

ASL ROMA 3
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE
SVOLTI DAL **SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE**
DATI ANNO 2025

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 2025 **dal SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE** sono riportati nelle tabelle sottostanti

CONTROLLI EFFETTUATI



- Macellerie:	n: 190	non conformi n: 77
- Pescherie:	n: 74	non conformi n: 30
- Supermercati:	n: 344	non conformi n: 150
- Stabilimenti di trasformazione, depositi alimenti di origine animale (carni e derivati, prodotti della pesca, uova, latte e derivati, miele)	n: 153	non conformi n: 52

CAMPIONAMENTI SU ALIMENTI



- Microbiologici	n: 150	non conformi n: 9
- Chimici	n: 64	non conformi n: 0
- Altro	n: 13	non conformi n: 2

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



- Campioni di molluschi	n: 261	non conformi n: 10
-------------------------	--------	--------------------

PROVVEDIMENTI: ADOTTATI



- Prescrizioni igienico sanitarie n: 353
- Chiusure attività n. 12
- Sanzioni amministrative n: 112
- Denunce Autorità Giudiziaria n: 6

VARIE

ALTRE ATTIVITÀ:

- Certificati export prodotti alimentari n: 13
- Sistema rapido allerta per alimenti n: 72
- Verifica su alimenti importati (UVAC, PCF) n: 7
- Esposti presentati da privati cittadini n: 3
per alimenti non conformi
- Interventi per tossinfezioni alimentari n: 14
(malattie trasmesse da alimenti)