Dipartimento di Sanità Pubblica U.O. Igiene degli Alimenti e Nutrizione Direttore Dr. Giuseppe Cosenza

## **CONTROLLO UFFICIALE**

Ai sensi del Regolamento CE 882/04, 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.

### Report Annuale 2018





2084

29%

delle attività registrate

Attività controllate



Aziende con non conformità minori (nc) e/o maggiori (NC) 31% delle attività controllate

#### **DITTE CONTROLLATE PER COMPARTO**

Vegetali: produzione, trasformazione e

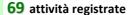
#### Produzione primaria

733 attività registrate

attività controllate

attività con nc o NC





43 attività controllate

confezionamento

11 attività con nc o NC



Ristorazione

attività registrate 2571

attività controllate 970 attività con nc o NC 394

Ristorazione in ambito di fiere e sagre

594 attività registrate

135 attività controllate

23 attività con nc o NC



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

778 attività registrate

259 attività controllate 96 attività con nc o NC



Commercio all'ingrosso attività registrate 264

attività controllate 95

attività con nc o NC 17

Trasporto alimenti e bevande conto terzi e altre attività

**588** attività registrate

33 attività controllate

3 attività con nc o NC



rappresentano la quota principale delle attività registrate.

Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. (CE)

852/04



6 attività registrate

5 attività controllate





**Commercio al** dettaglio attività registrate 1566 attività controllate 458

attività con nc o NC 106

Nel corso dell'anno 2018 sono state controllate 2084 attività (tra le 7206 registrate nella provincia di Ferrara), attraverso 2858 accessi (ispezioni, follow-up e campionamenti). La maggior parte dei controlli ha riguardato le attività della ristorazione, che

Nel 31% 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**

# 422 per la ricerca di:

Fitosanitari *			187 44%
Microrganismi**		_	119 28%
Contaminanti chimici (diossina, nitrati)		8	71 18%
Micotossine		8	13 3%
Radiazioni		8	13 3%
OGM ***	ADDOOK	8	7 2%
MOCA	只"━	8	6 1%
Glutine		8	6 1%

Nel corso dell'anno 2018 è stata confermata una sola irregolarità per superamento del limite massimo residuo in un prodotto ortofrutticolo campionato in un'attività di vendita.

Una positività per Salmonella in prodotto ortofrutticolo congelato non è stata confermata in successivi campioni effettuati su prodotti di pari lotto.

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.





Organismi Geneticamente Modificati

