

Notifiche e verifiche effettuate nel territorio dell'AUSL di Bologna (2023)

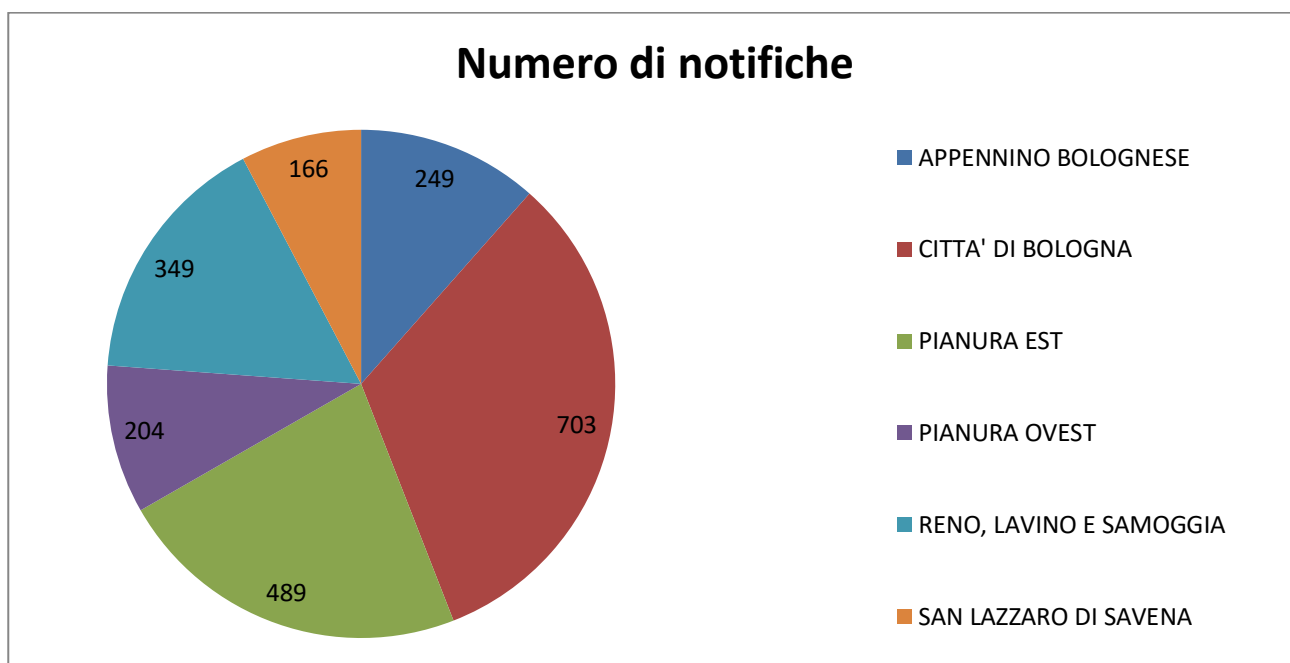
UOC Igiene Alimenti e Nutrizione AUSL Bologna

Direttrice: Luciana Prete

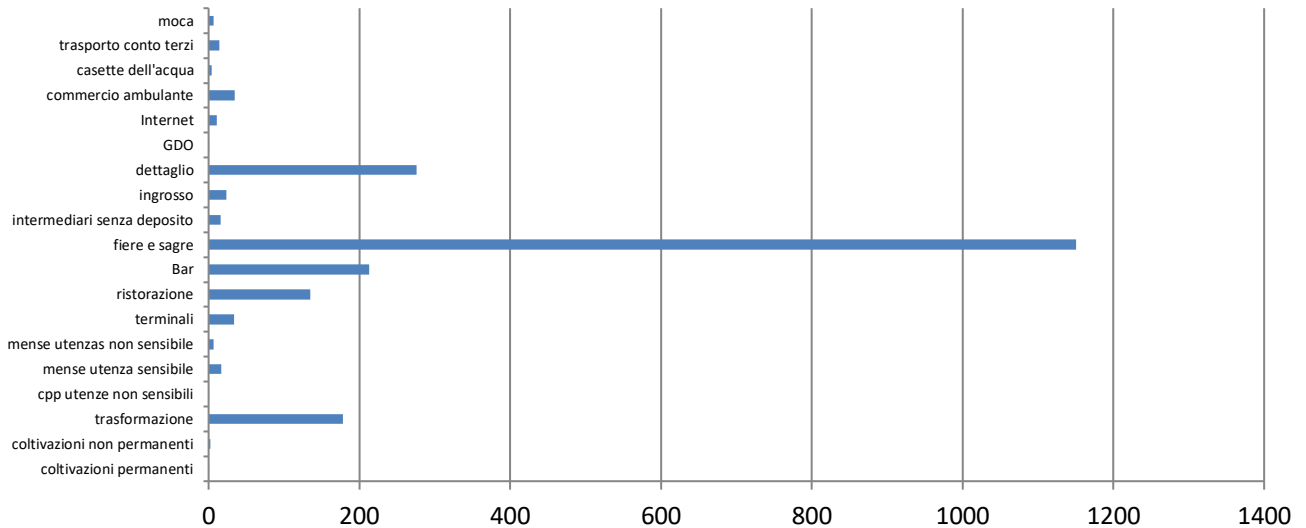
Gruppo di lavoro: Roberta Carli, Francesca Celenza, Emanuela Di Martino,
Barbara Di Tommaso, Valentina Laudani, Maria Michela Marino, Claudia
Mazzetti, Barbara Perticarà, Sara Princivalle

L'UE ha uno dei più elevati standard di sicurezza alimentare in tutto il mondo, in gran parte grazie al solido set di norme in vigore che assicura che il cibo sia sicuro per i consumatori. In ambito locale, ferma restando la responsabilità primaria degli Operatori del Settore Alimentare (OSA), tutelare la Sicurezza Alimentare è compito della UOC Igiene Alimenti e Nutrizione del Dipartimento di Sanità Pubblica che effettua il controllo ufficiale di parte terza degli Operatori del Settore su tutta la filiera produttiva degli alimenti, allo scopo di verificare la rispondenza dei processi produttivi agli standard igienico/sanitari richiesti dalla normativa europea

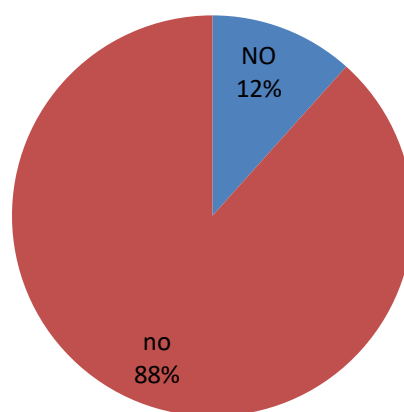
La UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione si occupa del controllo igienico ufficiale delle imprese alimentari, dei prodotti alimentari e delle bevande ivi compresi le acque potabili e minerali. Tra le competenze specifiche ci sono il ricevimento notifica per registrazione imprese alimentari di produzione, deposito e commercializzazione, somministrazione di alimenti e bevande; il controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari



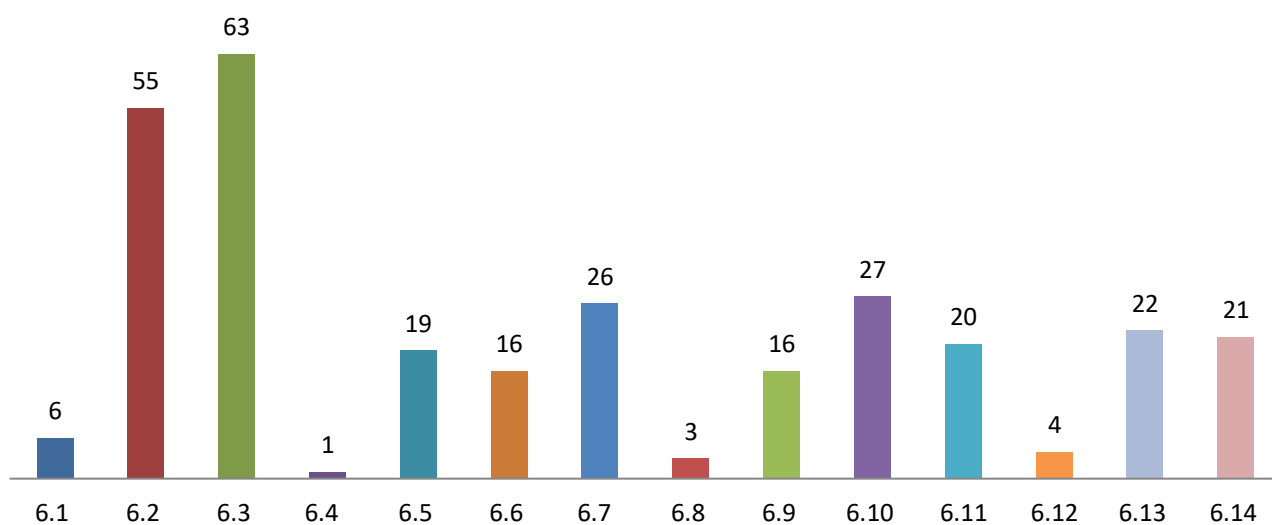
Numero di notifiche suddivise per tipologia di Esercizi



Valutazione negativa nelle verifiche effettuate relative alla Scheda di Controllo Ufficiale



Verifiche effettuate relative alla Scheda di Controllo Ufficiale con valutazione "NO"



Legenda

IAN 6.1 - REGISTRAZIONE - RICONOSCIMENTO

IAN 6.2 - STRUTTURA E ATTREZZATURA

IAN 6.3 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

IAN 6.4 - SANIFICAZ. PRE-OPERATIVA/OPERATIVA

IAN 6.5 - IGIENE PERSONALE E LAVORAZIONI

IAN 6.6 - FORMAZIONE DEL PERSONALE

IAN 6.7 - LOTTA INFESTANTI E ANIMALI INDESIDERATI

IAN 6.8 - SCARTI E RIFIUTI E APPROVV. IDRICO

IAN 6.9 - RINTRACCIABILITÀ - RITIRO - RECLAMO

IAN 6.10 - DEPOSITO E TRASPORTO

IAN 6.11 - MATERIE PRIME, SEMILAVORATI

IAN 6.12 - PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

IAN 6.13 - PIANO AUTOCONTROLLO - HACCP

IAN 6.14 - PIANO AUTOCONTROLLO - HACCP IMPLEMENTAZIONE