



CONTROLLO UFFICIALE nella ristorazione di **FIERE, FESTE E SAGRE PAESANE**

Ai sensi del Regolamento CE 852/04

Report Annuale 2016



FIERE, FESTE E SAGRE PAESANE CONTROLLATE PER COMPARTO

Registrazione - riconoscimento (Notifica/SCIA)



598 attività registrate
135 verifiche effettuate
6 attività con nc
1 attività con NC

Struttura e attrezzatura

124 verifiche effettuate
6 attività con nc o **1** NC
10 attività con nc (manutenzione)



Pulizia e sanificazione

124 verifiche effettuate
11 attività con nc



Sanificazione pre-operativa/operativa

116 verifiche effettuate
1 attività con nc

Igiene del personale e delle lavorazioni

verifiche effettuate **122**
attività con nc **6**



Formazione del personale

128 verifiche effettuate
9 attività con nc



Lotta agli infestanti

124 verifiche effettuate
7 attività con nc
1 attività con NC



Scarti, rifiuti e approvvigionamento idrico

122 verifiche effettuate
8 attività con nc (rifiuti)
6 attività con nc (acque)



Rintracciabilità/ritiro/ricambio

125 verifiche effettuate
61 attività con nc
2 attività con NC



Deposito e trasporto

123 verifiche effettuate
14 attività con nc



Materie prime, semilavorati

122 verifiche effettuate
14 attività con nc
3 attività con NC



Prodotto finito ed etichettatura

104 verifiche effettuate
8 attività con nc
1 attività con NC



Piano autocontrollo - HACCP

127 verifiche effettuate
13 attività con nc
2 attività con NC
Implementazione
116 verifiche effettuate
7 attività con nc



Le non conformità maggiori (NC) sono emerse in relazione a:

- Notifica/SCIA → 1
- Verifiche edilizie strutturali → 1
- Lotta agli infestanti → 1
- Rintracciabilità → 2
- Materie prime, semilavorati → 2
- Prodotto finito, etichettatura, imballaggio → 1
- Piano di autocontrollo- HACCP → 2

Qualifica fornitori
Materie prime, semilavorati



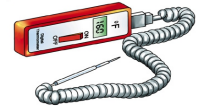
Principali criticità rilevate:



- **Laboratori non notificati/riconosciuti/registrati**
- Presentazione della **SCIA in tempi non compatibili** con la registrazione presso DSP
- **Requisiti strutturali non soddisfacenti** (es. pavimentazione assente o non sanificabile, coperture, griglie di cottura carne non coperte e all'aperto, gestione della legna per cottura in forno, tensostrutture non sempre installate correttamente)
- Incompletezza o assenza del manuale di **autocontrollo** e procedure di **rintracciabilità**



- Approvvigionamento da **canali non autorizzati/impropri** (domestici/non riconosciuti)
- Produzione con **materie prime non tracciate/tracciabili** (non etichettati e di provenienza non accertata), non sempre disponibili in loco scontrini bolle/fatture
- **ASSENZA di:**
 1. documentazione sugli **allergeni**
 2. **abbattitori di temperatura**
 3. **termometri**
- **Abbigliamento da lavoro** non idoneo/incompleto, scarsa disponibilità di armadietti spogliatoio



- Punti e modalità di erogazione dell'**acqua insufficienti** – Assenza di acqua calda
- **Pulizia e sanificazione** scarsamente gestite
- **Detergenti e disinfettanti** non idonei
- Presenza di **infestanti** (es. mosche)
- **Formazione del personale**



- Stoccaggio prolungato dei **rifiuti in prossimità delle zone di produzione,** contenitori rifiuti aperti/ privi di comando non manuale
- **Contenitori/sacchetti/carte non idonei** per alimenti che richiedono lunghi tempi di cottura (es. salama da sugo e cotechini)



Nel corso dell'anno 2016 sono state controllate **125** attività (tra le 598 registrate nella provincia di Ferrara), attraverso **141** accessi (ispezioni e *follow-up*).

Nel **12%** 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 di esecuzione (*follow-up*) delle stesse.