

CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE
SVOLTI DAL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DELLA ASL RM 3
DATI ANNO 2022

I controlli ufficiali (C.U.) sulla sicurezza degli alimenti nella ASL RM 3 vengono svolti dai Servizi Veterinari (SIAOA e SAIAPZ) e dal Servizio Igiene degli Alimenti (SIAN) in qualità di Autorità Competenti Locali.



I dati relativi ai controlli ufficiali effettuati nel 2022 dal **SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE** sono riportati nelle tabelle sottostanti

CONTROLLI EFFETTUATI



- Macellerie: n: 51 non conformi n: 19
- Pescherie: n: 25 non conformi n: 7
- Supermercati: n: 93 non conformi n: 36
- Stabilimenti di trasformazione, n: 172 non conformi n: 23
depositi alimenti di origine animale
(carni e derivati, prodotti della pesca, uova, latte e derivati, miele)

CAMPIONAMENTI SU ALIMENTI



- Microbiologici	n: 95	non conformi n: 8
- Chimici	n: 74	non conformi n: 2
- Altro	n: 21	non conformi n: 2

MONITORAGGIO ACQUE MARINE PER LA RACCOLTA DI MOLLUSCHI BIVALVI VIVI (VONGOLE, CANNOLICCHI, TELLINE):



- Campioni di molluschi	n: 295	non conformi n: 7
-------------------------	--------	-------------------

PROVVEDIMENTI: ADOTTATI



- Prescrizioni igienico sanitarie n: 85
- Sanzioni amministrative n: 22
- Denunce Autorità Giudiziaria n: 7

OTHER THINGS

ALTRE ATTIVITÀ:

- Macellazioni dei suini ad uso familiare n: 12
- Certificati export prodotti alimentari n: 15
- Sistema rapido allerta per alimenti n: 76
- Verifica su alimenti importati (UVAC, PCF) n: 10
- Esposti presentati da privati cittadini n: 3
per alimenti non conformi
- Interventi per tossinfezioni alimentari n: 3
(malattie trasmesse da alimenti)