

SENATO DELLA REPUBBLICA

XIV LEGISLATURA

Doc. LXXVI

n. 3

RELAZIONE

SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA

(Anno 2000)

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

Presentata dal Ministro della salute

(SIRCHIA)

Comunicata alla Presidenza il 12 maggio 2004

ATTI PARLAMENTARI

XIV LEGISLATURA

Doc. **LXXVI**

n. **3**

RELAZIONE
SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO
DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA
(Anno 2000)

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

Presentata dal Ministro della salute

(SIRCHIA)

*Il presente rapporto è stato realizzato dal
Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti e della Nutrizione
Direttore Generale Dr. Romano Marabelli.*

A cura di:

Ufficio V – Sicurezza alimentare: Controllo ufficiale, Monitoraggio della Sicurezza alimentare;

Dott. Antonio Consolino (Direttore);

Dott. Armando Di Cosmo (Dirigente Veterinario di 1° livello);

Dott. Gerardo Califano (Coadiutore);

Sig.ra Caterina Messina (Assistente amministrativo).

Elaborazione dati a cura di:

Sig. Luigi Borghi (Collaboratore amministrativo).

In stretta collaborazione con:

Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano;

Commissione Permanente di Coordinamento Interregionale per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari;

Istituto Superiore di Sanità;

Comando Carabinieri per la Sanità;

Ministero per le Politiche Agricole e Forestali;

Ministero delle Finanze;

Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente.

INDICE

INTRODUZIONE	Pag. 7
1. Generalità e struttura della relazione	» 7
2. Raccolta ed elaborazione dati	» 8
I PARTE – RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI ED ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2000 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI	» 11
1. Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.	» 13
2. Servizi Veterinari delle A.S.L.	» 14
3. Nuclei Antisofisticazione e Sanità	» 15
4. Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (Ispezioni e Analisi)	» 16
5. Guardia di Finanza	» 21
6. Tabelle e grafici	» 23
II PARTE – RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE (ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2000 DAI DEVERSI ORGANI COMPETENTI	» 39
1. Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione	» 41
2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali	» 43
3. Uffici territoriali del Ministero della Salute	» 45
4. Laboratori chimici delle Dogane	» 46
5. Tabelle e grafici	» 49
III PARTE – PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NEL- L'ANNO 2000	» 79
1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antipa- rassitari negli ortofrutticoli (Ministero della salute)	» 81
1.1. Risultati del programma per l'anno 2000 relativo agli orto- frutticoli	» 81
1.2. Risultati del programma per l'anno 2000 relativo ai cereali, vini e oli	» 84
1.3. Riepilogo globale dei risultati	» 85
1.4. Tabelle e grafici	» 87
IV PARTE – CONCLUSIONI	» 97
1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 1999 effettuate da diversi Organismi	» 99
APPENDICE 1 – DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE:	
Abruzzo	» 105
Basilicata	» 113
Bolzano (P.A.)	» 127
Calabria	» 137
Campania	» 151

Emilia Romagna	Pag.	165
Friuli Venezia Giulia	»	179
Lazio	»	193
Liguria	»	203
Lombardia	»	217
Marche	»	231
Molise	»	241
Piemonte	»	255
Puglia	»	269
Sardegna	»	283
Sicilia	»	297
Toscana	»	311
Trento (P.A.)	»	325
Umbria	»	339
Valle d'Aosta	»	353
Veneto	»	367
APPENDICE 2 — MODELLI DI RILEVAZIONE	»	381
Decreto Ministeriale 8 ottobre 1998 recante Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande	»	383

INTRODUZIONE

1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferiti all'anno 2000, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.

La relazione ed i relativi dati vengono trasmessi al Parlamento a norma dell'art. 8, comma 5 della legge 7 agosto 1986, n. 462 recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282), ed a tutti gli altri Organismi competenti in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La presente relazione, che fa seguito alla precedente, relativa all'anno 1999, è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.), in stretta collaborazione con:

- le Regioni e P.A. attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L., i Presidi Multizonali di Prevenzione, le Agenzie Regionali Protezione Ambiente e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti comunitari, Uffici di Sanità Marittima e Aerea)
- il Comando Carabinieri per la Sanità
- la Commissione Permanente di Coordinamento Interregionale per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari
- il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi e degli Istituti di Ricerca Sperimentazione Agraria

- il Ministero delle Finanze attraverso il Dipartimento delle Dogane e Imposte Indirette, i Laboratori Chimici delle Dogane e Imposte Indirette e la Guardia di Finanza.

La relazione è strutturata in quattro parti e due appendici.

La **I parte** riporta le risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2000 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

Nella **II parte** vengono riportati le risultanze delle attività di controllo ufficiale (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2000 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

La **III parte** è dedicata ai programmi settoriali di monitoraggio effettuati nell'anno 2000 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.

La **IV parte** riporta le conclusioni relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 2000

Le **appendici** sono così strutturate:

- la prima appendice riporta i dati di sintesi delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sull'attività di vigilanza e di controllo ufficiale degli alimenti e bevande per l'anno 2000
- la seconda appendice comprende i modelli di rilevazione utilizzati per la raccolta dei dati, predisposti dal Ministero della Salute con D.M. 8 ottobre 1998 (G.U. n. 249 del 24 ottobre 1998).

2. Raccolta ed elaborazione dati

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai laboratori pubblici che operano sul territorio

(Presidi Multizonali di Prevenzione, Agenzie Regionali Protezione Ambiente, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi).

Il Centro è tenuto, inoltre, a provvedere all'acquisizione dei risultati delle indagini di settore effettuate dagli organi della Polizia di Stato, dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, dal Corpo Forestale dello Stato, dal Corpo di Guardia di Finanza e dagli Organi dell'Amministrazione Finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna.

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, sono stati utilizzati per l'anno 2000, come per i precedenti anni, appositi modelli di rilevazione al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

I PARTE

**RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE
(PRELIEVI E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2000 DAI
DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**

1. Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di **vigilanza** ufficiale effettuata dai Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L. durante l'anno 2000 sono riportati in **Tab. 1**.

I Servizi di Igiene Pubblica (S.I.P.) hanno sottoposto a controllo **268.861** unità, corrispondenti al **34,6%** del numero di unità totali (**777.708**) presenti sul territorio (**Mod. A**).

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **359.933**, pari al **46,3%** rispetto al numero di unità totali. Il numero delle strutture nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo risulta pari a **45.928**, corrispondente al **17,1%**, testimoniando, rispetto allo scorso anno, un aumento della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**11,8%**).

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nella **Fig. 1** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2000, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria - produttori e confezionatori - distribuzione - trasporti - ristorazione - produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). Le attività ispettive hanno interessato principalmente le fasi della ristorazione e della distribuzione e hanno riguardato in misura decrescente quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei produttori e confezionatori, dei trasporti e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nella **Fig. 2**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: ristorazione (20,3%), produttori e confezionatori che vendono al dettaglio (18,6%), produttori e confezionatori (17,1%) e, in misura inferiore, distribuzione (13,3%), trasporti (8,0%) e produttori primari (7,8%).

La **Fig. 3** mostra la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente:

- igiene generale (53,4%), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- Igiene (24,4%), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- Altro (18,1%), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (2,6%)

La **Fig. 4** fa riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e alle notizie di reato).

2. Servizi Veterinari delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Servizi Veterinari (S.V.) delle A.S.L. durante l'anno 2000 sono riportati in **Tab. 2**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **408.002** unità, pari al **70,4%** del numero totale di unità (**579.842**) presenti sul territorio (**Mod. A**). Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.526.230**, pari ad una media di 3,7 ispezioni per unità, numero superiore a quello dell'anno precedente. Dall'esame dei dati riportati in **Tab. 2** risulta che la maggior parte delle ispezioni effettuate hanno riguardato le seguenti attività : produzione primaria (**517.848**), produzione e confezionamento (**330.035**) e distribuzione (**277.008**).

Le unità ispezionate non regolamentari sono risultate **20.891**, pari al **5,1%**, testimoniando un livello di irregolarità notevolmente più basso rispetto all'anno precedente (**9,8%**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 2000 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale. Nella **Fig. 5** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2000, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria - produttori e confezionatori - distribuzione - trasporti - ristorazione - produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). I sopralluoghi ispettivi hanno interessato principalmente le fasi della produzione primaria e della distribuzione e, in misura decrescente, quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei trasporti, della ristorazione, e dei produttori e confezionatori. L'incidenza percentuale delle unità che hanno presentato irregolarità riferite sempre all'intera filiera alimentare è riportata nella **Fig. 6**. Le percentuali di infrazioni più elevate si riscontrano nelle classi della produzione e confezionamento (**8,1%**), della ristorazione (**7,5%**), della distribuzione (**7,5%**), produzione primaria (**4,4%**), della produzione e confezionamento al dettaglio (**3,8%**) e dei trasporti (**2,2%**).

La **Fig. 7** mostra la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante:

- **igiene generale (47,4%)**, voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- **Igiene (25,8%)**, voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- **Altro (20,7%)**, attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- **Etichettatura e presentazione (2,8%)**

La **Fig. 8**, infine, fa riferimento ai provvedimenti adottati, mostrando il numero di provvedimenti amministrativi e di notizie di reato suddivisi per classe di attività. Particolare rilevanza rivestono il numero di provvedimenti amministrativi che hanno investito sia la distribuzione che la produzione primaria.

3. Nuclei Antisofisticazione e Sanità

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità durante il 2000 sono riportati in **Tab. 3**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **37.176** ispezioni, con **4.360** infrazioni penali (**11,7%**) e **21.866** infrazioni amministrative contestate (**58,8%**).

L'elevato numero di infrazioni amministrative contestate, testimone della notevole attività repressiva da attribuire principalmente alle tipologie specifiche di intervento, focalizzati soprattutto sui casi sospetti, risulta in leggero aumento rispetto all'anno precedente (**43,9%**).

I settori operativi più ispezionati risultano essere, in ordine decrescente:

- ◆ ristorazione (36,8%)
- ◆ farine, pane e pasta (15,4%)
- ◆ carni e allevamenti (14,9%)
- ◆ latte e derivati (5,8%)

- ◆ oli e grassi (5,3%)
- ◆ acque e bibite (4,9%)
- ◆ prodotti ittici (4,7%)
- ◆ vini e alcolici (4,3%)
- ◆ salumi e insaccati (4,0%)
- ◆ conserve alimentari (2,3%)
- ◆ dietetici (1,1%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (0,3%)

Il totale delle infrazioni di tipo penale ed amministrativo contestate hanno riguardato principalmente, in ordine decrescente, i seguenti settori operativi:

- ◆ ristorazione (97,5%)
- ◆ farine, pane e pasta (72,3%)
- ◆ prodotti ittici (65,2%)
- ◆ conserve alimentari (56,9%)
- ◆ salumi e insaccati (53,7%)
- ◆ carni e allevamenti (49,7%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (42,2%)
- ◆ latte e derivati (48,6%)
- ◆ vini e alcolici (47,6%)
- ◆ acque e bibite (46,7%)
- ◆ oli e grassi (36,0%)
- ◆ dietetici (23,8%)

Nella **Tab. 3** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.

4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Attività di controllo svolta nel 2000

L'allarmismo nel settore alimentare che in questi ultimi tempi si è susseguito con risonanza europea (rischio di diffusione BSE ai ruminanti, presenza di

diossina nei polli e negli oli, impiego di OGM), hanno riproposto con prepotenza all'attenzione del mondo scientifico (Libro Bianco sulla sicurezza alimentare adottato dalla Commissione europea il 12 gennaio 2000, istituzione dell'Autorità alimentare europea) e dell'opinione pubblica il problema della "sicurezza alimentare" come necessaria risposta alla legittima preoccupazione dei consumatori.

Garantire la sicurezza alimentare per ristabilire la fiducia nel cibo e la competitività dell'industria alimentare nazionale ed europea, rappresenta oggi il primario impegno di chi lavora al servizio del consumatore.

Pertanto, la possibilità di tracciare la storia di un alimento o di un suo componente, diventa uno dei metodi più efficaci per assolvere all'esigenza di sicurezza alimentare, in quanto la "tracciabilità" è anche il presupposto per una rapida individuazione della fonte del problema.

E' in quest'ambito che si inserisce l'attività dell'Ispettorato centrale repressioni frodi con compiti di tutela economica del produttore onesto e difesa del consumatore nella prospettiva di salvaguardare la correttezza delle transizioni commerciali e la qualità mercantile degli alimenti e dei mezzi tecnici di produzione agricola.

Un prodotto di qualità è già di per sé indice di garanzia per il consumatore, troppo spesso bersagliato da pubblicità ingannevoli, ed assicurare la conformità compositiva delle produzioni nazionali, attraverso la verifica della loro rispondenza a standard qualitativi e a disciplinari adottati sia a livello nazionale che comunitario, costituisce l'impegno istituzionale dell'Ispettorato stesso.

L'attività di controllo e i risultati più significativi

Nel 2000, pertanto, l'Ispettorato centrale repressione frodi nell'impostare la propria attività alla tutela della qualità degli alimenti, ha indirizzato mirati controlli verso quei prodotti agroalimentari a maggior valore aggiunto (prodotti a D.O.P., I.G.P., da agricoltura biologica) verso i quali si è andata orientando la scelta alimentare dei consumatori sempre più impegnati nella ricerca di garanzie per i prodotti acquistati, sia sotto il profilo della qualità compositiva che quindi della loro salubrità.

In quest'ambito, particolare attenzione è stata riservata alle materie prime destinate alla trasformazione ed a prodotti quali: sementi, fertilizzanti e mangimi per la posizione primaria occupata dagli stessi nella catena alimentare (primo anello).

In termini quantitativi l'attività di controllo dell'Ispettorato centrale si è concentrata soprattutto nei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed oleario che nel quadro del comparto agroalimentare del nostro Paese, costituiscono la quota parte più rappresentativa.

La **tab. 4** offre comunque un quadro riassuntivo di tutto il lavoro svolto e dei risultati conseguiti, mentre nella **tab. 5** viene sinteticamente illustrata l'attività di laboratorio, indicando per ciascun prodotto le irregolarità accertate con maggior frequenza.

Pertanto:

- nel settore vitivinicolo si è concentrato il **42%** dei controlli, riferiti a mosti, vini comuni, vini di pregio (D.O.C., D.O.C.G., V.Q.P.R.D. ed I.G.T.) accertando l'**8%** di irregolarità compositive che sale al **14%** se riferita al totale dei vini V.Q.P.R.D. risultati non conformi al disciplinare di produzione;
- nel settore lattiero-caseario controlli mirati sono stati condotti su formaggi a D.O.P. con riguardo alle produzioni più rappresentative (parmigiano reggiano, grana padano) e su questi formaggi che, per la tecnologia di produzione e per gli ingredienti utilizzati, rivestono oggi un ruolo di prestigio nella tradizione casearia nazionale. Dei 638 analizzati il **12%** dei campioni è risultato **irregolare**;
- nel settore oleario, gli interventi sono stati indirizzati alla verifica delle caratteristiche di qualità e di purezza degli oli ottenuti dalla lavorazione delle olive, allo scopo di accertare la rispondenza dei prodotti commercializzati alle denominazioni legali previste per la categoria dichiarata, escludendo nel contempo qualsiasi sospetto di sofisticazione.

Vista la particolare importanza che ha assunto in questi ultimi anni la problematica inerente la prevenzione da BSE ed a seguito delle gravi ripercussioni economico-sociali per la zootecnia nazionale, si è ritenuto dedicare un capitolo a parte sui controlli dei mangimi a rischio BSE.

Controlli sui mangimi a rischio BSE

Sempre in linea con l'obiettivo di garantire la sicurezza alimentare, nel corso dell'anno considerato, l'Ispettorato si è fatto promotore di una intensa azione di vigilanza espletata nel settore mangimistico, dedicando una particolare

attenzione ai controlli con la finalità di assicurare gli operatori del settore zootecnico ed i consumatori di alimenti di origine animale.

A tal fine, l'Ispettorato ha proseguito il programma di monitoraggio della qualità dei mangimi destinati ai ruminanti, attivato sin dal 1997 e mirato alla verifica delle materie prime utilizzate con riferimento alle restrizioni disposte in materia di alimentazione animale dalle norme nazionali e comunitarie (divieto di somministrazione ai ruminanti di proteine animali derivate da tessuti di mammiferi).

Nell'ambito di tale programma, il controllo ha maggiormente riguardato i mangimi complementari e completi per vacche lattifere e per bovini, in quanto in passato l'irregolarità compositiva ha interessato soprattutto tali tipologie di mangimi. Le risultanze dell'attività ispettiva ed analitica sono riassunte nella tabella 5, dall'esame della quale si evince che la presenza in tracce infinitesimali confermano la natura "occasionale" della irregolarità accertata escludendo pertanto l'ipotesi di frode commerciale.

Tali irregolarità, ai fini igienico-sanitari, sono state sempre comunicate oltre che alle autorità Giudiziarie competenti, anche alle ASL per i provvedimenti di competenza.

Per gli aspetti merceologici l'analisi microscopica è stata effettuata da laboratori di questo Ispettorato (Bologna, Cagliari, Cosenza, Milano, Modena, Perugia e Pisa).

In relazione all'emergenza BSE rigorose indagini sono state attivate per prevenire l'illecita destinazione del "materiale specifico a rischio" (occhi, cervello, midollo spinale, etc, etc.), quali matrici organiche di natura animale da impiegarsi nella produzione di fertilizzanti organici ed organo-minerali, in linea con le misure suppletive emanate dal Ministero della sanità (D.M. 29 settembre 2000).

Quanto sopra al fine di controllare le fasi dirette ed indirette della catena alimentare.

Sul piano operativo, si fa presente che i controlli espletati dall'Ispettorato in tutti i settori di competenza riguardano visite ispettive effettuate in stabilimenti produttivi, luoghi primari di produzione (aziende agricole, allevamenti),

depositi, strutture destinate al commercio ed attività di prelievo e successiva analisi di campioni, oltre i controlli che interessano la fase di trasporto su strada ed i porti i quali vengono realizzati nel quadro di operazioni congiunte con le autorità portuali, le dogane e le forze di polizia.

Infine le analisi chimiche vengono effettuate presso i **laboratori annessi ai 22 uffici periferici dell'Ispettorato** e, come previsto dalla legge istitutiva, da laboratori particolarmente qualificati appartenenti ad Istituti od enti pubblici con i quali sono state stipulate apposite convenzioni tecnico-scientifiche.

Complessivamente, nell'anno 2000 (**Tab. 4**), sono state controllate **15.360** ditte ed effettuate **24.260** visite ispettive. Le ditte non in regola sono **2.276**. Sono state accertate **279** violazioni di natura penale e **3.533** di carattere amministrativo.

Quanto all'attività di laboratorio (**Tab. 5**), il numero di campioni di prodotti agroalimentari e di sostanze di uso agrario sottoposti ad analisi sono stati **8.959**; di questi campioni **1.069** sono risultati irregolari (**11,9%**).

Lo svolgimento dell'attività sanzionatoria delegata all'Ispettorato ha portato all'emanazione di **4.192** provvedimenti di cui **2.942** ordinanze-ingiunzioni di pagamento per un importo complessivo di oltre **277** miliardi di lire e di **1.250** ordinanze di archiviazione (**Tab. 6**).

E' opportuno rilevare che l'elevata percentuale di frodi accertate sul totale dei controlli effettuati è attribuita in gran parte ad una attività ispettiva mirata, ossia programmata sulla base di azioni di controllo straordinarie o su una selezione preventiva delle ditte a maggior rischio da sottoporre a controllo sulla base delle irregolarità accertate nel pregresso.

Le frodi perseguite sono di natura economico-patrimoniale comportanti oltre che pregiudizio alla lealtà delle transazioni commerciali anche danni legati a regimi di aiuti comunitari; dette frodi sono "difficilmente eradicabili" tenuto conto dell'attuale sistema sanzionatorio sicuramente carente quanto ad efficacia deterrente.

5. Guardia di Finanza

La **Tab. 7** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli. Le violazioni segnalate nell'anno 2000 sono state **40**, con un totale di **63** soggetti verbalizzati.

Le operazioni di sequestro risultano in totale **25** e hanno riguardato, in ordine decrescente, nell'ambito dei diversi settori controllati, le seguenti classi di alimenti:

- olio di oliva (32,0%)
- altri prodotti alimentari (24,0%)
- olio di semi (8,0%)
- succhi ed estratti vegetali (8,0%)
- vini e spumanti (8,0%)
- burro (4,0%)
- lattosio, glucosio, altri zuccheri (4,0%)
- bevande analcoliche aromatizzate (4,0%)
- birra (4,0%)
- altri alcolici (4,0%)

6. Tabelle e grafici

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

RIEPILOGO NAZIONALE

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	104.612	36.462	27.997	173.950	20.451	18.712	240.025	33.988	121.511
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.518	15.607	10.044	61.097	6.571	6.414	90.805	19.706	52.099
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	7.126	20.931	17.596	86.537	8.797	6.663	117.362	26.099	68.822
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	510	2.667	1.550	7.938	506	664	18.588	3.818	9.687
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.115	13.012	7.027	20.244	262	360	11.218	10.556	19.199
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	108	391	185	584	11	4	755	253	986
NUMERO INFRAZIONI	243	1.401	592	4.913	132	73	12.256	2.753	4.512
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	216	581	439	2.656	105	99	5.274	1.197	1.709
c) composizione	0	72	8	139	0	0	116	42	146
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	16	10	15	93	0	0	58	6	15
e) etichettatura e presentazione	5	118	164	486	8	221	121	28	170
f) altro	66	368	364	1.786	328	59	3.920	593	1.600
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	401	1.871	1.069	6.224	144	363	18.031	3.716	5.843
b) notizie di reato	50	261	144	586	29	19	974	209	531

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 1

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Unità ispezionate

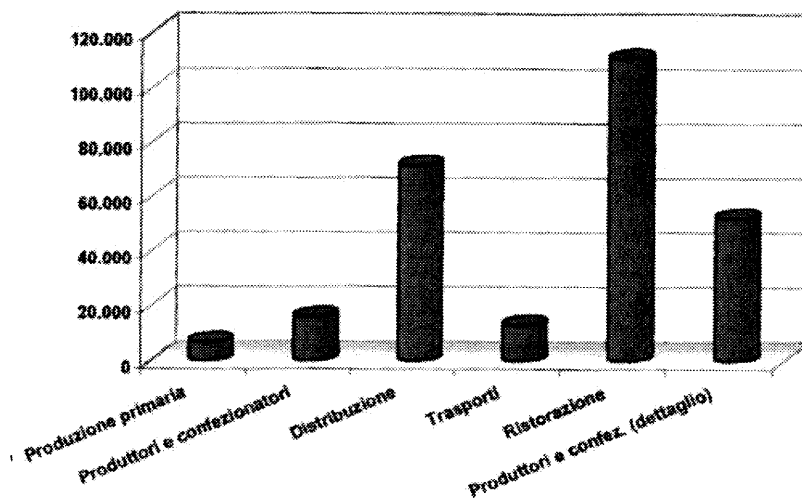


Fig. 1

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

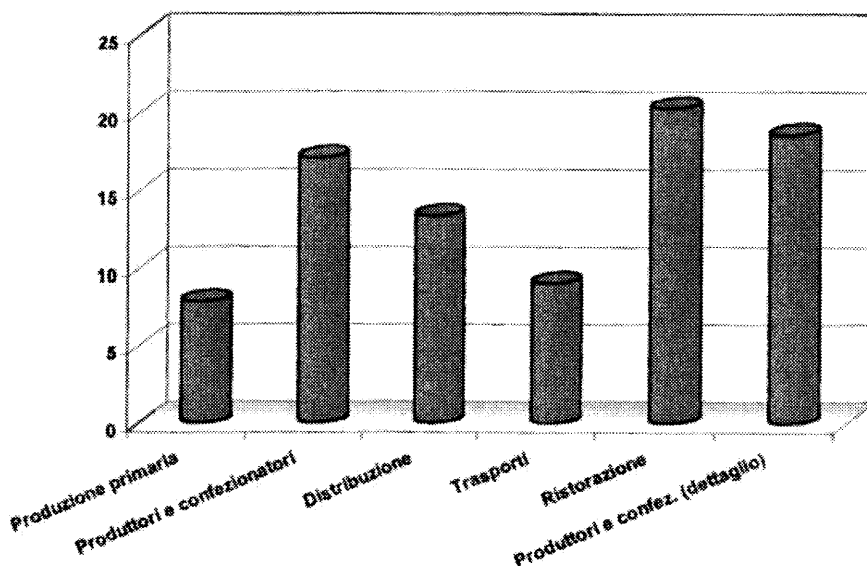


Fig. 2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

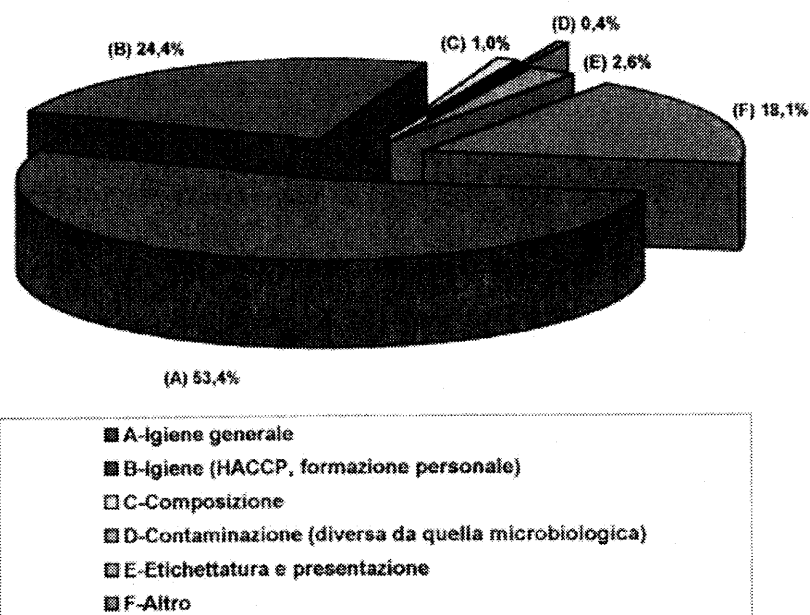


Fig. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Provvedimenti adottati nell'anno 2000

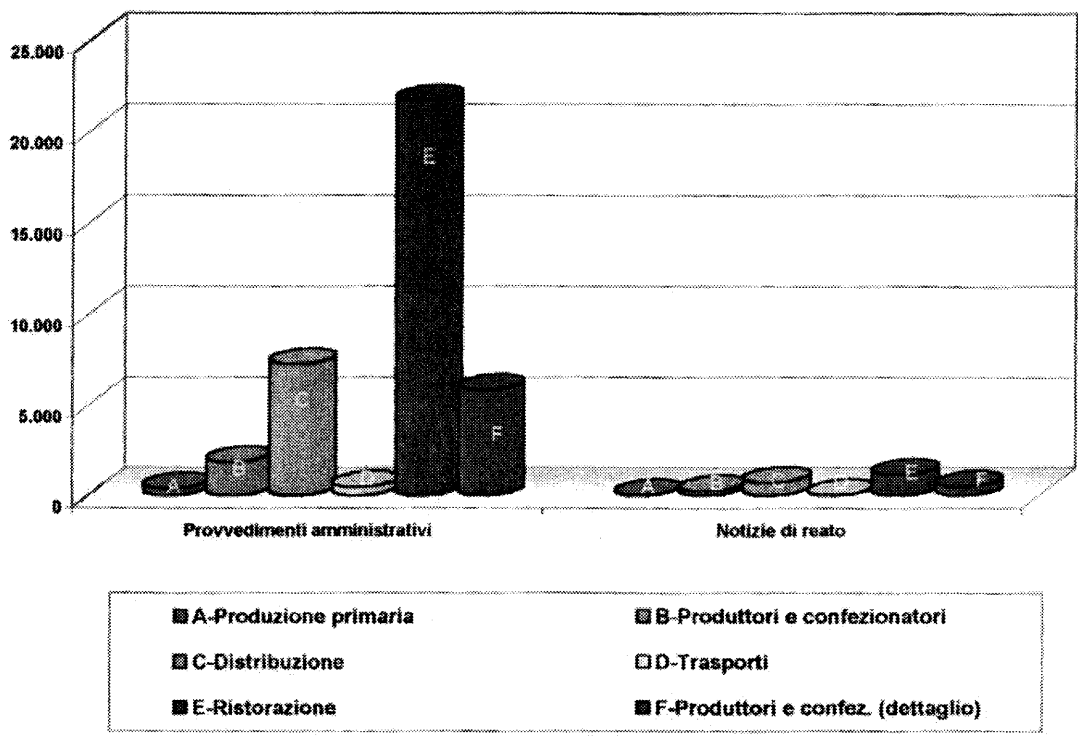


Fig. 4

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTEDIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.

**ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

RIEPILOGO NAZIONALE

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	254.833	12.972	7.110	111.422	11.175	33.684	53.009	13.581	82.056
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	178.225	12.248	6.075	81.229	9.136	23.787	17.053	10.957	69.292
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	517.848	330.035	81.602	195.406	10.993	25.873	21.431	16.274	326.768
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	7.924	987	479	6.030	295	414	1.370	735	2.657
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	338.781	35.656	4.852	33.704	321	60	1.173	1.454	45.996
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.646	686	107	904	18	4	72	46	1.215
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	1.335	768	362	4.179	103	225	1.130	591	1.503
b) igiene (HACCP, formazione personale)	527	623	198	2.230	190	144	406	253	990
c) composizione	55	20	6	62	0	0	0	7	63
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	257	24	12	174	13	1	0	2	17
e) etichettatura e presentazione	19	54	57	328	5	5	27	7	95
f) altro	942	335	313	1.481	138	174	309	87	672
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	3.733	1.027	637	5.292	163	313	1.136	906	2.294
b) notizie di reato	137	163	87	691	35	25	72	25	229

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Unità ispezionate

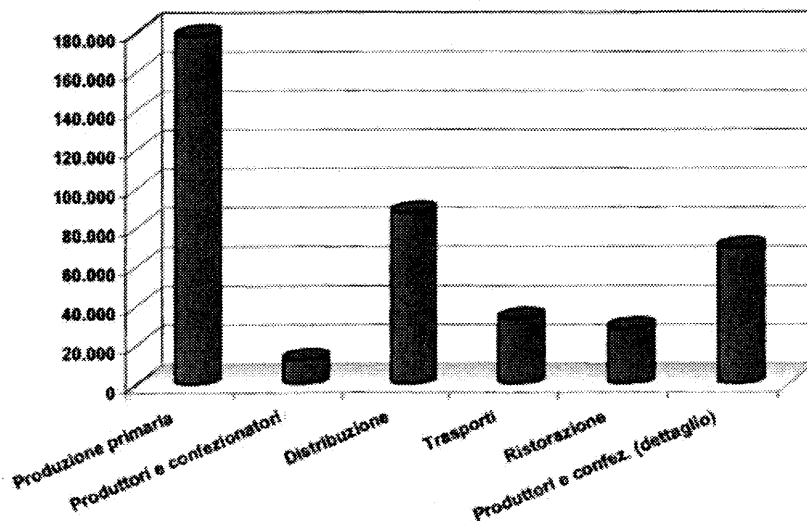


Fig. 5

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

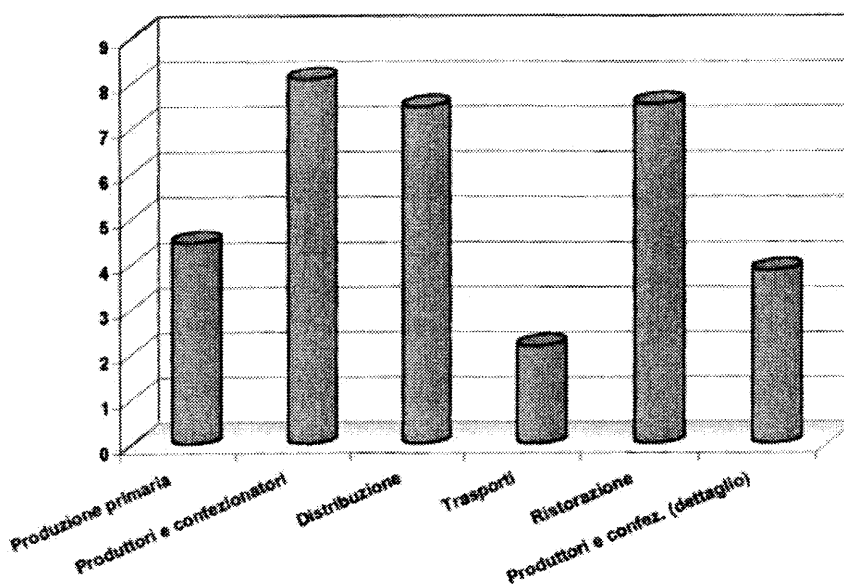


Fig. 6

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

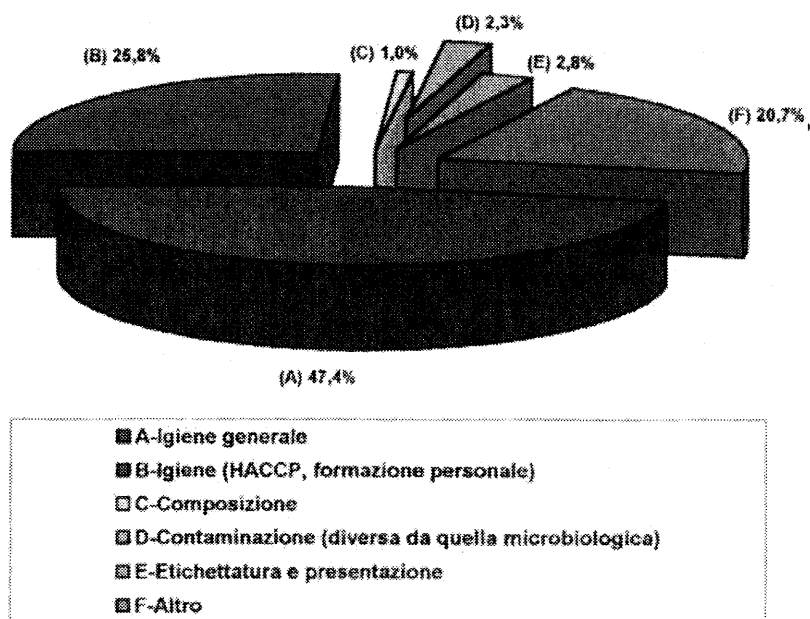


Fig. 7

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2000**

Provvedimenti adottati nell'anno 2000

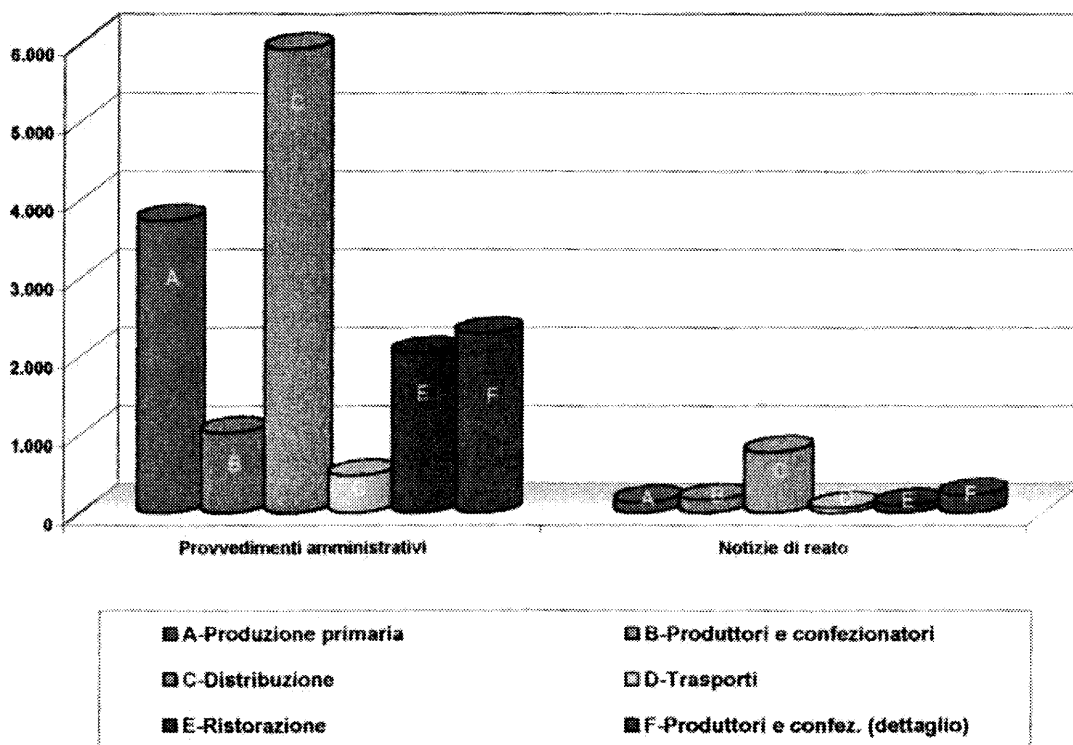


Fig. 8

NUCLEI ANTISOFISTICAZIONE E SANITA'

Attività operativa svolta nell'anno 2000

Settore operativo	Infraz. Penali		Infrazioni Amministrative		Persone			Campioni	Chiusure	Sequestri			Valore Seq. (*)
	Ispezioni	Contestate	Nr. (#)	Somme Obi. (*)	Arr.te	Segn.AG	Segn.AA			Strutt.re	Chilogrammi	Conf.ni	
Acque e Bibite	1.838	84	775	189.847	0	72	413	1.217	53	44	8.437.608	0	L. 10.596.192
Dietetici	415	8	91	43.570	0	7	42	46	3	0	52.806	0	L. 117.987
Carri e allevamenti	5.543	1.071	1.683	287.557	12	408	1.039	8.028	70	61	222.592	193079	L. 20.321.415
Conserv. alimentari	850	93	391	63.988	0	47	207	600	17	5	77.970	0	L. 2.122.805
Farine, Pane e Pasta	5.723	418	3.721	789.858	0	311	1.994	1.233	169	76	56.023	0	L. 3.763.123
Latte e Derivati	2.151	275	770	166.788	2	149	488	1.347	28	16	398.781	0	L. 8.241.384
Oli e Grassi	1.975	174	537	107.641	0	103	310	1.301	44	25	2.088.144	0	L. 10.432.810
Prodotti Itici	1.759	378	789	180.535	0	263	480	258	22	13	124.232	0	L. 2.039.850
Ristorazione	13.681	1.553	11.803	3.025.990	0	1.076	4.911	1.069	562	137	226.487	0	L. 3.453.372
Salumi ed Insaccati	1.506	200	608	162.473	2	93	372	1.315	16	14	128.245	0	L. 1.795.155
Vini ed Alcolici	1.599	93	669	220.760	0	58	372	818	23	10	3.536.007	0	L. 7.107.198
Zuccheri e sofficianti	126	13	49	35.930	0	6	23	32	2	1	1.081	0	L. 21.350
Totale generale	37.176	4.360	21.866	5.284.917	16	2.593	10.661	17.264	1.009	402	6.881.684	193079	L. 70.012.251

(*) Somme in Migliaia di lire

(#) Trattasi di infrazioni amministrative, contestate e definite.

Tab. 3

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Attività di controllo svolta nei principali settori d'intervento - anno 2000

SETTORE MERCEOLOGICO	DITTE CENSITE	VISITE ISPETTIVE	DITTE CONTROLLATE		DITTE NON IN REGOLA		NOTIZIE DI REATO INOLTRATE	CONTESTAZIONI PER VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE	SEQUESTRI		
			NUMERO	% D/B	NUMERO	% E/D			NUMERO	QUANTITA' (Kg.)	VALORE (x 1000)
VITIVINICOLO	67.565	10.328	4.972	7,4%	1.080	21,7%	56	1.694	93	4.180.370	3.008.752
LATTIERO-CASEARIO	13.443	1.532	1.382	10,1%	118	8,7%	68	93	24	117.531	3.338.554
OLI E GRASSI	9.212	1.101	872	9,5%	87	10,0%	29	112	32	109.222	451.051
SOSTANZE ZUCCHERINE	3.343	241	220	6,6%	19	8,6%	1	26	3	6.965	5.696
PASTE	4.941	383	423	8,6%	60	14,2%	3	72	4	16.690	24.102
CONSERVE VEGETALI	2.133	411	359	16,8%	21	5,9%	6	22	3	0	250.944
MANGIMI ED INTEGRATORI	3.551	963	946	26,6%	157	16,6%	3	305	22	68.785	37.743
ADDITIVI E COADIUVANTI	173	13	14	8,1%	4	28,6%	0	6	0	0	0
FERTILIZZANTI	2.105	331	655	31,1%	195	29,8%	48	325	32	247.656	221.687
SEMENTI	5.175	675	609	11,8%	149	24,5%	5	308	19	165.605	219.058
LIQUORI E ACQUEVITI	1.502	278	160	10,7%	20	12,5%	7	31	0	0	0
UOVA	2.542	385	549	21,6%	34	6,2%	2	46	4	6.518	18.625
PRESIDI SANITARI	726	78	203	28,0%	19	9,4%	5	29	6	391	8.990
MIELE	1.498	209	253	16,9%	38	15,0%	2	59	2	17.697	54.243
RISO	805	41	163	18,0%	30	18,4%	2	61	1	1.180	1.888
BEVANDE ANALCOLICHE	1.079	41	46	4,3%	3	6,5%	0	5	2	95	192
BURRO C.E.E.	6.846	941	522	7,9%	6	1,1%	1	11	1	200	1.146
AGRUMI	1.906	337	261	13,7%	26	10,0%	21	23	7	111.310	55.655
ALTRI SETTORI	5.506	671	361	6,6%	43	11,9%	9	71	22	67.779	155.622
RIVENDITE PRODOTTI PER AGRICOLTURA	4.583	1.888	653	18,6%	94	11,0%	4	146	0	0	0
RIVENDITE PRODOTTI ALIMENTARI	15.102	3.149	1.431	9,5%	68	4,8%	4	86	0	0	0
ESERCIZI DI RISTORAZIONE	2.376	263	126	5,3%	5	4,0%	1	4	0	0	0
TOTALI	156.012	24.280	16.360	9,8%	2.276	14,6%	279	3.833	277	6.117.964	7.918.948

Tab. 4

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Analisi effettuate nel 2000 sul principali prodotti oggetto di controllo

PRODOTTI ALIMENTARI	N. CAMPIONI ANALIZZATI	N. CAMPIONI IRREGOLARI *	% DI IRREGOLAR.	IRREGOLARITA' PIU' FREQUENTI
Vini, mosti ed aceti	2.501	199	8,0	-grado alcolico non corrispondente al dichiarato -presenza di zuccheri estranei nei vini, mosti e distillati
Liquori e distillati	103	16	15,5	-acidità volatile superiore ai limiti di legge
Altri prodotti vitivinicoli (vini per aceto, vini da distillare, fecce, ...)	728	15	2,1	-denaturazione irregolare -VQPRD non rispondenti al disciplinare (di produzione)
Oli di oliva	827	81	9,8	-oli di oliva a composizione anomala derivante dall'applicazione di trattamenti non consentiti
Oli di semi	105	7	6,7	-oli di oliva sostituiti o miscelati con oli di semi
Latte e formaggi	686	78	11,4	-oli di semi diversi dal dichiarato o di composizione anomala
Burro	59	1	1,7	-latte vaccino in mozzarella di bufala e in formaggi di pecora -presenza di latte in polvere e/o di caseine nei formaggi
Sfarinati e paste	405	53	13,1	-presenza di grassi estranei nei formaggi e nel burro -presenza di sfarinati di grano tenero
Riso	222	22	9,9	-impiego di materie prime di qualità inferiore al dichiarato -contenuto di chicchi difettosi (gessati, spezzati) superiore al limite legale
Conserve di pomodoro ed altre conserve vegetali	291	27	9,3	-riso miscelato con varietà diverse dal dichiarato -contenuto di bucce superiore al limite legale
Miele	360	35	9,7	-peso sgocciato inferiore al dichiarato -caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge -miele monoflorale elaborato da piante diverse dal dichiarato -caratteristiche organolettiche anomale
PRODOTTI DI USO AGRARIO				
Mangimi	817	187	22,9	-presenza di farine animali vietate dalle norme preventive anti BSE -tenori analitici di vitamine o proteine o grassi o cellulosa greggia o ceneri diversi dal dichiarato -presenza di ingredienti non dichiarati -presenza di ingredienti non consentiti
Sementi	666	98	14,7	-germinabilità e purezza varietale inferiori ai limiti di legge
Fertilizzanti	776	221	28,5	-titoli in elementi fertilizzanti non corrispondenti al dichiarato
Prodotti fitosanitari	199	18	9,0	-composizione diversa dal dichiarato
Altri prodotti	214	11	5,1	-composizione diversa dal dichiarato
TOTALE GENERALE		8959	1069	11,9

* L'elevata percentuale di irregolarità dipende soprattutto dal fatto che i campioni sono mirati, cioè vengono prelevati quando si sospetta la commissione di una violazione

Tab. 5

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI
Applicazione delle leggi 898/86, 460/87, 428/90, 424/79 e 643/93
Procedimenti definiti nel 2000

Legge 898/86:				Legge 428/90:		
	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
OLIO	219	80.451.379.000	278	4	32.500.000	372
VINO	21	13.637.918.000	7	Legge 424/79:		
ORTOFRUTTA	5	1.955.398.000	-	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
CARNE	61	7.829.016.000	10	7	4.108.000	2
CEREALI	212	1.801.049.000	45	Legge 460/87:		
TABACCO	67	40.444.297.000	3	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
AMBIENTE	489	862.931.000	41	1.740	34.312.676.000	439
SEMI OLEOSI	16	27.618.902.000	5	Reg. CEE 643/93 :		
SOIA	2	3.879.993.000	1	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
ALTRO	4	5.372.000	1	95	64.260.532.000	46
TOTALE	1.096	178.486.255.000	391	TOTALE		

Tab. 6

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL MINISTERO DELLE FINANZE
GUARDIA DI FINANZA

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

VIOLAZIONI RISCOstrate:		DELITTI	Nr. 18			
		CONTRAVVENZIONI	Nr. 1			
		ILLECITI AMM/VI	Nr. 21			
		ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0			
		TOTALE VIOLAZIONI	Nr. 40			
SOgGETTI VERBALIZZATI:		NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 19			
		IN STATO DI ARRESTO	Nr. 2			
		A PIEDE LIBERO	Nr. 41			
		ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	Nr. 0			
		IGNOTI	Nr. 1			
		TOTALE VERBALIZZATI	Nr. 63			
TRIBUTI EVASI			0	(MIGLIAIA DI LIRE)		
PENALITA' PECUNIARIE MINIME			86.180	(MIGLIAIA DI LIRE)		
GENERE	SEQUESTRO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ.			
BURRO	KG. 62.741		0	1		
SUCCHI ED ESTRATTI VEGETALI	KG. 15.000		0	2		
OLIO DI OLIVA	KG. 2.240		0	8		
OLIO DI SEMI	KG. 35		0	2		
LATTOSIO, GLUCOSIO E ALTRI ZUCCHERI	KG. 47		0	1		
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG. 7.535		0	6		
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	LITRI 1.146		0	1		
BIRRA	LITRI 532		0	1		
VINI E SPUMANTI	LITRI 25.988		0	2		
ALCOLICI, ALTRI PRODOTTI	LIT/AN 21		0	1		

Tab. 7

II PARTE

**RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE
(ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2000
DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**

1. Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.)/Presidi Multizonali di Prevenzione (P.M.P.) durante il 2000 sono riportati nell'apposito **Modello B** di rilevazione dei dati, previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 8**. Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento della loro qualità igienica e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari che sono oggetto di trasmissione separata.

I dati sono stati inviati dal 90,5% delle Regioni e Province autonome.

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **80.082**, di cui **3.014** sono risultati *non regolamentari*, registrando una diminuzione della percentuale di irregolarità (**3,8%**) rispetto al precedente anno (**4,4%**).

I controlli analitici effettuati sui campioni ufficiali sono finalizzati alla ricerca di contaminanti di origine microbica, chimica e di altra natura (frantumi di vetro, insetti, legno acciaio ecc.), nonché all'accertamento di non conformità alle norme vigenti per quanto riguarda le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, la loro composizione chimica ed altre eventuali non conformità alle norme vigenti.

Nella **Fig. 9** viene rappresentata graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente :

- Altri contaminanti biologici (42,2%)
- Composizione (14,8%)
- Altri contaminanti chimici (10,7%)
- Altro (10,4%)
- Etichettatura (8,6%)
- Micotossine (4,7%)
- Listeria (4,2%)
- Salmonella (3,1%)
- Metalli pesanti (1,2%)

La **Fig. 10** e la **Fig. 11** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono stati:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Frutta e verdura
- Prodotti lattiero caseari
- Grassi e oli
- Materiali a contatto con alimenti
- Zuppe, brodi e salse
- Carni
- Vino
- Pesci, crostacei e molluschi
- Bevande non alcoliche
- Gelati e dessert

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari, elencati in ordine decrescente (**Fig. 12**):

- gelati e dessert (10,1%)
- dolciumi (6,6%)
- cereali e prodotti di panetteria (5,5%)
- pesci, crostacei, molluschi (4,9%)
- grassi e oli (4,9%)
- carni (3,8%)
- piatti preparati (3,8%)
- bevande alcoliche escluso il vino (3,7%)
- altri alimenti (3,5%)

- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (3,4%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (3,4%)
- zuppe, brodi e salse (3,4%)
- frutta secca, spuntini (2,9%)
- bevande non alcoliche (3,7%)
- erbe spezie, caffè e tè (2,7%)
- prodotti lattiero caseari (2,4%)
- materiali a contatto con alimenti (2,0%)
- frutta e verdura (1,9%)
- vino (1,9%)
- uova e ovoprodotti (1,2%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nelle **Fig. 13**, **Fig. 14** e **Fig. 15**.

2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) durante il 2000 sono riportati in **Tab. 9**.

I dati sono stati inviati dall' 90,5% delle Regioni e Province autonome.

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 2000 sono stati complessivamente **78.093**. Tra i campioni analizzati, **1.705** sono risultati non regolamentari (**2,2%**), registrando un lieve aumento rispetto all'anno passato (**1,8%**). Le irregolarità riscontrate hanno interessato non solo la qualità igienico sanitaria degli alimenti, ma anche, in misura inferiore, la loro composizione chimica nonché le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti medesimi.

Nel grafico riportato in **Fig. 16** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessare in ordine decrescente :

- contaminanti biologici (27,2%)
- salmonella (23,6%)
- listeria (18,0%)
- composizione (17,5%)
- altro (5,3%)
- contaminanti chimici (4,0%)
- metalli pesanti (3,1%)
- etichettatura (1,2%)
- micotossine (0,2%)

La **Fig. 17** e la **Fig. 18** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono:

- carni
- prodotti lattiero-caseari
- pesci, crostacei e molluschi
- uova e ovoprodotti
- piatti preparati
- materiali a contatto con alimenti
- cereali e prodotti della panetteria
- gelati e dessert

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti, tra cui figurano in ordine decrescente (**Fig. 19**):

- Cacao e sue preparazioni (8,3%) (*)
- Vino (4,3%)
- Carni (2,7%)
- Zuppe, brodi e salse (2,6%)
- Frutta secca, spuntini (2,3%)
- Prodotti lattiero-caseari (2,2%)
- Pesci, crostacei e molluschi (1,8%)
- Piatti preparati (1,5%)
- Uova e ovoprodotti (1,5%)
- Grassi e oli (1,5%)

(*) Tale risultato risulta essere statisticamente poco significativo in quanto si riferisce ad un n° di campioni analizzati (pari a 12) estremamente basso.

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nelle **Fig. 20**, **Fig. 21** e **Fig. 22**.

3. Uffici territoriali del Ministero della Salute

Gli uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Aerea e Uffici di Sanità Marittima e Aerea (U.S.M.A.), e gli Uffici Veterinari Periferici, articolati in Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2000 sono riportati nella **Tab. 10** per quanto riguarda gli Uffici di Sanità Marittima e Aerea, e nella **Tab. 11** per gli Uffici Veterinari Periferici.

Durante il 2000 gli Uffici di Sanità Marittima ed Aerea hanno controllato globalmente **43.728** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui 1 sola partita è di provenienza CEE e quasi il 100% è di provenienza

da Paesi terzi. Per le partite controllate provenienti da Paesi Terzi, pari a **43.727**, sono risultate irregolari **209** partite, con una percentuale estremamente contenuta, pari allo **0,48%**. In particolare si fa rilevare che i controlli di Laboratorio sono stati pari a **4.899** e le irregolarità riscontrate pari a **127 (2,6%)**.

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli Uffici Veterinari periferici occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea.

Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un monitoraggio effettuato su merci, provenienti dagli altri 14 Paesi dell'Unione, che hanno libera circolazione intracomunitaria avendo superato i controlli nel Paese d'origine.

Nel 2000 sono state introdotte **44.388** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **22.770** partite, pari al **51,3%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **1.811 (4,1%)**. Sono state respinte **220** partite, lo **0,5%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione cioè sia quelle effettivamente respinte al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **499.360** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **6.039** partite, pari al **1,2%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.300** partite, pari allo **0,5%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **105 (0,02%)**.

4. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2000 a fini fiscali, dal Laboratorio Centrale di Roma e dai Laboratori Compartimentali, sono stati in

totale **25281**, di cui **373** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **1,5%**, più bassa di quella dell'anno 1999 (**2,3%**).

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

- vini-acqueviti (26,1%)
- alimentazione umana ed animale (25,9%)
- cereali (11,6%)
- spiriti (11,2%)
- oli di oliva non vergini (10,7%)
- birre e bevande (4,4%)
- oli di oliva vergini (3,9%)
- zuccheri-cacao (2,5%)
- prodotti lattiero-caseari (1,7%)
- altri oli e grassi (1,7%)
- solo panel test esterno (0,2%)
- solo panel test interno (0,1%)

Nella **Tab. 12** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

5. Tabelle e grafici


MINISTERO DELLA SALUTE

 DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

**PRESIDI MULTINAZIONALI DI PREVENZIONE (P.M.P.), AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (A.R.P.A.)
 ANALISI DEI CAMPIONI**
RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1036	14	0	9	2	0	0	0	0	1	2	0	14
04 01 02	Latte pastorizzato	513	8	0	3	3	0	0	0	0	2	3	0	11
04 01 03	Latte UHT	563	9	0	3	5	0	0	1	0	1	0	3	13
04 01 04	Latte sterilizzato	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	112	4	0	0	5	0	0	0	0	0	1	0	6
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	88	2	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	341	5	0	2	2	0	0	1	0	0	0	0	5
04 04	Siero di latte	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	202	12	0	10	1	0	0	1	0	0	0	1	12
04 07	Formaggi, latticini	2213	68	4	17	46	0	0	9	5	5	6	5	92
	TOTALE	5144	122	4	44	64	0	0	11	10	13	9	0	155
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	347	3	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	54	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	401	5	2	0	3	0	0	0	0	0	0	0	5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria moti.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1002	37	6	0	2	0	0	1	26	0	2	37
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	254	18	14	1	3	0	0	0	0	0	0	18
02 04	Altre carni	112	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2632	95	16	9	44	0	0	5	23	10	3	110
	TOTALE	4000	151	37	10	49	0	0	6	49	10	5	166
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	16	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 02	Teleostei	152	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
03 03	Filetti e trancie di pesce	238	16	0	0	1	0	3	6	1	0	6	17
03 05	Molluschi gasteropodi	54	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 06	Molluschi bivalvi	1901	129	20	0	114	0	0	0	0	0	0	134
03 08	Molluschi cefalopodi	239	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	62	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	800	22	0	6	13	0	0	3	2	1	1	26
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	106	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
	TOTALE	3568	176	20	6	132	0	0	5	3	1	10	186
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	163	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	4089	135	0	0	7	3	0	37	53	27	31	158
15 07 01 001	Olio di oliva	797	36	0	0	3	0	0	5	16	14	3	41
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1754	41	0	0	4	1	0	8	21	7	18	59
15 12	Oli e grassi idrogenati	96	27	0	0	0	0	0	0	0	0	27	27
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	108	5	0	0	3	0	0	1	0	0	1	5
	TOTALE	4517	175	0	0	17	4	0	38	53	27	59	198

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce	32	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	300	4	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	4
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	2503	74	0	0	27	0	11	6	9	10	16	79	79
21 03	Prep. per salse e salse	1134	60	0	0	54	0	0	7	2	3	0	66	66
22 10	Aceti commestibili e succedanei	102	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4071	139	0	0	81	0	11	13	12	14	19	150	150
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	807	30	0	3	8	0	0	1	11	8	11	42	42
11 00	Prodotti della macinazione	1786	60	0	0	6	0	0	8	49	6	4	73	73
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3450	300	0	0	19	0	0	52	143	45	54	313	313
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	6031	323	14	14	195	0	0	26	30	33	40	352	352
19 03 01	Paste alimentari secche	1808	44	1	1	10	0	0	5	17	5	6	45	45
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	884	48	1	0	23	0	0	0	16	0	10	50	50
19 03 03	Paste alimentari speciali	853	48	1	2	57	0	0	0	6	6	1	68	68
	TOTALE	15619	853	17	20	318	0	0	92	272	98	126	943	943
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	5685	137	0	4	85	1	2	36	5	2	9	144	144
08 00	Frutta	4086	49	0	0	4	10	0	20	8	2	5	49	49
	TOTALE	9771	186	0	4	89	11	2	57	12	4	14	193	193
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1346	37	0	0	8	13	0	4	4	5	3	37	37
25 00	Sale da cucina	77	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
	TOTALE	1423	38	0	0	8	13	0	4	4	5	4	38	38
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	1206	33	0	0	1	0	0	0	4	9	19	33	33
22 02	Altre bevande non alcoliche	2126	60	0	0	15	0	0	2	20	14	13	64	64
	TOTALE	3332	93	0	0	16	0	0	2	24	23	32	97	97

Tab. 8

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE (INFRAZIONI)
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre							
11. VINO													
22 04	Mosti	263	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	3555	72	0	0	0	0	17	10	16	19	11	73
	TOTALE	3818	72	0	0	0	0	17	10	16	19	11	73
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	508	7	0	0	0	0	0	2	0	5	0	7
22 06	Vermut e vini aromatizzati	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	308	24	0	0	2	0	1	0	13	10	1	27
	TOTALE	846	31	0	0	2	0	1	2	13	15	1	34
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	2272	229	4	5	206	0	0	14	3	6	3	241
	TOTALE	2272	229	4	5	206	0	0	14	3	6	3	241
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	412	14	0	0	4	0	0	0	4	4	5	17
	TOTALE	412	14	0	0	4	0	0	0	4	4	5	17
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	906	74	3	5	13	0	0	34	3	19	8	85
04 10	Miele	229	1	0	0	0	0	0	1	0	1	0	2
	TOTALE	1135	75	3	5	13	0	0	35	3	20	8	87
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1139	33	0	0	3	27	0	2	0	1	0	33
	TOTALE	1139	33	0	0	3	27	0	2	0	1	0	33
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	11498	438	17	39	382	103	0	4	2	2	14	563
	TOTALE	11498	438	17	39	382	103	0	4	2	2	14	563
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	1054	36	0	0	12	0	2	2	6	14	2	38
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE	1054	36	0	0	12	0	2	2	6	14	2	38

Tab. 8

CODICI	CLASSIFICAZIONE	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				Altre
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	95	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	114	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	4098	83	0	8	5	0	2	55	13	3	0	86
	TOTALE	4098	83	0	8	5	0	2	55	13	3	0	86
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	89	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1761	63	2	2	13	0	1	5	0	12	28	63
	TOTALE	1850	65	2	2	18	0	1	5	0	12	28	68
	TOTALE NAZIONALE	80082	3014	106	143	1422	158	41	361	499	291	350	3371

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2000**

Analisi effettuate nell'anno 2000: distribuzione delle irregolarità

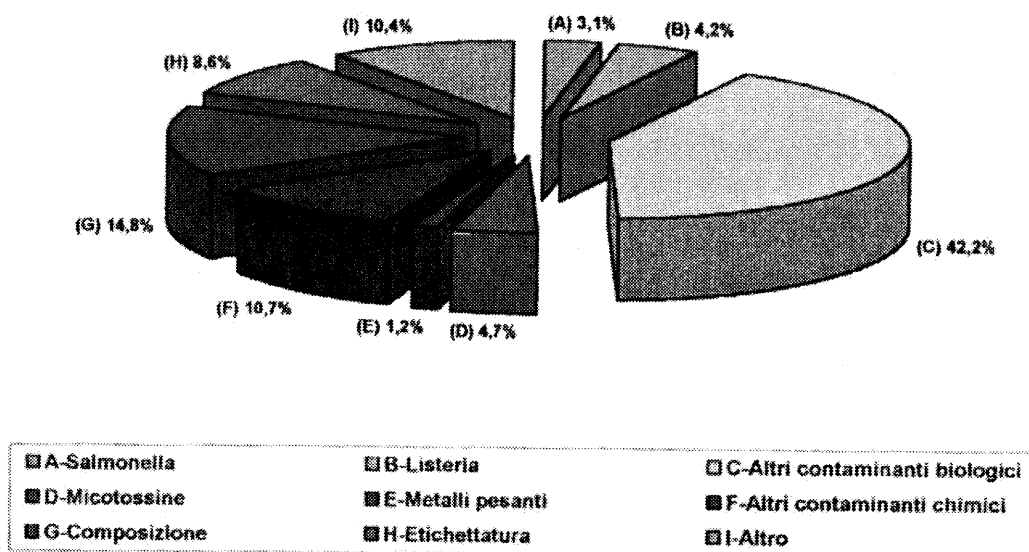


Fig. 9

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2000**

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2000

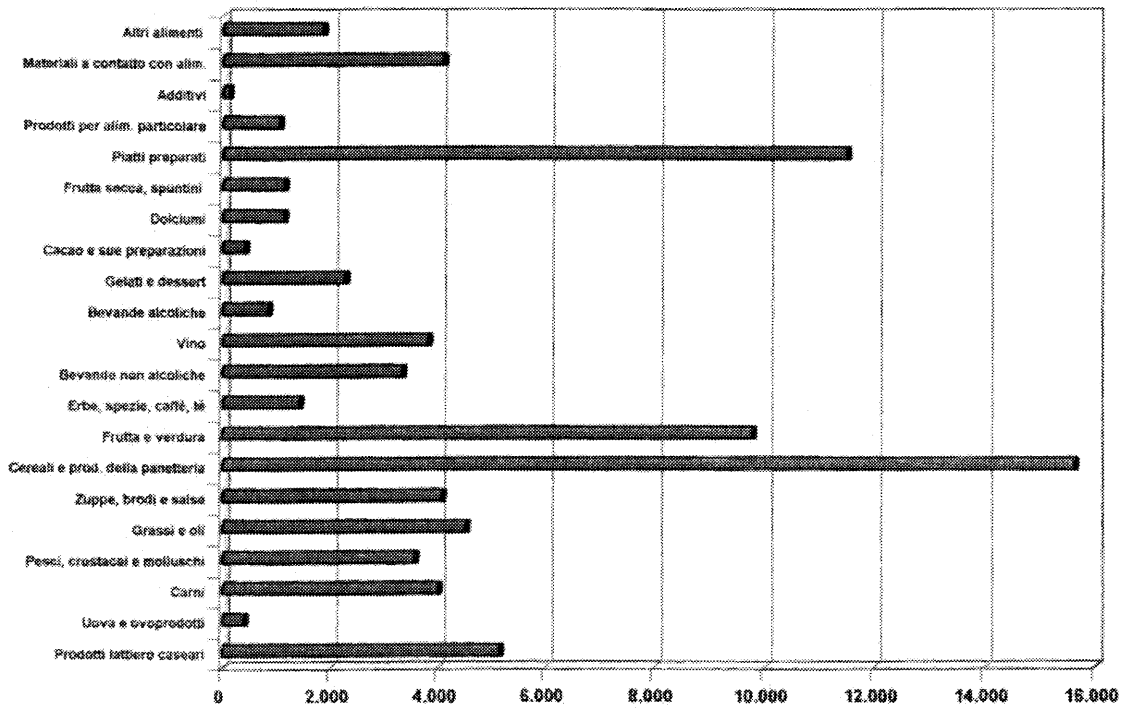


Fig. 10

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2000**

Numero di campioni irregolari analizzati nel 2000

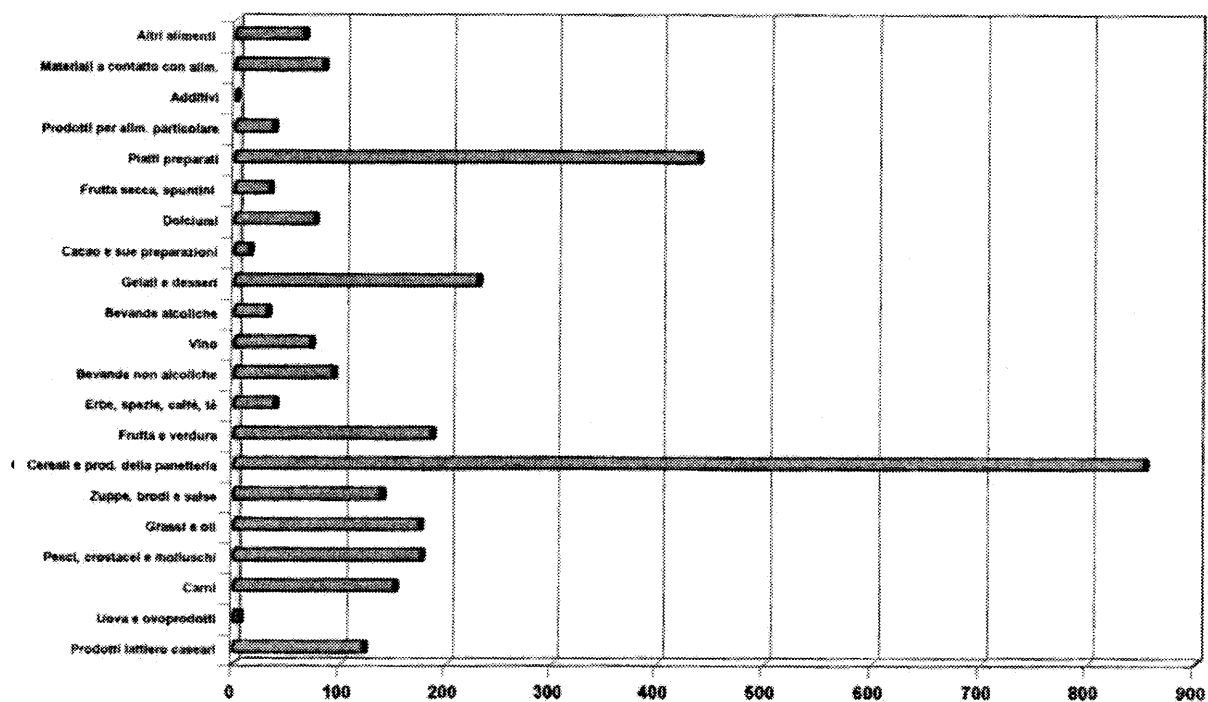


Fig. 11

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2000**

Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 2000

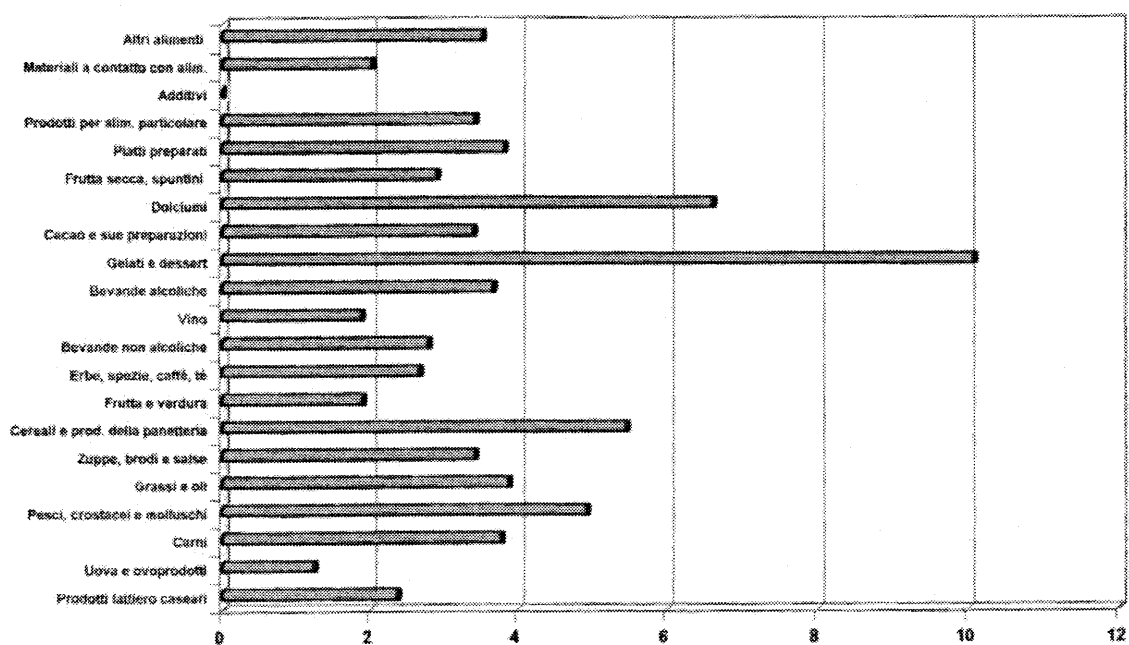


Fig. 12

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2000**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità
in campioni di alimenti di origine animale analizzati nel 2000**

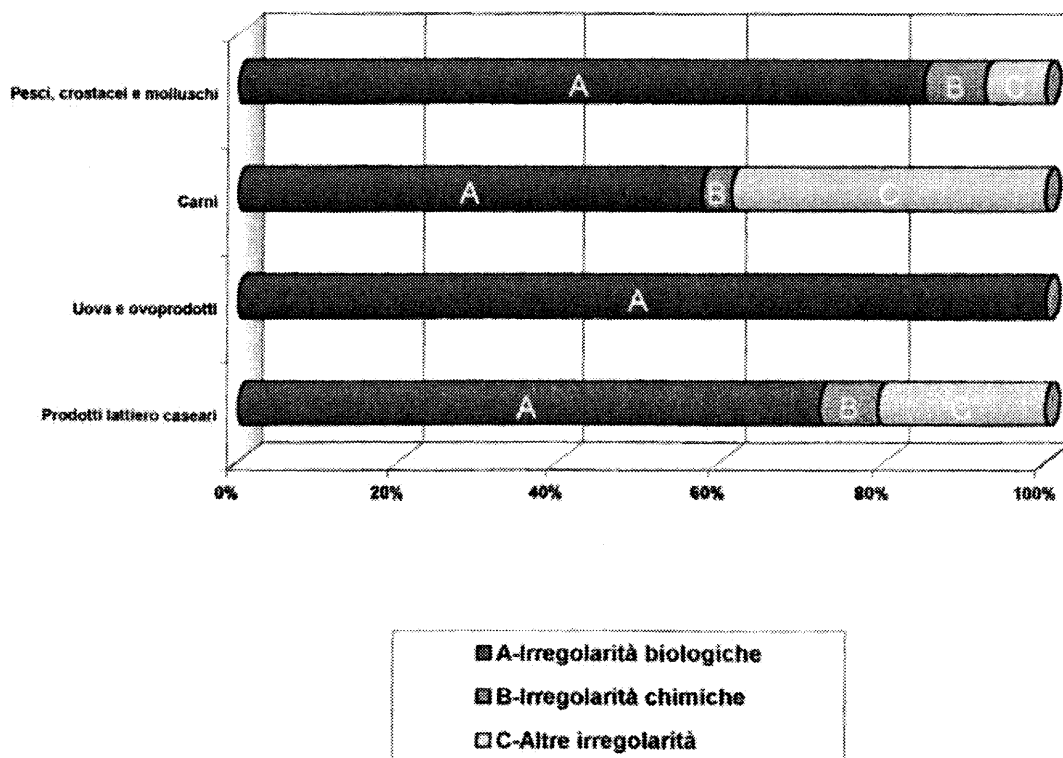


Fig. 13

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2000**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità
in campioni di alimenti di origine vegetale analizzati nel 2000**

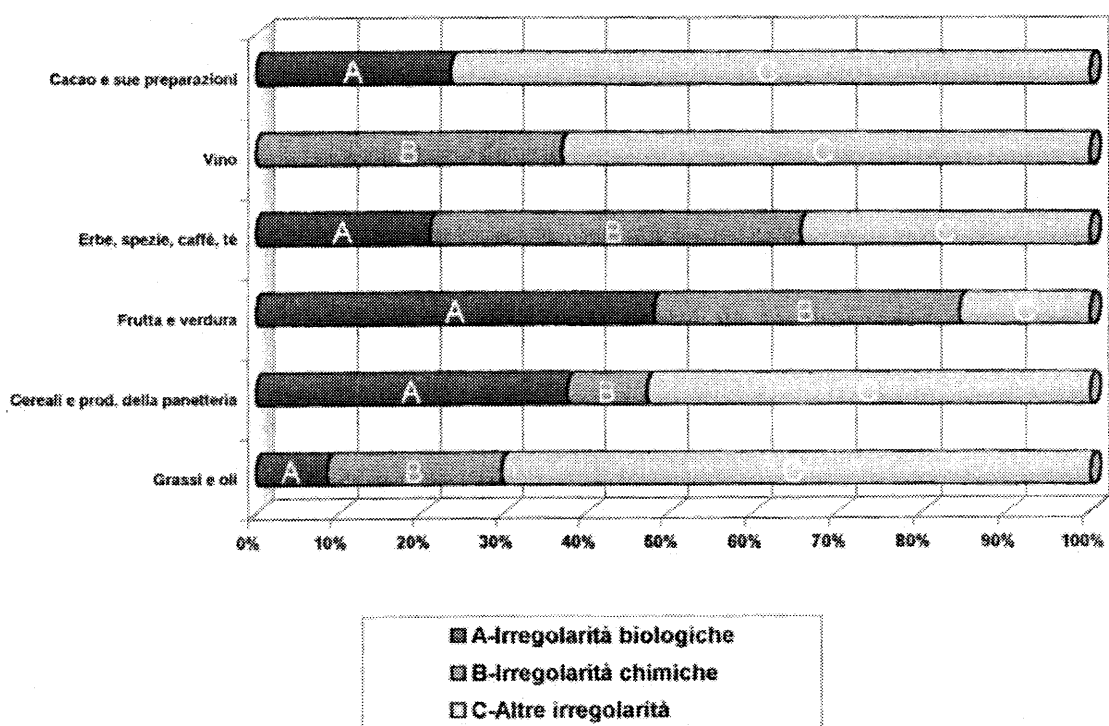


Fig. 14

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2000**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità
in campioni di alimenti vari analizzati nel 2000**

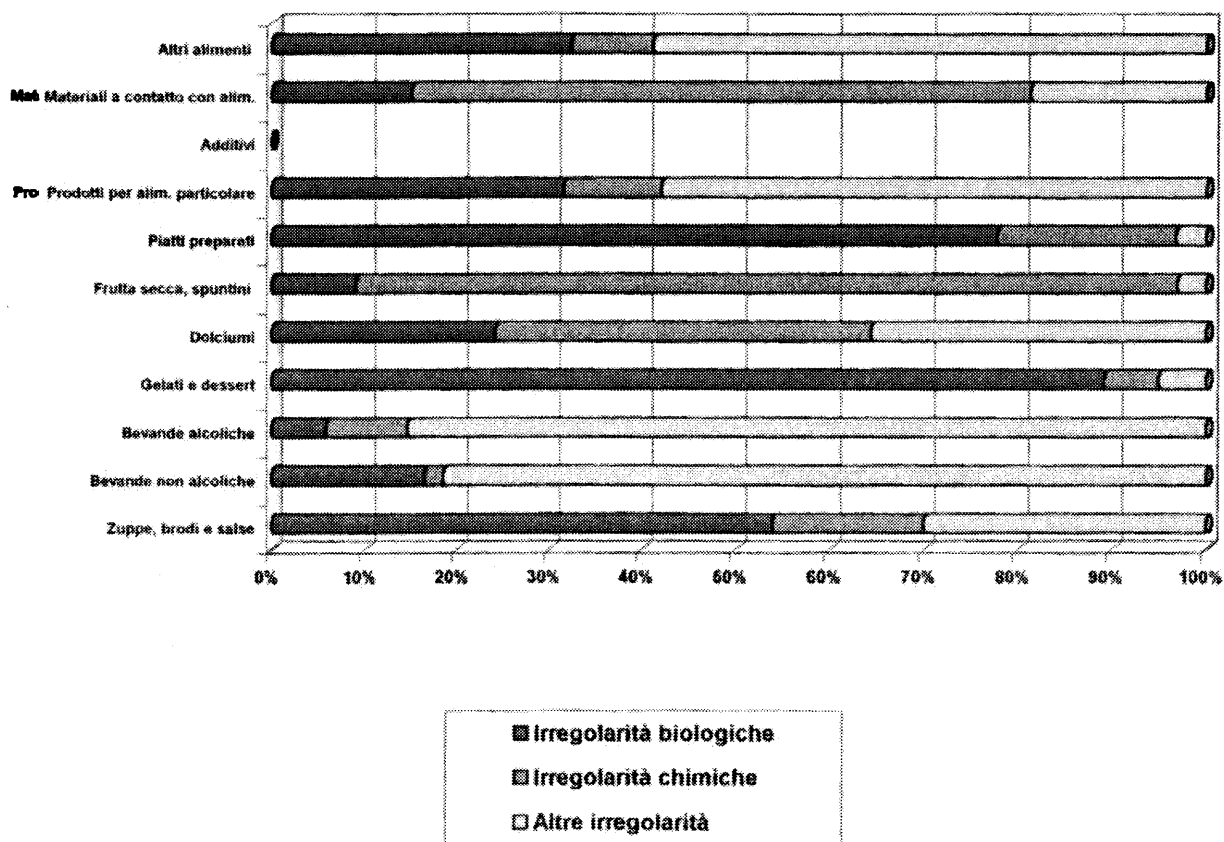


Fig. 15

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANN 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARIANALISI DEI CAMPIONI
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	O	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	5678	214	0	0	58	1	1	5	154	0	0	219	
04 01 02	Latte pastorizzato	872	5	0	0	2	0	0	0	0	0	4	6	
04 01 03	Latte UHT	803	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	
04 01 04	Latte sterilizzato	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	104	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	492	7	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8	
04 04	Siero di latte	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	589	3	0	0	0	0	0	2	0	0	5	7	
04 07	Formaggi, latticini	9478	175	4	9	143	1	0	6	9	0	10	182	
	TOTALE	18139	406	4	9	211	2	1	13	163	0	21	424	
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	2661	43	24	0	3	0	0	11	2	1	3	44	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	321	3	0	0	0	1	0	0	0	0	2	3	
	TOTALE	2982	46	24	0	3	1	0	11	2	1	5	47	

Tab. 9

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	O	TOTALE INFRAZIONI		
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre						
		Salmonella	Listeria (mon.)	Altre	Micotossine								
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	15703	244	50	104	52	0	11	17	9	1	1	245
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2233	68	46	9	8	0	0	2	4	0	2	71
02 04	Altre carni	1384	11	9	0	2	0	0	0	0	0	0	11
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	15745	616	232	170	69	0	0	8	104	16	39	638
	TOTALE	35085	939	337	283	131	0	11	27	117	17	42	965
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	160	10	0	0	0	0	9	0	0	0	1	10
03 02	Teleostei	1501	32	4	2	4	0	16	5	1	0	1	33
03 03	Filetti e trancie di pesce	713	16	1	1	0	0	4	2	0	0	9	17
03 05	Molluschi gasteropodi	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	3532	98	9	0	95	0	2	5	0	0	5	116
03 07	Molluschi cefalopodi	1060	6	4	0	0	0	2	0	0	0	0	6
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	455	19	1	0	5	0	1	0	7	1	5	20
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	4109	33	11	11	0	0	3	2	1	2	3	33
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	398	5	0	0	0	0	1	0	4	0	0	5
	TOTALE	11968	219	30	14	104	0	38	14	13	3	24	240
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	129	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	1	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	118	4	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
15 07 01 001	Olio di olive	27	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	323	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trotte, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	O	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	104	6	0	0	1	0	2	0	3	0	0	6
21 03	Prep. per salse e salse	140	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	271	7	1	0	1	0	2	0	3	0	0	7
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANIFICAZIONE													
10 00	Cereali	82	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	73	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	74	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	124	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
19 03 01	Paste alimentari secche	797	10	1	1	7	0	0	0	2	0	0	11
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	149	4	0	0	4	0	0	0	1	0	0	5
19 03 03	Paste alimentari speciali	175	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	1474	20	3	1	13	0	0	0	4	0	0	21
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	375	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
08 00	Frutta	126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	501	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	192	4	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4
	TOTALE	240	4	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4

Tab. 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	O	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
11. VINO												
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	46	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	46	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO												
22 03	Birra	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcolie etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	1305	14	3	1	15	0	0	0	0	0	19
	TOTALE	1305	14	3	1	15	0	0	0	0	0	19
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	12	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1
	TOTALE	12	1	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	68	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
04 10	Miele	757	4	0	0	0	0	1	0	0	3	4
	TOTALE	825	5	0	0	0	0	1	1	0	3	5
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	87	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2
	TOTALE	87	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2
17. PIATTI PREPARATI												
21 06	Preparazioni gastronomiche	1998	29	16	9	2	0	0	0	0	4	31
	TOTALE	1998	29	16	9	2	0	0	0	0	4	31
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)											
	TOTALE	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tab. 9

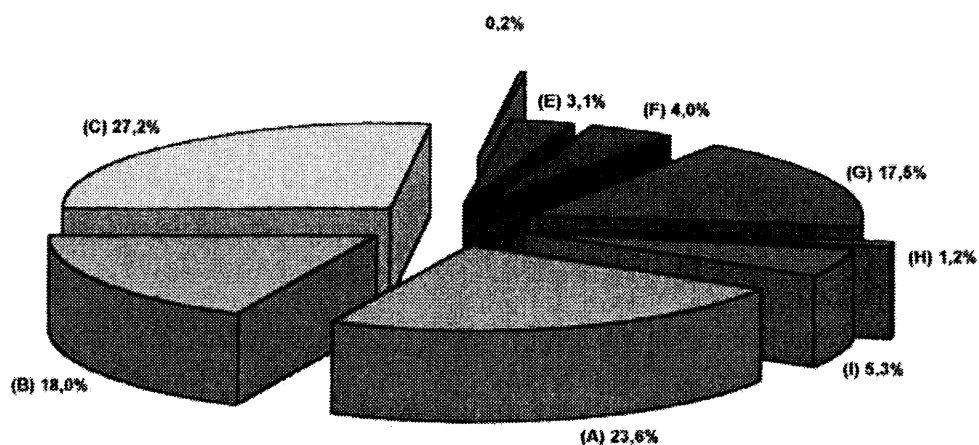
XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSIFICAZIONE	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	O	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29.00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31.00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34.00	Materiali a contatto con gli alimenti	2021	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	2021	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04.11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	99	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
21.07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	631	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	730	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE NAZIONALE	78093	1705	419	320	483	4	55	71	311	21	95	1779

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2000**

Analisi effettuate nell'anno 2000: distribuzione delle irregolarità



■ A-Salmonella	■ B-Listeria mon.	□ C-Altri contaminanti biologici
□ D-Micotossine	■ E-Metalli pesanti	■ F-Altri contaminanti chimici
■ G-Composizione	■ H-Etichettatura	■ I-Altro

Fig. 16

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2000**

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2000

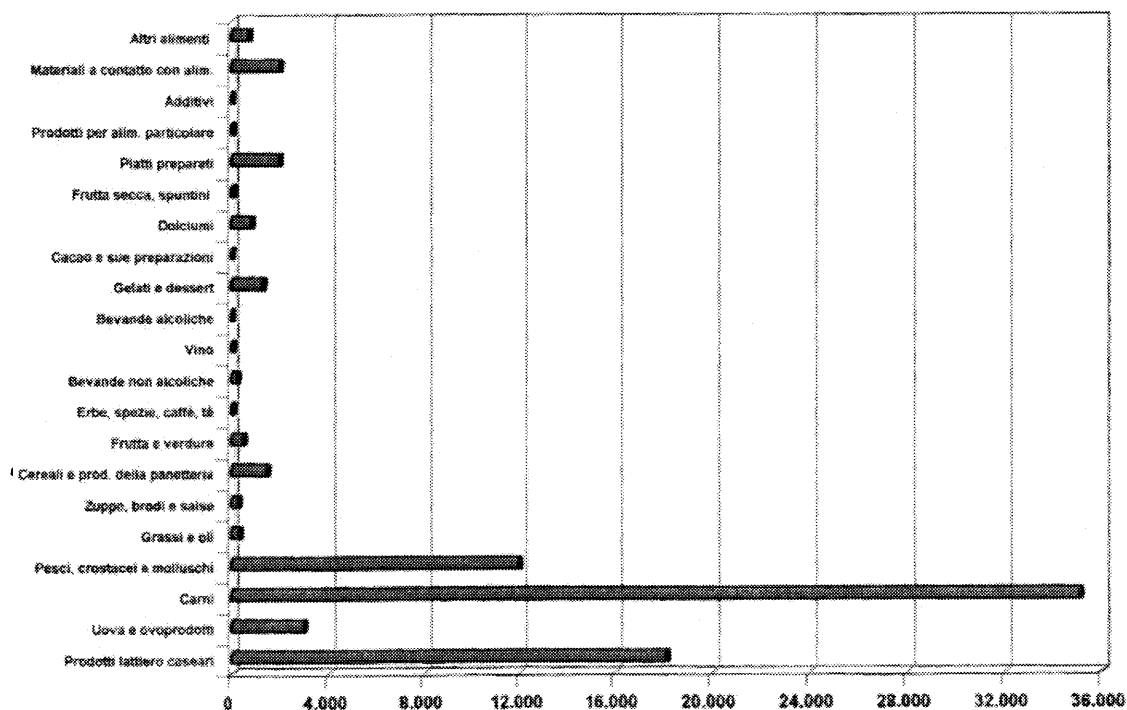


Fig. 17

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2000**

Numero di campioni irregolari analizzati nel 2000

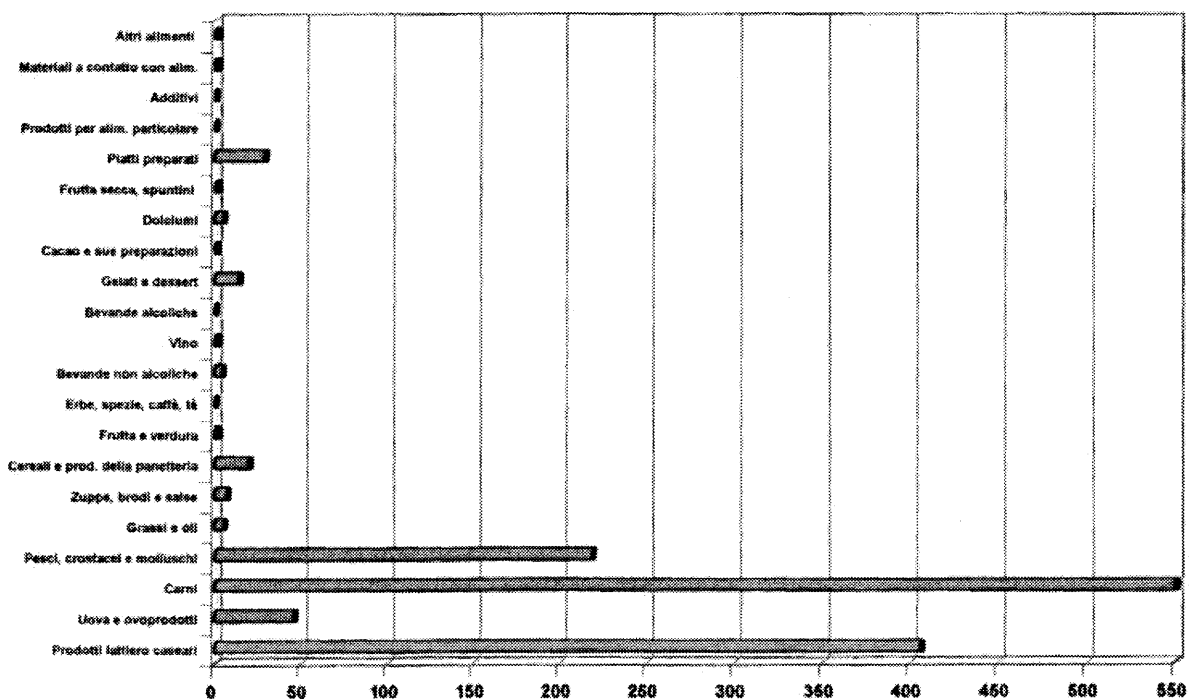


Fig. 18

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2000**

Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 2000

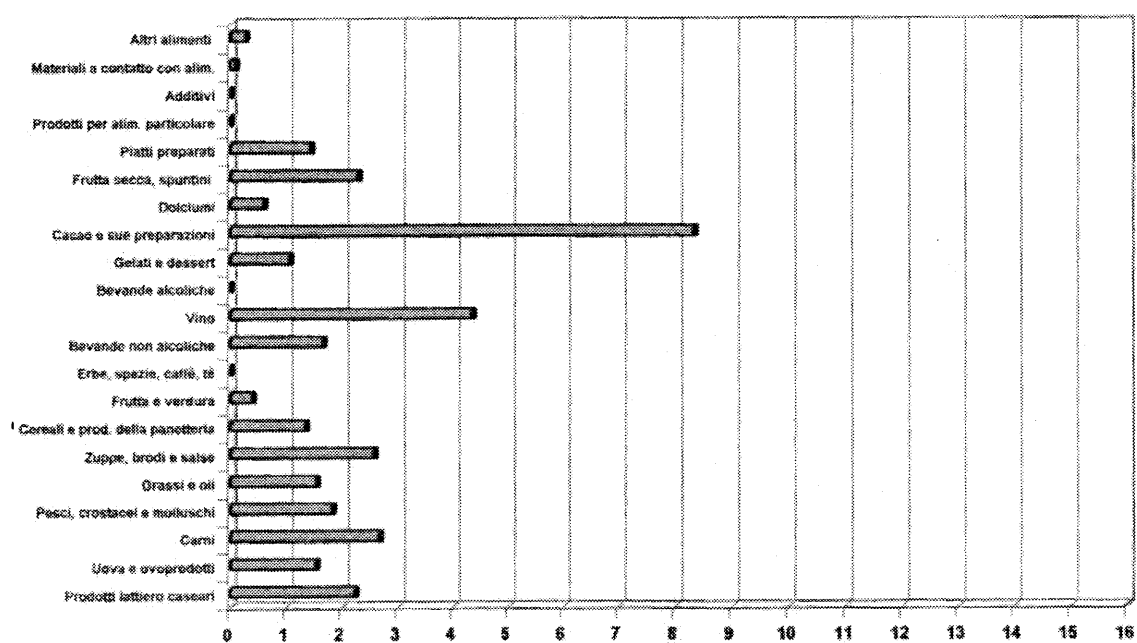


Fig. 19

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2000**

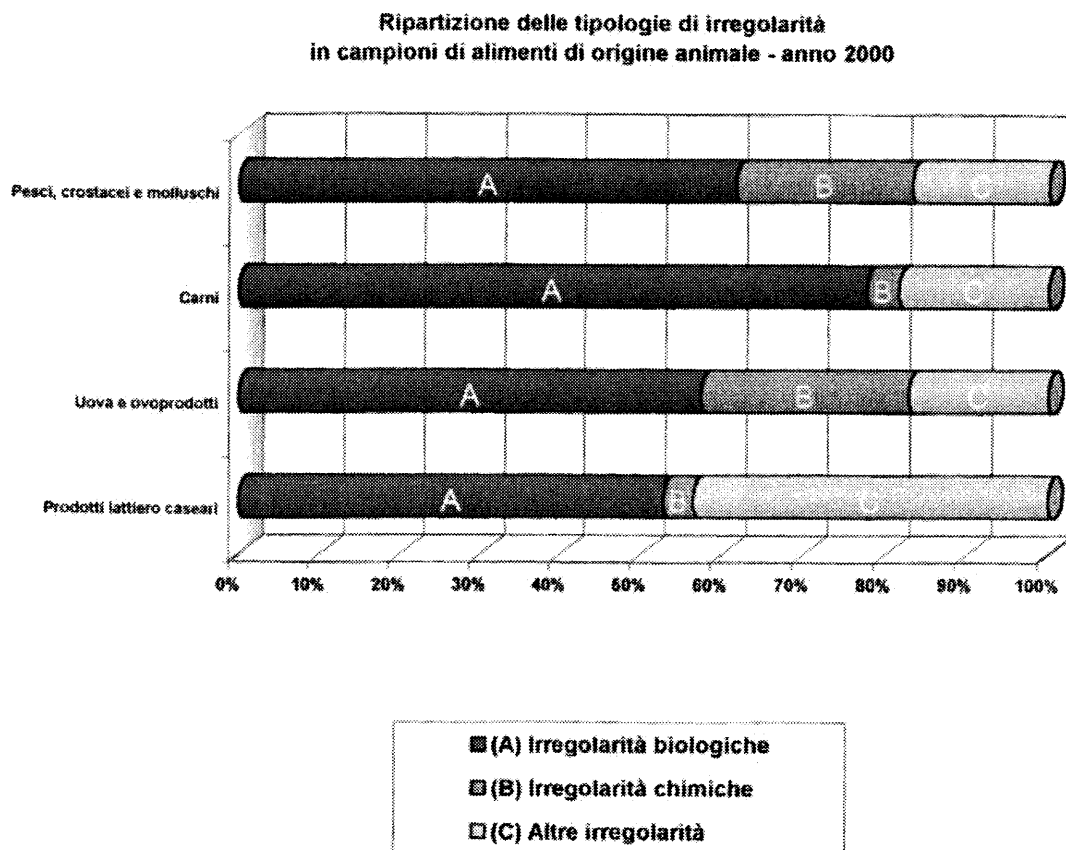


Fig. 20

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2000**

**Ripartizione delle tipologie di Irregolarità
in campioni di alimenti di origine vegetale - anno 2000**

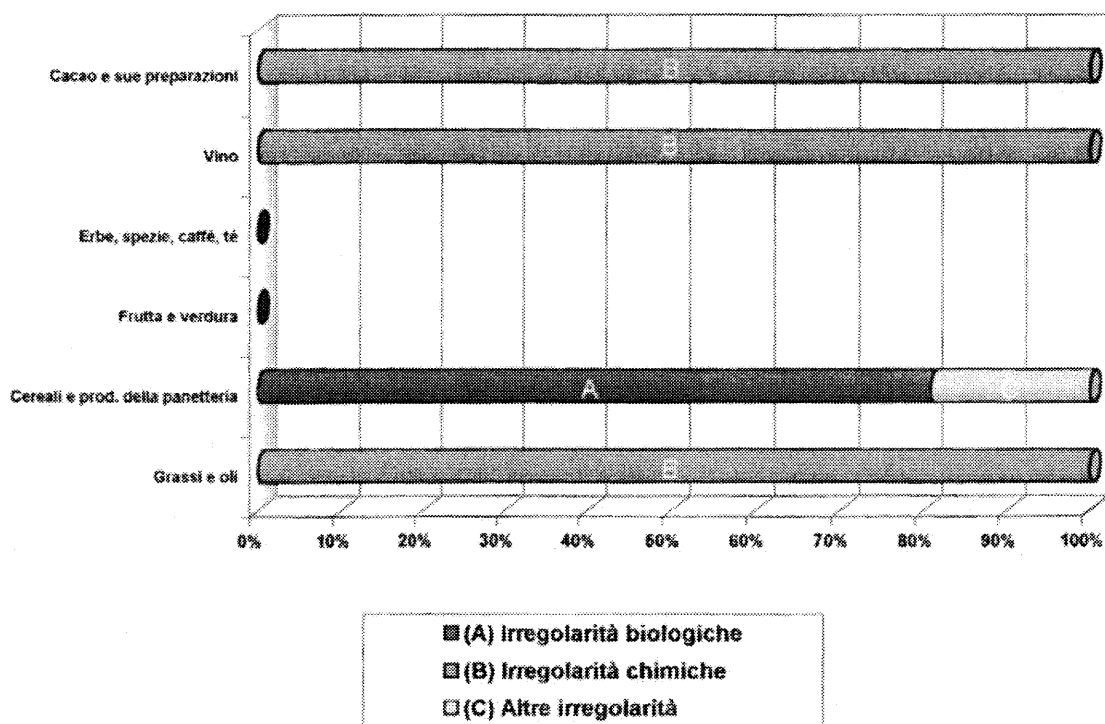


Fig. 21

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2000**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità
in campioni di alimenti vari - anno 2000**

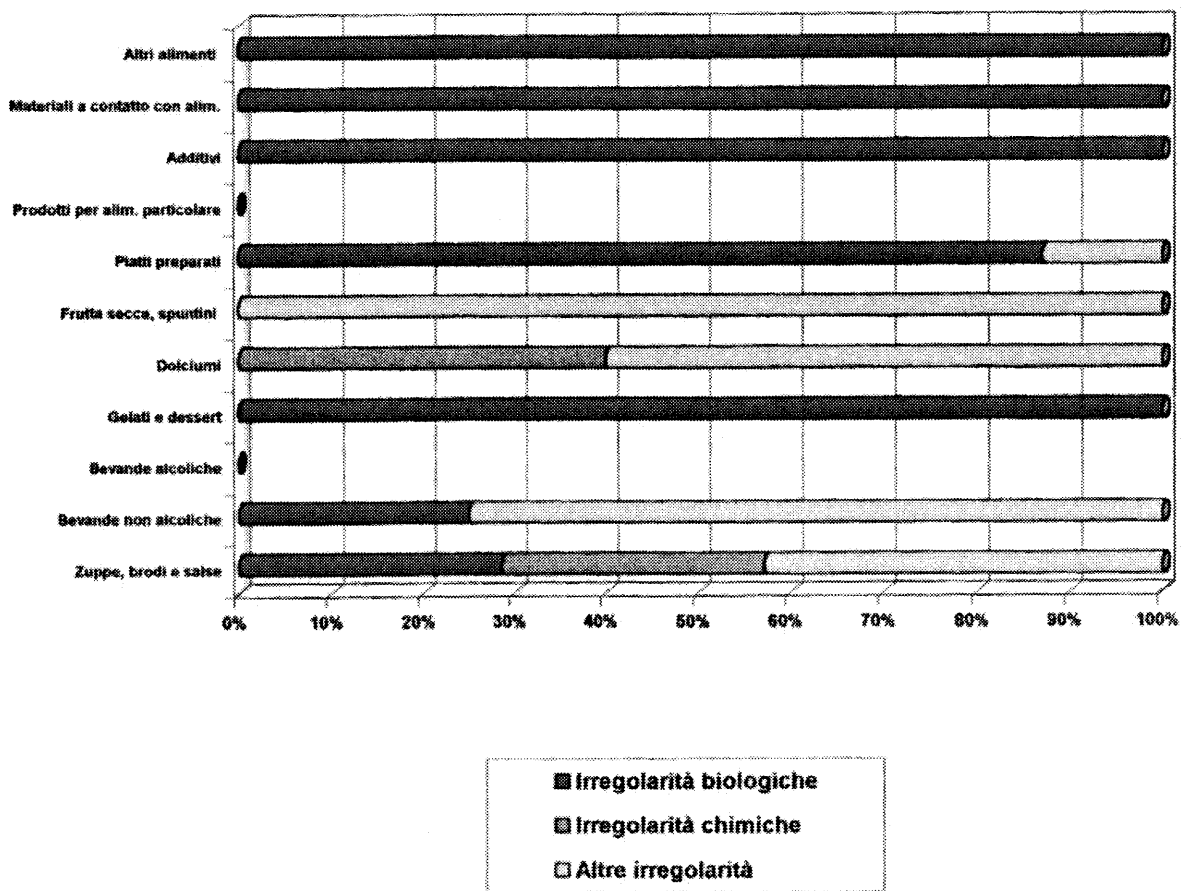


Fig. 22

MINISTERO DELLA SALUTE
ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA (U.S.A. (*) e U.S.M.A. ())**

ANNO 2000

	Partite controllate	Partite irregolari	CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCOstrate (***)			Totale
			% irregolari	Controlli documentali	Controlli fisici	Controlli di laboratorio	Motivi document	Motivi fisici	
DA PAESI CEE (****)	1			1					
DA PAESI TERZI	43.727	209	0,48%	27.453	16.532	4.899	24	101	127
TOTALE	43.728	209	0,48%	27.454	16.532	4.899	24	101	127
									252
									252

(*) Uffici di Sanità Aerea deputati ad effettuare controlli prevalentemente sui prodotti alimentari di origine vegetale provenienti da Paesi Terzi

(**) Uffici di Sanità Marittima ed Aerea deputati ad effettuare controlli prevalentemente sui prodotti alimentari di origine vegetale provenienti da Paesi Terzi

(***) La stessa partita può presentare una o più tipologie di irregolarità

(****) Compilato nel caso in cui ci siano stati dei controlli sulle partite a seguito dell'attivazione del sistema di allerta o di altra specifica segnalazione

Tab. 10

ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE
PARTITE DI IMPORTAZIONE
ANNO 2000

	CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCONTRATE				Totale
	Partite presentate all'importazione	Partite che hanno subito controlli fisici	Partite che hanno subito controlli di laboratorio	Respingimenti per motivi cartolari	Respingimenti per motivi fisici	Respingimenti per motivi di laboratorio		
DA PAESI CEE (b)	499.360	6.039	2.300	11	24	70	105	
DA PAESI TERZI (c)	44.388	22.770	1.811	78	86	56	220	
TOTALE	543.748	28.809	4.111	89	110	126	325	

Tab. 11

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE

CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 2000

Laboratori chimici	Campioni totali analizzati	Campioni non conformi
Bari	1077	47
Bologna	3648	53
Cagliari	582	8
Catania	67	0
Como	0	0
Genova	2694	35
Livorno	1190	0
Milano	800	26
Napoli	2565	27
Palermo	2282	12
Roma	2550	44
Savona	2756	16
Torino	1051	53
Trieste	960	25
Venezia	1037	24
Verona	2022	3
TOTALI	25281	373

Tab. 12

III PARTE
PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO
NELL'ANNO 2000

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute)

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate dai Laboratori del S.S.N., trasmessi per via telematica al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli (ortaggi e frutta), nei cereali, vini e oli relativamente all'anno **2000**.

Tali programmi sono stati realizzati in adempimento alle disposizioni riportate nel D.M. 23 dicembre 1992 e nel D.Lg.vo 3 marzo 1993, n. 123.

Il Dipartimento degli Alimenti e Nutrizione e della Sanità Pubblica Veterinaria (D.A.N.S.P.V.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti. Questi ultimi sono stati inoltre presentati nel corso di una conferenza stampa organizzata dal Ministero della Sanità, tenutasi nel mese di giugno 2001.

1.1. Risultati del programma per l'anno 2000 relativo agli ortofrutticoli

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 2000 e trasmessi al S.I.S., è stato pari a **8.001 (Tab. 13)**, valore notevolmente superiore (circa il **83,1%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **76,0%** del totale dei laboratori ufficiali che effettuano analisi per la ricerca degli antiparassitari.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **106 su 4.188 (2,5%)** per la frutta, e **55 su 3.813 (1,4%)** per gli ortaggi.

L'incidenza dei residui sull'esito del campionamento è riportata nella **Fig. 23**.

Con riguardo alle attività di campionamento, gli alimenti maggiormente prelevati sono stati :

per gli ortaggi

- pomodoro
- lattuga
- patata
- zucchino
- peperone
- carota
- sedano
- finocchio
- carciofo
- cetriolo

per la frutta

- mela
- pesca
- arancia
- uva
- pera
- fragola
- limone
- kiwi
- pompelmo
- clementino

Fra le sostanze attive maggiormente contaminanti, troviamo

nei campioni d'ortaggi:

- clorotalonil
- dieldrin
- procimidone
- clorpirifos

- clorpirifos-metile
- eptacloro epossido
- clorprofam
- paration

nei campioni di frutta:

- procloraz
- procimidone
- solfito alcalini e alcalino-terrosi
- imazalil
- pirimifos metile
- clorotalonil

Dall'esame dei dati risulta, infine, che nell'ambito della classe degli **ortaggi**, i prodotti che hanno presentato irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- sedano (6,3%)
- cicoria (3,5%)
- zucchini (3,4%)
- peperone (3,1%)
- indivia (2,9%)
- spinacio (2,3%)
- radicchio (2,0%)
- lattuga (1,8%)
- fagiolino (1,8%)
- finocchio (1,5%)

Nell'ambito della classe della **frutta** troviamo:

- limone (10,7%)
- arachide (9,6%)
- uva (4,0%)

- fragola (2,9%)
- mela (2,3%)
- kiwi (1,9%)
- ciliegia (1,8%)

Nella **Tab. 14** sono riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei **8.001** campioni d'ortofrutticoli analizzati. I campioni privi di residui rilevabili sono stati **5.419 (67,7%)**, quelli monoresiduo sono stati **1.575 (19,7%)**, quelli multiresiduo **1.007 (12,6%)**.

La **Fig. 24** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta, a fronte di una percentuale d'irregolarità più bassa rispetto agli ortaggi, si rileva una presenza di campioni monoresiduo superiore (**24,8%**) rispetto agli ortaggi (**14,0%**).

1.2. Risultati del programma per l'anno 2000 relativo ai cereali, vini e oli

I risultati del monitoraggio dei residui di antiparassitari sui cereali, sugli oli e i vini, sono riportati nella **Tab. 15**.

Complessivamente sono stati analizzati **1383** campioni, di cui **7** sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità decisamente contenuta, pari allo **0,5%**.

I campioni di **cereali** (riso, frumento tenero e frumento duro) analizzati sono stati **349**, di cui **3** non regolamentari (**0,9%**).

I campioni di olio (olio di oliva extra vergine, olio di oliva e olio di semi) analizzati, sono stati **199** e sono risultati **tutti regolamentari**.

I campioni di vino analizzati sono stati **835**, di cui **4** sono risultati non regolamentari (**0,5%**).

La **Tab. 16** e la **fig. 25** illustrano i dati relativi alla distribuzione dei residui su campioni di cereali, oli e vino analizzati. Complessivamente i campioni privi di residui sono stati **803 (58,1%)**, quelli monoresiduo sono stati **496 (35,9%)**, quelli multiresiduo **84 (6,1%)**.

1.3. Riepilogo globale dei risultati

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari per l'anno 2000, sono stati analizzati complessivamente **8.001** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta) raccolti in diversi punti della filiera; globalmente il numero dei campioni è superiore di circa **l'83,1%** rispetto al numero minimale previsto dal Piano Nazionale Residui Antiparassitari, fissato dal D.M. 23.12.1992.

Il numero di campioni di ortofrutticoli irregolari è risultato pari a **161 (106 di frutta e 55 di ortaggi)**, con una percentuale pari al **2,0%**.

Il numero di campioni privi di residui è pari a **5.419 (67,7%)**, il numero di campioni con residuo entro il limite legale è pari a **2421 (30,3%)**.

L'indice d'attività per l'anno 2000, inteso come rapporto tra il numero di campioni globali analizzati per 100.000 (centomila) abitanti, è risultato pari a **14,0**, valore ben rapportabile agli indici d'attività degli altri Paesi dell'Unione Europea.

Confrontando i dati relativi al 2000 con quelli degli anni precedenti (**Fig. 26**), risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un progressivo decremento, passando dal **5,6%** del 1993 al **2,0%** del 2000. Tale risultato positivo è attribuibile in parte alle attività delle strutture sia centrali che territoriali ormai permanentemente impegnate nel controllo ufficiale in materia di antiparassitari in Italia, in parte alla costante revisione in senso restrittivo operato dal Ministero della salute su alcuni impieghi ammessi, nonché ad una sempre maggiore consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari.

Il lieve innalzamento dei campioni irregolari, legato all'innalzamento percentuale nella frutta, è attribuibile in larga misura alla realizzazione di un'indagine mirata, volta a riscontrare delle irregolarità evidenziate su alcuni specifici alimenti.

Relativamente ai risultati nazionali su cereali, oli e vino, su **1.383** campioni analizzati, **7** sono risultati non regolamentari, con una percentuale estremamente contenuta pari allo **0,5%**.

I campioni privi di residui sono stati il **58,1%**, quelli monoresiduo il **35,9%**, i multiresiduo il **6,1%**.

Il rapporto del 1999 relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) nell'Unione Europea, Norvegia e

Islanda, indica che sono stati globalmente analizzati circa 40.000 campioni. Di questi il 64% non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel 32% erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti, ed il 4,3% erano irregolari.

Il risultato varia sensibilmente da Paese a Paese, anche in conseguenza di campionamenti più o meno casuali o mirati, delle capacità analitiche dei Laboratori, delle differenze tra i limiti massimi in vigore non ancora armonizzati.

Complessivamente i risultati dei controlli ufficiali italiani sono in linea con quelli rilevati negli altri paesi dell'Unione Europea.

1.4. Tabelle e Grafici

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2000

RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni con residui superiori al limite di legge	% campioni con residui superiori al limite di legge
		Privi di residui rilevabili	Con residui inferiori al limite di legge		
Frutta	4.188	2.282	1.800	106	2,5
Ortaggi	3.813	3.137	621	55	1,4
TOTALE	8.001	5.419	2.421	161	2,0

Tab. 13

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2000
INCIDENZA DEI RESIDUI DI PESTICIDI SULL'ESITO DEL CAMPIONAMENTO

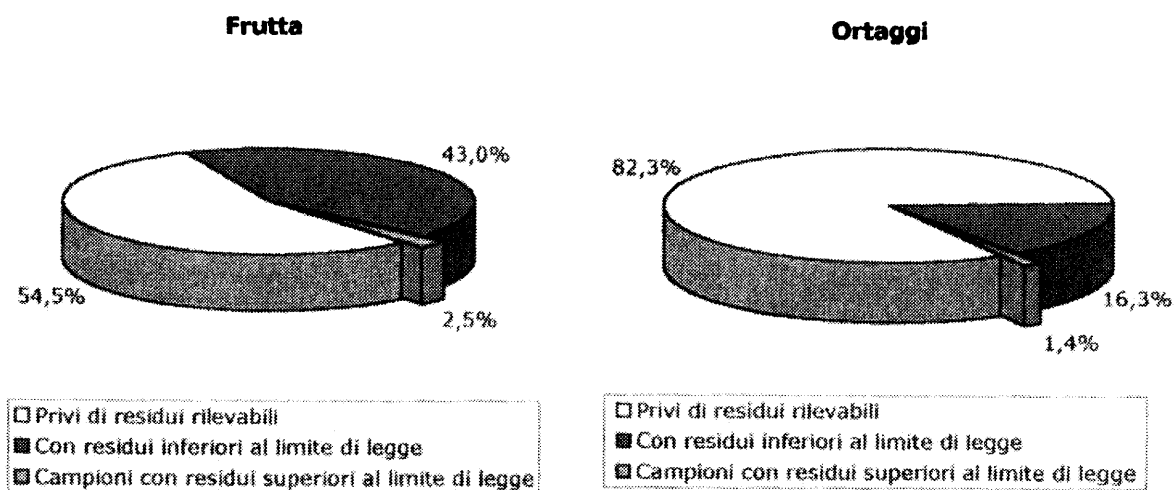


Fig. 23

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2000
DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI

	Totale campioni	Campioni privi di residui	% campioni privi di residui	Campioni monoresiduo	% campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni multiresiduo
Frutta	4.188	2.282	54,5	1.041	24,8	865	20,7
Ortaggi	3.813	3.137	82,3	534	14,0	142	3,7
TOTALE	8.001	5.419	67,7	1.575	19,7	1.007	12,6

Tab. 14

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2000
DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI

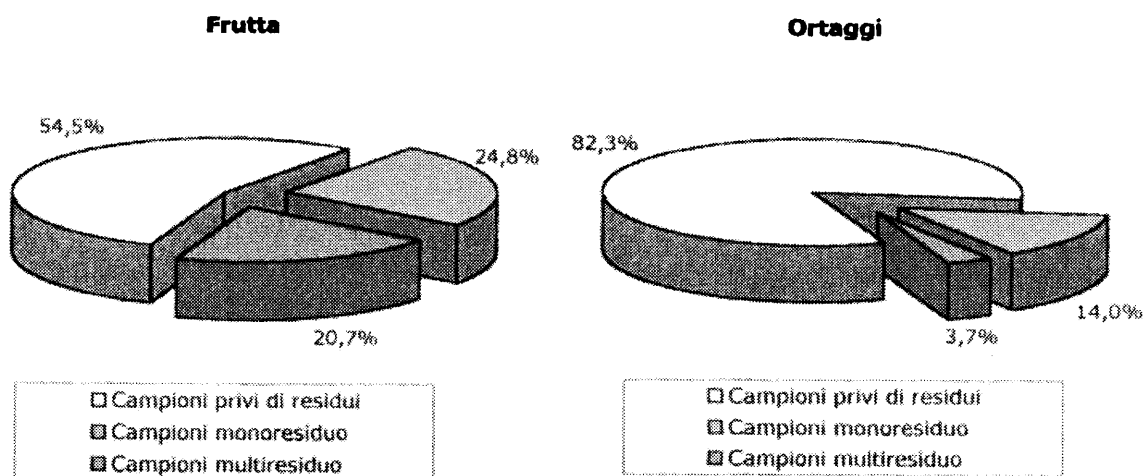


Fig. 24

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, OLIO E VINO - ANNO 2000
RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni con residui superiori al limite di legge	% campioni con residui superiori al limite di legge
		Privi di residui rilevabili	Con residui inferiori al limite di legge		
Cereali	349	295	51	3	0,9
Olio	199	176	23	0	0,0
Vino	835	332	499	4	0,5
TOTALE	1.383	803	573	7	0,5

Tab. 15

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, OLIO E VINO - ANNO 2000
DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI

	Totale campioni	Campioni privi di residui	% campioni privi di residui	Campioni monoresiduo	% campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni multiresiduo
Cereali	349	295	84,5	45	12,9	9	2,6
Olio	199	176	88,5	17	8,5	6	3,0
Vino	835	332	39,7	434	52,0	69	8,3
TOTALE	1.383	803	58,1	496	35,9	84	6,1

Tab. 16

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, VINO E OLIO - ANNO 2000
DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI

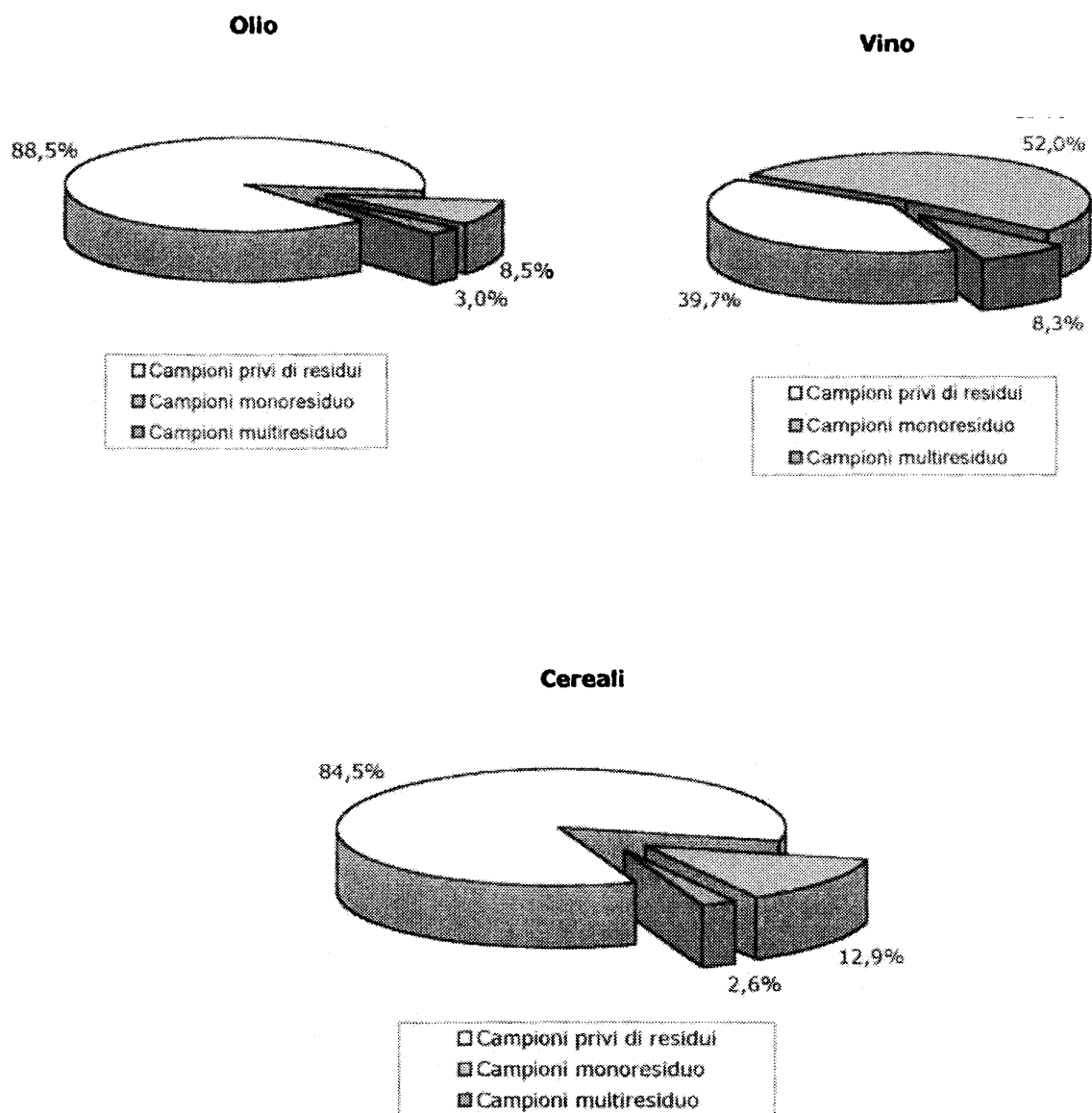
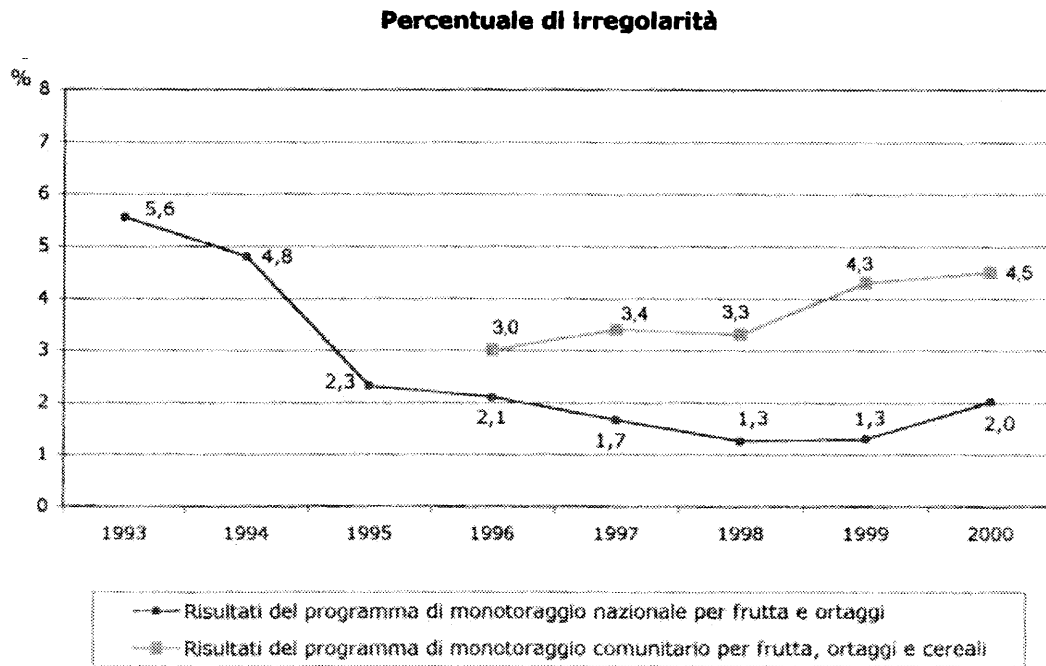


Fig. 25

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2000**RAFFRONTO ANNI 1993 - 2000****Fig. 26**

IV PARTE
CONCLUSIONI

1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2000 effettuate dai diversi Organismi

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, in questa sezione viene riportata una sintesi delle numerose attività, ampiamente dettagliate nella I e II Parte, svolte rispettivamente nel settore delle attività di vigilanza ufficiale e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nel corso del 2000, dalle diverse Amministrazioni deputate, per i diversi aspetti istituzionali, a tali compiti. Tali risultati vengono presentati in funzione dei tre principali settori di specifica competenza delle Amministrazioni interessate:

- settore igienico-sanitario (Ministero della Salute e strutture del S.S.N.)
- settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)
- settore fiscale (Ministero delle Finanze).

Settore igienico-sanitario - attività analitica

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **158.175**, di cui **4.719** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **3,0%**, in lieve diminuzione rispetto al precedente anno (**3,1%**).

Le irregolarità di tipo sanitario più elevate riscontrate dai **P.M.P./A.R.P.A.** hanno riguardato principalmente le seguenti classi di alimenti:

- gelati e dessert (10,1%)
- dolciumi (6,6%)
- cereali e prodotti di panetteria (5,5%)
- pesci, crostacei, molluschi (4,9%)
- grassi e oli (4,9%)
- carni (3,8%)
- piatti preparati (3,8%)

Per quanto riguarda gli **I.Z.S.**, le irregolarità più elevate hanno riguardato le seguenti classi di alimenti:

- Vino (4,3%)
- Carni (2,7%)
- Zuppe, brodi e salse (2,6%)

Gli Uffici di Sanità Marittima ed Aerea hanno controllato globalmente **43.728** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, tutte provenienti da Paesi terzi. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo **0,48%**, dimezzate rispetto al 1999 (**1,0%**).

Nel 2000 sono state introdotte **44.388** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce effettuato dagli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F.) è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **22.770** partite, pari al **51,3%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di tipo laboratoristico sono state **1.811 (4,1%)**. Sono state respinte **220** partite, lo **0,5%** delle partite presentate all'importazione. Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **499.360** partite segnalate agli Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.) il controllo fisico è avvenuto su **6.039** di esse (**1,2%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.300** partite, pari allo **0,5%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **105 (0,02%)**.

Settore igienico-sanitario - attività ispettiva

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L. hanno globalmente controllato **676.863** unità, delle quali **66.819 (9,9%)** sono risultate non regolamentari, con un decremento rispetto al 1999 (**10,7%**). Le unità controllate sono risultate pari al **49,8%** rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio; tale risultato è da considerarsi soddisfacente, anche se suscettibile di miglioramenti negli anni a venire, tenuto conto delle frequenze minime ispettive raccomandate dal D.P.R. 14 luglio 1995, recante "atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande".

Per quanto riguarda i Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L., le infrazioni più diffuse riscontrate lungo la filiera alimentare hanno riguardato principalmente le seguenti tipologie:

- Igiene generale (53,4%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (24,4%)
- Altro (18,1%)

Invece, per i Servizi Veterinari delle A.S.L. le infrazioni più diffuse si riscontrano principalmente nelle seguenti tipologie:

- Igiene generale (47,4%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (25,8%)
- Altro (20,7%)

Relativamente alle attività ispettive dei **N.A.S.**, si continuano a rilevare nell'anno 2000 percentuali di irregolarità elevate (**11,7%** infrazioni penali e **58,8%** infrazioni amministrative contestate), con una riduzione, rispetto al 1999, delle infrazioni penali (**20,7%**), ma di un incremento di quelle amministrative (**43,9%**).

I settori operativi risultati con più irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- ◆ ristorazione (97,5%)
- ◆ farine, pane e pasta (72,3%)
- ◆ prodotti ittici (65,2%)
- ◆ conserve alimentari (56,9%)
- ◆ salumi e insaccati (53,7%)
- ◆ carni e allevamenti (49,7%)
- ◆ zuccheri e sofisticanti (42,2%)
- ◆ latte e derivati (48,6%)
- ◆ vini e alcolici (47,6%)
- ◆ acque e bibite (46,7%)
- ◆ oli e grassi (36,0%)
- ◆ dietetici (23,8%)

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **37.176**, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **4.360**, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Comparando questi risultati con quelli dell'anno precedente, risulta che l'attività globale ispettiva è **notevolmente aumentata (+ 29,1%)** a fronte di una **riduzione** delle infrazioni penali (- 26,7%).

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari - attività analitica

I campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel 2000 dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sono stati complessivamente pari a **8.959**, di cui **1.069** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **11,9%**, in aumento rispetto al precedente anno (**7,9%**). L'attività di analisi è stata indirizzata principalmente verso i settori vitivinicolo (**37,2%**), lattiero-caseario (**8,3%**) ed oleario (**10,4%**). Le irregolarità di tipo merceologico più diffuse hanno riguardato per il **10,6%** il latte ed i suoi derivati, per il **9,4%** gli oli, per il **6,9%** i vini, liquori ed altri prodotti vitivinicoli.

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari - attività ispettiva

Nell'ambito dell'attività di controllo svolta dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** nei principali settori d'intervento, sono state controllate **15.360** ditte, il **9,8%** rispetto a quelle censite. Le ditte non in regola sono risultate **2.276**, pari al **14,8%**. Le irregolarità hanno riguardato soprattutto, in ordine decrescente:

- fertilizzanti (29,8%)
- additivi e coadiuvanti (28,6%)
- sementi (24,5%)
- vitivinicolo (21,7%)
- riso (18,4%)
- mangimi ed integratori (16,6%)
- miele (15,0%)

Le visite ispettive sono state pari a **24.260**, e sono stati incentrate, come per l'attività analitica, in maniera preponderante nei settori vitivinicolo, lattiero-

caseario ed oleario, in ragione dell'importanza che tali settori rivestono nel comparto produttivo agroalimentare italiano.

Settore fiscale - attività analitica

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 1998 dai Laboratori Chimici delle Dogane del Ministero delle Finanze sono stati in totale **25.281**, con una percentuale di irregolarità del **1,5%**, con un sostanziale decremento rispetto all'anno 1999 (**2,3%**).

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente, vini-acqueviti, alimentazione umana ed animale, cereali, spiriti, oli di oliva non vergini, birre e bevande, oli di oliva vergini, zuccheri-cacao, prodotti lattiero-caseari, altri oli e grassi.

Settore fiscale - attività ispettiva

L'attività ispettiva della Guardia di Finanza ha evidenziato nel corso del 2000 un numero di violazioni pari a **40**, con un totale di **63** soggetti verbalizzati. Le operazioni di sequestro risultano in totale **25**, ed hanno riguardato principalmente olio di oliva (32,0%), altri prodotti alimentari (24,0%), olio di semi (8,0%), succhi ed estratti vegetali (8,0%), ecc.

In conclusione, si può rilevare che nell'anno 2000 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, decisamente elevati e sicuramente superiori a quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

Tale positivo risultato consente di fornire ai cittadini italiani un quadro nel complesso rassicurante nel merito dell'efficienza del sistema nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, sia in termini quantitativi che qualitativi.

La notevole ed organica mole di dati e di informazioni riportate nella presente relazione consente, altresì a tutte le Amministrazioni interessate di disporre di una valida ed efficace conoscenza delle problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La conoscenza di tali problematiche, risulta, infatti, estremamente utile per programmare annualmente nel modo migliore, sull'intero territorio nazionale, le attività operative, sia quelle ispettive che quelle analitiche al fine di garantire un

elevato livello di sicurezza degli alimenti e delle bevande, nonché di rafforzare gli interventi di monitoraggio soprattutto per quanto riguarda le irregolarità ispettivo-analitiche riscontrate negli anni precedenti relative all'intera filiera alimentare.

Le Amministrazioni preposte al controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovranno, in particolare, continuare a monitorare la corretta applicazione delle disposizioni contenute nelle direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti "l'igiene dei prodotti alimentari" e nella direttiva 93/99/CEE, concernente "le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari", al fine di garantire, per i consumatori, un sempre più elevato livello di sicurezza dei prodotti alimentare. Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono, infatti, specifici adempimenti riguardanti sia la sicurezza alimentare, basata in particolare sull'applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point), sia l'adeguamento (accreditamento) dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sui prodotti alimentari alle norme europee di qualità EN 45001, come modificate dalle norme europee EN 17025. I suindicati adempimenti consentiranno di adeguare l'attuale organizzazione del sistema italiano che effettua il controllo ufficiale dei prodotti alimentari agli standard definiti dall'Unione Europea uniformandolo così ai sistemi degli altri Stati membri.

REGIONE ABRUZZO

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	105	10	0	0	1	0	0	0	10	0	0	0	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	104	17	0	0	2	0	0	0	0	6	0	0	8
	TOTALE	234	27	0	0	3	0	0	0	10	6	0	0	19
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	16	2	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	4
03 03	Filetti e trance di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	65	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	94	5	3	1	0	0	0	0	3	0	0	0	7
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	14	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, cicciotti ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	521	57	3	1	26	0	13	9	0	0	52

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE BASILICATA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: BASILICATA R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. ANGELO RAFFAELE RINALDI TELEFONO: 0971 668835

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DAT 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 08)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	503	173	200	1.282	141	98	1.382	148	552
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	163	104	149	1.032	73	96	522	109	388
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	363	102	144	932	73	55	739	176	353
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	5	-	29	-	5	35	-	14
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	72	232	55	569	3		251	37	289
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	4		-	-		-	-	-
NUMERO INFRAZIONI	12	10		52	3		38	40	16
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)		1		7			9	5	1
c) composizione				-					-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				-					-
e) etichettatura e presentazione				1					1
f) altro				-					-
PROVVEDIMENTI amministrativi		1		13			36		13
b) notizie di reato		6		7			10	41	1

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

IREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA , DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZION
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE BASILICATA R 170 000 0
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.ANGELO RAFFAELE RINALDI TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE S.V.
 (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod 04)	soggetti a vigilanza (cod 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	8.526	251	85	1.949	418	362	668	216	517
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.035	239	85	1.654	270	341	663	211	439
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	26.854	1.097	939	1.769	155	220	651	304	691
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	6		8	3	2	11	2	7
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	94	245	18	172	4	2	62	46	237
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4							
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		2		13	3	2	12	2	1
b) igiene (HACCP, formazione personale)	34	38	32						
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		2		2					3
f) altro		2					1		
PROVVEDIMENTI amministrativi		3	1	22	5	4	11	2	6
b) notizie di reato		2		2	1	2	1		

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre						
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprina, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	8	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	15	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	15	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	121	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	121	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccoli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti					Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre							
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19. ADDITIVI														
	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
	Materiali a contatto con gli alimenti	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	1441	14	1	0	2	0	0	1	6	0	4	14	0

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metalli pesanti	Altre	Altre				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre								
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	120	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	24	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	246	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	TOTALE	392	6	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																
03 01	Selaci	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	17	3	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3
03 03	Filetti e trance di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07																
03 08	Molluschi cefalopodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	70	3	0	0	0	0	1	2	0	0	0	0	0	0	3
5. GRASSI ED OLI																
02 05	Leardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, cioccoli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre						
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	775	15	11	1	1	0	1	0	1	2	0	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

BOLZANO (P.A.)

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

P.A. BOLZANO

R 042 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	19	366	217	1.307	1	46	6.539	529	407
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	13	127	70	258	20	17	1.204	227	209
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	28	231	87	356	13	17	1.369	275	257
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	15	10	46	1	-	230	29	50
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	34	312	41	143			245	122	149
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	26	7	30			57	3	18
NUMERO INFRAZIONI	-	27	1	29			150	11	40
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)		15	3	20			160	23	17
c) composizione		3	1	2			22	-	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	4			7	2	-
e) etichettatura e presentazione		4	6	52			6	-	1
f) altro	1	11	2	4			20	5	7
PROVVEDIMENTI amministrativi		43	7	113	1	-	585	31	173
b) notizie di reato		5	1	9		-	25	2	7

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE P.A. BOLZANO R 042 000 0
(codice)
NOME DEL REFERENTE: DR. HERMANN STAMPFER TELEFONO: 0471 635162
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)
NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingresso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	7.000	65	32	1.160		710	6.000	400	310
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	204	60	50	238		150	59	58	274
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	297	313	189	700		161	60	60	665
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	7	4	4	9		1	1	1	6
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	81	262	41	155			18	12	311
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	18	-	15			3	1	45
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale									1
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1								
e) etichettatura e presentazione			1	5			1		
f) altro	1	3	1			1			2
PROVVEDIMENTI amministrativi	5	10	22	14			1	2	19
b) notizie di reato		4		4					2

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	137	6	0	0	0	0	0	0	3	1	6
	TOTALE	143	6	0	0	0	0	0	0	3	1	6
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	9	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	8	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	22	3	0	0	0	0	0	0	0	3	3
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	15	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15 07 01 001	Olio di oliva	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	55	25	0	0	0	0	0	0	0	25	25
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	70	26	0	0	0	0	0	0	0	26	26

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irragotari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					PRESENTAZIONE	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonelle	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
6. ZUPPE, BRODI, SALSE															
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
21 03	Prep. per salse e salse	11	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	23	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA															
10 00	Cereali	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	36	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	11	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
19 03 01	Paste alimentari secche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	91	11	0	0	0	0	0	0	0	0	6	4	0	10
8. FRUTTE E VERDURE															
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	36	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
08 00	Frutta	111	3	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3
	TOTALE	147	4	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	1	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'															
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	20	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	20	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE															
20 07	Succhi e nettari di frutta	40	4	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	1	4
22 02	Altre bevande non alcoliche	25	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	2	5
	TOTALE	65	9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	5	3	9

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E PRESENTAZIONE	ALTRO			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
11. VINO														
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	49	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	TOTALE	49	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
22 03	Birra	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	20	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	6
	TOTALE	30	6	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	6
13. GELATI E DESSERT														
21 05	Gelati e dessert	122	15	3	5	8	0	0	0	0	0	0	0	16
	TOTALE	122	15	3	5	8	0	0	0	0	0	0	0	16
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. DOLCIUMI														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	140	25	3	5	8	0	0	0	0	2	8	0	26
04 10	Miele	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	149	25	3	5	8	0	0	0	0	2	8	0	26
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI														
08 06	Frutta secca e guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	305	13	8	0	4	0	0	0	0	0	1	0	13
	TOTALE	305	13	8	0	4	0	0	0	0	0	1	0	13
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	22	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
53 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)													
	TOTALE	22	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		METALLI pesanti	ALTRE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	1381	127	15	10	20	0	13	36	34	128

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE CALABRIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CALABRIA R 180 000 0
 (codice)
 NOME DEL REFERENTE: DR. BRUNO LOGOZZO TELEFONO: 0961 856526
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingresso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	(34)*	95	108	669	222	296	870	29	416
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	(129254)*	67	82	534	74	79	303	23	256
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	(81963)*	119	101	339	83	85	337	41	326
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	156	11	2	40	1	-	76	5	145
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.598	6	3	135		-	-	10	-
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	-	-	4		-	-	-	-
NUMERO INFRAZIONI:		20	20	80		3	66	18	85
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVVEDIMENTI amministrativi	66	5		30	1	3	36	8	40
b) notizie di reato	1	-	1	-	-	-	-	-	-

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

* Dati non compresi nella elaborazione finale dei totali in quanto inattendibili

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE CALABRIA R 180 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. BRUNO LOGOZZO TELEFONO: 0961 856526

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	1.773	168	109	2.402	155	168	615	151	730
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.762	180	118	2.232	156	160	473	140	733
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.556	461	496	2.825	127	187	972	294	1.922
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	9	7	187	2	8	40	23	47
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	14.478	197	99	257	3		63	41	154
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	1	2	2					
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		4	14	297	2	5	29	39	69
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	13	1	118			1	8	13
c) composizione									2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)								2	1
e) etichettatura e presentazione				23					
f) altro				47			30		1
PROVVEDIMENTI amministrativi	3	4	1	118		1	15	11	1
b) notizie di reato	4	2	2	1		1	1	2	

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mont.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	31	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
15 07 01 001	Olio di oliva	12	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	35	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trappe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	718	16	0	0	0	0	0	0	0	16	16

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE (INFRAZIONI)
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2710	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	64	6	5	0	0	0	0	0	0	0	0	6
02 04	Altre carni	267	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	959	30	12	0	18	0	0	0	0	0	0	30
	TOTALE	4000	44	21	0	23	0	0	0	0	0	0	44
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	116	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
03 03	Filetti e trancie di pesce	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	58	3	1	0	2	0	0	0	0	0	0	3
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	241	7	1	0	6	0	0	0	0	0	0	7
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, cioccolati ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	5959	161	27	0	133	0	0	1	0	0	0	0	161

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE CAMPANIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CAMPANIA R 150 000 0
 (codice)
 NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: 081 7969348
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 08)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	41.552	3.417	2.828	24.676	3.657	1.538	16.452	2.016	7.667
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	675	1.609	1.642	13.341	1.312	1.091	8.205	1.540	3.806
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	724	2.781	2.544	19.523	2.178	1.316	13.389	2.358	5.704
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	66	381	246	1.937	394	540	1.461	408	698
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	92	1.288	743	4.190	174	245	937	894	1.236
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	16	22	87	10	3	42	16	34
NUMERO INFRAZIONI	25	311	114	1.796	82	19	1.005	174	397
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	9	141	139	599	87	59	487	101	165
c) composizione	-	-	-	40	-	-	19	-	29
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	18	-	-	5	3	-
e) etichettatura e presentazione	-	7	36	142	6	221	35	5	55
f) altro	4	50	44	535	296	13	260	52	161
PROVVEDIMENTI amministrativi	23	253	162	1.051	57	274	1.110	205	428
b) notizie di reato	11	86	22	259	21	19	150	31	77

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE CAMPANIA R 150 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSINA POLITO TELEFONO: 081 7969348

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	25.132	1.147	681	20.802	2.423	2.617	7.596	1.341	6.639
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	21.078	882	593	15.476	1.883	2.041	3.579	1.596	5.559
NUMERO DI SPEZIONI (2)	58.974	20.378	13.000	31.567	2.799	2.755	3.934	2.736	11.520
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	351	133	103	931	116	135	321	23	410
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.516	2.207	1.090	4.253	78	34	262	322	2.119
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	69	112	37	109	1		16	11	136
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	338	150	88	872	19	63	229	43	365
b) igiene (HACCP, formazione personale)	88	102	37	258	8	2	50	3	44
c) composizione	5	9	1	13					26
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	4		125		1			11
e) etichettatura e presentazione	1	5	10	60		1	4		22
f) altro	82	36	53	325	108	56	93	3	220
PROVVEDIMENTI amministrativi	125	102	45	615	67	112	194	50	281
b) notizie di reato	28	18	24	396	12	17	30	1	73

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	14	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	231	12	3	3	5	0	0	0	0	0	0	0	12
	TOTALE	252	14	3	4	5	0	0	0	0	0	0	0	14
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancce di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	124	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	137	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	649	16	0	0	0	0	0	0	0	2	16	9	27
15 07 01 001	Olio di oliva	110	7	0	0	0	0	0	0	0	0	8	4	12
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	225	9	0	0	0	0	0	0	0	2	8	5	15
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	10	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	661	17	0	0	1	0	0	0	0	2	16	9	28

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (rippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	875	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6
21 03	Prep. per salse e salse	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	978	6	0	0	6	0	0	0	0	0	6
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	432	9	0	0	0	0	0	9	6	0	15
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	208	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	501	15	1	0	14	0	0	0	0	0	15
19 03 01	Paste alimentari secche	326	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	32	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1609	26	2	0	14	0	0	10	6	0	32
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	148	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	173	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	185	9	0	0	0	8	0	0	0	0	9
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	186	9	0	0	0	8	0	0	0	1	9
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	307	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	466	5	0	0	0	0	0	4	3	0	8
	TOTALE	773	5	0	0	0	0	0	4	3	0	8

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre	M			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre							
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	176	12	0	0	2	0	0	0	0	10	0	0	12
	TOTALE	176	12	0	0	2	0	0	0	0	10	0	0	12
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	321	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	321	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOT REGIONALE	7575	132	5	5	41	27	3	3	49	25	1	159	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1536	9	1	0	8	0	0	0	0	0	0	0	9
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	213	3	1	0	2	0	0	1	0	0	0	0	4
02 04	Altre carni	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1761	74	11	0	23	0	0	0	0	0	4	37	75
	TOTALE	3527	86	13	0	33	0	0	1	0	0	4	37	88
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Seleci	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	159	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 03	Filetti e trance di pesce	53	10	0	0	0	0	1	0	0	0	0	9	10
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	361	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	141	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	145	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	985	11	0	0	0	0	0	1	0	0	0	10	11
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	9320	133	16	0	58	0	8	0	4	59	145

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE EMILIA ROMAGNA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA-ROMAGNA R 080 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: 051 283149

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	663	9.635	2.248	12.382	2.174		28.827	3.625	59.554
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	233	4.619	818	3.282	1.145		14.852	2.498	27.447
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	326	6.248	3.701	4.868	1.275		18.048	3.692	38.178
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	9	890	147	473	2	-	2.890	406	4.817
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.478	3.041	1.094	1.174	3		781	1.492	9.063
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	43	148	57	49	-		161		458
NUMERO INFRAZIONI	1	128	8	49	-		447		633
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	39	2	18			138		197
c) composizione	-	20	-	2			3		25
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	-			-		-
e) etichettatura e presentazione	-	31	4	13			4		52
f) altro	1	35	18	57			244		355
PROVVEDIMENTI amministrativi	17	202	16	105	4		498	72	914
b) notizie di reato	1	32	33	22			64	-	152

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE EMILIA-ROMAGNA R 080 000 0
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	26.716	3.283		7.593		3.805		4.116	45.513
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	24.980	3.086		7.243		2.938		3.193	41.440
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	115.117	136.598		18.776		2.932		4.080	277.503
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	40		122		7		37	228
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.740	14.960		15.363					38.063
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	27	261		448					736
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVVEDIMENTI amministrativi	14	51		81		7		30	183
b) notizie di reato	8	20		13		-		7	48

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANN 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE EMILIA ROMAGNA

R.080 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA LAURA VICINELLI

TELEFONO:
DESCRIZIONE: ARPA

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI											
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	64	2	0	0	0	2	0	0	0	2
04 01 02	Latte pastorizzato	19	1	0	0	0	2	0	0	0	2
04 01 03	Latte UHT	19	1	0	0	0	1	0	0	3	4
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	111	3	0	0	3	0	0	0	0	3
	TOTALE	263	7	0	0	0	8	0	0	3	11
2. UOVA E OVOPRODOTTI											
04 08	Uova di volatili in guscio	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5	1	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOTALE	80	1	0	0	0	1	0	0	0	1

CODICI	CLASSIFICAZIONE	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine			Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	27	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	14	13	12	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	13
02 04	Altre carni	3	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	138	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	182	19	17	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	19
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	6	1	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trancie di pesce	46	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	130	9	3	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	10
03 07	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	69	11	0	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	11
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	13	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	280	28	3	0	0	18	0	0	0	6	0	0	2	29
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	203	11	0	0	0	0	0	0	0	7	4	0	0	11
15 07 01 001	Olio di oliva	36	5	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	5
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	50	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarine, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	212	11	0	0	0	0	0	0	0	7	4	0	0	11

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre						
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	502	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9
	TOTALE	502	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	394	11	0	0	3	0	0	0	0	0	0	8	11
	TOTALE	394	11	0	0	3	0	0	0	0	0	0	8	11
	TOT REGIONALE	5966	300	22	4	187	5	6	43	20	6	17	310	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA

R 080 000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE:
TIPO DI STRUTTURA:TELEFONO:
DESCRIZIONE: I.Z.S

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti					Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre							
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	133	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	970	8	0	3	0	0	0	0	0	5	0	0	8
	TOTALE	1296	8	0	3	0	0	0	0	0	5	0	0	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	451	23	12	0	0	0	0	0	0	11	0	0	23
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	489	23	12	0	0	0	0	0	0	11	0	0	23

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1095	139	22	94	8	0	0	15	0	0	139
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	256	36	24	7	4	0	0	1	0	0	36
02 04	Altre carni	69	2	2	0	0	0	0	0	0	0	2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2390	237	89	136	3	0	0	0	0	9	237
	TOTALE	3810	414	137	237	15	0	0	16	0	9	414
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teloostei	31	2	0	0	0	0	0	1	1	0	2
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	997	17	10	5	0	0	0	2	0	0	17
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1028	19	10	6	0	0	0	3	1	0	20
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, daccoli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE			TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine			Metalli pesanti	
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	7588	488	171	255	15	0	1	30	8	489

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: FRIULI - VENEZIA GIULIA R 060 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA NORA COPPOLA

TELEFONO: 040 3775573

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	54	917	228	1.369	10	96	3.720	522	1.266
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19	116	103	682	1	28	1.460	510	339
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	19	145	347	703	1	29	2.299	549	462
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	-	31	36	127	-	2	484	213	119
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	10	91	68	169			87	85	449
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5	-	8			5	3	63
NUMERO INFRAZIONI		7	1	15			92	15	26
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)		-	-	1			5	1	-
c) composizione		1	-	-			-	-	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		-	-	-			-	-	-
e) etichettatura e presentazione		3	-	-			-	-	-
f) altro		11	5	72		1	199	130	35
PROVEDIMENTI amministrativi		30	17	120		1	280	155	108
b) notizie di reato		4	-	11		-	13	4	5

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONIREGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE FRIULI-VENEZIA GIULIA R 060 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RENATO COASSIN TELEFONO: 040 3775559

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	6.405	300	105	1.156	229	663	688	145	935
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.863	360	98	964	369	500	233	98	875
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.109	10.113	1.166	2.789	61	573	184	61	2.595
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	284	108	16	66	-	-	11	3	62
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	914	479	37	271	-	-	76	10	260
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	72	62	1	8	-	-	5	2	18
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	29	26	5	25	-	1	4	-	37
b) igiene (HACCP, formazione personale)	13	28	9	18	-	-	1	-	39
c) composizione	1	3	-	3	-	-	-	2	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	183	1	-	8	-	-	-	-	1
e) etichettatura e presentazione	1	4	-	2	-	1	2	-	2
f) altro	54	13	1	21	-	-	-	-	13
PROVVEDIMENTI amministrativi	187	38	20	82	-	4	11	-	87
b) notizie di reato	4	5	3	4	-	-	-	2	3

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ALTRO	E PRESENTAZIONE	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	145	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	168	12	4	1	2	0	0	0	0	1	4	0	12
	TOTALE	342	13	5	1	2	0	0	0	0	1	4	0	13
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 02	Teleostei	55	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trancie di pesce	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	164	28	1	0	29	0	0	0	0	0	0	0	30
03 08	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	156	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	479	30	1	4	29	0	0	0	0	0	0	0	36
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	52	3	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3
15 07 01 001	Olio di oliva	22	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	30	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	55	3	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre							
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	30	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	260	12	0	0	16	0	0	0	0	0	0	0	16
19 03 01	Paste alimentari secche	8	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	7	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
19 03 03	Paste alimentari speciali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	339	16	0	0	18	0	0	0	0	1	1	0	20
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	65	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	3
08 00	Frutta	89	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	154	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2	3
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	39	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	39	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	21	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3
22 02	Altre bevande non alcoliche	26	5	0	0	0	0	0	0	0	1	1	2	5
	TOTALE	47	8	0	0	0	0	0	0	0	1	2	4	8

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	177	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	177	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
	TOTALE	8	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
	TOT REGIONALE	2402	109	6	7	61	3	2	10	11	21	3	124	124

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	32	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	50	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	88	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	37	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	38	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			Micotossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti						
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	165	5	3	0	2	0	0	0	0	0	0	0	5

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE LAZIO

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO R 120 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA LAURA CARTA TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	6.741	1.725	2.452	18.126	993	787	20.199	3.217	7.996
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	256	503	621	4.922	204	218	7.648	1.547	2.527
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	833	717	1.019	8.487	314	286	11.654	2.145	3.121
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	36	85	63	817	11	4	2.361	321	536
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	362	847	1.196	1.421	20	-	959	385	766
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	9	11	8	17	-	-	38	3	10
NUMERO INFRAZIONI	19	48	46	482	2	2	2.856	422	581
a) igiene generale	-	18	7	35	2	-	454	48	55
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	3	-	37	-	-	-	-	-
c) composizione	-	5	7	54	-	-	9	-	10
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	5	5	51	-	-	5	-	1
e) etichettatura e presentazione	8	43	41	412	-	-	818	77	266
f) altro	15	115	92	988	8	2	2.287	373	553
PROVVEDIMENTI amministrativi	2	5	10	13	-	-	65	4	26
b) notizie di reato									

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE LAZIO R 120 00 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	13.091	864	1.392	14.904	1.187	3.069	8.049	1.956	3.275
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.899	818	1.137	6.944	742	1.934	2.971	764	2.338
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.270	14.701	12.866	10.811	609	1.479	2.251	1.098	2.560
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	683	86	49	307	33	11	238	43	96
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.267	3.243	558	1.229	60	3	61	131	230
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	244	27	20	45	3		8		20
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	54	39	14	213	24	8	257	52	226
b) igiene (HACCP, formazione personale)	69	11	32	322	43	92	122	26	201
c) composizione	42	5	3	4					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	3	5	1				
e) etichettatura e presentazione	3	3	11	14	2		4		8
f) altro	7	16	14	34	7	2	14	13	3
PROVVEDIMENTI amministrativi	722	52	39	486	16	5	70	94	107
b) notizie di reato	5	12	12	42			1		1

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	67	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
	TOTALE	83	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	85	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	99	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	579	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	16
15 07 01 001	Olio di oliva	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	239	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	580	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	16

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	63	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5
	TOTALE	63	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5
	TOT REGIONALE	5685	84	1	2	7	0	1	34	9	36	93

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE LIGURIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LIGURIA R 070 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. DANILO DELLACASAGRANDE TELEFONO: 010 5484958

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	86	399	916	8.828	165	275	10.337	1.361	2.740
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	17	182	186	1.266	18	66	2.219	545	811
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	21	275	250	1.603	18	70	2.637	660	1.027
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	34	37	188	1	2	476	97	169
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	22	298	233	657	-	-	322	294	653
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	9	5	23	-	-	25	14	40
NUMERO INFRAZIONI	2	31	53	371	-	2	1.032	379	574
a) igiene generale	-	-	-	-	-	-	-	-	-
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	-	3	7	-	-	45	9	15
c) composizione	-	3	-	4	-	-	2	-	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	-	-	-	2	-	-
e) etichettatura e presentazione	-	-	-	23	-	-	2	-	5
f) altro	2	8	32	71	-	1	182	15	74
PROVVEDIMENTI amministrativi	2	39	49	273	-	1	690	145	251
b) notizie di reato	-	1	-	12	-	-	23	2	6

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE LIGURIA R 070 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. DANILO DELLACASAGRANDE TELEFONO: 010 5484958

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 08)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	5.147	196	241	3.303	352	1.377	1.468	164	1.192
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.996	145	163	1.492	279	437	497	116	581
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.511	3.695	3.448	2.591	286	484	519	135	907
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	18	17	196	32	7	93	14	71
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	391	710	225	414	4	1	102	76	357
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	26	22	-	8	-	2	4	3	20
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	14	21	16	124	22	8	80	10	18
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	6	15	133	20	5	7	4	48
c) composizione	1			-			-		
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				2			-		
e) etichettatura e presentazione			1	9			2		1
f) altro	10	2	133	43		4	4	2	5
PROVVEDIMENTI amministrativi	28	36	148	146	12	7	11	14	57
b) notizie di reato	1	6	3	9			2	1	7

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	74	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	151	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07													
03 08	Molluschi celalopodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	49	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	89	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	168	5	0	0	0	0	0	0	0	4	1	5
15 07 01 001	Olio di oliva	42	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	83	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	173	5	0	0	0	0	0	0	0	4	1	5

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccoli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16.03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20.01	Prep. di ortaggi con aceto	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20.02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	119	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
21.03	Prep. per salse e salse	140	3	0	0	2	0	0	1	0	0	0	3
22.10	Aceti commestibili e succedanei	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	275	4	0	0	3	0	0	1	0	0	0	4
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10.00	Cereali	48	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
11.00	Prodotti della macinazione	55	9	0	0	0	0	0	6	4	0	0	10
19.07	Pane, altri prodotti della panetteria	255	24	0	0	0	0	0	3	12	13	0	28
19.08	Prodotti di pasticceria e biscotti	243	11	1	0	10	0	0	0	0	0	0	11
19.03.01	Paste alimentari secche	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19.03.02	Paste alimentari all'uovo	59	4	0	0	1	0	0	0	4	0	0	5
19.03.03	Paste alimentari speciali	73	9	0	0	8	0	0	0	1	0	0	9
	TOTALE	786	59	1	0	20	0	0	9	21	13	0	64
8. FRUTTA E VERDURE													
07.00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	209	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08.00	Frutta	194	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2
	TOTALE	403	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09.00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	155	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25.00	Sale da cucina	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	159	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20.07	Succhi e nettari di frutta	38	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
22.02	Altre bevande non alcoliche	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	70	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	172	6	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0
	TOTALE	172	6	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole effilico	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	119	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	119	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	46	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	46	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	122	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	122	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	495	12	0	5	6	0	0	0	0	1	1	13
	TOTALE	495	12	0	5	6	0	0	0	0	1	1	13
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	43	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE	43	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2

CODICI	CLASSI/ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE			ALTRA INFRAZIONE	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	METALLI	ALTRE			ALTRE
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti						
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	30	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	31	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOT REGIONALE	3426	105	1	9	41	0	4	14	23	21	0	0	113

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		MIGROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Mettalli pesanti	Altre	Micotossine	Altre					
		Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre									
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	531	19	3	0	16	0	0	0	0	0	0	0	19
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	44	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	24	0	0	0	0	**	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	282	16	11	1	4	0	0	0	0	0	0	0	16
	TOTALE	881	36	15	1	20	0	0	0	0	0	0	0	36
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	249	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
03 03	Filetti e trance di pesce	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	166	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
03 07	Molluschi cefalopodi	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	10	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	88	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	618	6	1	3	2	0	0	0	0	0	0	0	6
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi, nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	2465	55	17	4	34	0	0	0	0	0	55

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE LOMBARDIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

LOMBARDIA

R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE: SIP

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	8.494	5.414	4.510	25.398	3.971	2.967	42.953	7.921	11.132
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	40	1.100	831	3.391	385	452	9.302	3.083	3.101
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	45	1.305	1.035	4.086	395	486	10.784	3.494	3.647
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	176	158	703	20	32	3.195	981	840
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	85	1.824	528	1.865	7	1	1.238	1.605	2.010
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	53	18	69	-	-	206	124	156
NUMERO INFRAZIONI	6	179	96	555	12	25	2.650	870	892
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	92	65	265	9	4	1.234	427	339
c) composizione	-	7	-	4	-	-	40	34	53
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	1	-	3	-	-	14	-	4
e) etichettatura e presentazione	-	20	6	30	-	-	27	18	23
f) altro	2	23	40	72	2	1	511	85	140
PROVVEDIMENTI amministrativi	8	313	195	1.039	45	42	4.994	1.401	1.289
b) notizie di reato	3	11	22	70	-	-	317	68	143

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONIREGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE LOMBARDIA R 030 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

15

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 15

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	1.129	568	1.158	10.720	-	4.609	-	-	3.449
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.127	584	984	9.339	837	2.824	2.299	1.896	2.705
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	29.417	4.265	4.974	18.896	808	3.090	3.416	2.134	3.775
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	194	71	79	1.583	14	72	281	329	300
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	223	326	157	1.978	55	8	105	214	304
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	3	2	81	3	-	10	7	12
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	249	110	73	1.495	11	48	303	313	227
b) igiene (HACCP, formazione personale)	57	9	17	645	-	24	88	108	97
c) composizione	-	-	2	8	-	-	-	-	10
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	5	3	-	8	1	-	-	-	1
e) etichettatura e presentazione	-	9	6	53	2	-	7	5	5
f) altro	44	4	35	150	1	15	41	37	52
PROVVEDIMENTI amministrativi	252	101	110	1.909	17	57	348	377	340
b) notizie di reato	-	3	1	53	-	1	14	3	7

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					Micotossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre	Micotossine	Altre								
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																	
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	114	23	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	23	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	152	20	2	1	24	0	0	0	0	0	6	0	0	0	33	
	TOTALE	266	43	2	1	25	0	0	0	0	0	28	0	0	56		
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																	
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trancie di pesce	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
03 05	Molluschi gasteropodi	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
03 06	Molluschi bivalvi	42	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	
03 07	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	88	4	0	0	0	0	0	0	2	1	1	0	0	0	4	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	36	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
	TOTALE	174	9	0	0	7	0	0	0	2	1	1	0	0	11		
5. GRASSI ED OLI																	
02 05	Lardo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	468	38	0	0	0	0	0	0	14	12	12	9	0	0	47	
15 07 01 001	Olio di oliva	185	16	0	0	0	0	0	0	3	4	9	0	0	0	16	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	106	4	0	0	0	0	0	0	0	4	1	8	0	0	13	
15 12	Oli e grassi idrogenati	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	547	38	0	0	0	0	0	0	14	12	12	9	0	0	47	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	72	6	0	0	1	0	5	1	3	1	0	11
21 03	Prep. per salse e salse	184	16	0	0	20	0	0	0	2	0	0	22
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	282	22	0	0	21	0	5	1	5	1	0	33
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	62	4	0	0	4	0	0	0	1	0	0	5
11 00	Prodotti della macinazione	186	29	0	0	2	0	0	1	32	0	0	35
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	423	53	0	0	11	0	0	3	43	5	0	62
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	951	111	4	2	97	0	0	4	12	13	0	132
19 03 01	Paste alimentari secche	113	13	0	0	6	0	0	1	4	3	0	14
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	115	3	0	0	5	0	0	0	1	0	0	6
19 03 03	Paste alimentari speciali	84	14	0	0	33	0	0	0	1	1	0	34
	TOTALE	1934	227	4	2	158	0	0	10	93	21	0	288
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	633	73	0	1	71	0	0	6	1	0	0	79
08 00	Frutta	207	3	0	0	0	1	0	2	0	0	0	3
	TOTALE	840	76	0	1	71	1	0	8	1	0	0	82
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	160	7	0	0	2	2	0	0	1	2	0	7
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	160	7	0	0	2	2	0	0	1	2	0	7
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	124	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	151	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	275	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trappe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	478	24	0	0	0	0	2	0	8	13	1	24
	TOTALE	479	24	0	0	0	0	2	0	8	13	1	24
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	51	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	3
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	56	7	0	0	0	0	1	0	5	2	1	9
	TOTALE	109	10	0	0	0	0	1	1	5	4	1	12
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	384	96	0	0	94	0	0	12	0	0	0	106
	TOTALE	384	96	0	0	94	0	0	12	0	0	0	106
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	26	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	26	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	119	31	0	0	0	0	0	31	0	0	0	31
04 10	Miele	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	121	31	0	0	0	0	0	31	0	0	0	31
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	61	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	61	3	0	0	0	3	0	0	0	0	0	3
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1089	189	3	14	185	81	0	2	0	0	0	285
	TOTALE	1089	189	3	14	185	81	0	2	0	0	0	285
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	205	11	0	0	7	0	0	1	1	4	0	13
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE	205	11	0	0	7	0	0	1	1	4	0	13

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ALTRA PRESENTAZIONE	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA	E	PRESENTAZIONE			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	984	3	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	3
	TOTALE	984	3	0	0	1	0	0	0	2	0	0	0	0	3
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6	2	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	279	9	0	0	4	0	0	0	3	0	0	0	2	9
	TOTALE	285	11	0	0	9	0	0	0	3	0	0	0	2	14
	TOT REGIONALE	8412	824	11	20	614	87	87	8	87	155	58	14	1054	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LOMBARDIA

R 030 000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE:
TIPO DI STRUTTURA:TELEFONO:
DESCRIZIONE: I.Z.S

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 10
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 10

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	744	179	0	0	24	1	0	4	154	0	0	183
04 01 02	Latte pastorizzato	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	429	6	4	4	4	0	0	0	0	0	0	8
	TOTALE	1344	185	0	4	28	1	0	4	154	0	0	191
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	269	3	1	0	0	0	0	0	2	0	0	3
04 09	Uova di volatili sguusciate, tuorli	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	278	3	1	0	0	0	0	0	2	0	0	3

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Irregolari	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				Altre
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																	
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	786	8	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	63	8	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9
02 04	Altre carni	157	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1866	50	17	15	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	59
	TOTALE	2872	68	26	19	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	78
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																	
03 01	Selaci	12	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
03 02	Teleostei	28	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
03 03	Filetti e trancie di pesce	161	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	172	22	2	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	27
03 07																	
03 08	Molluschi cefalopodi	21	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	56	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	92	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	45	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	588	46	2	0	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	51
5. GRASSI ED OLI																	
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (*)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trappe, ciccioli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	5602	307	33	24	56	1	15	4	192	0	328

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE MARCHE

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: MARCHE R 110 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. BACCHETTA TELEFONO: 071 8064110

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	270	625	853	5.209	377	480	8.822	1.187	1.989
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	47	291	305	2.615	112	115	3.577	815	875
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	45	360	709	8.508	112	131	6.334	1.254	1.123
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	28	23	81	5	14	705	116	164
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	18	226	145	574	-	2	171	133	125
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	8	3	9	-	-	-	1	-
NUMERO INFRAZIONI	1	29	2	33	-	-	535	60	116
a) igiene generale	-	6	1	21	-	-	180	61	42
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	-	-	2	-	-	-	-	-
c) composizione	-	-	-	1	-	-	-	-	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	6	-	5	-	-	1	1	-
e) etichettatura e presentazione	1	14	18	41	3	4	125	42	37
f) altro	2	54	12	118	-	9	919	139	179
PROVVEDIMENTI amministrativi	-	7	1	11	-	-	8	-	4
b) notizie di reato	-	-	-	-	-	-	-	-	-

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE MARCHE R 110 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.GUGLIELMO D'AURIZIO TELEFONO: 071 2805013

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	16.936	553	340	3.548	423	1.819	4.354	879	1.589
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.455	507	285	2.900	409	1.020	1.152	550	1.190
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	15.212	4.353	922	2.980	325	833	1.232	707	1.705
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	38	8	141	2	11	46	21	22
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.643	646	159	380	1	1	118	93	351
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	36	24	1	12		2	15	15	52
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	3	11	1	22		3	19	9	4
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	11		4			14	8	6
c) composizione	4	2		4				2	4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	1							
e) etichettatura e presentazione		2	2	6		2	1		3
f) altro	7	20	5	18	2	5	24		12
PROVVEDIMENTI amministrativi	33	36	7	49	2	8	63	32	19
b) notizie di reato		16	1	2		1	3		2

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANN 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

MARCHE

R 110.000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE:
TIPO DI STRUTTURA:

DR. SSA ANNA DURANTI

TELEFONO:
DESCRIZIONE: I.Z.SNUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	181	7	0	1	3	0	0	0	0	3	0	0	7
	TOTALE	258	7	0	1	3	0	0	0	0	3	0	0	7
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	105	2	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	134	2	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	128	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	78	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	608	15	6	1	0	0	0	0	0	12	0	0	19
	TOTALE	834	17	8	1	0	0	0	0	0	12	0	0	21
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	31	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 02	Teleostei	103	6	0	0	0	0	0	0	6	0	0	0	6
03 03	Filetti e trance di pesce	29	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	496	16	2	0	20	0	0	0	0	0	0	0	22
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	71	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	45	4	0	0	0	0	0	0	0	0	3	1	4
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	131	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	74	3	0	0	0	0	0	0	1	0	2	0	3
	TOTALE	994	34	2	1	20	0	0	0	11	0	5	1	40
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	109	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
15 07 01 001	Olio di oliva	25	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	126	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Microcossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	80	5	0	0	1	0	0	0	2	0	0	5
21 03	Prep. per salse e salse	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	126	5	0	0	1	0	0	2	0	2	0	5
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	52	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 01	Paste alimentari secche	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	85	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	361	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	315	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	426	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	31	4	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4
	TOTALE	77	4	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	4032	87	11	3	31	1	15	4	33	2	0	100	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE MOLISE

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: MOLISE R140 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RENATO BAGNOLI TELEFONO: 087 4429355

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	1.600	459	42	625	158	120	600	139	-
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.600	432	16	414	127	93	231	105	210
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.120	538	18	944	332	25	391	131	413
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	20	18	3	20	2	5	16	29	16
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	39	38	8	15	3	3	52	29	47
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	5	-	-	-	-	8	4	6
NUMERO INFRAZIONI	17	20	2	6	-	1	32	34	18
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)			5	4	-	-	21	24	26
c) composizione			-	-	-	-	-	-	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)			-	-	-	-	-	-	-
e) etichettatura e presentazione			-	-	-	-	-	1	-
f) altro			1	19	2	7	2	-	13
PROVVEDIMENTI amministrativi	21	36	2	4	-	-	46	46	21
b) notizie di reato	3	5	-	-	-	-	10	9	-

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONIREGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE MOLISE R 140 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RENATO BAGNOLI TELEFONO: 087 4429355

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	7.274	67	12	382	300	267	771	176	176
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	204	85	63	411	44	271	84	38	218
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.603	233	99	576	3	184	63	57	341
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	20	3	4	9			3	1	18
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	633	101	29	170				8	22
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	36	3	1	3					
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1	1	1	1			1	1	15
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione			2						
f) altro									1
PROVVEDIMENTI amministrativi	15	4	1				1	1	15
b) notizie di reato			4						

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Irregolari		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE					
		Totale	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI																
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA .E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		METALLI pesanti	Altre	Altre	Altre		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine						
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	329	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	3

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	82	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	127	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	221	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	36	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (tribole, ciccolati ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE			TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI											
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	408	13	0	0	0	0	0	0	0	0

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE PIEMONTE

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

PIEMONTE

R 020 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	-	1.956	3.101	18.607	1.007	2.412	23.373	4.009	7.122
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	251	584	712	3.456	261	624	7.151	2.277	1.907
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	243	962	1.006	5.458	274	494	9.955	3.122	3.073
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	97	38	246	2	1	993	242	178
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	-	530	375	1.324	-		919	919	716
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	4	21	53	-		47	15	12
NUMERO INFRAZIONI	1	101	17	179	2		817	186	226
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	52	5	36			381	101	45
c) composizione		2	-	3			12	-	4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	-	7			-	1	-
e) etichettatura e presentazione		12	3	19			3	-	3
f) altro	1	13	14	61	1	7	189	42	42
PROVVEDIMENTI amministrativi	2	108	39	135	2	4	818	307	143
b) notizie di reato	1	2	6	1			15	1	-

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE PIEMONTE R 010 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANFRANCO CORGIAT LOIA TELEFONO: 011 4322223

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 21

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 21

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingresso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	21.158	1.218	304	4.315	970	2.228	2.634	882	2.336
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	13.727	1.117	248	3.163	461	1.111	198	237	2.105
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20.166	19.324	2.310	5.303	1.111	1.008	976	368	3.146
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	93	106	33	375	54	16	5	26	263
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	135.847	2.698	220	1.155	93		30	31	522
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	970	18	-	16	11				73
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	391	91	16	340	15	36	2	28	179
b) igiene (HACCP, formazione personale)	13	40		224	118	14			99
c) composizione	-	-		-	-				6
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	10	11		2	11				3
e) etichettatura e presentazione	5	7	4	14	-				35
f) altro	64	33	8	134	3	19	3	1	126
PROVVEDIMENTI amministrativi	185	164	24	243	18	2	19	46	472
b) notizie di reato	14	15	3	15	22	-	2		13

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre							
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	116	4	0	0	1	0	0	0	0	3	0	0	4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	33	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	253	12	1	1	5	0	0	0	0	6	1	0	14
	TOTALE	419	17	2	1	6	0	0	0	0	9	1	0	19
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	31	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	39	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	2
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	152	10	0	0	7	3	0	0	0	0	0	0	10
15 07 01 001	Olio di oliva	39	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	59	5	0	0	4	1	0	0	0	0	0	0	5
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	163	19	0	0	15	4	0	0	0	0	0	0	19

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA, ALTRO E PRESENTAZIONE		TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	410	30	0	6	0	0	0	0	24	0	0
	TOTALE	410	30	0	6	0	0	0	0	24	0	30
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	126	3	2	1	0	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	128	3	2	1	0	0	0	0	0	0	3
	TOT REGIONALE	6570	240	8	72	143	6	3	27	11	4	274

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSIFICAZIONE	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Micotossine					Metalli pesanti	Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre								
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	4851	17	8	5	0	0	0	0	0	4	0	0	17	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	572	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	
02 04	Altre carni	158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2757	17	9	7	0	0	0	0	0	1	0	0	17	
	TOTALE	8338	36	19	12	0	0	0	0	0	5	0	0	36	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	239	2	1	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2	
03 03	Filetti e trancie di pesce	64	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 07	Molluschi cefalopodi	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	211	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	613	5	1	3	0	0	0	1	0	0	0	0	5	
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

(*) Sono compresi nella classe di altri prodotti di origine animale (triboe, ciccioli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	14066	44	21	16	0	0	1	0	5	0	0	44

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE PUGLIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PUGLIA R 160 000 0
(codice)
NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSA M. GIOVA TELEFONO: 099 7307604
TIPO DI STRUTTURA: Unita' Operativa d'igiene pubblica DESCRIZIONE: SIP
(codice)
NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingresso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	3.923	2.733	1.477	12.158	2.613	3.072	10.702	1.056	3.464
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.872	1.542	825	6.475	1.075	1.447	4.271	652	1.539
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.940	1.652	993	6.930	1.027	1.405	3.823	743	1.893
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	97	158	91	567	28	24	525	62	352
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	623	471	441	1.839	20	11	464	292	343
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	45	6	1	18	1	1	7	2	16
NUMERO INFRAZIONI	125	114	36	235	13	8	257	108	145
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	7	15	9	114	2	-	182	32	136
c) composizione	-	1	-	4	-	-	2	-	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	14	-	4	-	-	-	2	-	-
e) etichettatura e presentazione	-	3	7	6	-	-	1	1	-
f) altro	25	28	38	112	7	12	167	18	104
PROVVEDIMENTI amministrativi	29	100	31	124	3	1	223	20	155
b) notizie di reato	18	20	6	21	3	-	35	4	14

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE PUGLIA R 160 000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSA M. GIOVANNA TELEFONO: 099 7307604

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 08)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	10.501	1.190	552	12.211	1.477	2.417	3.189	570	5.618
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.951	969	430	9.704	822	2.055	1.738	513	4.511
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25.079	10.257	4.857	19.467	1.275	2.566	1.925	730	6.140
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	5.616	92	37	701	23	82	40	21	342
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.924	1.130	713	2.138	12	4	53	43	886
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	19	14	16	32			6	2	22
NUMERO INFRAZIONI	133	19	54	264	5	35	26	7	98
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	108	8	47			1	5	108
c) composizione				22					2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				2					
e) etichettatura e presentazione	5	11	6	31					7
f) altro	206	25	26	302	5	51	13	11	139
PROVVEDIMENTI amministrativi	424	36	12	351	12	62	16	37	198
b) notizie di reato	46	3	8	58			4	3	30

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	313	3	2	0	0	0	0	0	1	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	468	9	2	1	0	0	0	0	5	0	1	9
	TOTALE	851	12	4	1	0	0	0	0	6	0	1	12
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	384	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	177	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	779	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	381	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	132	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	216	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	385	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccoli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	71	11	0	0	3	0	4	3	1	0	11
21 03	Prep. per salse e salse	81	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	209	12	0	0	3	0	4	4	1	0	12
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	89	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	440	49	0	0	1	0	0	43	5	0	49
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	224	15	0	0	0	0	0	11	3	1	15
19 03 01	Paste alimentari secche	138	3	0	0	1	0	0	2	0	0	3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	63	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
19 03 03	Paste alimentari speciali	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1114	70	0	0	2	0	0	56	11	1	70
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1272	7	0	0	1	1	0	5	0	0	7
08 00	Frutta	403	3	0	0	0	0	0	3	0	0	3
	TOTALE	1675	10	0	0	1	1	0	8	0	0	10
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	68	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	68	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	77	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	179	6	0	0	2	0	0	0	1	3	6
	TOTALE	256	6	0	0	2	0	0	0	1	3	6

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	Altre		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre					
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	329	4	0	0	1	0	0	0	0	3	0	7
	TOTALE	329	4	0	0	1	0	0	0	0	3	0	7
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	45	5	0	0	3	0	0	2	0	0	0	5
	TOTALE	55	5	0	0	3	0	0	2	0	0	0	5
	TOT REGIONALE	7260	138	5	3	16	1	4	87	17	8	0	141

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre								
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	288	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	2	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	861	42	2	0	1	0	0	48	0	0	0	51	
	TOTALE	1214	44	2	0	1	0	0	49	0	0	0	53	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	547	14	0	0	16	0	0	0	5	0	0	21	
03 08	Molluschi cefalopodi	212	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crosteacei	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	86	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	972	15	1	0	16	0	0	0	5	0	0	22	
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

(*) Sono compresi, nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

CODICI	CLASSICALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE				CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Mic tossine	Metalli pesanti	Altre						
11. VINO															
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO															
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATIE DESSERT															
21 05	Gelati e dessert	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO															
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. DOLCIIUMI															
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI															
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19. ADDITIVI															

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria non.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali,	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	2804	61	3	0	20	0	1	5	49	0	0	0	78

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE SARDEGNA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SARDEGNA R 200 000 0
(codice)
NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
(codice)
NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	-	-	-	-	-	-	-	-	-
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	168	941	366	3.423	165	108	3.725	833	1.108
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	166	1.193	508	4.293	159	108	4.905	1.263	1.326
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	-	69	32	169	3	3	449	78	106
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	69	662	268	453	14		442	287	599
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	5	2	12	-		8	6	26
NUMERO INFRAZIONI	-	61	27	98	10	2	422	60	108
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	170	-	60	580			430	36	-
c) composizione				-			-		2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				-			-		-
e) etichettatura e presentazione				6			1		-
f) altro		5	5	26	1	3	84	9	20
PROVVEDIMENTI amministrativi	2	49	21	271	1		372	94	138
b) notizie di reato		14	6	17			15	1	31

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE SARDEGNA R 200 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ANGELA SANNA TELEFONO: 070 6065262

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod 04)	soggetti a vigilanza (cod 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'									
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.953	229	198	3.806	358	925	589	406	346
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	15.573	9.702	4.898	31.562	479	1.689	1.912	787	1.655
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	4	2	232		2	64	23	8
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3.754	500	130	1.132			4	8	5
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		1	4	36					4
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1			49			7	1	
b) igiene (HACCP, formazione personale)	116			1			3	2	
c) composizione		1		4				1	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)			4	5					
e) etichettatura e presentazione				8			6		
f) altro	2	3		21			6		11
PROVVEDIMENTI amministrativi	1	5	2	169		3	67	23	10
b) notizie di reato				23			1		6

1) L'unità controllata deve essere corteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va corteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ALTRO	PRESENTAZIONE	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	632	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
	TOTALE	635	5	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	2	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	231	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	15	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	275	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	3
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	159	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	110	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
15 07 01 001	Olio di oliva	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	86	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	275	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Microtossine	Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonella	Listeria mon.	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	47	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	47	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	4248	74	3	2	14	0	3	6	33	0	18	0	79	

L MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	134	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	536	21	16	0	0	0	0	0	0	0	3	2	21
	TOTALE	788	23	16	0	0	0	0	0	0	0	4	3	23
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	613	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	3	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	684	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccoli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ALTRA INFRAZIONI	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	METALLI pesanti	ALTRE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre						
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	1762	24	16	0	0	0	0	0	1	0	4	3	24

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE SICILIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

SICILIA

R 170 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE: SIP

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingresso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	680	2.150	2.597	9.534	1.125	703	7.980	796	3.255
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	212	1.320	1.277	7.372	654	347	6.387	720	2.257
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	166	1.483	1.081	7.885	1.553	418	6.198	762	1.951
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	25	217	290	1.401	16	20	972	229	480
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	114	241	295	1.526	9	89	788	755	274
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	-	8	114	-	-	36	13	48
NUMERO INFRAZIONI	1	144	35	510	4	7	318	123	162
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	109	75	731	4	29	845	96	326
c) composizione	-	-	1	32	-	-	1	1	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	1	-	-	-	-	8	-	1
e) etichettatura e presentazione	1	-	-	41	-	-	27	-	2
f) altro	2	17	7	130	4	7	272	25	151
PROVVEDIMENTI amministrativi	14	183	83	918	13	9	1.308	193	547
b) notizie di reato	6	10	6	90	-	-	47	7	34

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE SICILIA R 190 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. AMBROGIO VARIO TELEFONO: 091 6965762

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	17.555	419	610	12.371	1.002	2.409	2.854	303	2.276
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.691	378	504	6.516	346	1.710	893	128	1.029
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	21.357	5.730	3.588	10.650	288	1.719	1.285	404	1.089
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	125	43	32	540	3	30	44	7	131
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	816	1.132	261	1.389	11	4	71	28	186
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	8		7			3	1	2
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	13	46	13	187		5	29	2	16
b) igiene (HACCP, formazione personale)	23	26	16	106			2		7
c) composizione	-	-		1					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	2		13					
e) etichettatura e presentazione	1	1	8	66	1	1		2	2
f) altro	80	34	16	268	5	8	16	1	38
PROVVEDIMENTI amministrativi	94	21	42	183	6	10	21	4	62
b) notizie di reato	19	10	4	16		1	5	1	3

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Micotossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre	Micotossine	Altre						
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	35	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	12	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	116	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
	TOTALE	165	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2	5
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	21	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	32	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	454	7	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	2	7
15 07 01 001	Olio di oliva	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	212	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	467	7	0	0	0	0	0	0	0	0	1	4	2	7

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (treppe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Altre		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre						
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	108	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	306	15	0	0	0	0	0	0	3	7	5	15
21 03	Prep. per salse e salse	77	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	510	17	0	0	1	0	0	0	3	8	5	17
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	140	18	0	0	0	0	0	0	10	8	10	28
11 00	Prodotti della macinazione	239	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	314	55	0	0	0	0	0	0	14	17	24	55
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	692	51	0	0	1	0	0	0	12	6	32	51
19 03 01	Paste alimentari secche	477	13	0	0	0	0	0	0	7	1	5	13
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	48	8	0	0	4	0	0	0	4	0	0	8
19 03 03	Paste alimentari speciali	24	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	TOTALE	1934	149	0	0	8	0	0	0	48	32	71	159
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	602	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	262	3	0	0	0	0	0	0	1	0	0	3
	TOTALE	864	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	89	5	0	0	0	0	0	0	2	0	1	5
25 00	Sale da cucina	14	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	103	6	0	0	0	0	0	0	2	0	1	6
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	62	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	17
22 02	Altre bevande non alcoliche	379	18	0	0	0	0	0	0	12	1	5	18
	TOTALE	441	35	0	0	0	0	0	0	12	1	22	35

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			METALLI pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre					
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	129	13	0	0	0	0	0	2	11	0	0	13
	TOTALE	129	13	0	0	0	0	0	2	11	0	0	13
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	107	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	6479	59	1	0	8	0	2	13	21	5	9	59

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SICILIA

R 190 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. VARIO AMBROGIO

TELEFONO: 091 6965762

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

DESCRIZIONE: I.Z.S

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	259	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	219	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
04 01 04	Latte sterilizzato	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	778	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7
	TOTALE	1355	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	226	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	226	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	762	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	150	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	287	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	1221	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	328	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	21	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1181	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1729	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi, nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, cioccolati ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	4576	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	30

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE TOSCANA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

TOSCANA

R 090 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

DR.SSA MARIA RITA CA TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE: SIP

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	32.551	1.512	1.722	11.022	1.203	1.381	18.068	2.070	5.009
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	617	664	721	3.098	371	398	7.147	1.220	2.249
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	709	785	1.126	3.652	377	441	8.408	1.748	2.097
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	63	127	148	452	14	3	1.619	279	471
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	261	1.027	627	1.865	4	4	1.231	1.584	858
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	7	5	10	-	-	27	24	15
NUMERO INFRAZIONI	29	94	81	280	1	-	800	166	292
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	18	68	42	132	-	1	418	144	230
c) composizione	-	1	-	3	-	-	9	6	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	1	-	4	-	-	10	-	-
e) etichettatura e presentazione	2	4	2	13	-	-	4	-	3
f) altro	17	71	78	122	5	2	560	62	124
PROVEDIMENTI amministrativi	184	149	157	469	4	3	1.849	285	473
b) notizie di reato	3	4	12	21	-	-	81	19	17

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE TOSCANA R 090 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA MARIA RITA CACIOLLI TELEFONO: 055 4383501

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	32.476	1.365	818	7.015	418	2.842	5.769	766	3.431
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.380	1.291	445	2.996	362	1.679	305	380	1.797
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	31.225	34.111	7.024	5.398	426	2.033	397	544	2.532
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	206	153	46	454	6	16	126	119	559
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.577	2.814	292	941		3	126	316	982
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	15	22	4	18			1	3	28
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	30	111	32	193	1	6	89	80	169
b) igiene (HACCP, formazione personale)	22	136	29	341	1	6	78	85	319
c) composizione								2	6
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3			2					
e) etichettatura e presentazione	1	4	4	16					3
f) altro	95	57	14	96	4	5	58	17	39
PROVVEDIMENTI amministrativi	301	202	79	635	3	17	219	177	389
b) notizie di reato	4	20	6	29		1	7	4	13

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata e' il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

CODICI	CLASSIFICAZIONE	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	25	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	81	7	2	1	4	0	0	0	0	0	0	0	7
	TOTALE	157	9	2	1	6	0	0	0	0	0	0	0	9
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	100	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	324	14	0	0	0	0	0	0	1	11	0	4	16
15 07 01 001	Olio di oliva	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	213	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	353	14	0	0	0	0	0	0	1	11	0	4	16

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	177	18	0	0	16	0	0	2	0	0	18
21 03	Prep. per salse e salse	172	4	0	0	1	0	0	2	0	1	4
22 10	Acidi commestibili e succedanei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	357	22	0	0	17	0	0	4	0	1	22
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	30	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	88	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	119	4	0	0	2	0	0	1	1	0	4
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	375	28	0	1	24	0	0	1	1	1	28
19 03 01	Paste alimentari secche	69	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	83	4	0	0	4	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	789	39	0	1	31	0	0	2	4	1	39
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	89	10	0	0	10	0	0	0	0	0	10
08 00	Frutta	132	11	0	0	2	9	0	0	0	0	11
	TOTALE	221	21	0	0	12	9	0	0	0	0	21
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	139	3	0	0	2	1	0	0	0	0	3
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	139	3	0	0	2	1	0	0	0	0	3
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	81	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	147	3	0	0	2	0	0	0	1	0	3
	TOTALE	228	4	0	0	2	0	0	0	2	0	4

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
11. VINO												
22 04	Mosti	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	255	2	0	0	0	0	0	0	1	0	2
	TOTALE	264	2	0	0	0	0	0	0	1	0	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO												
22 03	Birra	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	136	9	0	0	8	0	0	0	0	1	9
	TOTALE	136	9	0	0	8	0	0	0	0	1	9
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	30	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
04 10	Miele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	30	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	102	4	0	0	0	4	0	0	0	0	4
	TOTALE	102	4	0	0	0	4	0	0	0	0	4
17. PIATTI PREPARATI												
21 06	Preparazioni gastronomiche	1413	57	0	4	52	0	0	1	0	0	57
	TOTALE	1413	57	0	4	52	0	0	1	0	0	57
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	173	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	TOTALE	173	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA	E PRESENTAZIONE	ALTRO		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	469	6	0	0	1	0	0	0	5	0	0	0	6
	TOTALE	469	6	0	0	1	0	0	0	5	0	0	0	6
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	79	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOTALE	100	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOT REGIONALE	5234	201	2	6	138	14	1	15	19	4	4	203	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		MATERIALI						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	459	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	137	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	623	11	9	1	1	0	0	0	0	0	11
	TOTALE	1242	13	11	1	1	0	0	0	0	0	13
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	113	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 03	Filetti e trancie di pesce	212	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	163	4	2	0	2	0	0	0	0	0	4
03 08	Molluschi cefalopodi	450	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	173	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	919	3	0	0	0	0	3	0	0	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2119	15	6	0	5	0	4	0	0	0	15
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
0	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccocci ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	265	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	265	2	0	2	0	0	0	0	0	0	2
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	48	2	1	1	0	0	0	0	0	0	2
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	48	2	1	1	0	0	0	0	0	0	2
	TOT REGIONALE	5048	40	23	4	7	1	5	0	0	0	40

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

TRENTO (P.A.)

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: TRENTO R 041 000 0
 (codice)
 NOME DEL REFERENTE: DR. VALTER CARRARO TELEFONO: 0461 364686
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	-	530	600	2.500	110	196	3.000	550	210
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	-	209	144	466	3	33	698	557	96
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	-	250	201	506	3	61	724	581	124
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	-	14	30	29	-	-	84	14	15
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	-	212	100	131	-	-	269	88	70
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	5	16	25	-	-	5	2	1
NUMERO INFRAZIONI	-	9	1	-	-	-	47	3	5
a) igiene generale	-	-	-	-	-	-	-	-	-
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	1	11	6	-	-	58	7	6
c) composizione	-	4	2	1	-	-	-	-	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	-	-	-	-	-	-
e) etichettatura e presentazione	-	2	90	58	-	-	-	-	-
f) altro	-	9	6	3	-	-	33	4	4
PROVVEDIMENTI amministrativi	-	27	110	68	-	-	138	14	17
b) notizie di reato	-	-	6	3	-	-	6	1	-

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE TRENTO R 041 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. FRANCO CHIN TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	3.627	173	30	1.017		289			911
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.627	173	30	450		48			565
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	3.627	7.280	53	450		48			565
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	758	690	35	81					188
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	6	1	7					9
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		8	1	6		1			6
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		2		1					2
f) altro	2	1							2
PROVVEDIMENTI amministrativi	3	37	1	10		1			16
b) notizie di reato	1	5	1	2					4

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	28	4	0	0	0	0	0	0	3	0	4
15 07 01 001	Olio di oliva	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	16	3	0	0	0	0	0	0	3	0	3
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	28	4	0	0	0	0	0	0	3	0	4

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine					
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	3	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	18	2	0	0	0	0	0	0	1	0	2
21 03	Prep. per salse e salse	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	28	3	0	0	0	0	0	0	1	0	3
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	57	8	0	0	0	0	0	0	4	0	8
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	22	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
19 03 01	Paste alimentari secche	5	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	107	12	0	0	0	0	0	0	6	0	12
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	46	7	0	0	0	0	0	0	3	0	7
08 00	Frutta	116	8	0	0	0	0	0	0	4	0	8
	TOTALE	162	15	0	0	0	0	0	0	7	0	15
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	9	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	9	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	12	4	0	0	0	0	0	0	0	4	4
22 02	Altre bevande non alcoliche	25	2	0	0	0	0	0	0	0	1	2
	TOTALE	37	6	0	0	0	0	0	0	0	5	6

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonella	Micotossine	Altre								
11. VINO																	
22 04	Mosti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 05	Vini di uve fresche	76	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
	TOTALE	78	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																	
22 03	Birra	14	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 08	Alcole atilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	18	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	
	TOTALE	32	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	5	
13. GELATIE DESSERT																	
21 05	Gelati e dessert	16	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	16	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO																	
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15. DOLCIUMI																	
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
04 10	Miele	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	20	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																	
08 06	Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
17. PIATTI PREPARATI																	
21 06	Preparazioni gastronomiche	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																	
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	20	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)																
	TOTALE	20	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	6	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mort.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	715	57	0	0	0	0	0	0	23	24	10	57

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Micotossine	Metalli pesanti							
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	727	5	4	0	0	0	0	0	0	1	0	0	5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	22	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	320	8	5	2	1	0	0	0	0	0	0	0	8
	TOTALE	1072	14	10	2	1	0	0	0	0	1	0	0	14
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	2	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
03 07	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	86	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, cicciotti ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre							
19. ADDITIVI																
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI																
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	2233	19	11	2	5	0	1	0	0	0	0	0	0	0	19

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE UMBRIA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

UMBRIA

R 100 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE: SIP

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	92	494	294	2.874	436	511	3.819	562	1.199
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	80	239	194	1.639	232	277	2.015	237	656
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	83	399	297	2.057	232	279	2.367	324	750
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	31	11	50	1	-	134	11	30
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	47	377	115	329	-	-	195	256	180
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	9	1	1	-	-	16	-	10
NUMERO INFRAZIONI	-	12	6	21	-	-	68	3	12
a) igiene generale	-	-	-	-	-	-	-	-	-
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	11	2	3	1	-	14	1	7
c) composizione	-	11	-	-	-	-	2	-	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	-	-	-	-	1	-	-
e) etichettatura e presentazione	-	1	1	5	-	-	3	-	-
f) altro	2	3	2	18	-	-	66	4	6
PROVVEDIMENTI amministrativi	9	45	13	81	-	1	182	16	32
b) notizie di reato	-	8	-	3	-	-	21	2	1

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
 RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE UMBRIA R 100 000 0
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	6.547	190	137	1.076	617	470	1.458	370	1.003
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.202	181	144	986	575	375	470	203	566
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.094	7.758	2.332	1.997	1.015	384	581	319	1.280
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	11	12	1	43	1		3	37	45
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	138.072	203	105	289			14	19	231
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	10	3	2	19			1		24
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	1			25	1		1		27
b) igiene (HACCP, formazione personale)	9	18							2
c) composizione				1					1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione	1	1		2					2
f) altro	8	2	4	8			2		7
PROVVEDIMENTI amministrativi	40	45	25	100			17		23
b) notizie di reato	2								2

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Micotossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonella	Micotossine	Altre						
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	361	27	0	1	13	13	0	0	0	0	0	27

L. MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	205	23	3	2	17	0	0	2	0	0	0	24
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	45	4	4	0	1	0	0	0	0	0	0	5
02 04	Altre carni	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	244	22	6	7	13	0	0	2	2	1	0	31
	TOTALE	505	49	13	9	31	0	0	4	2	1	0	60
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	46	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 03	Filetti e trance di pesce	28	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	24	2	1	0	1	0	0	0	1	0	0	3
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	164	5	1	0	1	0	0	3	1	0	0	6
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccòlli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	2268	85	14	10	67	1	0	7	5	1	0	105

IL MODELLO DEVE ESSERE RESITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE VALLE D'AOSTA

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VALLE D'AOSTA R 020 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	24	62	50	498	-	94	1.500	15	134
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4	10	9	159	1	3	441	74	60
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4	19	19	223	1	3	803	109	98
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	7	7	32	-	-	115	7	10
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	69	45	20	102	1		104	66	44
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	2	-	-	-		2	2	1
NUMERO INFRAZIONI	-	-	5	15	-		64	6	8
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)		-		-			6	-	-
c) composizione				-			-		-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1			-		-
e) etichettatura e presentazione		3	1	-			-		1
f) altro		2	1	5			45	6	3
PROVVEDIMENTI amministrativi		-	-	-			9	1	2
b) notizie di reato		6	2	-	5		5	1	-

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOTALE	9	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	26	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
15 07 01 001	Olio di oliva	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello sirutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	28	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, cicciotti ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	43	9	0	0	9	0	0	0	0	0	0	9
	TOTALE	43	9	0	0	9	0	0	0	0	0	0	9
14. CACAO E PREPARAZ. A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	TOTALE	2	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	25	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	TOTALE	25	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	TOT REGIONALE	373	27	1	0	9	0	0	1	2	13	27

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	385	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	366	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	TOTALE	752	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, cioccolati ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	788	3	6	0	2	0	0	0	0	0	8

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE VENETO

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VENETO R 050 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RICCARDO GALESSO TELEFONO: 0971 668835

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SIP

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingresso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	7.360	3.800	3.554	16.886	2.088	3.640	30.882	4.236	7.399
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	251	948	973	3.272	338	922	9.447	2.134	2.258
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	291	1.367	2.412	5.164	377	954	12.198	2.672	2.899
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	273	178	531	5	9	1.768	291	477
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	122	1.244	672	1.763	4	5	1.763	1.223	1.348
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	-	68	11	55	-	-	65	21	72
NUMERO INFRAZIONI:									
a) igiene generale	4	56	41	107	3	4	560	75	176
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	13	10	77	-	6	207	81	102
c) composizione	-	16	4	5	-	-	4	1	9
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	-	-	3	1	-	-	-	-	-
e) etichettatura e presentazione	-	17	3	21	2	-	2	2	23
f) altro	-	25	12	26	7	1	143	17	58
PROVVEDIMENTI amministrativi	7	119	63	304	5	13	1.651	211	367
b) notizie di reato	1	35	10	16	-	-	64	12	13

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE VENETO R 50 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RICCARDO GALESSO TELEFONO: 041 2791327

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 21

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 21

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	43.840	955	504	5.498	1.204	3.563	6.896	1.146	2.156
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	35.091	964	500	4.715	1.223	3.268	850	430	2.021
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	113.807	39.666	18.441	26.299	1.226	3.528	1.073	1.456	6.177
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	270	61	41	126	6	14	43	5	42
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	14.053	3.113	683	1.937			8	56	588
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	106	77	16	38				1	14
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	78	129	34	53		4	42	4	45
b) igiene (HACCP, formazione personale)	79	77	2	13		1	39	4	7
c) composizione	2			2					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	47		5	2					
e) etichettatura e presentazione	1	3	2	16					
f) altro	280	84	3	14	3	8	4	2	1
PROVVEDIMENTI amministrativi	1.301	80	58	79	5	13	52	6	9
b) notizie di reato	1	22	15	22		1	1	1	15

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Micotossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonella	Micotossine	Altre						
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	110	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	73	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	79	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	
	TOTALE	298	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trancie di pesce	36	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	910	91	16	0	75	0	0	0	0	0	0	0	91	
03 08	Molluschi cefalopodi	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1014	94	16	0	75	0	0	0	3	0	0	0	94	
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	301	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	
15 07 01 001	Olio di oliva	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	135	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5	
15 12	Oli e grassi idrogenati	8	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	25	2	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	2	
	TOTALE	337	9	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	9	

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Mitolossine	Metalli pesanti				Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre	Micocossine							
6. ZUPPE, BRODI, SALSE															
16 03	Estratti di carne e di pesce	9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	19	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	133	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11	12
21 03	Prep. per salse e salse	80	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	249	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	18
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA															
10 00	Cereali	173	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	154	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	425	43	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	15	43
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1057	15	4	0	1	0	0	0	0	0	0	0	5	15
19 03 01	Paste alimentari secche	87	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	163	10	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	7	10
19 03 03	Paste alimentari speciali	89	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	2
	TOTALE	2148	72	4	0	6	0	0	0	0	0	0	0	29	72
8. FRUTTA E VERDURE															
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	531	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
08 00	Frutta	479	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	TOTALE	1010	7	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'															
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	225	7	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	1	7
25 00	Sale da cucina	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	238	7	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	1	7
10. BEVANDE NON ALCOLICHE															
20 07	Succhi e nettari di frutta	136	3	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	3
22 02	Altre bevande non alcoliche	200	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	2
	TOTALE	336	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			E	PRESENTAZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	729	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	729	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	218	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	5	13
	TOTALE	218	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	5	13
	TOT REGIONALE	11527	271	23	2	97	0	4	19	40	19	69	273		

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE		ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE				CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	767	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	392	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	212	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1723	39	27	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	0	41
	TOTALE	3094	45	33	0	0	0	0	0	0	0	14	0	0	47	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																
03 01	Selaci	23	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2
03 02	Teleostei	136	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	460	26	0	0	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	26
03 07	Molluschi cefalopodi	84	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Preparazioni e conserve di pesce	125	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	917	31	0	0	26	0	0	0	0	2	0	0	2	1	31
5. GRASSI ED OLI																
02 05	Lardo	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, cioccolati ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE			TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1755	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1755	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	515	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	515	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT REGIONALE	7712	78	33	0	26	0	2	0	14	2	3	80	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

APPENDICE 2

MODELLI DI RILEVAZIONE

Decreto Ministeriale 8 Ottobre 1998

Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

Pubblicato su: GU n. 249 del 24-10-1998 - Suppl. Ordinario n.178

Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale", n. 249 del 24 ottobre 1998 - Serie generate

*Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma*

GAZZETTA  **UFFICIALE**
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Sabato, 24 ottobre 1998

**SI PUBBLICA TUTTI
I GIORNI NON FESTIVI**

**DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 05001**

N. 178

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 8 ottobre 1998.

Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 8 ottobre 1998. — <i>Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande</i>	Pag.	3
APPENDICE 2 — Modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 1).....	»	5
APPENDICE 3 — Norme di registrazione dati - Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 3)	»	35

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 8 ottobre 1998.

Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 260 del 7 novembre 1995;

Viste le linee direttrici per riavvicinare le condizioni di trasmissione dei risultati statistici dei programmi annuali di controllo degli Stati membri, approvate il 19 dicembre 1995 dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea;

Al fine di aderire alla richiesta della Commissione europea relativa alle modalità di trasmissione dei predetti risultati statistici e di armonizzare le stesse con quelle già operanti in ambito nazionale;

Accertato che per tale adempimento è necessario modificare le appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 sopra citato;

Visto, in particolare, l'art. 9, comma 1, del decreto del presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, in base al quale il Ministro della sanità, con proprio decreto, può provvedere alla modifica delle Appendici 1, 2 e 3 del citato decreto;

Sentita la Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande;

Decreta:

Art. 1.

1. Le appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande, sono sostituite da quelle allegate al presente decreto.

Roma, 8 ottobre 1998

Il Ministro: BINDI

APPENDICE 2

MODELLI DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

(prevista dall'art. 8, comma 1)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

MOD. A

ANNO

MINISTERO DELLA SANITA'

DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: (codice)

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE:
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 08)
			ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'									
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
NUMERO DI UNITA' ODN INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI									
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI									
NUMERO INFRAZIONI:									
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVVEDIMENTI:									
a) amministrativi									
b) notizie di reato									

1) L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata è il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO (ALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Altre			
				Salmonella	Listeria mon.	Micotossine	Metalli pesanti					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											
02 04	Altre carni											
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate											
	TOTALE											
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci											
03 02	Teleostei											
03 03	Filetti e trance di pesce											
03 05	Molluschi gasteropodi											
03 06	Molluschi bivalvi											
03 07												
03 08	Molluschi cefalopodi											
03 09	Echinodermi											
03 10	Crostacei											
16 04	Preparazioni e conserve di pesce											
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											
	TOTALE											
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo											
15 01	Grassi alimentari animali											
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi											
15 07 01 001	Olio di oliva											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											
15 12	Oli e grassi idrogenati											
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											
	TOTALE											

(*) Sono compresi nella classe 3° altri prodotti di origine animale (trippa, cioccolato ecc.)

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micobasine	Metalli pesanti	Altre			
19	ADDITIVI											
29 00	Additivi											
31 00	Coloranti											
20	MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI											
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti											
21	ALTRI ALIMENTI											
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove											

IL MODELLO DEVE ESSERE RISTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LINEE GUIDA PER LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI STATISTICI DEI PROGRAMMI ANNUALI RELATIVI AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (DIRETTIVA 89/397/CEE RECEPITA CON IL D. L. VO 123/93).

I. CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE stabilisce una procedura generale in base alla quale gli Stati membri inviano ogni anno alla Commissione europea i risultati statistici relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Al fine di raccogliere da ogni Stato membro informazioni confrontabili per ciascuna categoria di prodotti alimentari oggetto della trasmissione dei dati, la Commissione ha diramato due modelli di rilevazione che sono stati approvati dal Comitato permanente dei prodotti alimentari il 19 dicembre 1995.

I modelli attualmente in uso per la rilevazione nazionale sono stati perciò modificati per aderire alle richieste della Commissione, senza tuttavia trascurare le specifiche esigenze di programmazione nazionale e regionale che hanno determinato il mantenimento di categorie statistiche più dettagliate.

Il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - ed il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - i nuovi modelli della rilevazione, sono stati esaminati nell'ambito della Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande ed approvati nella seduta del 17 dicembre 1997.

2. RILEVAZIONE DEI DATI.

La rilevazione con i nuovi modelli ha inizio con i dati relativi al 1998. Entro il 31 maggio dell'anno successivo a quello di rilevazione (a partire perciò dal 31 maggio 1999), le regioni e le province autonome provvedono ad inoltrare i modelli al Ministero della sanità che poi invierà il riepilogo nazionale alla Commissione europea.

Le regioni e le province autonome, comunque, possono utilizzare gli stessi modelli per la raccolta dei dati in ambito locale, restando inteso che è loro compito raccogliere i dati provenienti dalle strutture territoriali e fornirne la sintesi al Ministero della sanità.

Per quanto riguarda il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - si chiede alle regioni ed alle province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi veterinari separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi di igiene pubblica (o dalle strutture ad essi subentrante).

Per ogni regione o provincia autonoma, pertanto, sono attesi due modelli A.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

3. TIPOLOGIA DEI DATI CHE FANNO PARTE DELLA RILEVAZIONE

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE fornisce indicazioni di tipo generale sulla trasmissione dei dati relativi ai risultati dei controlli ufficiali. Esistono tuttavia disposizioni più specifiche della Unione europea relative a flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari effettuati da alcuni servizi ufficiali.

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, in relazione a tali flussi informativi già avviati, **ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE.**

Non sono oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli già trasmessi alla Commissione in ordine alla seguente legislazione comunitaria specifica:

a1 - direttiva 86/469/CEE del 16 settembre 1986, recepita con il D. L.vo 118/92, relativa alla RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E NELLE CARNI FRESCHE. La successiva direttiva 96/23/CE del 29 aprile 1996, in corso di recepimento, ha tuttavia dettato nuove misure concernenti il controllo di talune sostanze e dei loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti ed ha abrogato, fra l'altro, la direttiva 86/358/CEE;

a2 - direttiva 86/362/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale sui controlli effettuati in questo settore da parte degli Stati membri);

a3 - direttiva 86/363/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale alla Commissione sui risultati dei controlli effettuati);

a4 - direttiva 90/642/CEE del 27 novembre 1990, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992, che fissa le PERCENTUALI MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE COMPRESI GLI ORTOFRUTTICOLI (l'art. 4, paragrafo 2, della direttiva prevede l'invio di una relazione annuale sui risultati dei programmi nazionali per il controllo delle percentuali massime di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale);

a5 - i dati specifici previsti nel quadro di altre direttive.

Va ricordato che la trasmissione dei dati prevista dalla direttiva 92/117/CEE del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale, ha un campo di applicazione diverso da quello dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE. I dati da trasmettere annualmente in applicazione della direttiva 92/117/CEE riguardano le conclusioni sull'evoluzione delle epizootie in funzione dei

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

dati epidemiologici ed alcuni risultati dei controlli ufficiali e degli accertamenti effettuati dalle imprese, mentre la direttiva 89/397/CEE concerne la trasmissione dei risultati complessivi dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari stabiliti su base annuale.

Inoltre, non sono oggetto della trasmissione:

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica (controlli ufficiali veterinari e sugli standard di qualità degli ortofrutticoli non trasformati).

b1 - Controlli veterinari.

I dati relativi ai risultati dei seguenti controlli non devono essere trasmessi:

- i controlli veterinari effettuati nel quadro della direttiva 89/662/CEE dell'11 dicembre 1989, recepita con il D. L.vo 28/93, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno;

- i controlli veterinari all'importazione di cui alla direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93, che sono oggetto di una trasmissione alla Commissione (DG VI) le cui modalità sono state specificate nella decisione 94/360/CEE.

Le disposizioni precedenti trovano completa applicazione per la compilazione del MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - del formulario statistico comunitario che riguarda le unità operative sottoposte a controllo (stabilimenti e trasporti).

Per quanto concerne il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - si chiede di provvedere alle stesse esclusioni. Tuttavia, se non è possibile differenziare i risultati dei controlli effettuati nel quadro dei controlli veterinari previsti dalla direttiva 89/662/CEE, ciò dovrà essere menzionato nella trasmissione dei risultati statistici raccolti ai sensi dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE.

b2 - Controlli sugli ortofrutticoli non trasformati.

Il regolamento 2251/92 della Commissione del 29 luglio 1992, concernente i controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi, prevede lo scambio di informazioni nell'ambito della cooperazione amministrativa tra i servizi di controllo degli Stati membri; in particolare secondo l'articolo 11, paragrafi 1 e 2, lo Stato membro che rileva lotti non conformi alla normativa provenienti da un altro Stato membro è tenuto ad informare gli altri Stati membri; analoga informazione riguardante i prodotti di importazione deve essere fornita agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Tenuto conto delle informazioni già trasmesse nel quadro della direttiva antiparassitari, LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI DEI CONTROLLI IN MATERIA DI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NON TRASFORMATI PREVISTA DALLA PRESENTE RILEVAZIONE DEVI RIGUARDARE I RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SULLA SICUREZZA IGIENICA E MICROBIOLOGICA ED I CONTAMINANTI DIVERSI DAGLI ANTIPARASSITARI, cioè quelli che non sono stati già trasmessi alla DG VI.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

4. MODALITA' DI COMPILAZIONE DEI MODELLI A E B.

Nella prima parte i modelli contengono dati che consentono di identificare la regione o la provincia autonoma, la struttura che rileva i dati ed il referente regionale (o locale, a seconda di chi utilizza il modello).

Le regioni e le province autonome devono indicare il numero delle strutture esistenti nel territorio ed il numero di quelle che hanno inviato i dati; queste informazioni consentono di valutare il grado di copertura della rilevazione.

I codici delle regioni e delle province autonome sono riportati in tab. A; quelli degli I.Z.S. in tab. B; quelli dei P.M.P. in tab. C; quelli delle aziende U.S.L. - servizi di igiene pubblica o veterinari - in tab. D.

5. MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI.

Il MODELLO A ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate nel corso del sopralluogo ispettivo.

TIPO DI STRUTTURA: indicare SIP per i Servizi di igiene pubblica ed SV per i Servizi veterinari o per le strutture ad essi subentrate. Si rammenta che i dati di sintesi devono essere omogenei, cioè devono essere ottenuti sommando separatamente i dati contenuti nei modelli provenienti dai Servizi di igiene pubblica e dai Servizi veterinari. Sono pertanto attesi due modelli A (SIP ed SV).

PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01): comprende gli stabilimenti allo stadio della produzione primaria che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano. Si tratta essenzialmente di aziende agricole che svolgono soltanto attività di produzione primaria, come i produttori di ortofrutticoli, gli avicoltori, i viticoltori, gli apicoltori, i produttori di cereali sottoposti a controllo e non esclusi in applicazione del punto b2. Per quanto riguarda le attività agricole, il numero dei produttori primari potrà essere indicato una sola volta dalla regione o provincia autonoma desumendo il dato dal censimento generale dell'agricoltura.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 01.11 aziende di coltivazione di cereali e di altri seminativi
- 01.12 aziende di coltivazione ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai
- 01.13 aziende di coltivazione di frutta, frutta a guscio, prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie
- 01.21 aziende di allevamento di bovini e bufalini, produzione di latte crudo
- 01.22 aziende di allevamento di ovini, caprini, equini
- 01.23 aziende di allevamento di suini
- 01.24 aziende di allevamento di pollame e altri volatili
- 01.25 aziende di allevamento di altri animali (conigli, animali da pelliccia, apicoltura, ecc.)
- 05.01 pesca (in acque marine e lagunari, in acque dolci)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

05.02 piscicoltura

15.11.1 produzione di carne, non di volatili, refrigerata in carcasce (macellazione)

15.12.1 produzione di carne di volatili e di conigli (macellazione)

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02): tutti gli stabilimenti aventi un'attività produzione (incluso il sezionamento), di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e c non vendono al dettaglio devono essere inclusi in questa categoria. Le attività di produzione o trasformazione possono includere l'importazione di prodotti alimentari destinati ad esse trasformati e l'attività di esportazione dei prodotti trasformati.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

15.11.1 produzione di carne fresca, non di volatili, refrigerata in tagli

15.11.2 conservazione di carne, non di volatili e conigli, mediante congelamento e surgelazione

15.12.1 preparazione di carne di volatili e di conigli; produzione di carne di volatili e di conigli fresca

15.12.2 conservazione di carne di volatili e di conigli mediante congelamento e surgelazione

15.13 produzione di prodotti a base di carne

15.20 lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce

15.3 lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi

15.42 fabbricazione di oli e grassi raffinati (vegetali e animali)

15.43 produzione di margarina e di grassi commestibili simili

15.51 trattamento igienico, conservazione e trasformazione del latte (esclusa la produzione di latte crudo)

15.52 fabbricazione di gelati

15.61 lavorazione delle granaglie

15.62 fabbricazione di prodotti amidacei

15.81 fabbricazione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca

15.82 fabbricazione di fette biscottate e di biscotti, fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati

15.83 fabbricazione di zucchero

15.84 fabbricazione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie

15.85 fabbricazione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili

15.86 lavorazione del tè e del caffè

15.87 fabbricazione di condimenti e spezie

15.88 fabbricazione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici

15.89 fabbricazione di altri prodotti alimentari n.c.a.

15.91 fabbricazione di bevande alcoliche distillate

15.92 fabbricazione di alcool etilico di fermentazione

15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)

15.94 produzione di sidro e di altri vini a base di frutta

15.95 produzione di altre bevande non fermentate

15.96 fabbricazione di birra

15.97 fabbricazione di malto

15.98 produzione di acque minerali e di bibite analcoliche

15.99 fabbricazione di altre bevande analcoliche

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

DISTRIBUZIONE all'ingrosso (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio; in particolare, l'importazione, la vendita all'ingrosso, lo stoccaggio all'ingrosso ed i grossisti "plurifunzioni", cioè quelli che possono distribuire prodotti alimentari ai dettaglianti, ai ristoranti o ai consumatori.

Nella categoria vanno inclusi gli stabilimenti che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria e che, comunque, non producono o trasformano prodotti alimentari. Non vanno inclusi gli stabilimenti che provvedono alla distribuzione di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 51.17 intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco
- 51.18 intermediari del commercio specializzato di prodotti particolari n.c.a.
- 51.18 intermediari del commercio di vari prodotti senza prevalenza di alcuno
- 51.21 commercio all'ingrosso di cereali, sementi
- 51.31 commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi
- 51.32 commercio all'ingrosso di carne e prodotti di salumeria
- 51.33 commercio all'ingrosso di prodotti lattiero-caseari, uova, oli e grassi commestibili
- 51.34 commercio all'ingrosso di bevande alcoliche e altre bevande
- 51.36 commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolciumi
- 51.37 commercio all'ingrosso di caffè, tè, cacao e spezie
- 51.38 commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari, bevande e tabacco.
- 51.39 commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari, inclusi pesci, crostacei e molluschi

DISTRIBUZIONE al dettaglio (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio al dettaglio con un'attività di commercializzazione dei prodotti alimentari per la vendita al consumatore finale; in particolare, i supermercati, i distributori automatici, la vendita per corrispondenza, i banchi dei mercati coperti o all'aperto (è escluso il commercio di piatti preparati da asporto). In questa categoria, comunque, non è compreso chi produce o trasforma prodotti alimentari.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 52.11 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande
- 52.12 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari
- 52.21 commercio al dettaglio di frutta e verdura
- 52.22 commercio al dettaglio di carne e di prodotti a base di carne
- 52.23 commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
- 52.24 commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolciumi
- 52.25 commercio al dettaglio di bevande (vini, oli, birra ed altre bevande)
- 52.27 commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati
- 52.61 commercio al dettaglio per corrispondenza
- 52.62 commercio al dettaglio ambulante (su aree pubbliche) a posteggio fisso
- 52.63 commercio al dettaglio effettuato in altre forme al di fuori dei negozi

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TRASPORTI: in questa categoria viene effettuata la distinzione fra i mezzi ed i contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi ed i contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06).

RISTORAZIONE pubblica (cod.07): comprende tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato; ad esempio, (anche se collocati su mezzi di locomozione), i ristoranti, le rosticcerie, le bottiglierie, i bar; inoltre, i centri di vacanze e le case per vacanze, gli esercizi che forniscono piatti preparati da asporto, ecc.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 55.11 alberghi e motel con ristorante
- 52.21 ostelli della gioventù e rifugi di montagna
- 55.22 campeggi ed aree attrezzate per roulotte
- 55.23.1 villaggi turistici
- 55.23.5 agriturismo
- 55.23.6 altri esercizi alberghieri complementari
- 55.30.1 ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie e birrerie con cucina
- 55.30.2 rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio con somministrazione
- 55.30.3 gestione di vagoni ristorante
- 55.30.4 servizi di ristorazione in self-service
- 55.30.5 ristoranti con annesso intrattenimento e spettacolo
- 55.40 bar
- 55.52 fornitura di pasti preparati (banchetti)

RISTORAZIONE collettiva-assistenziale (cod. 08): comprende le altre forme di ristorazione (residuali rispetto alla voce precedente) che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; ad esempio, le mense aziendali (anche quelle di enti pubblici), scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura e di riposo, carceri, collegi, colonie).

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 55.23.2 colonie, case per ferie e case di riposo
- 55.51 mense
- 55.52 fornitura di pasti preparati (alle compagnie aeree, ospedali)
- 85.11 servizi ospedalieri

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09): comprende macellai, panettieri, pasticci, gelatai, e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e PREVALENTEMENTE venduto al consumatore finale dallo stesso produttore. E' anche inclusa l'attività di produzione e/o trasformazione in fattoria per la vendita diretta al consumatore finale.

NUMERO DI UNITA' : si riferisce al numero delle unità operative che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (produzione, commercializzazione, trasporto, servizi). Può essere interessata qualsiasi unità operativa che svolge una attività nel settore alimentare,

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CAMPIONI NON REGOLAMENTARI: si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

NUMERO DI INFRAZIONI: in questa categoria il numero complessivo di infrazioni, rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, è suddiviso nelle diverse tipologie. Dato che una unità operativa può avere più di un tipo di infrazione e che lo stesso tipo di infrazione può essere rilevato nel corso di ispezioni successive, va indicato il numero complessivo di ogni tipo di infrazione.

* **Igiene generale:** strutture (locali, attrezzature, ecc.), igiene del personale ai sensi dell'allegato del D. L.vo 155/97, prevenzione delle contaminazioni.

* **Igiene (HACCP, formazione del personale):** analisi dei rischi e dei punti critici di controllo, formazione del personale. Si tratta essenzialmente delle infrazioni di cui al D. L.vo 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari.

* **Composizione:** controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi, adulterazioni (aggiunta di acqua, di sostanze chimiche vietate).

* **Contaminazione (diversa da quella microbiologica):** si riferisce alle contaminazioni immediatamente evidenti riscontrate nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finiti; gli ammuffimenti rientrano comunque in questa categoria.

* **Etichettatura e presentazione:** controllo dell'etichettatura (comprese le denominazioni e le date di conservazione) e delle affermazioni in etichetta relative agli ingredienti effettivamente utilizzati, la verifica visiva delle etichette e delle confezioni.

ALTRO: rientrano in questa voce anche le infrazioni per i libretti sanitari e per le autorizzazioni sanitarie.

PROVVEDIMENTI (amministrativi e notizie di reato): i dati consentono di valutare gli esiti delle infrazioni riscontrate; rientrano fra i provvedimenti amministrativi anche quelli che riguardano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni, ecc.

6. MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI

Il MODELLO B ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate a seguito di controlli analitici sui campioni.

La parte introduttiva del modello B riporta gli stessi dati del modello A al quale si può fare riferimento per la compilazione. Nel "tipo di struttura" indicare IZS o PMP per i dati provenienti dagli Istituti zooprofilattici sperimentali o dai Presidi multizonali di prevenzione (o strutture ad essi subentrate).

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

indipendentemente dalla sua forma giuridica (società commerciale, persona fisica, cooperativa, associazione senza fini di lucro, società, filiale).

Se diverse imprese del settore alimentare operano nello stesso luogo (stazione, aeroporto, centro commerciale), ciascuna impresa viene conteggiata come uno stabilimento a parte.

Alcune imprese del settore alimentare possono rientrare in più di una categoria. Conviene in tal caso elencarle una sola volta nella categoria corrispondente all'ATTIVITA' PRINCIPALE. Ad esempio, un supermercato che svolga ANCHE un'attività di panetteria, deve essere elencato una sola volta nella categoria "distribuzione" e non nella categoria "produttori". Tuttavia, nel caso in cui l'attività "panetteria" e l'attività "supermercato" abbiano responsabili legali diversi (ad es. proprietari diversi), devono essere registrati due stabilimenti, ciascuno nella sua categoria.

NUMERI DI UNITA' CONTROLLATE: comprende il numero delle unità operative (stabilimenti o mezzi di trasporto) che durante l'anno sono state ispezionate. Ciascuna unità deve essere conteggiata soltanto una volta nel corso dell'anno, anche se viene ispezionata più volte.

NUMERO DELLE ISPEZIONI: include l'insieme delle ispezioni effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative. Un'ispezione si definisce come una visita che comprende una o più operazioni di controllo ufficiale (ispezione, prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale documentale, esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati); un'ispezione ha l'obiettivo di verificare la conformità dei prodotti alimentari e dei loro componenti alle disposizioni sanitarie ed alle norme che hanno lo scopo di garantire la corretta commercializzazione dei prodotti o di proteggere l'interesse dei consumatori. Tuttavia, un'ispezione durante la quale l'unica operazione di controllo effettuata consiste nel prelievo di campioni non deve essere considerata come un'ispezione in uno stabilimento.

L'ispezione effettuata in uno stabilimento deve essere conteggiata una sola volta anche se essa copre diverse attività dello stabilimento (come la vendita al dettaglio, le attività di fabbricazione o di preparazione che sono praticate nei supermercati) e concerne diversi punti di controllo (controllo degli ingredienti, dei processi di fabbricazione e del prodotto finale). Deve essere conteggiata una sola volta anche l'ispezione che dura più giorni; inoltre, le ispezioni successive alla prima non vanno conteggiate quando sono effettuate nello stesso stabilimento per la verifica di prescrizioni precedentemente impartite.

NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI: indicare il numero delle unità operative nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo (non il numero delle infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione).

La nozione di infrazione include tutti gli atti formali che costituiscono il seguito ad una constatazione di non conformità da parte dei servizi di controllo, come l'invio o la consegna di una richiesta di mettersi in regola entro un certo termine, il blocco, il ritiro, il sequestro o la distruzione di un prodotto alimentare, la revoca di una autorizzazione, la chiusura totale o parziale di un'impresa, la redazione di un verbale o di un rapporto destinato all'autorità giudiziaria.

TOTALE CAMPIONI PRELEVATI: indicare il numero dei campioni prelevati che sono oggetto di controllo ufficiale.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

Le classi di alimenti sono state raggruppate nelle categorie alimentari che sono state proposte dalla Commissione europea.

CAMPIONI ANALIZZATI

Definizione di campione: si tratta di campione ufficiale prelevato nel quadro delle procedure ufficiali di controllo. Anche se il campione ufficiale comprende diverse aliquote (ad esempio per le analisi di revisione), solo l'aliquota analizzata ufficialmente deve essere contabilizzata nella colonna "CAMPIONI ANALIZZATI (totali)".

Vanno esclusi dal numero totale di campioni analizzati quelli per i quali non sono ancora disponibili i risultati delle analisi (questi campioni potranno essere inclusi nella rilevazione dell'anno successivo).

CAMPIONI ANALIZZATI (irregolari): si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

Si richiama l'attenzione sul fatto che un medesimo campione può essere non conforme per più di un motivo; ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente (contaminazione microbiologica, chimica, contaminazioni diverse, composizione, etichettatura e presentazione, altro); nella colonna "TOTALE INFRAZIONI" compare pertanto la somma di tutte le infrazioni accertate.

CONTAMINAZIONI (microbiologiche): viene effettuata una disaggregazione per avere un migliore dettaglio statistico.

CONTAMINAZIONI (chimiche e diverse): in questa categoria, che è residuale rispetto alla precedente, si sono evidenziate le contaminazioni per micotossine e per metalli pesanti. Alla voce "ALTRE" includere anche le sostanze indesiderabili (frantumi di vetro, legno, acciaio, insetti, ecc.).

COMPOSIZIONE: infrazioni che hanno determinato il giudizio di non conformità per la presenza di sostanze non consentite o per la presenza di sostanze in quantità non consentita (additivi vietati, adulterazioni).

ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE: non conformità nell'etichettatura o nella presentazione (utilizzo di una denominazione non conforme alle norme comunitarie sulla composizione, affermazioni ingannevoli o false sulla presenza o sulla quantità di un componente, ecc.)

CLASSI DI ALIMENTI (vengono trattate solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione).

1. Prodotti lattiero-caseari: nella categoria non vanno inclusi i gelati ed i dessert che sono indicati in una categoria specifica.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

2. Uova e ovoprodotti: in questa categoria rientrano solo gli alimenti indicati; i prodotti trasformati contenenti uova, come i dessert e le salse, non devono essere inclusi in questa categoria ma alle voci corrispondenti.

5. Grassi ed oli: tutti i grassi e gli oli ad eccezione dei grassi del latte che sono già inclusi nella categoria prodotti lattiero-caseari.

6. Zuppe, brodi, salse: oltre agli alimenti indicati, includere la mostarda, la maionese e l'aceto.

7. Cereali e prodotti di panetteria: comprende cornetti, brioches ed in generale i prodotti della panificazione e da forno.

8. Frutta e verdura: comprende anche i funghi e le bacche.

9. Erbe e spezie: includere in questa categoria anche il sale e i succedanei del sale, nonché i condimenti come le preparazioni aromatiche.

15. Dolciumi: comprende anche lo zucchero e il miele.

17. Piatti preparati: indipendentemente dal tipo di alimento presente, comprende i piatti preparati freschi o surgelati e i panini farciti.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TAB. A - REGIONI

CODICE	DENOMINAZIONE
R 010 000 0	PIEMONTE
R 020 000 0	VALLE D' AOSTA
R 030 000 0	LOMBARDIA
R 041 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
R 042 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
R 050 000 0	VENETO
R 060 000 0	FRIULI VENEZIA GIULIA
R 070 000 0	LIGURIA
R 080 000 0	EMILIA ROMAGNA
R 090 000 0	TOSCANA
R 100 000 0	UMBRIA
R 110 000 0	MARCHE
R 120 000 0	LAZIO
R 130 000 0	ABRUZZO
R 140 000 0	MOLISE
R 150 000 0	CAMPANIA
R 160 000 0	PUGLIA
R 170 000 0	BASILICATA
R 180 000 0	CALABRIA
R 190 000 0	SICILIA
R 200 000 0	SARDEGNA

TAB. B - ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

CODICE	DENOMINAZIONE
I 010 000 0	TORINO
I 020 000 0	BRESCIA
I 030 000 0	PADOVA
I 050 000 0	ROMA
I 060 000 0	PERUGIA
I 070 000 0	TERAMO
I 080 000 0	FOGGIA
I 090 000 0	POTICI
I 100 000 0	PALERMO
I 200 000 0	SASSARI

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TAB. C - PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 010 120 0	ALESSANDRIA
P 010 119 0	ASTI
P 010 105 0	GRUGLIASCO (TO)
P 010 100 0	IVREA (TO)
P 010 113 0	NOVARA
P 010 101 0	TORINO
P 010 111 0	VERCELLI
P 010 115 0	CUNEO

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 020 101 0	AOSTA

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 030 201 0	VARESE
P 030 206 0	COMO
P 030 207 0	LECCO
P 030 208 0	BONDRIO
P 030 212 0	BERGAMO
P 030 216 0	BRESCIA
P 030 221 0	MANTOVA
P 030 223 0	CREMONA
P 030 234 0	PARABIGLIO (MI)
P 030 242 0	PAVIA
P 030 236 0	MILANO

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 041 101 0	BOLZANO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 042 101 0	TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 050 112 0	VENEZIA
P 050 120 0	VERONA
P 050 108 0	VICENZA
P 050 101 0	BELLUNO
P 050 109 0	TREVISO
P 050 118 0	PADOVA
P 050 118 0	ROVIGO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 060 106 0	PORDENONE
P 060 101 0	TRESTE
P 060 104 0	UDINE
P 060 102 0	GORZIA

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 070 103 0	GENOVA
P 070 101 0	IMPERIA
P 070 102 0	SAVONA
P 070 105 0	LA SPEZIA

EMILIA ROMAGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 080 111 0	FORLÌ
P 080 101 0	PIACENZA
P 080 102 0	FARMA
P 080 103 0	REGGIO EMILIA
P 080 104 0	MODENA
P 080 106 0	BOLOGNA
P 080 109 0	FERRARA
P 080 110 0	RAVENNA
P 080 113 0	RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 090 110 0	FIRENZE
P 090 105 0	PISA
P 090 103 0	PISTOIA
P 090 101 0	MASSA CARRARA
P 090 102 0	LUCCA
P 090 106 0	LIORNO
P 090 108 0	AREZZO
P 090 033 0	PIOMBINO (LI)
P 090 109 0	GROSSETO
P 090 107 0	SIENA
P 090 104 0	PRATO

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 100 102 0	PERUGIA
P 100 105 0	TERNI

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 110 113 0	ASCOLI PICENO
P 110 109 0	MACERATA
P 110 101 0	PESARO
P 110 107 0	ANCONA

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 120 111 0	LATINA
P 120 109 0	VITERBO
P 120 110 0	RIETI
P 120 112 0	FROSINONE
P 120 102 0	ROMA B
P 120 101 0	ROMA A

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 130 102 0	CHIETI
P 130 104 0	L'AQUILA
P 130 105 0	PESCARA
P 130 106 0	TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 140 103 0	CAMPBASSO
P 140 102 0	ISERNA

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 150 112 0	SALERNO
P 150 102 0	AVELLINO
P 150 103 0	BENEVENTO
P 150 104 0	CASERTA
P 150 106 0	NAPOLI 2
P 150 040 0	NAPOLI 1

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 160 104 0	BARI
P 160 112 0	TARANTO
P 160 109 0	FOGGIA
P 160 108 0	BRINDISI
P 160 110 0	LECCE

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 170 104 0	MATERA
P 170 102 0	POTENZA

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 180 107 0	CATANZARO
P 180 104 0	COSENZA
P 180 111 0	REGGIO CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 190 106 0	PALERMO
P 190 108 0	TRAPANI
P 190 101 0	AGRIGENTO
P 190 102 0	CALTANISSETTA
P 190 104 0	ENNA
P 190 107 0	RAGUSA
P 190 108 0	SIRACUSA
P 190 103 0	CATANIA
P 190 105 0	MESSINA

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 200 108 0	CAGLIARI
P 200 101 0	SASSARI
P 200 103 0	NUORO
P 200 105 0	ORISTANO
P 200 107 0	PORTOFCUSO (CA)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TAB. D - USL - SERVIZI IGIENE PUBBLICA / SERVIZI VETERINARI

Per costruire il proprio codice aggiungere in fondo al codice della U.S.L. di appartenenza, rispettivamente:

- la lettera "G" per i Servizi Igiene Pubblica
- la lettera "V" per i Servizi Veterinari

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0101010	USL TORINO I
U0101020	USL TORINO II
U0101030	USL TORINO III
U0101040	USL TORINO IV
U0101060	USL COLLEGNO
U0101080	USL CRIE
U0101070	USL CHIVASSO
U0101090	USL CHIERI
U0101090	USL AINEA
U0101100	USL PINEROLO
U0101110	USL VERCELLI
U0101120	USL BIELLA
U0101130	USL NOVARA
U0101140	USL OMEGNA
U0101150	USL CUNEO
U0101160	USL MONDOVI
U0101170	USL SAVIGLIANO
U0101180	USL ALBA
U0101190	USL ASTI
U0101200	USL ALESSANDRIA
U0101210	USL CASALE MONFERRATO
U0101220	USL NOVI LIGURE

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0201010	USL AOSTA

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0302010	USL VARESE
U0302020	USL GALLARATE
U0302030	USL BUSTO ARSIZIO
U0302040	USL SARONNO
U0302050	USL COMO
U0302060	USL CANTU'
U0302070	USL LECCO
U0302080	USL MERATE
U0302080	USL SONDRIO
U0302100	USL ALBINO
U0302110	USL PONTE S. PIETRO
U0302120	USL BERGAMO
U0302130	USL TREVIGLIO
U0302140	USL CHIARI
U0302150	USL BRENO
U0302160	USL GARDONE VAL TROMPIA
U0302170	USL SALO'
U0302180	USL BRESCIA
U0302190	USL LENO
U0302200	USL VADANA
U0302210	USL MANTOVA
U0302220	USL OSTIGLIA
U0302230	USL CREMONA
U0302240	USL CREMA
U0302250	USL LODI
U0302260	USL MELEGNANO
U0302270	USL CERNUSCO
U0302280	USL VIMERCATE
U0302290	USL MONZA
U0302300	USL DESIO
U0302310	USL CINSELLO BALSAMO
U0302320	USL GARBAGNATE
U0302330	USL RHO
U0302340	USL LEGNANO
U0302350	USL MAGENTA
U0302360	USL MILANO 1
U0302370	USL MILANO 2
U0302380	USL MILANO 3
U0302390	USL MILANO 4
U0302400	USL MILANO 5
U0302410	USL MILANO 6
U0302420	USL PAVIA
U0302430	USL VIGEVANO
U0302440	USL VOGHERA

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0411010	USL CENTRO SUIO
U0411020	USL OVEST MERANO
U0411030	USL NORD BRESSANONE
U0411040	USL EST BRUNICO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0421010	USL TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0501010	USL BELLUNO
U0501020	USL FELTRE
U0501030	USL BASSANO DEL GRAPPA
U0501040	USL THIENE
U0501050	USL ARZIGNANO
U0501060	USL VICENZA
U0501070	USL PIEVE DI SOLIGO
U0501080	USL ASOLO
U0501090	USL TREVISO
U0501100	USL S. DONN' DEL PIAVE
U0501110	USL VENEZIA
U0501120	USL MESTRE
U0501130	USL MIRANO
U0501140	USL CHIOGGIA
U0501150	USL CITTADILLA
U0501160	USL PADOVA
U0501170	USL ESTE
U0501180	USL ROVIGO
U0501190	USL ADRIA
U0501200	USL VERONA
U0501210	USL LEGNAGO
U0501220	USL BISSOLENIGO

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0601010	USL TRESTINA
U0601020	USL BONTINA
U0601030	USL ALTO FRIULI
U0601040	USL MEDIO FRIULI
U0601050	USL BASSA FRIULANA
U0601060	USL FRIULI OCCIDENTALE

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0701010	USL IMPERIESE
U0701020	USL SAVONESE
U0701030	USL GENOVESE
U0701040	USL CHIAVARESE
U0701050	USL SPEZZINO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

EMILIA ROMAGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0801010	USL PIACENZA
U0801020	USL PARMA
U0801030	USL REGGIO EMILIA
U0801040	USL MODENA
U0801050	USL BOLOGNA SUD
U0801060	USL IMOLA
U0801070	USL BOLOGNA NORD
U0801080	USL BOLOGNA
U0801090	USL FERRARA
U0801100	USL RAVENNA
U0801110	USL FORLÌ
U0801120	USL CESENA
U0801130	USL RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0901010	USL MASSA CARRARA
U0901020	USL LUCCA
U0901030	USL PISTOIA
U0901040	USL PRATO
U0901050	USL PISA
U0901060	USL LIVORNO
U0901070	USL SIENA
U0901080	USL AREZZO
U0901090	USL GROSSETO
U0901100	USL FIRENZE
U0901110	USL EMPOLI
U0901120	USL VERSILIA

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1001010	USL CITTA' DI CASTELLO
U1001020	USL PERUGIA
U1001030	USL FOLIGNO
U1001040	USL ORVIETO
U1001050	USL TERNANA

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1101010	USL PESARO
U1101020	USL FANO
U1101030	USL URBINO
U1101040	USL SENIGALLIA
U1101050	USL JESI
U1101060	USL FABRIANO
U1101070	USL ANCONA
U1101080	USL CIVITANOVA MARCHE ALTA
U1101090	USL MACERATA
U1101100	USL CAMERINO
U1101110	USL FERMO
U1101120	USL S. BENEDETTO DEL TRONTO
U1101130	USL ASCOLI PICENO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1201010	USL RM/A
U1201020	USL RM/B
U1201030	USL RM/C
U1201040	USL RM/D
U1201050	USL RM/E
U1201060	USL RM/F
U1201070	USL RM/G
U1201080	USL RM/H
U1201090	USL VITERBO
U1201100	USL RIETI
U1201110	USL LATINA
U1201120	USL FROSINONE

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1301010	USL AVEZZANO / SULMONA
U1301020	USL CHIETI
U1301030	USL LANCIANO/VASTO
U1301040	USL L'AQUILA
U1301050	USL PESCARA
U1301060	USL TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1401010	USL ALTO MOLISE
U1401020	USL PIENTRA
U1401030	USL CENTRO MOLISE
U1401040	USL BASSO MOLISE

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1501010	USL AVELLINO 1
U1501020	USL AVELLINO 2
U1501030	USL BENEVENTO 1
U1501040	USL CASERTA 1
U1501050	USL CASERTA 2
U1501060	USL NAPOLI 1
U1501070	USL NAPOLI 2
U1501080	USL NAPOLI 3
U1501090	USL NAPOLI 4
U1501100	USL NAPOLI 5
U1501110	USL SALERNO 1
U1501120	USL SALERNO 2
U1501130	USL SALERNO 3

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1801010	USL BA/1
U1801020	USL BA/2
U1801030	USL BA/3
U1801040	USL BA/4
U1801050	USL BA/5
U1801060	USL BR/1
U1801070	USL FO/1
U1801080	USL FO/2
U1801090	USL FO/3
U1801100	USL LE/1
U1801110	USL LE/2
U1801120	USL TA/1

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1701010	USL VENDEA
U1701020	USL POTENZA
U1701030	USL LAGONEGRO
U1701040	USL MATERA
U1701050	USL MONTALBANO JONICO

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1801010	USL PAOLA
U1801020	USL CASTROVILLARI
U1801030	USL ROSSANO
U1801040	USL COSENZA
U1801050	USL CROTONE
U1801060	USL LAMEZIA TERME
U1801070	USL CATANZA
U1801080	USL VIBO VALENTIA
U1801090	USL LOCRI
U1801100	USL PALMI
U1801110	USL REGIONE CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1901010	USL AGRIGENTO
U1901020	USL CALTANISSETTA
U1901030	USL CATANIA
U1901040	USL ENNA
U1901050	USL MESSINA
U1901060	USL PALERMO
U1901070	USL RAGUSA
U1901080	USL SIRACUSA
U1901090	USL TRAPANI

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U2001010	USL SASSARI
U2001020	USL OLBIA
U2001030	USL NUORO
U2001040	USL LANUSEI
U2001050	USL ORISTANO
U2001060	USL GUSPINI
U2001070	USL IGLESIAS
U2001080	USL CAGLIARI

APPENDICE 3

NORME DI REGISTRAZIONE DATI

Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande

(prevista dall'art. 8, comma 3)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

**NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD
MOD. A.: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVE E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO		DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. Rilevam. (**)		
1	1	1	1	X	LB	Segla del modello	Valore fisso = A
2	2	5	4	N	RZ	Anno di riferimento	
3	6	8	3	N	RZ	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	Codice struttura	Valore ammesso = codice ISTAT
5	17	48	30	X	LB	Nome del relatore regionale o locale	
6	47	58	12	X	LB	Telefono del referente	
7	59	63	5	N	RZ	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	64	68	5	N	RZ	N° strutture nella Regione o P.A. che hanno inviato i dati	
9	69	70	2	N	RZ	Codice classe di attività	Valori ammessi = codici del Mod. A
10	71	75	5	N	RZ	Numero di unità operative	
11	76	80	5	N	RZ	Numero di unità ispezionate	
12	81	85	5	N	RZ	Numero di ispezioni effettuate	
13	86	90	5	N	RZ	Numero di unità ispezionate non regolari	
14	91	97	7	N	RZ	Numero di campioni prelevati	
15	98	102	5	N	RZ	Numero di campioni prelevati non regolamentari	E' un 'di cui' del campo 14
16	103	110	8	N	RZ	Infrazioni nell'igiene generale	Numero di infrazioni riscontrate
17	111	118	8	N	RZ	Infrazioni nell'igiene (HACCP, formazione personale)	Numero di infrazioni riscontrate
18	119	126	8	N	RZ	Infrazioni nella composizione	Numero di infrazioni nelle merci
19	127	134	8	N	RZ	Infrazioni per contaminazione (non microbiologica)	Numero di infrazioni nelle merci
20	135	142	8	N	RZ	Infrazioni per etichetta / presentazione	Numero di infrazioni nelle merci
21	143	150	8	N	RZ	Infrazioni per motivi diversi dai suddetti	
22	151	155	5	N	RZ	Numero provvedimenti amministrativi	
23	156	180	6	N	RZ	Numero notizie di reato	

(*) N = Numerico
X = Alfanumerico

(**) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra
LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

**NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD
MOD. B - MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE
ANALISI DEI CAMPIONI**

PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. In bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO		DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Altre caratteristiche (**)		
1	1	1	1	X	Valore di vuoto obbligatorio	Stile del modello	Valore fisso = B
2	2	5	4	N	obbligatorio	Anno di riferimento	
3	6	6	3	N	obbligatorio	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	obbligatorio	Codice struttura	Valore ammesso = codice ISTAT
5	17	46	30	X	blank	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	blank	Telefono del referente	
7	59	61	3	N	zero	N° struttura nella Regione o P.A.	
8	62	64	3	N	zero	N° struttura della Regione o P.A. che hanno fornito i dati	
9	65	73	9	N	zero	Classe di alimenti	Valori ammessi = codici del Mod. B
10	74	80	7	N	zero	Totale campioni analizzati	
11	81	85	5	N	zero	Totale campioni non regolari	E' un "di cui" del campo 10
12	86	90	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di Salmonella	
13	91	95	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di <i>Listeria monocytogenes</i>	
14	98	100	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi per altre irregolarità di tipo microbiologico	
15	101	105	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di micodossina	
16	106	110	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di metalli pesanti	
17	111	115	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze indesiderabili	
18	116	120	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze non consentite	
19	121	125	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi nell'etichettatura e nella presentazione	
20	126	130	5	N	zero	Distribuzione campioni non conformi per molti diversi dai suddetti	
21	131	136	6	N	zero	Totale infrazioni riscontrate	

(**) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra
 LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
 RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

(*) N = Numerico
 X = Alfanumerico

98A8968

DOMENICO CORTESANI, direttore

FRANCESCO NOCITA, redattore
 ALFONSO ANDRIANI, vice redattore

