

REGISTRO NUMERICO ANNUALE DELLE PRINCIPALI NON CONFORMITA' RISCONTRATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI PROV. AG. 2013

Tipologia di stabilimento	Condizioni strutturali e attrezzature	Gestione dei prerequisiti (lotta agli infestanti, formazione personale, potabilità acqua utilizzata, ecc.)	Piano HACCP	Gestione sottoprodotti e SRM	Igiene lavorazioni e personale	Tracciabilità rintracciabilità	Condizioni pulizia sanificazione	Mat. prime, semilav. e prodotti finiti
Depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	2	2	3					
Macelli e sezionamenti carni rosse	1	2	1					
Macelli e sezionamenti carni bianche	2	3	1			1		
Macelli e sezionamenti grande selvaggina allevata e ratiti								
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM								
Prodotti a base di carne								
Molluschi bivalvi vivi								
Prodotti della pesca	22	9	12			3	1	3
Latte e prodotti a base di latte								
Uova e ovo prodotti	4	1	1				1	
Stomaci, vesciche e intestini trattati	1					1		
TOTALI	32	17	18	0	0	5	2	3