

## Attività SC Igiene Alimenti e Nutrizione 2021

<b>Stabilimenti alimentari</b>						Prelievi alimenti	Certificati esportazione	Registrazioni ex art. 6 Reg. CE 852/2004		<b>Controlli acque destinate consumo umano</b>	
Totali (n°)	controllati		sopralluoghi	Stabilimenti con NC contestate				nuove	variaz	Punti	Prelievi
	n°	% su stab	n°	n°	% su stab ctrl						
11.452	1147	10,02 %	1556	459	40 %	262	604	496	1140	314	1444

## Attività SC Igiene Alimenti e Nutrizione 2021

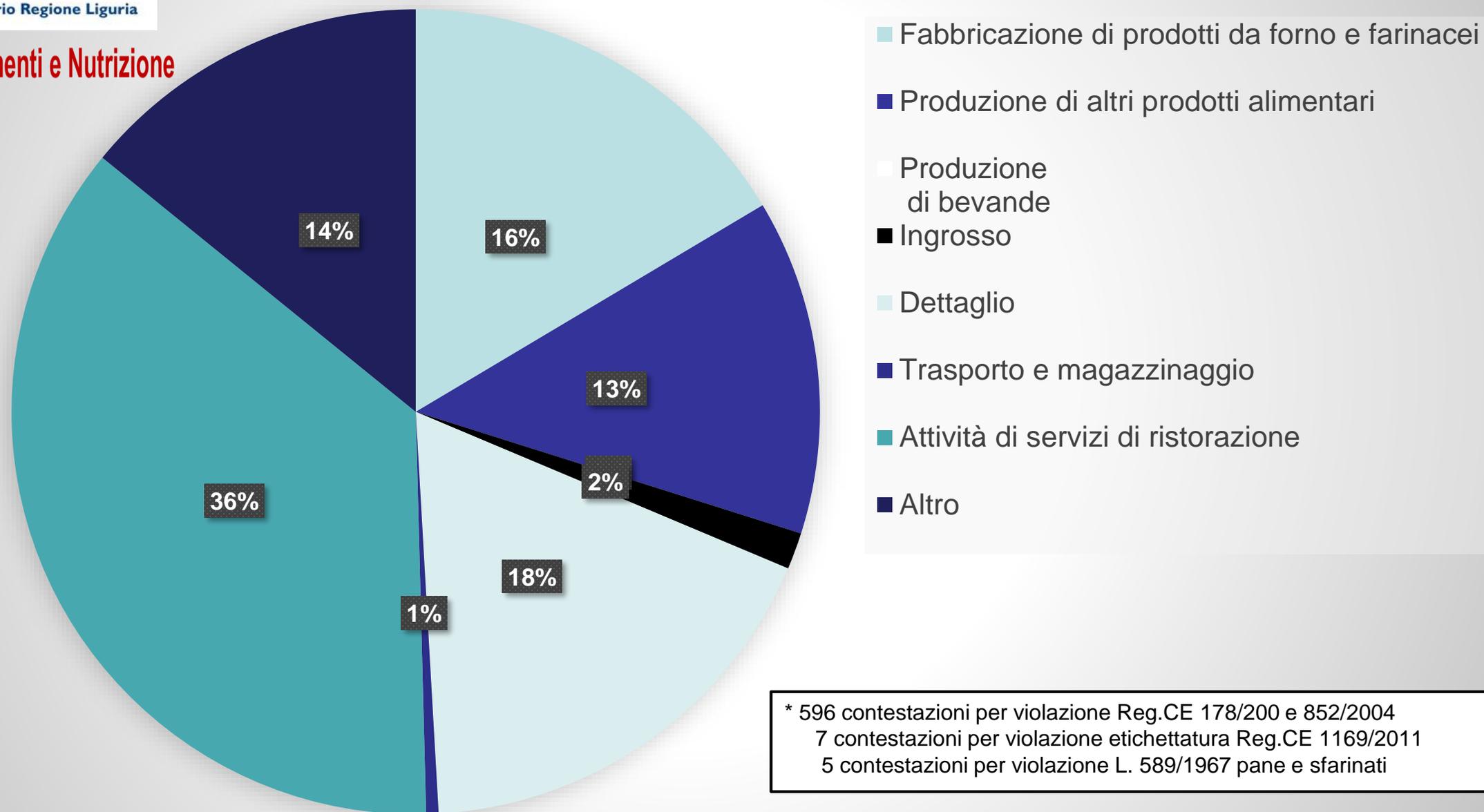
<b>tipologia STABILIMENTI</b>	totale stabilimenti	stabilimenti controllati	% stabilimenti controllati sul totale	stabilimenti con Non Conformità (NC)	% stabilimenti con NC su stabilimenti controllati	Numero contestazione illecito amministrativo
	<b>11.452</b>	1.147	<b>10%</b>	459	40%	<b>608</b>
<b>Fabbricazione di prodotti da forno e farinacei</b>	513	135	26%	52	39%	100
<b>Produzione di altri prodotti alimentari</b>	1.138	103	9%	41	40%	82
<b>Produzione di bevande</b>	14	2	14%	0	0%	0
<b>Ingrosso</b>	298	8	3%	3	38%	9
<b>Dettaglio</b>	5.205	149	3%	60	40%	108
<b>Trasporto e magazzinaggio</b>	128	3	2%	3	100%	3
<b>Attività di servizi di ristorazione</b>	5.379	632	12%	214	34%	221
<b>Altro</b>	646	119	18%	86	72%	86

## PROSPETTO CONTESTAZIONI ILLECITO AMMINISTRATIVO SC IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE

anno	AC L.689	TOT	OBLATE con pagamento in misura ridotta		incasso	Introito presunto in caso di pagamento in misura ridotta	Incasso possibile con Ordinanze Ingiunzioni
			N°	%			
2021	ASL	601	147	24,5	€ 167.516 *	€ 738.082	€ 570.566
	ICQRF	7	3	42,9			
2020	ASL	382	71	18,6	€ 84.000	€ 494.679	€ 410.679
	ICQRF	7	3	42,9			

Valore calcolato su pagamenti al 28 febbraio 2022

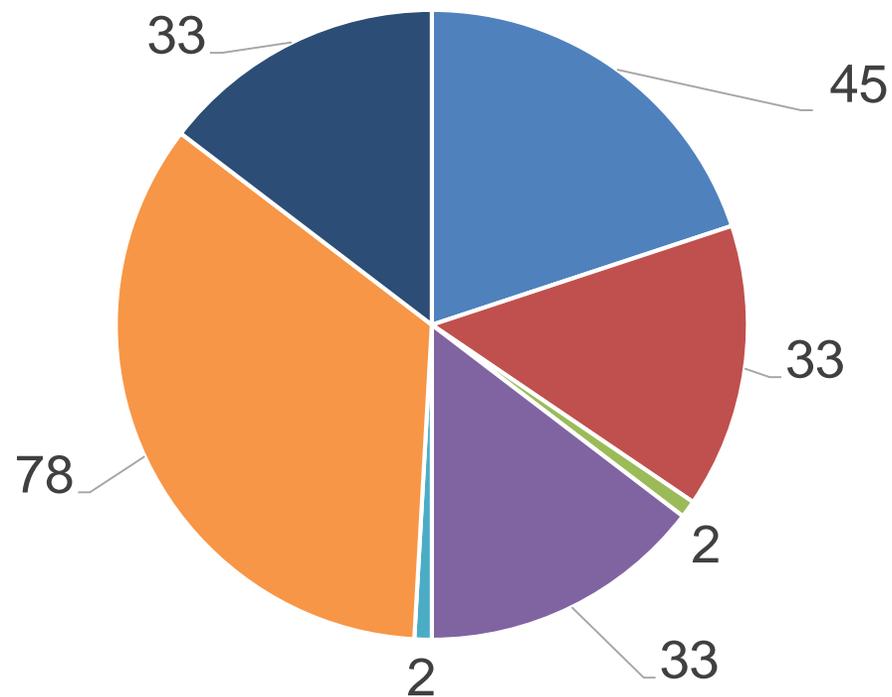
## Anno 2022 - Stratificazione delle 608\* contestazioni di illecito per tipologia di attività



\* 596 contestazioni per violazione Reg.CE 178/200 e 852/2004  
7 contestazioni per violazione etichettatura Reg.CE 1169/2011  
5 contestazioni per violazione L. 589/1967 pane e sfarinati

## Art.4 REG. CE 852/2004 – Allegato II cap. I punto 1 CONTESTAZIONI 2021 PER MANCANZA PULIZIA E MANUTENZIONE

SC Igiene Alimenti e Nutrizione



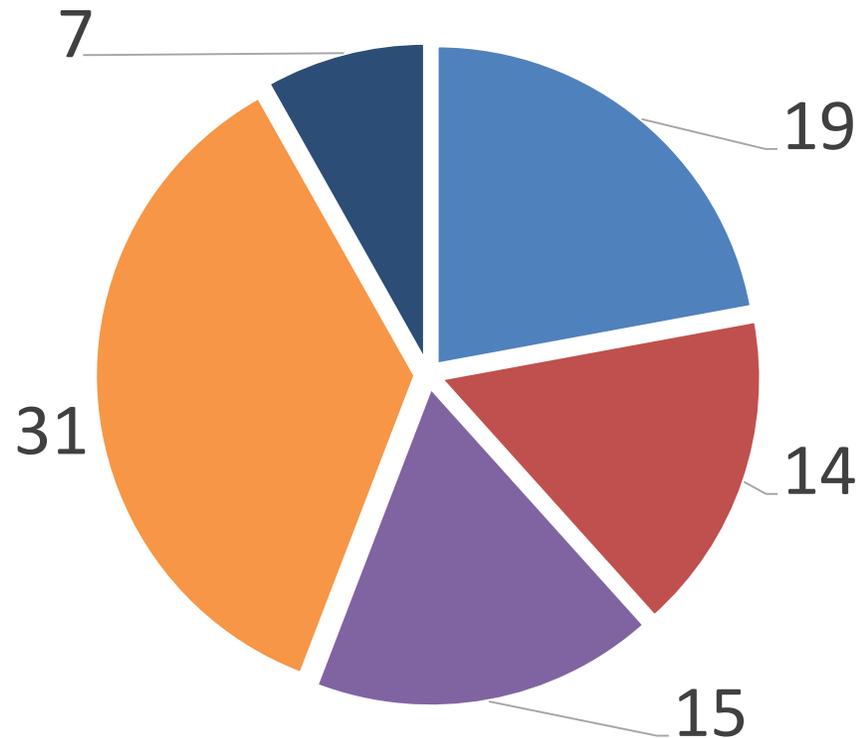
226 SU 596

37,9 %

- Fabbricazione di prodotti da forno e farinacei
- Ingresso
- Trasporto e magazzinaggio
- Altro

- Produzione di altri prodotti alimentari
- Dettaglio
- Attività di servizi di ristorazione

Art.4 REG. CE 852/2004 – allegato II, cap. IX  
CONTESTAZIONI PER DETENZIONE ALIMENTI NON PROTETTI DA CONTAMINAZIONI  
E PER CONSERVAZIONE DEPERIBILI A TEMPERATURA NON CORRETTA



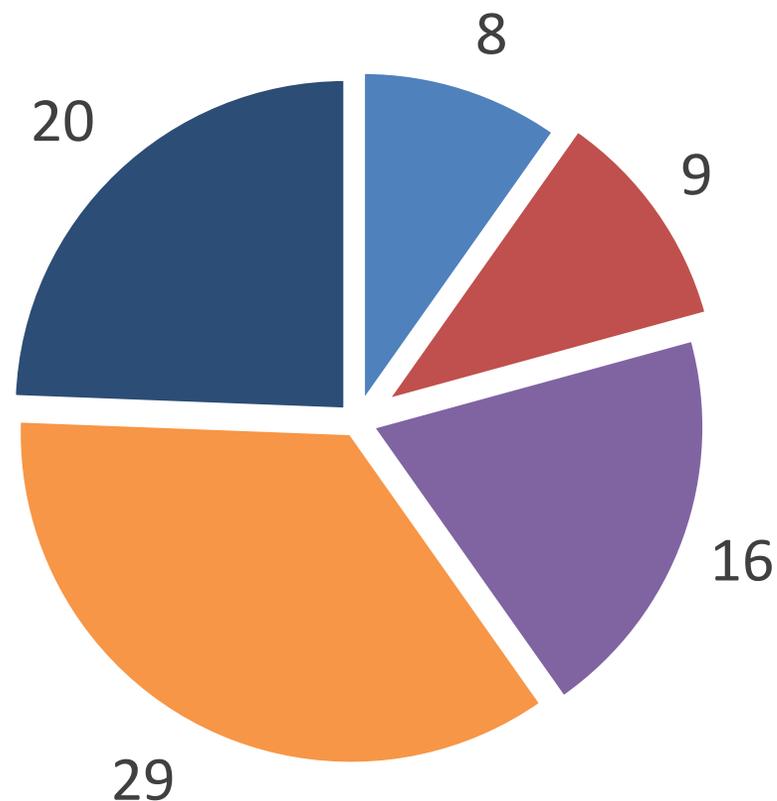
86 su 596

14,4 %

- Fabbricazione di prodotti da forno e farinacei
- Ingresso
- Trasporto e magazzinaggio
- Altro

- Produzione di altri prodotti alimentari
- Dettaglio
- Attività di servizi di ristorazione

## Art.4 REG. CE 852/2004 ALL. II CAP. I P.TO 4 – CONTESTAZIONI PER MANCANZA ACQUA CALDA E/O MATERIALE PER LAVAGGIO MANI-SISTEMA IGIENICO DI ASCIUGATURA



82 su 596

13,8 %

■ Fabbricazione di prodotti da forno e farinacei

■ Produzione di altri prodotti alimentari

■ Ingrosso

■ Dettaglio

■ Trasporto e magazzinaggio

■ Attività di servizi di ristorazione

■ Altro

Tipologia di non conformità e contestazione	Tipologia di attività							Totale NC (n.)	% NC sul totale NC
	Fabbricazione di prodotti da forno e farinacei	Produzione di altri prodotti alimentari	Ingresso	Dettaglio	Trasporto e magazzinaggio	Attività di servizi di ristorazione	Altro		
MANCANZA PULIZIA E MANUTENZIONE	45	33	2	33	2	78	33	226	37,9%
DETEZIONE ALIMENTI NON PROTETTI DA CONTAMINAZIONI E PER CONSERVAZIONE DEPERIBILI A TEMPERATURA NON CORRETTA	19	14	0	15	0	31	7	86	14,4%
CONTESTAZIONI PER MANCANZA ACQUA CALDA E/O MATERIALE PER LAVAGGIO MANI-SISTEMA IGIENICO DI ASCIUGATURA	8	9	0	16	0	29	20	82	13,8%
MANCATA O NON CORRETTA APPLICAZIONE PROCEDURE HACCP	9	7	0	12	0	37	7	72	12,1%
MANCANZA PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO BASATE SUI PRINCIPI DEL SISTEMA HACCP	5	4	1	4	0	8	6	28	4,7%
MANCATA PRESENTAZIONE NOTIFICA VARIAZIONI	1	1	1	9	0	10	3	25	4,2%
ANIMALI INFESTANTI	5	5		2	0	7	1	20	3,4%
MANCATA PRESENTAZIONE NOTIFICA	2	2	3	1	1	2	2	13	2,2%
MANCATO RICONSEGUITO REQUISITI ENTRO IL TERMINE FISSATO	2	0	0	0	0	7	2	11	1,8%
MANCANZA REQUISITI ATTREZZATURE DESTINATE A VENIRE A CONTATO CON ALIMENTI	1	1	0	2	0	5	1	10	1,7%
MANCANZA REQUISITI STRUTTURALI SERVIZI IGIENICI	0	1	0	0	0	0	1	2	0,3%
AERAZIONE STRUTTURE DESTINATE AGLI ALIMENTI	1	1	0	0	0	0	0	2	0,3%
SCARICHI FOGNARI NON CONFORMI	0	1	0	0	0	0	0	1	0,2%
MANCANZA INSTALLAZIONI ADIBITE A SPOGLIATOIO	0	1	0	1	0	4	0	6	1,0%
NC REQUISITI SPECIFICI LOCALI LAVORAZIONE ESCLUSO MENS	1	0	0	0	0	0	1	2	0,3%
BARRIERE ANTINSETTI	0	1	0	0	0	0	1	2	0,3%
MANCANZA PROCEDURA DI RINTRACCIABILITÀ	0	0	1	2	0	2	0	5	0,8%
MANCATO RITIRO DAL MERCATO	0	0	1	2	0	0	0	3	0,5%
<b>Totale</b>	<b>99</b>	<b>81</b>	<b>9</b>	<b>99</b>	<b>3</b>	<b>220</b>	<b>85</b>	<b>596</b>	<b>100,0%</b>

standard di personale previsto dal DM 16/10/1998 “Approvazione delle linee guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di prevenzione delle aziende sanitarie locali” rapportati al dato popolazione ASL3 (ISTAT 2013) 725.000 ab.

## SC Igiene Alimenti e Nutrizione

Standard di personale DM 16/10/1998	Area funzionale Igiene Alimenti N° operatori / n° abitanti	Area Funzionale Igiene Nutrizione N° operatori / n° abitanti	Standard di Personale ASL3 (725.000 abitanti)			Personale a luglio 2010	Personale al 31/12/18	Personale al 31/12/21	Delta Standard DM 16/10/98 Realtà 31/12/21
			Igiene Alimenti	Igiene Nutrizione	totale				
Laureati medici e non medici	1:50000 abitanti	1:50000 abitanti	<b>14,5</b>	14,5	29	22	<b>9</b>	<b>3</b>	-23
Tecnici della Prevenzione	1:20000 abitanti	1:40000 abitanti	<b>36,25</b>	18,125	54	17	<b>13</b>	<b>14</b>	-40
Dietiste ed assistenti sanitarie		1:50000 abitanti	<b>0</b>	14,5	14	nd	<b>1</b>	<b>1</b>	-13
Amministrativi (20% del personale)			<b>10</b>	9	19	nd	<b>6</b>	<b>5</b>	-15
<b>TOTALE</b>					<b>116</b>		<b>29</b>	<b>19</b>	-97

## Stabilimenti controllati annualmente al variare del numero di addetti al Controllo Ufficiale (dato attuale e proiezione)

### SC Igiene Alimenti e Nutrizione

	Totale stabilimenti (n.)	Stabilimenti Controllati annualmente (n.)	% stabilimenti controllati sul totale	addetti controllo ufficiale* (n.)	stabilimenti controllati per operatore (n.)
<b>Dotazione organica al 31/12/2021**</b>	<b>11.452</b>	1.147	<b>10,0%</b>	17	67,5
	11.452	1.350	<b>11,8%</b>	20	67,5
	11.452	1.688	<b>14,7%</b>	25	67,5
<b>Obiettivo minimo % stabilimenti controllati</b>	<b>11.452</b>	2.025	<b>17,7%</b>	30	67,5
	11.452	2.363	<b>20,6%</b>	35	67,5
	11.452	2.700	<b>23,6%</b>	40	67,5
<b>Dotazione Standard per area funzionale Igiene alimenti da DM 16/10/1998</b>	<b>11.452</b>	3.038	<b>26,5%</b>	45	67,5
	11.452	3.375	<b>29,5%</b>	50	67,5

\*Laureati medici e non medici, Tecnici della Prevenzione

\*\* i TdP IAN dal 16 marzo sono 13 in quanto uno è in aspettativa