CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE SVOLTI DAL **SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE** DELLA ASL RM 3 DATI ANNO 2023

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 2023 **dal Servizio Igiene degli Alimenti di origine animale** sono riportati nelle tabelle sottostanti

CONTROLLI EFFETTUATI:



Macellerie: n: 202 non conformi n: 83
 Pescherie: n: 82 non conformi n: 31
 Supermercati: n: 307 non conformi n: 125
 Stabilimenti di trasformazione, n: 198 non conformi n: 31 depositi alimenti di origine animale (carni e derivati, prodotti della pesca, uova, latte e derivati, miele)

CAMPIONAMENTI SU ALIMENTI:



Microbiologici n: 116 non conformi n: 5
 Chimici n: 75 non conformi n: 2
 Altro n: 2 non conformi n: 0

Monitoraggio acque marine per la raccolta di molluschi bivalvi vivi (vongole, cannolicchi, telline):



- Campioni di molluschi n: 273 non conformi n: 18

PROVVEDIMENTI ADOTTATI:



Prescrizioni igienico sanitarie n: 295
 Sanzioni amministrative n: 47
 Denunce Autorità Giudiziaria n: 7



ALTRE ATTIVITÀ:

-	Macellazioni dei suini ad uso familiare	n: 2
-	Certificati export prodotti alimentari	n: 17
-	Sistema rapido allerta per alimenti	n: 47
-	Verifica su alimenti importati (UVAC, PCF)	n: 7
-	Esposti presentati da privati cittadini	n: 3
	per alimenti non conformi	
-	Interventi per tossinfezioni alimentari	n: 3
	(malattie trasmesse da alimenti)	