REGISTRO NUMERICO ANNUALE DELLE PRINCIPALI NON CONFORMITA' RISCONTRATE IN IMPIANTI RICONOSCIUTI

PROVINCIA AGRIGENTO ANNO 2014

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	1	1						
Macelli e sezionamenti carni		_						
rosse		1						
Macelli e sezionamenti carni bianche								
Macelli e sezionamenti grande			_					
selvaggina allevata e ratiti								
Centri grande selvaggina cacciata								
Carni macinate, preparazioni di carni e CSM								
Prodotti a base di carne								
Molluschi bivalvi vivi								
Prodotti della pesca	1	1						
Latte e prodotti a base di latte								
Uova e ovoprodotti								
Cosce di rana e lumache								
Grassi animali fusi								_
Stomaci, vesciche e intestini trattati								
Gelatine								
Collagene								
TOTALI	2	3		_				_