Piano regionale dei controlli ufficiali – AUDIT - produzione alimenti origine animale **scheda 2b**

Attività documentata effettuata nell'anno 2010 **ASL TO 4** **S.C. Area Area B**

	Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento		Macelli carni rosse		Sezionamenti carni rosse		Macelli carni bianche		Sezionamenti carni bianche		Macelli grande selvaggina allevata e ratiti		Sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti		Centri grande selvaggina cacciata		Carni macinate, preparazioni di carni e CSM		Prodotti a base di carne		Molluschi bivalvi vivi		Prodotti della pesca		Latte e prodotti a base di latte		Ovoprodotti		Centri imballaggio uova		Cosce di rana e lumache		Grassi animali fusi		Stomaci, vesciche e intestini trattati		Gelatine		Collagene		Lavorazione miele industriale		Totale	
	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N	V	N
Verifiche informazioni catena alimentare			19																																								19	
Verifica procedure benessere e pulizia animali			17																																								17	
Verifica procedure identificazione degli animali			10																																								10	
Verifica controllo manutenzione locali/attrezzature	1	2	27	12	7	4	1	4	4	2							3	2	19	43			4		5	1			2														73	70
Verifica controllo igiene preoperativa e procedure sanificazione	1		28	15	7	3	1	2	4	2							3	2	19	11			4	1	5	1	1	3	2														75	40
Verifica controllo igiene operativa e postoperativa - Procedure GMP			28	5	7		1	1	4								3		18	8	3	3	1		4		1		2														72	17
Verifiche controllo igiene del personale			18	1	7	1	1		1								3		19	2			4		3		1		2														59	4
Verifica formazione personale su igiene e procedure operative			19	12	7	2			4	2							3	3	15	11			4	1	1		1		1														55	31
Verifica controllo lotta contro parassiti e infestanti			15	9	7	2	1	2	4	2							3	2	15	6			2	1	5	1	1	5															53	30
Verifica qualità delle acque utilizzate nelle lavorazioni			15	7	5	2	1	1	1								2		11	4			1		3		1																40	14
Verifica controllo delle temperature di lavorazione, conservazione			27	2	7				4								1		17	1			3		4																		63	3

Verifica controllo prodotti e documentazione (rintracciabilità)			28	4	7		2		2								3		16	4			1	1	4				2														65	9
Verifica gestione sottoprodotti/MSR			16	6	7				4	2							3	2	10	4			1	1					2														43	15
Verifiche procedure controllo CCP			27	4	6				4								2		18	7			2		4				2														65	11
Verifica procedure criteri microbiologici e Reg. 2073			23	5	5		1		4								2		15	6			1	1	5	1			2														58	13
Verifica procedure di controllo pericoli fisici e corpi estranei			4		2														8																								14	
Verifica procedure controllo residui, contaminanti o sostanze proibite			4		2														4																								10	
Totale	2	2	289	82	83	14	9	10	40	10							31	11	204	107	3	3	28	6	43	4	6	8	17														755	257

V : Totale verifiche effettuate **N : Totale Non Conformità rilevate**