

## Registro numerico annuale delle principali non conformità riscontrate in impianti riconosciuti

Tipologia di stabilimento	condizioni strutturali e attrezzature	gestione dei prerequisiti	Piano HACCP	gestione sottoprodotti e MSR	igiene lavorazioni e personale	Tracciabilità rintracciabilità	condizioni di pulizia e sanificazione	mat.prima, semilavorati e prodotti finiti
depositi frigoriferi e impianti di riconfezionamento	1							
macelli e sezionamento carni rosse	1							
macelli e sezionamento carni bianche								
Macelli e sezionam. 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	2						1	
Latte e prodotti a base di latte								
Uova e ovoprodotti	1							
Cosce di rana e lumache								
grassi animali fusi								
Stomaci, vesciche e intestini trattati								
Gelatine								
Collagene								
<b>TOTALI</b>	<b>5</b>						<b>1</b>	