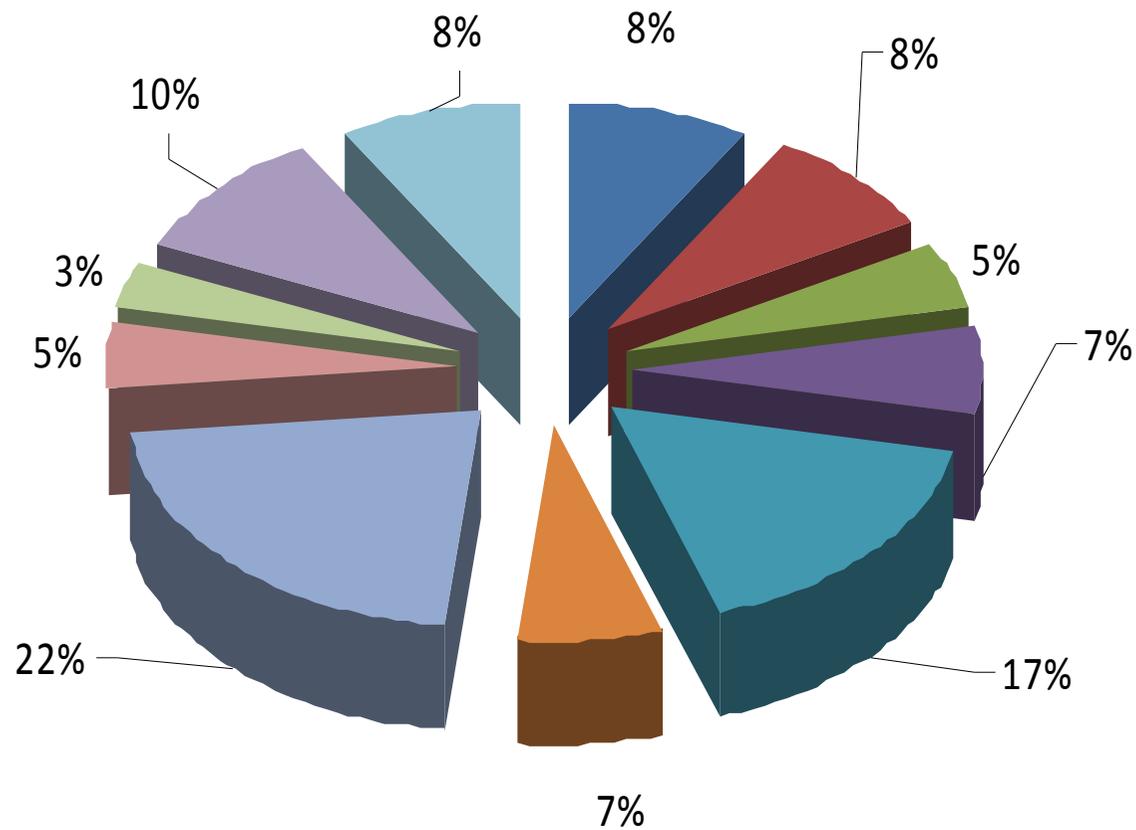


## 4. Tipologia di stabilimento



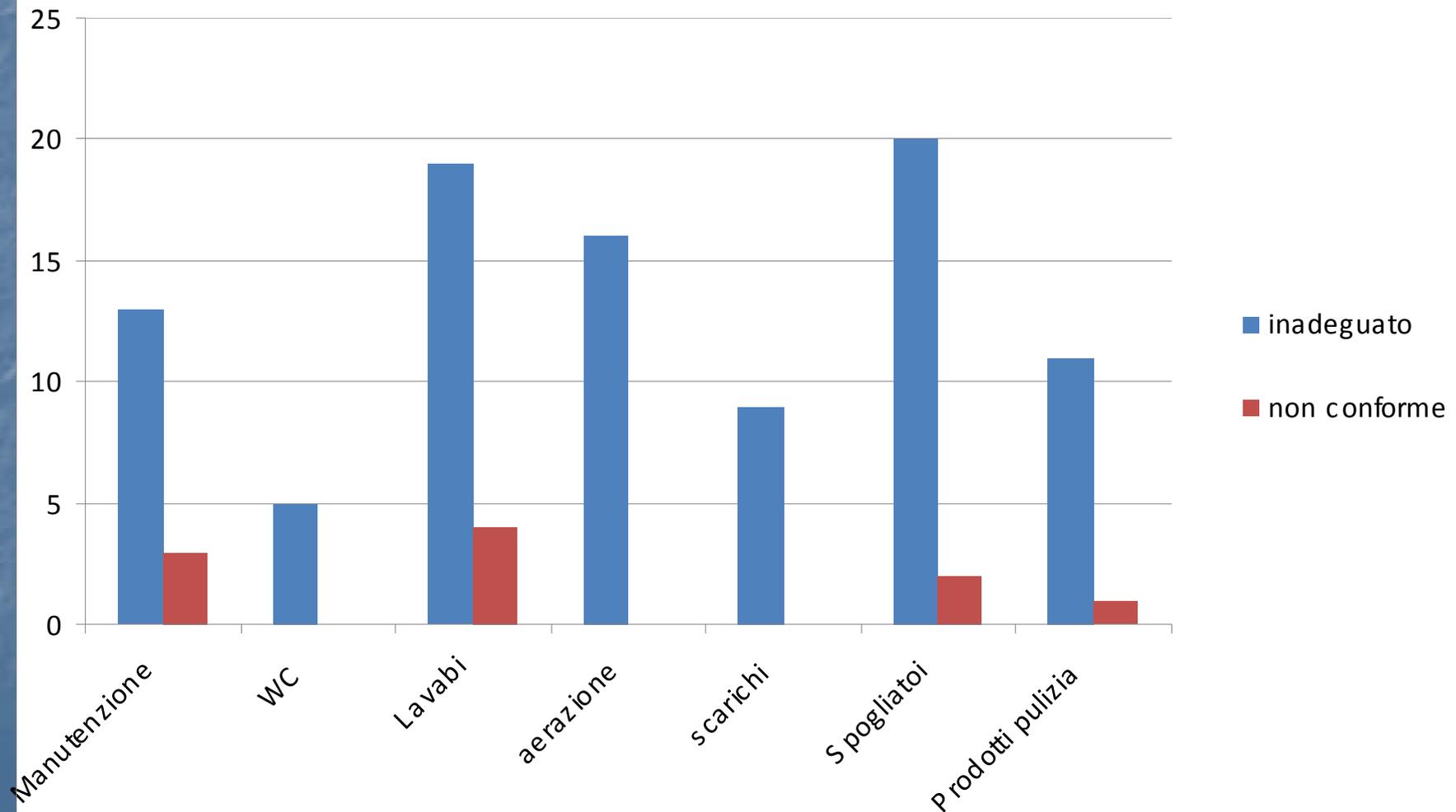
### 3. Frequenza dei controlli per distretto

- Bagheria
- Carini
- Cefalù
- Corleone
- Lercara Friddi
- Misilmeri
- Palermo
- Palermo Extraurb.
- Partinico
- Petralia Sottana
- Termini Imerese



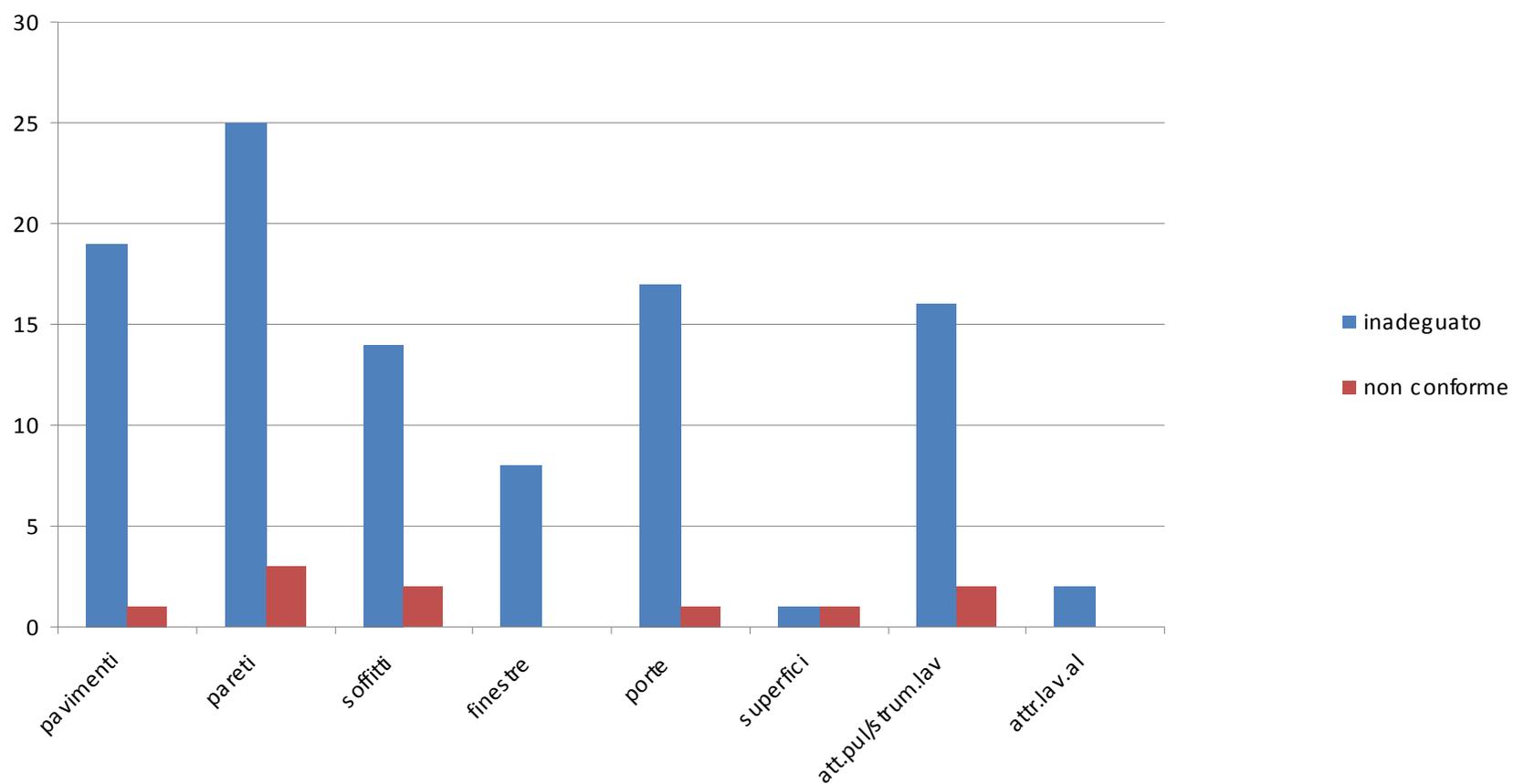
# Reg.CE 852/04 all.to 2 cap.I

## Requisiti generali delle strutture

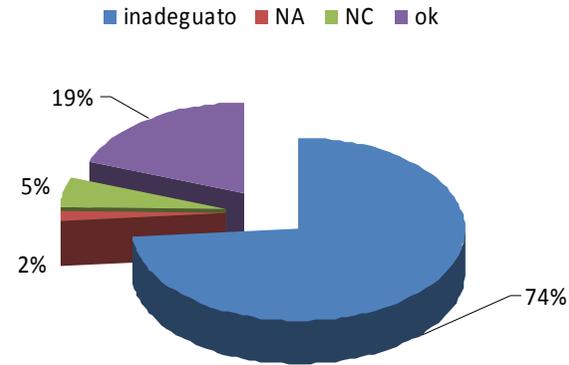


# Reg:CE 852/04 All.to II Cap.II

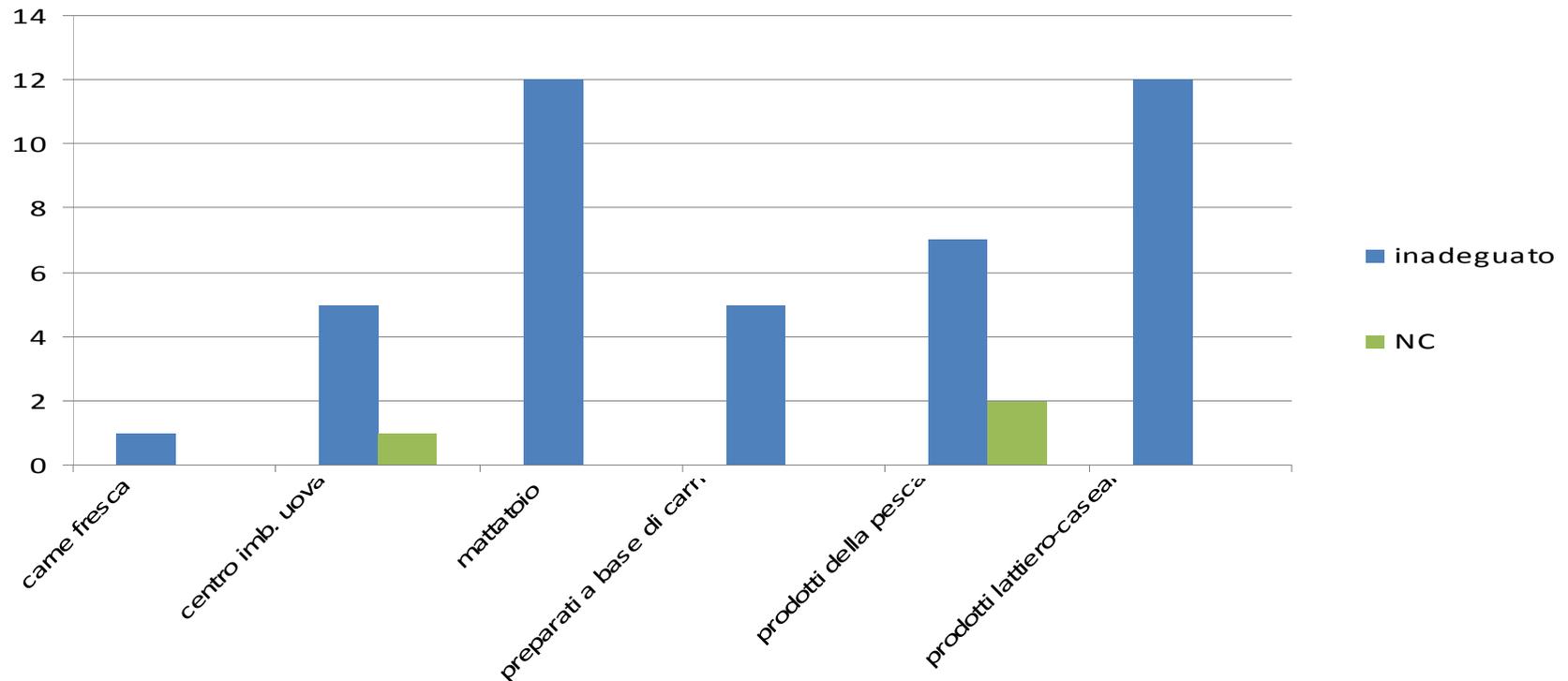
## Requisiti specifici applicabili ai locali di produzione di alimenti



## Piano HACCP

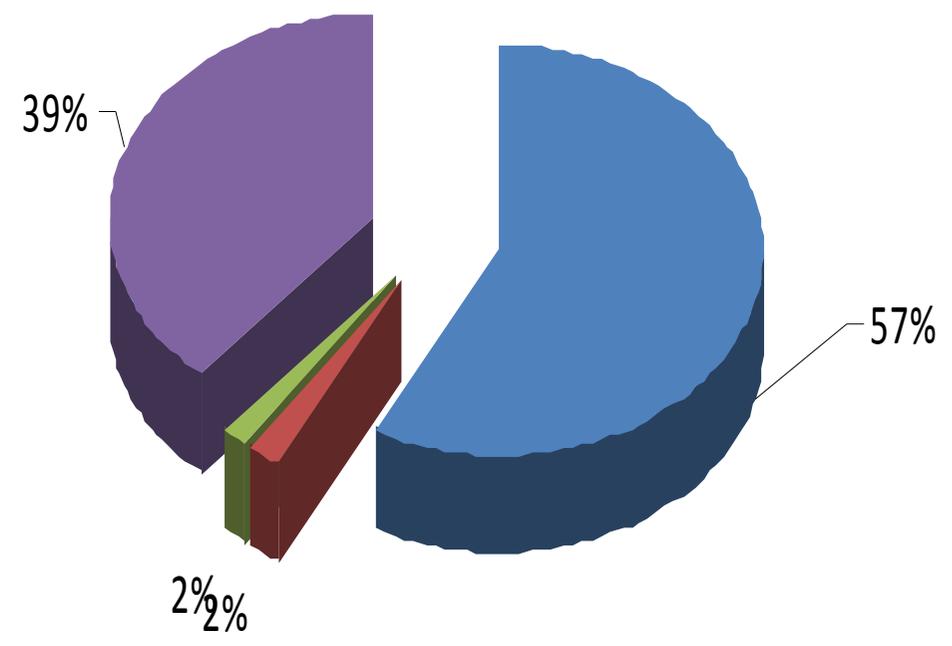


## Stratificazione HACCP per Tipologia di Stabilimento

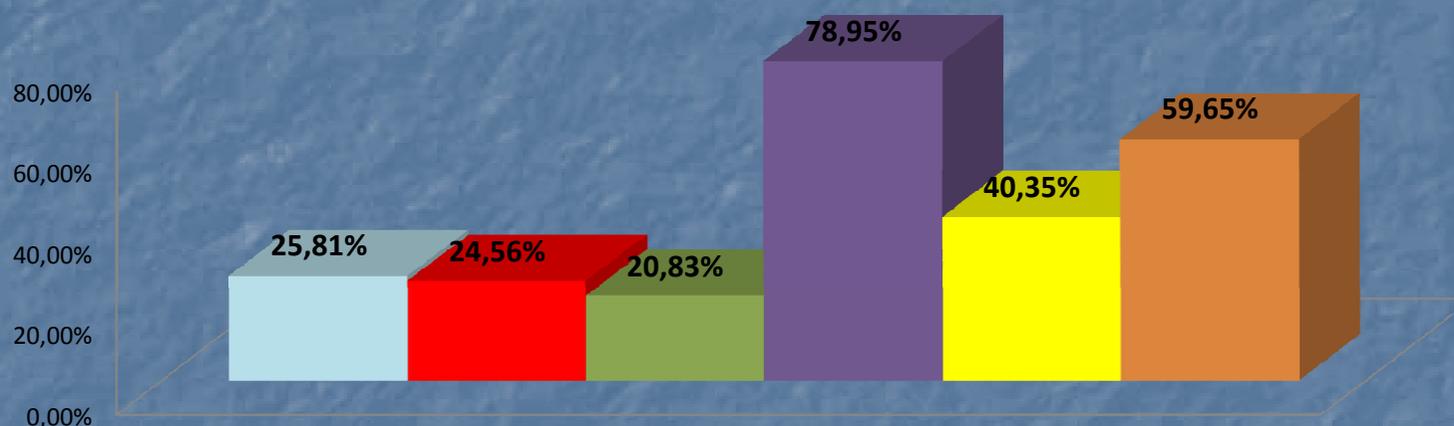




■ inadeguato 
 ■ NA 
 ■ NC 
 ■ ok



REQUISITI GENERALI CE 852/2004 All.2 Cap.I	REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI OVE SI PREPARANO/TRASFORMANO GLI ALIMENTI All.2 Cap. II	ALTRI REQUISITI (ATTREZZATURE, RIFIUTI, RIFORNIMENTO IDRICO, IGIENE PERSONALE, REQU.APPL.PRODOTTI ALIMENT., CONFEZIONAMENTO, TRATT. TERMICO, FORMAZIONE)	HACCP	GMP-GHP	TRACCIABILITA' RINTRACCIABILITA'
inadeg./non conf.	inadeg./non conf.	inadeg./non conf.	inadeg./non conf.	inadeg./non conf.	inadeg./non conf.
25,81%	24,56%	20,83%	78,95%	40,35%	59,65%



**% INADEG./NON CONFORM. SU N.57 STABILIM.CE CONTROLLATI IN SUPERVISIONE**

- REQUISITI GENERALI CE 852/2004 All.2 Cap.I
- REQUISITI SPECIFICI APPLICABILI AI LOCALI OVE SI PREPARANO/TRASFORMANO GLI ALIMENTI All.2 Cap. II
- ALTRI REQUISITI (ATTREZZATURE, RIFIUTI, RIFORNIMENTO IDRICO, IGIENE PERSONALE, REQU.APPL.PRODOTTI ALIMENT., CONFEZIONAMENTO, TRATT. TERMICO, FORMAZIONE)
- HACCP
- GMP-GHP
- TRACCIABILITA' RINTRACCIABILITA'