Dipartimento di Sanità Pubblica S.C. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Direttore Dr. Giuseppe Cosenza

CONTROLLO UFFICIALE

Ai sensi del REGOLAMENTO (UE) 2017/625, sulla produzione, preparazione, trasformazione, conservazione, commercializzazione, trasporto e deposito, distribuzione e somministrazione degli alimenti e bevande, compresi i prodotti dietetici, gli alimenti per la prima infanzia e le acque minerali. Nel corso del 2020 l'attività svolta è stata pesantemente condizionata dalla pandemia da Sars Cov 2 in quanto più del 60% degli operatori sono stati impegnati nelle attività svolta dal TEAM COVID 19 Dipartimentale; si è comunque garantita la copertura minima di controllo Report Annuale 20 20 così come da indicazioni Ministeriali





970

Attività controllate

15%

delle attività registrate



Aziende con non conformità minori (nc) e/o maggiori (NC) 30%

delle attività controllate

DITTE CONTROLLATE PER COMPARTO

Vegetali: produzione, trasformazione e

Produzione primaria

791 attività registrate

attività controllate

attività con nc o NC



20 attività controllate

confezionamento

2 attività con nc o NC





Ristorazione

attività registrate 2535

attività controllate 433

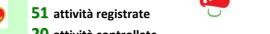
attività con nc o NC 162

Ristorazione in ambito di fiere e

289 attività registrate

25 attività controllate

attività con nc o NC





Commercio all'ingrosso

attività registrate 271 attività controllate 59

sagre

Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento

751 attività registrate

152 attività controllate 63 attività con nc o NC







attività con nc o NC 11

Trasporto alimenti e bevande conto terzi e altre attività

405 attività registrate

20 attività controllate

O attività con nc o NC

Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE)

852/04



4 attività controllate





Commercio al dettaglio attività registrate 1531

attività controllate 203

attività con nc o NC 49

O attività con nc o NC

Nel corso dell'anno 2020 sono state controllate 970 attività (tra le 6630 registrate nella provincia di Ferrara), attraverso 1234 accessi (ispezioni, follow-up e campionamenti). La maggior parte dei controlli ha riguardato le attività della ristorazione, che rappresentano la quota principale delle attività registrate.

Nel 30% delle attività controllate sono state rilevate delle non conformità (per la maggior parte minori), a cui sono seguite prescrizioni e/o sanzioni e relativi controlli finalizzati alla verifica dell'eliminazione degli inconvenienti riscontrati.

TOTALE CAMPIONI ESEGUITI

310 campioni per la ricerca di:

Fitosanitari*			154 _{50%}
Microrganismi	*di cui 1 positivo	<u>&</u>	68 * 21%
Contaminanti chimici (diossina, nitrati)		8	48 15%
Radiazioni		8	13 4%
Micotossine		8	16 5%
Glutine		8	5 2%
OGM ***		8	6 2%
MOCA	? "-	8	0 0%

27 campioni di acqua presso5 casette d'acqua

Organismi Geneticamente Modificati

Nel corso dell'anno 2020 è stata confermata una sola irregolarità (*) per **presenza di salmonella** in un **campione di insalata pronta al consumo** prelevato in un'attività di vendita; tale non conformità è stata motivo di notifica per riflessione con gli operatori del settore alimentare e in particolare con i produttori primari.

A seguito di tali eventi sono state effettuate le relative verifiche e sono state concordate, con l'Operatore del Settore Alimentare, le adeguate azioni correttive da mettere in atto a tutela della Salute del Consumatore.





