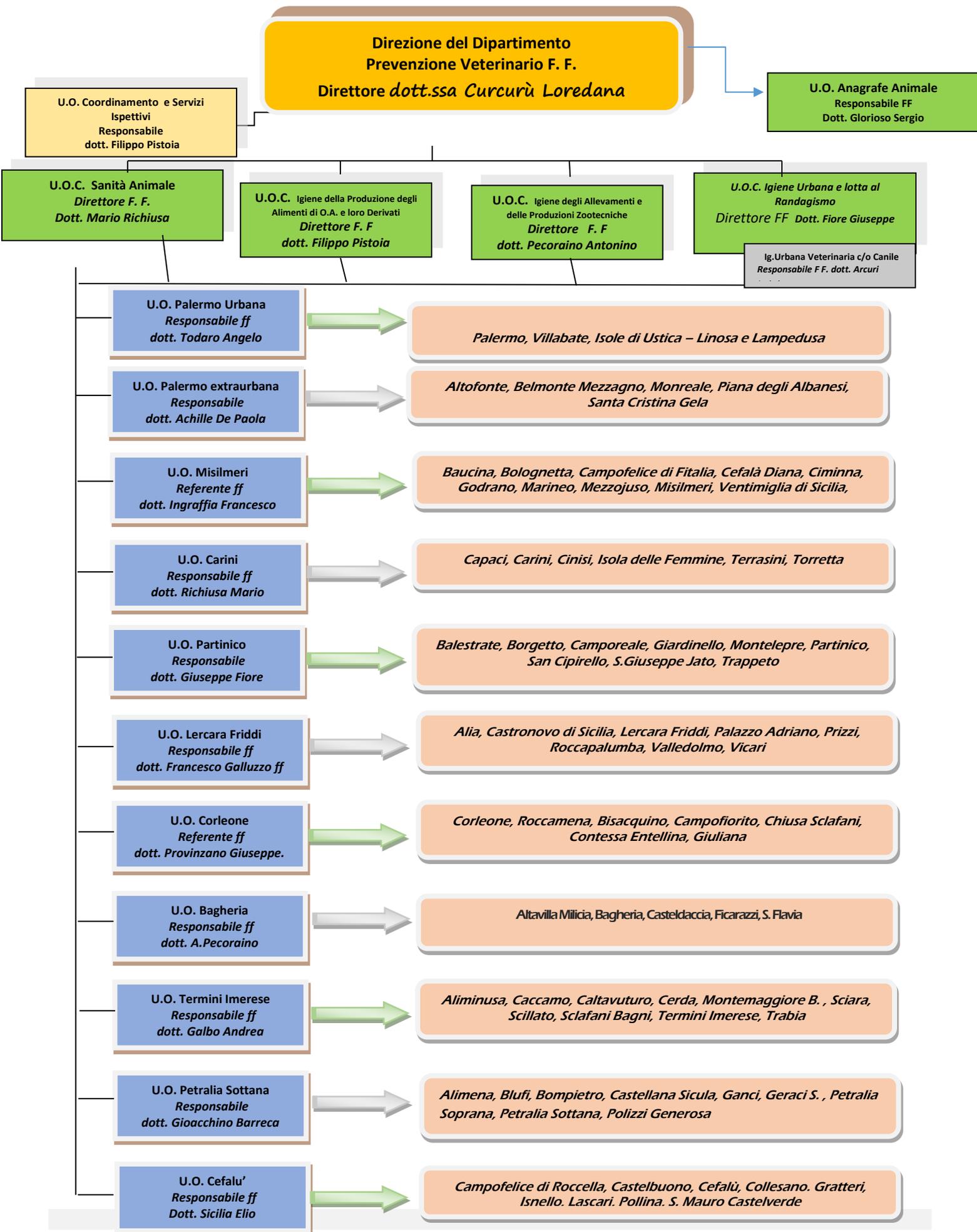
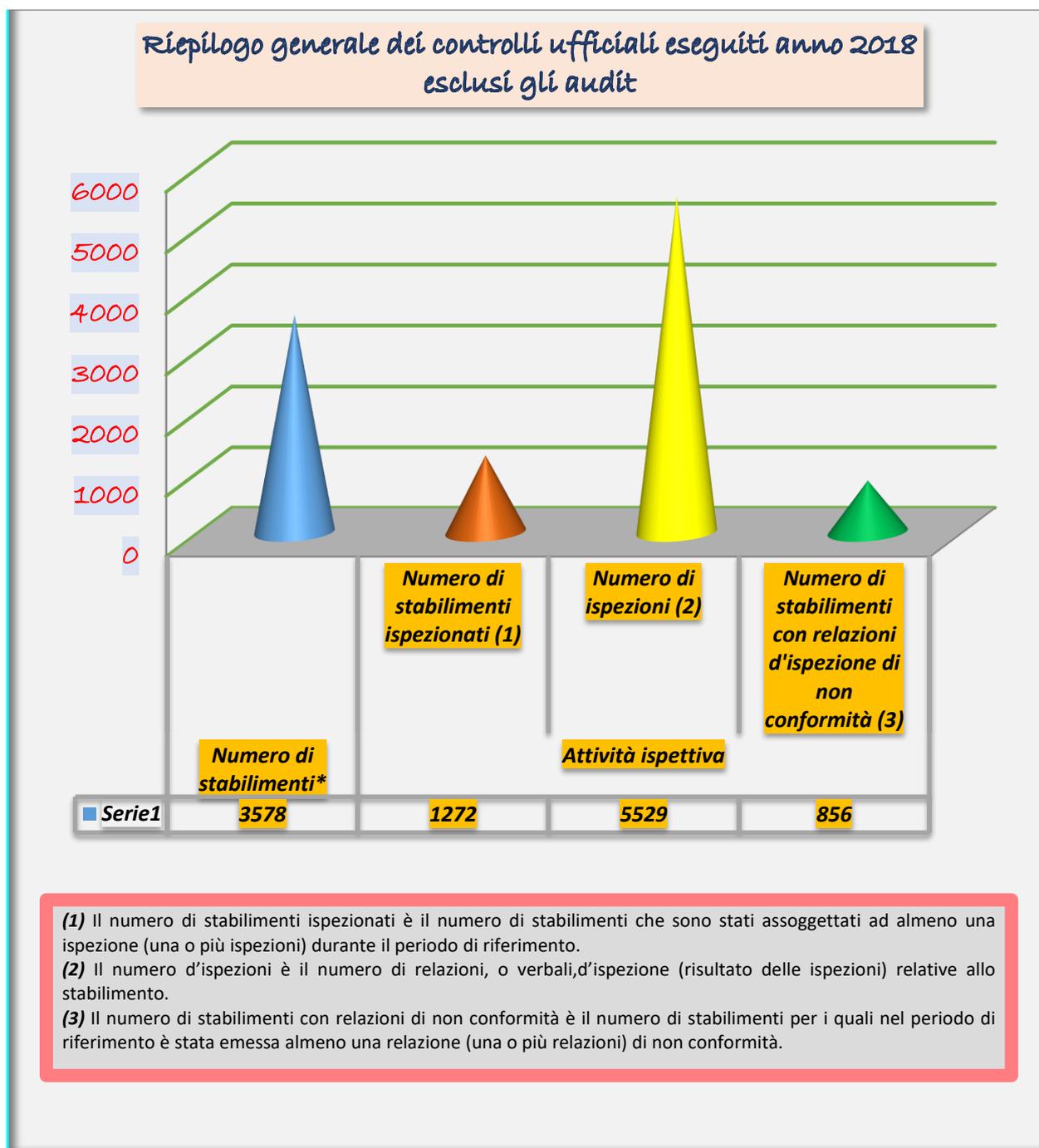


Dipartimento di Prevenzione Veterinario  
 Servizio Igiene della Produzione degli Alimenti di origine animale e loro derivati



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

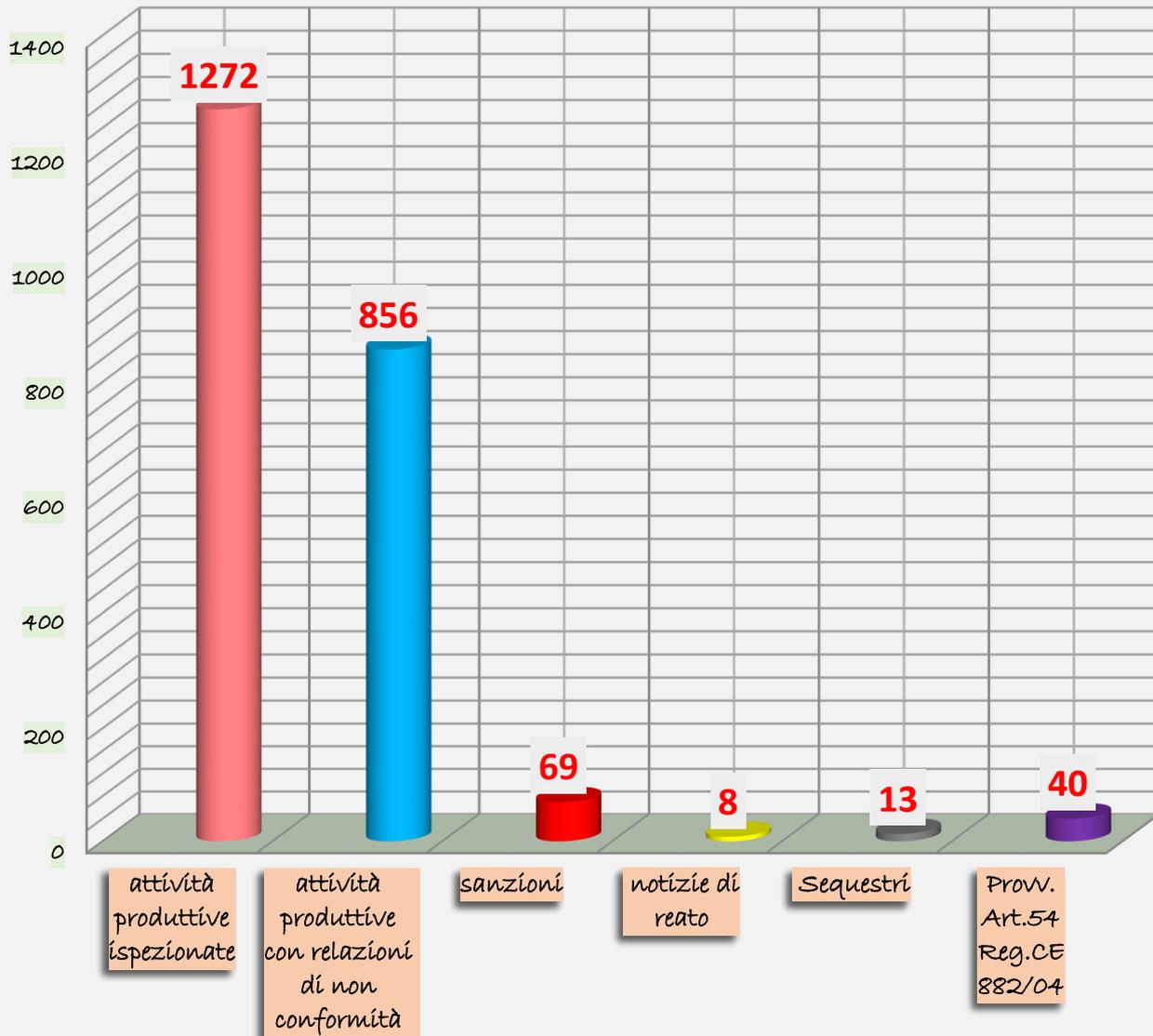


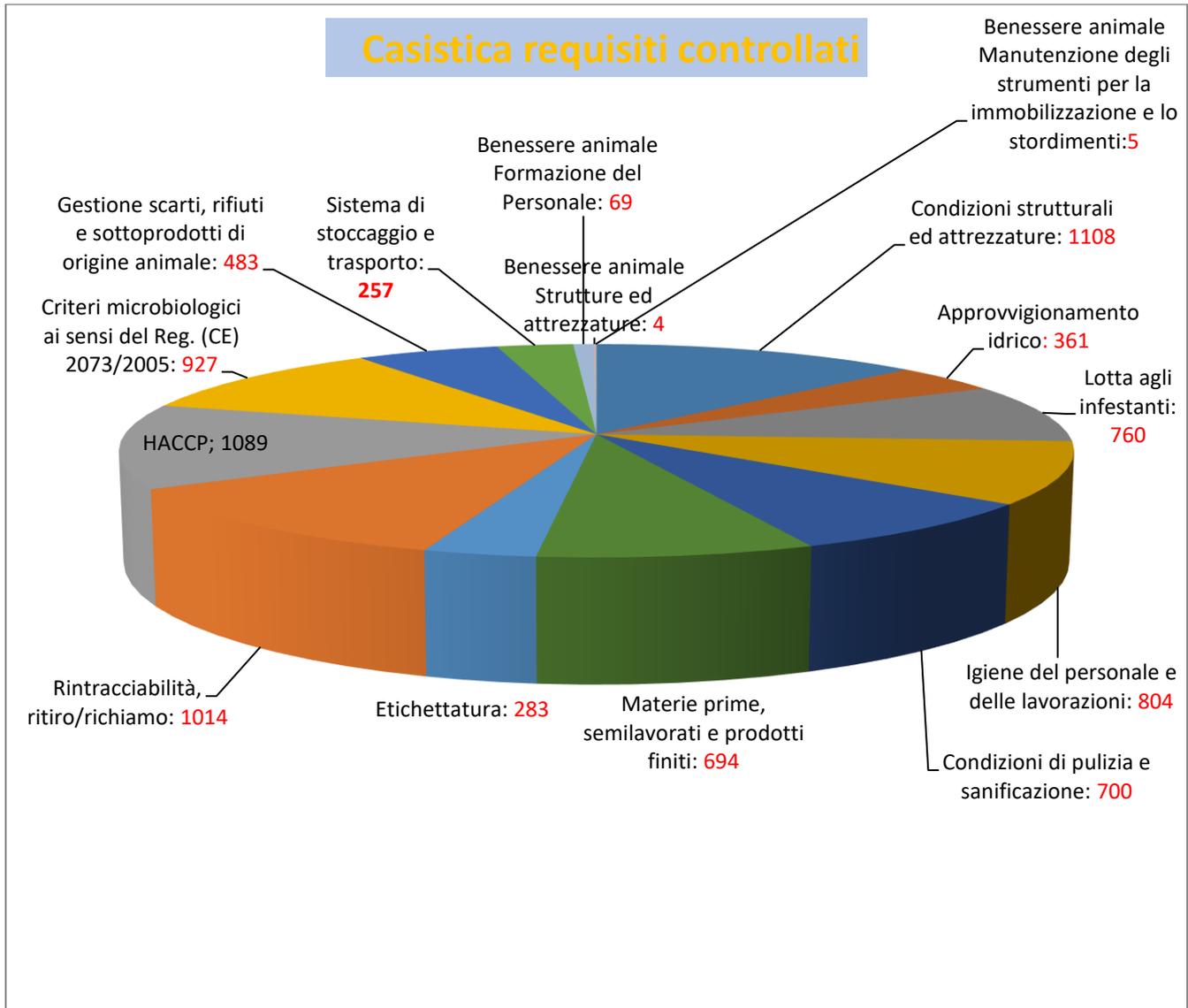
## Attività produttive nel territorio della provincia di PA - tot.nr. 3.578

### 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

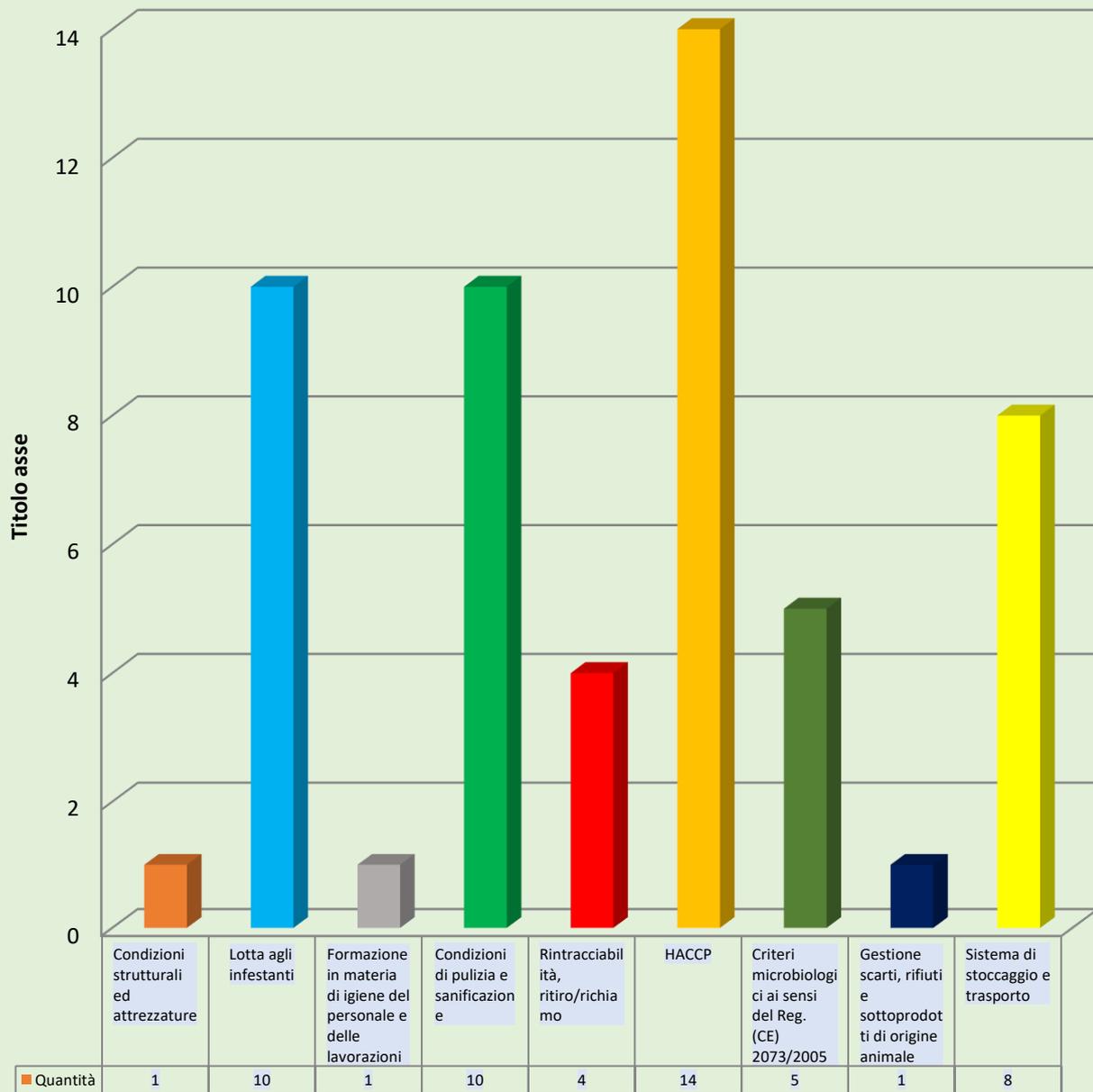
- Valutare se le attività attinenti alla qualità sono svolte coerentemente a quanto pianificato nel sistema di gestione per la qualità  
 → **CONFORMITA'**
- Valutare l'efficacia del sistema di gestione a raggiungere gli obiettivi fissati dalla Direzione  
 → **EFFICACIA**
- Migliorare il sistema di 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** (n. singole determinazioni) 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 <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	5
	CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC.	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
			IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)	2	0	2
			PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)	Salmonella spp (Reg. 2073)	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 n.1 positivo	1	13	
		Escherichia coli (Reg. 2073)	16 n.1 positivo	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 <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 <b>n.1 positivo</b>	4	8
TOTALE			649	226	423
_ Piano Regionale <b>RADIOATTIVITA'</b> negli alimenti. 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> <b><u>ADDITIVI alimentari tal quali e nei prodotti alimentari</u></b> <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> <b><u>IMPURITA' SOLIDE negli alimenti</u></b> <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> <b><u>prodotti fitosanitari</u></b> <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) Convvenz.	1	
Uova di Gallina (linea 4 n° 1) Convvenz.	1	
<b>PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO DI</b> <b><u>SOSTANZE INDESIDERABILI NEGLI ALIMENTI</u></b> <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 / 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