

Relazione annuale al PNI - 2014
Alimenti di origine animale - Ispezioni e audit delle autorità regionali e locali sugli stabilimenti riconosciuti

Tabella 2.1 : Dati anno 2014 - Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti

| Tipologia di stabilimento | Condizioni strutturali e attrezzature | Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc.) | Piano HACCP | Gestione sottoprodotti e SMR | Igiene lavorazioni e personale | Tracciabilità e Rintracciabilità | Condizioni pulizia sanificazione | Mat. prime, semilav. e prodotti finiti |
|--|--|---|--------------------|-------------------------------------|---------------------------------------|---|---|---|
| Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento * | 442 | 289 | 282 | 57 | 110 | 149 | 178 | 92 |
| Macelli e sezionamenti carni rosse * | 1257 | 754 | 531 | 240 | 287 | 235 | 682 | 143 |
| Macelli e sezionamenti carni bianche | 200 | 98 | 74 | 36 | 46 | 28 | 54 | 42 |
| Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti | 15 | 3 | 5 | 3 | 2 | 0 | 4 | 1 |
| Centri grande selvaggina cacciata | 7 | 8 | 2 | 0 | 3 | 4 | 6 | 3 |
| Carni macinate, preparazioni di carni e CSM | 83 | 44 | 40 | 7 | 22 | 21 | 29 | 19 |
| Prodotti a base di carne * | 944 | 695 | 562 | 123 | 244 | 228 | 581 | 232 |
| Molluschi bivalvi vivi | 77 | 64 | 57 | 9 | 22 | 86 | 25 | 36 |
| Prodotti della pesca * | 405 | 249 | 254 | 53 | 96 | 117 | 121 | 66 |
| Latte e prodotti a base di latte * | 1416 | 862 | 844 | 168 | 279 | 352 | 460 | 348 |
| Uova e ovoprodotti | 124 | 104 | 75 | 6 | 26 | 21 | 26 | 12 |
| Cosce di rana e lumache | 0 | 1 | 0 | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Grassi animali fusi | 19 | 4 | 7 | 3 | 6 | 4 | 20 | 6 |
| Stomaci, vesciche e intestini trattati | 42 | 15 | 19 | 5 | 3 | 7 | 14 | 8 |
| Gelatine | 2 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| Collagene | 2 | 2 | 1 | 3 | 0 | 0 | 3 | 0 |
| TOTALI | 5035 | 3192 | 2754 | 722 | 1146 | 1252 | 2203 | 1008 |

* i dati qui riportati sono ulteriormente elaborati nella Tabella 2.2

Relazione annuale al PNI - 2014

Alimenti di origine animale - Ispezioni e audit delle autorità regionali e locali sugli stabilimenti riconosciuti

Tabella 2.2: Numero di non conformità per unità di impresa alimentare per i settori con numero maggiormente rappresentativo di stabilimenti (%) - anno 2014

| Tipologia di stabilimento | n. stabilimenti | Condizioni strutturali e attrezzature(%) | Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc.) (%) | Piano HACCP(%) | Gestione sottoprodotti e SRM(%) | Igiene lavorazioni e personale(%) | Tracciabilità rintracciabilità(%) | Condizioni pulizia sanificazione(%) | Mat. prime, semilav. e prodotti finiti (%) |
|--|-----------------|--|--|----------------|---------------------------------|-----------------------------------|-----------------------------------|-------------------------------------|--|
| Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento | 1800 | 24,5 | 2,5 | 15,6 | 3 | 6 | 8,2 | 9,8 | 5 |
| Macelli e sezionamenti carni rosse | 2523 | 49,8 | 29,8 | 21 | 9,5 | 11,3 | 9,3 | 27 | 5,6 |
| Prodotti a base di carne | 2548 | 37 | 27 | 22 | 4,8 | 9,5 | 8,9 | 22,8 | 9 |
| Prodotti della pesca | 1543 | 26 | 16 | 16 | 3,4 | 6,2 | 7,5 | 7,8 | 4,2 |
| Latte e prodotti a base di latte | 5433 | 26 | 15,8 | 15,5 | 3 | 5 | 6,4 | 8,4 | 6,4 |