ATTI PARLAMENTARI

XIV LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

Doc. **LXXVI**
n. **1**

RELAZIONE
SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA
(Anno 1998)

(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)

Trasmessa alla Presidenza il 13 febbraio 2003

STABILIMENTI TIPOGRAFICI CARLO COLOMBO

INDICE

INTRODUZIONE ..... *Pag.* 5
1. Generalità e struttura della relazione ..... » 5
2. Raccolta ed elaborazione dati ..... » 6

I PARTE – LEGISLAZIONE E ORGANISMI DEPUTATI AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI ..... » 9
1. Norme Nazionali e Comunitarie riguardanti la tutela igienico-sanitaria e la qualità dei prodotti alimentari ..... » 11
2. Controllo ufficiale dei prodotti alimentari ..... » 13
3. Servizio Sanitario Nazionale ..... » 15
4. Ministero della sanità ..... » 16
4.1. Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria ..... » 17
4.2. Uffici periferici del Ministero della sanità ..... » 18
5. Nuclei Antisofisticazione e Sanità ..... » 21
6. Istituto Superiore di Sanità ..... » 22
7. Regioni e Province autonome ..... » 22
8. Aziende Sanitarie Locali: Servizi di Igiene Pubblica e Servizi Veterinari ..... » 23
9. Presidi Multizonali di Prevenzione ..... » 23
10. Istituti Zooprofilattici Sperimentali ..... » 24
11. Commissione Permanente di Coordinamento Interregionale Controllo Ufficiale prodotti alimentari ..... » 24
12. Ministero per le Politiche Agricole e Forestali ..... » 25
12.1. Ispettorato Centrale Repressione Frodi ..... » 25
12.2. Istituti di Ricerca e Sperimentazione agraria ..... » 27
13. Guardia di finanza ..... » 27
14. Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente ..... » 27

II PARTE – RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO NELL'ANNO 1998 ..... » 31
1. Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L. ..... » 33
2. Servizi Veterinari delle A.S.L. ..... » 35
3. Uffici territoriali del Ministero della sanità ..... » 37
4. Nuclei Antisofisticazione e Sanità ..... » 40
5. Guardia di finanza ..... » 42
6. Presidi Multizonali di Prevenzione ..... » 42
7. Istituti Zooprofilattici Sperimentali ..... » 56
8. Ispettorato Centrale Repressione Frodi ..... » 61
8.1. Le convenzioni di collaborazione tecnico-scientifica ..... » 62
8.2. Analisi dei risultati ..... » 68
8.3. Le priorità previste dal programma 1998 ..... » 75
9. Istituto Superiore di Sanità ..... » 83
10. Laboratori Chimici delle Dogane ..... » 85

III PARTE – PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NELL'ANNO 1998 ..... *Pag.* 89

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Sanità) ..... » 91

1.1. Risultati del programma per l'anno 1998 ..... » 91

1.2. Conclusioni ..... » 96

2. Radionuclidi in diverse matrici alimentari ..... » 96

IV PARTE – CONCLUSIONI ..... » 107

1. Conclusioni ..... » 109

APPENDICE 1 – MODELLI DI RILEVAZIONE ..... » 113

APPENDICE 2 – DATI DI SINTESI DELLE REGIONI E PROVINCE AUTONOME ..... » 121

APPENDICE 3 – GRAFICI ..... » 399

INTRODUZIONE

1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferiti all'anno 1998, 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.

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), e, ai sensi del comma 1 del medesimo articolo, all'Ispettorato Centrale Repressione Frodi ed a tutti gli organismi competenti.

La presente relazione, che fa seguito alla precedente, relativa all'anno 1997, è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Sanità attraverso il Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, 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 Sanità
- il Comando Carabinieri per la Sanità
- l'Istituto Superiore di 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 cinque parti e tre appendici.

La **I parte** riguarda i principali adempimenti legislativi derivanti dalla legge 462/86 e le modalità operative che hanno consentito di assicurare su tutto il territorio nazionale una raccolta standardizzata dei dati sulle attività del controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Nella **II parte** viene riportata una descrizione sommaria aggiornata al 1998 dell'organizzazione e delle competenze dei diversi organismi centrali e territoriali deputati in Italia alle attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari; si è ritenuto altresì utile riportare le principali disposizioni nazionali e comunitarie in materia di controllo ufficiale, aggiornate alla data della presente relazione.

La **III parte** è dedicata ai risultati delle attività di vigilanza e di controllo effettuate nell' anno 1998 dai diversi Organismi competenti, elaborati a livello nazionale.

La **IV parte** riguarda gli studi e le indagini effettuate nell'anno 1998 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.

La **parte V** riporta le conclusioni relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 1998.

Le **appendici** sono così strutturate:

- la **prima appendice** comprende i modelli di rilevazione predisposti dal Ministero della Sanità, utilizzati per la raccolta dei dati
- la **seconda appendice** riporta i dati di sintesi delle Regioni e Province Autonome sull'attività di vigilanza e controllo degli alimenti e bevande
- la **terza appendice** include i grafici richiamati nel testo.

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 sanità, 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, sono stati utilizzati per l'anno 1998, come per i precedenti anni, **appositi modelli di rilevazione al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale** (Appendice I). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel Decreto del Presidente della Repubblica 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

LEGISLAZIONE E ORGANISMI DEPUTATI AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

1. Norme Nazionali e Comunitarie riguardanti la tutela igienico-sanitaria e la qualità dei prodotti alimentari

I prodotti destinati all'alimentazione e, più in generale, le attività connesse con la loro produzione, somministrazione e distribuzione, sono sottoposti in Italia al rispetto di norme legislative di cui le più recenti derivano del recepimento di direttive dell'Unione Europea.

La legislazione di base sui prodotti alimentari, vigente in campo nazionale, è costituita essenzialmente dalle seguenti normative:

- **R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033.**

  Repressione delle frodi nella preparazione e nel commercio delle sostanze agrarie e dei prodotti agrari.

- **R.D.L. 1 luglio 1926, n. 1361.**

  Regolamento per l'attuazione del R.D.L. 15 ottobre 1925, n. 2033.

- **Legge 30 aprile 1962 n. 283.**

  Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande (G.U. n. 739 del 4.5.1962).

- **Legge 26 febbraio 1963 n. 441.**

  Modifiche ed integrazioni alla legge 283/62 (G.U. 11 aprile 1963 n. 98).

- **D.P.R. 20 marzo 1980 n. 327**

  Regolamento di esecuzione della legge 283/62 (G.U. n. 193 del 16.7.80).

- **Legge 7 agosto 1986, n. 462.**

  Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282, G.U. n. 192 del 20.8.1986).

- **Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.**

  Attuazione della direttiva 89/397/CEE relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (G.U. n. 97 del 27/4/1993).

- **D.P.R. 14 luglio 1995**

  Atto d'indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province Autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale di alimenti e bevande (Suppl. Ord. G.U. n.260 del 7/11/1995).

- **Decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155**

  Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari (Supp. Ord. G.U. n. 136 del 13 giugno 1997).

- **Decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 156**

  Attuazione della direttiva 93/99/CEE concernente misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (Suppl. Ord. G.U. n. 136 del 13 giugno 1997).

- **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.

- **Circolare 7 agosto 1998 n. 11**

  Applicazione del decreto legislativo 26 maggio 1997, n. 155, riguardante l'igiene dei prodotti alimentari.

Oltre alla normativa sopra descritta sono in vigore numerosi decreti legislativi di recepimento delle normative comunitarie, che riguardano tipologie di alimenti, in particolare di origine animale, per i quali sono prescritte norme più specifiche e dettagliate.

La funzione fondamentale della normativa sugli alimenti è di tutelare la loro qualità intesa soprattutto come igiene del prodotto alimentare e sicurezza dell'uso da parte del consumatore.

Per questo motivo la vigilanza ed il controllo ufficiale di tali prodotti, rappresentano un punto focale nell'ambito di tutta la normativa sulla materia.

Il recepimento da parte degli Stati Membri dell'Unione europea delle direttive comunitarie ha la funzione principale di assicurare che i prodotti alimentari circolanti nell'ambito del mercato comune presentino le stesse caratteristiche di qualità.

2. Controllo ufficiale dei prodotti alimentari

L'Unione Europea ha armonizzato fra i 15 Stati membri le attività relative al controllo ufficiale nei prodotti alimentari con l'emanazione della direttiva 89/397/CEE. Tale direttiva è stata recepita nell'ordinamento nazionale con il decreto legislativo n. 123 del 3 marzo 1993.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo ufficiale riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo. Esso riguarda tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio, della somministrazione e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale riguarda:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le regole di conservazione.

Di regola il controllo ufficiale si svolge senza preavviso e si effettua sia secondo programmi prestabiliti sia nei casi in cui si sospetta che i prodotti non siano conformi alle disposizioni vigenti .

Gli Organismi responsabili del controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ai sensi del **Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123** sono diversi.

Agli organi di controllo centrali e regionali sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente alle **Aziende Sanitarie Locali (ASL)**.

Il Ministero della Sanità opera, a livello centrale, con il Dipartimento degli Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria (D.A.N.S.P.V.) e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici consistenti negli Uffici di Sanità Aerea, Uffici di Sanità Marittima ed Aerea, Uffici di Confine Terrestre e negli Uffici Veterinari Periferici (Posti di Ispezione Frontaliera e Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari).

I Comandi dei Carabinieri per la Sanità attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), posti alle dipendenze funzionali del Ministero della sanità, operano, con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, principalmente nell'ambito della repressione e della prevenzione.

A livello centrale opera anche **l'Istituto Superiore di Sanità** sia per l'effettuazione delle analisi di revisione, che per una serie di compiti tecnico-scientifici in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

A livello territoriale operano le **Regioni e le Provincie Autonome di Trento e Bolzano**, i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari (S.V.), nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, i Presidi Multizonali di Prevenzione (P.M.P.), Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) ed Agenzie Regionali Protezione Ambiente (A.R.P.A.).

Il **Ministero per le Politiche Agricole e Forestali** opera a livello Centrale con l'Ispettorato Centrale delle Repressioni delle Frodi (I.C.R.F.), ed è preposto alla tutela economica dei prodotti agroalimentari attraverso controlli di natura prevalentemente di tipo merceologico.

L'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, per l'effettuazione delle analisi revisione, si avvale degli Istituti di ricerca e sperimentazione agraria individuati con il D.M. 18 luglio 1986.

Il **Ministero delle Finanze** opera a livello centrale, con la Direzione Generale delle dogane e delle imposte indirette e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

Nel testo che segue sono descritte in dettaglio le strutture centrali e periferiche attraverso le quali è svolta in Italia l'attività di vigilanza e controllo ufficiale sui prodotti alimentari.

3. Servizio Sanitario Nazionale

Il Servizio Sanitario Nazionale (S.S.N.), istituito con la legge n. 833 del 23 dicembre 1978, si avvale di numerosi Organismi sia a livello centrale sia territoriale per le attività di vigilanza e controllo di alimenti e bevande.

Fra le finalità del Servizio Sanitario Nazionale, la legge 833 del 1978 prevede la tutela della salute dei cittadini contro i rischi connessi al consumo di alimenti e bevande.

Per il raggiungimento di tale obiettivo tale legge prevede un'articolazione delle competenze tra vari livelli; a livello centrale e regionale, accanto alla potestà normativa nei rispettivi ambiti, sono affidate prevalentemente funzioni di programmazione, di indirizzo e di coordinamento, mentre complessivamente le funzioni di vigilanza e di controllo sulle attività di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e bevande sono assegnate alle Aziende Sanitarie Locali.

Il ruolo del livello centrale, secondo quanto previsto dagli artt. 4 e 5 della legge 833 del 1978 è di assicurare, anche in materia di tutela igienica degli alimenti e bevande, condizioni e garanzie di salute uniformi per tutto il territorio nazionale . Le materie riservate alle competenze dello Stato dall'art. 6 della citata legge riguardano specificamente la potestà di fissare disposizioni tecniche uniformi in merito agli standard di qualità e di salubrità degli alimenti, agli additivi e coloranti ammessi ed al loro modo di impiego, alle caratteristiche igienico sanitarie dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, alle caratteristiche dei prodotti per l'alimentazione zootecnica, nonché l'autorizzazione ed i modi di impiego di antiparassitari e la fissazione dei relativi residui nei prodotti destinati all'alimentazione.

Sono restate di competenza dello Stato le funzioni amministrative concernenti i rapporti internazionali e la profilassi internazionale marittima, aerea e di frontiera, anche in materia veterinaria, così come le attività di controllo sulle importazioni di prodotti destinati all'alimentazione.

Inoltre il livello centrale ha il compito di svolgere tutti quegli interventi che, per il loro rilievo pluriregionale, nazionale o internazionale necessitano di indirizzi unitari e simultanei per l'esercizio dei quali il Ministero della Sanità si avvale dei Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, secondo quanto disposto dal D.M. del 25.1.1979.

La legge 833 del 1978 attribuisce alle Regioni un ampio potere legislativo nel settore sanitario, prevedendo l'adozione da parte di esse di tutte le norme indispensabili per dare piena attuazione alla riforma sanitaria.

In particolare, per quanto riguarda l'organizzazione dei servizi e dei presidi delle A.S.L. preposti alla vigilanza e al controllo del comparto alimentare, la legge regionale:

1. stabilisce norme per il riordino dei Servizi veterinari, tenendo conto tra l'altro del potenziale degli impianti di macellazione, di lavorazione e di conservazione delle carni e degli altri prodotti d'origine animale, della lotta contro le zoonosi e della vigilanza sugli stabilimenti di alimenti d'origine animale;
2. stabilisce norme per l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria;
3. individua le Aziende Sanitarie Locali in cui sono istituiti i Presidi Multizonali di Prevenzione, ne definisce le caratteristiche funzionali e ne prevede le forme di coordinamento con i Servizi di igiene pubblica.

Inoltre le Regioni hanno funzioni di programmazione delle attività delle A.S.L. anche nella materia dell'igiene degli alimenti e bevande, da attuarsi tramite lo strumento del Piano Sanitario Regionale e degli specifici Piani di coordinamento dell'attività di vigilanza del settore, da predisporre secondo quanto previsto dal decreto 24.6.1987 e successivi provvedimenti emanati dal Ministero della Sanità in attuazione della legge 462 del 1986.

L'attribuzione di queste competenze alle regioni e province autonome è stata peraltro ribadita dal decreto legislativo 112 del 1998 (art. 114 e 115 comma 2).

Alle A.S.L. è affidato l'esercizio diretto delle funzioni di prevenzione, di controllo e di vigilanza dell'intero settore alimentare, dalla coltura alla raccolta dei prodotti agricoli, dagli allevamenti alla macellazione, dalla distribuzione (incluso il trasporto) ai relativi stoccaggi e immagazzinaggi, dalle trasformazioni artigianali o industriali al commercio, fino alla vendita al dettaglio con diretta immissione al consumo.

Tale attività di controllo comprende non solo la vigilanza ispettiva in senso stretto, ma anche tutte le altre attività finalizzate all'accertamento della qualità igienico-sanitarie degli alimenti (ad esempio, prelievo di campioni ed accertamenti analitici ed esame ispettivo delle carni) o alla verifica dell'idoneità dei locali, impianti, attrezzature e personale, sia in fase antecedente l'inizio delle attività lavorative (ad esempio autorizzazioni sanitarie preventive per locali e mezzi di trasporto e libretto d'idoneità sanitaria per gli addetti agli alimenti) sia durante il loro svolgimento.

4. Ministero della Sanità

Il Ministero della Sanità esercita le funzioni statali di competenza centrale; nel settore degli alimenti e delle bevande, esse riguardano:

- l'autorizzazione alla produzione, e all'immissione in commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;

- l'autorizzazione alla produzione, alla ricerca, alla sperimentazione, all'immissione in commercio e l'informazione dei prodotti ftosanitari;
- l'autorizzazione all'impiego degli additivi e dei coloranti consentiti nella lavorazione degli alimenti e delle bevande e nella produzione degli oggetti d'uso personale e domestico ela determinazione delle relative norme d'impiego;
- la determinazione delle caratteristiche igienico-sanitarie dei materiali e dei recipienti destinati a entrare in contatto con sostanze alimentari e bevande;
- gli standard dei prodotti industriali;
- la determinazione d'indici di qualità e di salubrità degli alimenti e delle bevande alimentari;
- il riconoscimento delle proprietà terapeutiche delle acque minerali e termali e la pubblicità relativa alla loro utilizzazione a scopo sanitario;
- l'individuazione delle malattie infettive e diffusive del bestiame per le quali, in tutto il territorio nazionale, sono disposti l'obbligo di abbattimento e, se del caso, la distribuzione degli animali infetti o sospetti di infezione o di contaminazione;
- la determinazione degli interventi obbligatori in materia di zooprofilassi;
- le prescrizioni inerenti all'impiego dei principi attivi, degli additivi e delle sostanze minerali e chimico-industriali nei prodotti destinati all'alimentazione zootecnica, nonché quelle relative alla produzione e alla commercializzazione di questi ultimi prodotti;
- le attività internazionali concernenti il settore dell'igiene degli alimenti e la profilassi nelle materie veterinarie;
- la registrazione dei farmaci veterinari e degli integratori medicati;

4.1 Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria

Il Decreto Legislativo 30 giugno 1993 n. 266 riguardante il riordinamento del Ministero della Sanità ed il D.P.R. 2 febbraio 1994 n. 196 che ne costituisce il regolamento, hanno modificato sostanzialmente la struttura del Ministero della Sanità, con l'istituzione di Dipartimenti e Servizi. In base al nuovo ordinamento quelle che erano la Direzione Generale Igiene degli Alimenti e Nutrizione

e la Direzione Generale dei Servizi Veterinari sono confluite dal dicembre 1995 nel Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria.[1]

Il Dipartimento ha compiti di elaborazione di normative tecniche nonché di predisposizione degli atti di programmazione e indirizzo delle attività di vigilanza e controllo sanitario e veterinario su tutta la filiera alimentare (produzione, distribuzione e somministrazione). Analoghi interventi riguardano l'educazione alimentare e l'informazione al consumo, nonché la promozione di attività di studio e indagini al fine di assicurare alla popolazione italiana elevati livelli di tutela nutrizionale. Altri compiti riguardano le attività istruttorie preordinate al rilascio delle autorizzazioni alla produzione e all'immissione in commercio fra l'altro, dei prodotti fitosanitari e dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. Il Dipartimento è infine punto di contatto nell'ambito del sistema di scambio rapido di informazioni (sistema di allerta) dell'Unione Europea in caso di rischio derivante dal consumo di prodotti alimentari.

Il Dipartimento ha altre competenze che riguardano indirettamente la salubrità e la sicurezza degli alimenti d'origine animale. Esso ha, infatti, il compito di elaborare e di gestire la profilassi della tubercolosi bovina e delle brucellosi animali, il compito di autorizzare la produzione di additivi e di integratori semplici e medicati per mangimi nonché di specialità medicinali per uso veterinario, il compito di pianificare la lotta alle zoonosi.

Il Dipartimento ha inoltre competenze in materia di profilassi pianificata obbligatoria e volontaria delle malattie degli animali, d'igiene zootecnica e di polizia veterinaria, di tutela del benessere animale.

Tra le competenze del Dipartimento rientra il compito di coordinare ed indirizzare l'attività di vigilanza e di controllo degli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F. ed U.V.A.C.) e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

4.2 Uffici periferici del Ministero della Sanità

Già previsti come "Uffici Sanitari Speciali" dal Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. del 27 luglio 1934, n. 1265, sono diventati con la legge istitutiva del Ministero della Sanità (23 marzo 1958, n. 296) organismi periferici del Ministero stesso.

[1] Con il D.M. 17 maggio 2001 il Ministero della sanità è stato riorganizzato in due dipartimenti, uno dei quali (il Dipartimento della tutela della salute umana , della sanità pubblica veterinaria e dei rapporti internazionali) comprende la Direzione Generale della Sanità Pubblica Veterinaria degli Alimenti e della Nutrizione.

Sono ordinati su base circoscrizionale in uffici periferici principali ed uffici da questi dipendenti. Essi si articolano in:

Uffici di Sanità Aerea, Uffici di Sanità Marittima e Aerea ed Uffici di Confine Terrestre

- Questi uffici, negli ambiti territoriali di rispettiva competenza esercitano le funzioni di profilassi internazionale e di sanità pubblica previsti dal D.M. 2 maggio 1985 ed in particolare vigilano sull'importazione delle merci, prevalentemente di origine vegetale, destinate all'alimentazione umana e dei prodotto fitosanitari.

Per l'esercizio delle proprie funzioni, gli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera si avvalgono dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari (P.M.P., I.Z.S. ed A.R.P.A.).

Gli Uffici attualmente operanti sono 33, distribuiti su base regionale e sono diretti da funzionari del ruolo medico del Ministero della Sanità (**Fig. 1**).

Uffici Veterinari periferici: Posti di Ispezione Frontaliera ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

Gli uffici Veterinari periferici del Ministero della Sanità svolgono rispettivamente attività di Posto di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) o di Ufficio Veterinario per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (U.V.A.C.) oppure entrambe le attività.

I **Posti d'Ispezione Frontaliera (P.I.F.)** sono Uffici veterinari periferici del Ministero della sanità riconosciuti ed abilitati, secondo procedure comunitarie, ad effettuare i controlli veterinari su animali e prodotti d'origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato comunitario o in transito verso altri Paesi terzi con le modalità di cui alle direttive n. 90/675/CE e n. 91/496/CE recepite con decreto legislativo del 3 marzo 1993, n.93, e relative decisioni comunitarie d'applicazione.

Ogni P.I.F. è abilitato al controllo di una certa gamma merceologica secondo tipologia fissata con decisione comunitaria.

A partire dal 1991 i P.I.F. sono oggetto di sopralluoghi periodici da parte di ispettori comunitari e ministeriali finalizzate alla verifica della corrispondenza delle strutture, già esistenti sul territorio, a quanto previsto dalle norme di settore. Questa procedura ha portato, alla fine del 1995, alla prima stesura della lista dei Posti d'Ispezione Frontaliera abilitati alle visite veterinarie.

I P.I.F. italiani svolgono, assieme agli altri P.I.F che attualmente operano nei restanti 14 Paesi membri della Comunità Europea, una importante azione di controllo sulle partite di animali e di prodotti di origine animale importate dai Paesi Terzi. Si tratta di una fondamentale azione di

verifica delle garanzie sanitarie fornite dal paese esportatore per ogni singola partita oggetto di commercio internazionale.

Gli **Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (U.V.A.C.)** sono uffici periferici del Ministero della Sanità istituiti con il decreto legislativo 30 dicembre 1993, n. 27, recante attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere, conseguente all'attuazione del Mercato Unico, mantengono al livello statale la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di provenienza comunitaria.

Le funzioni ed i compiti degli U.V.A.C. sono stati determinati con decreto del Ministro della Sanità 18 febbraio 1993. Ciascuno degli U.V.A.C. operanti ha una competenza territoriale che copre generalmente il territorio di una Regione e, in taluni casi, di due Regioni.

I compiti prioritari degli U.V.A.C. con riferimento alle merci (animali e prodotti d'origine animale) di provenienza dagli altri Paesi della Comunità europea sono costituiti da:

a) determinazione, su indicazioni generali o particolari del Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, delle percentuali di controllo in funzione del tipo di merce e della provenienza;

b) applicazione, in coordinamento con i Servizi Veterinari delle Regioni e delle Aziende Sanitarie Locali, dei provvedimenti restrittivi emanati dal Ministero della Sanità;

c) coordinamento e verifica dell'uniformità, in collaborazione con le Regioni, delle attività di controllo effettuate dai servizi veterinari delle AA.SS.LL.;

d) gestione dei flussi informativi relativi alle merci oggetto di scambio intracomunitario;

e) consulenza tecnico-legislativa anche in caso di contenzioso comunitario.

Per far fronte ai compiti sopra elencati è di fondamentale importanza conoscere il flusso delle merci provenienti dagli altri Paesi della Comunità. A tal fine sono previsti due strumenti d'informazione che in parte si sovrappongono, e s'integrano.

Il primo di questi strumenti, che è stato introdotto dal legislatore nazionale con il decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, consiste nell'aver imposto ai destinatari delle partite d'animali e prodotti d'origine animale provenienti da un altro Stato membro di segnalare, con almeno un giorno d'anticipo, l'arrivo delle merci all'U.V.A.C. ed al Servizio Veterinario della A.S.L. competenti per territorio. Per rendere più efficace tale meccanismo si è previsto anche che gli

operatori debbano essere registrati e, in taluni casi, convenzionati presso gli U.V.A.C ed abbiano stretto apposita convenzione con gli stessi uffici.

Il secondo strumento, relativo quasi esclusivamente al settore degli animali (sistema ANIMO) d'origine comunitaria, consiste nell'obbligo di trasmissione da parte dell'autorità sanitaria del Paese membro speditore all'autorità sanitaria del Paese ricevente (A.S.L. e Ministero della Sanità per quanto riguarda l'Italia), di un messaggio con cui sono segnalati i dati più rilevanti della partita spedita.

5. Nuclei Antisofisticazione e Sanità

A partire dal 15 ottobre 1962, i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) si pongono come forza di polizia giudiziaria ed amministrativa, con competenza su tutto il territorio nazionale allo scopo di vigilare sulla disciplina igienica della produzione, commercializzazione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, a tutela della salute pubblica.

Il 5 novembre 1963, il Ministro della Sanità conferì ai N.A.S. gli stessi poteri spettanti agli Organi tecnici del suo Dicastero (Ispettori sanitari), finalizzati a legittimare, in qualsiasi momento, accertamenti ed ispezioni di carattere sanitario.

A seguito dell'entrata in vigore della legge 833 del 1978 e della nuova ripartizione di competenze fra livello centrale, regionale e locale il Ministro della Sanità, con D.M. 25.1.1979, sancì l'impiego dei Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, sia per il disimpegno di quei servizi di vigilanza che per il loro rilievo pluriregionale, nazionale ed internazionale devono essere svolti con indirizzo unitario e con simultaneità a tutela dell'interesse nazionale, sia per gli interventi non programmabili e a carattere d'urgenza di competenza del Ministero stesso.

I Nuclei Antisofisticazione e Sanità (**Fig. 2**) attualmente sono strutturati in:

- un comando Centrale di Roma;
- tre Comandi di Gruppo A.S. con sedi in Milano, Roma e Napoli, rispettivamente con giurisdizione sull'Italia settentrionale, centrale e meridionale;
- 34 Nuclei Antisofisticazione e Sanità, dislocati nei 19 capoluoghi regionali e a Trento per le Province autonome di Trento e Bolzano, nonché in alcuni capoluoghi di provincia in relazione all'indice d'industrializzazione, alla presenza d'insediamenti zootecnici intensivi o alla particolare natura del territorio.

6. Istituto Superiore di Sanità

L'Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.) è uno dei maggiori centri di ricerca in Italia, dotato di strutture e ordinamento particolari e d'autonomia scientifica. Istituito nel 1934, è dal 1978 organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale.

Nel quadro dell'organizzazione sanitaria, l'Istituto esplica attività di ricerca scientifica ai fini della tutela della salute pubblica, esegue controlli di Stato, controlli analitici ed esami tecnici di brevetti e di progetti per la parte igienico-sanitaria; elabora norme tecniche concernenti farmaci, alimenti, prodotti attività ed opere nel settore igienico-sanitario, promuove ed organizza convegni e corsi d'aggiornamento ed addestramento tecnico-scientifico per gli operatori sanitari del Paese.

In particolare, l'Istituto esplica attività di revisione delle analisi in relazione agli accertamenti analitici effettuati su matrici alimentari e su altri prodotti d'impiego in campo alimentare, di cui alla legge 283 del 1962.

L'Istituto è articolato in 20 Laboratori e 8 Servizi Tecnici, oltre ai Servizi amministrativi e del Personale e alla Biblioteca. Ciascun Laboratorio, a sua volta, è articolato mediamente in 5-6 reparti.

Nel settore dell'igiene degli alimenti, l'Istituto Superiore di Sanità, in base alla legge 7 agosto 1986, n. 462 (art. 16 punto 3) indica ai laboratori dei Presidi Multizonali di Prevenzione ed ai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali i criteri e le metodiche d'analisi dei prodotti alimentari, ne coordina le attività tecniche ed esercita sugli stessi la vigilanza tecnica limitatamente ai compiti di sanità pubblica. I laboratori dell'Istituto che operano nel settore degli alimenti e bevande sono il Laboratorio Alimenti, il Laboratorio Medicina Veterinaria e il Laboratorio Tossicologia Applicata. Altri Laboratori dell'Istituto partecipano alle attività in questione in modo meno diretto.

7. Regioni e Province autonome

L'organizzazione amministrativa delle Regioni e Province autonome, individuata dalle rispettive leggi regionali e provinciali, prevede, per quanto riguarda l'igiene degli alimenti e bevande, l'istituzione di appositi uffici all'interno di strutture organizzative più complesse (variamente denominate nelle diverse regioni quali, ad esempio, direzioni, dipartimenti, settori e servizi), che si occupano dell'esercizio delle competenze regionali in materia d'igiene pubblica e di veterinaria. Fa eccezione la Regione Valle D'Aosta dove il Servizio Veterinario è istituito esclusivamente a livello d'Azienda Sanitaria Locale.

Queste strutture fanno parte, in tutte le Regioni e Province autonome, degli Assessorati dell'area socio-sanitaria, tranne che nella provincia di Bolzano, in cui le competenze in materia veterinaria

afferiscono all'Assessorato all'Agricoltura e Foreste (a livello zonale, tuttavia, le due funzioni convergono e sono esercitate, pure in servizi diversi, dalle Aziende Sanitarie Locali).

I compiti dei suddetti uffici delle Regioni e Province autonome sono quelli di programmazione, indirizzo, e coordinamento e controllo dell'attività dei servizi e presidi delle A.S.L. che operano nel campo dell'igiene alimentare.

8. Aziende Sanitarie Locali: Servizi di Igiene Pubblica e Servizi Veterinari

La legge 833 del 1978 prevede all'art. 14 tra le attribuzioni assegnate in particolare alle Aziende Sanitarie Locali nell'ambito delle proprie competenze quelle concernenti:

a) l'igiene della produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;

b) le profilassi e la polizia veterinaria, l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali destinati ad alimentazione umana, sugli impianti di macellazione e di trasformazione, sugli alimenti d'origine animale, sull'alimentazione zootecnica e sulle malattie trasmissibili degli animali all'uomo, sulla riproduzione, allevamento e sanità animale, sui farmaci d'uso veterinario.

Tali attribuzioni afferiscono rispettivamente alla sfera di competenza dei Servizi d'Igiene Pubblica e dei Servizi Veterinari.

Le suddette funzioni, in attuazione dell'art. 7 del D.L. del 30 dicembre 1992, n. 502, come modificato dall'art. 8 del D.L. del 7 dicembre 1993, n. 517, vengono svolte dai competenti servizi (Servizi Igiene Alimenti e Nutrizione - S.I.A.N. e Servizi Veterinari - S.V.) dei Dipartimenti di Prevenzione istituiti presso le Aziende Sanitarie Locali da parte delle Regioni e P.A. di Trento e Bolzano.

9. Presidi Multizonali di Prevenzione

I Presidi Multizonali di Prevenzione sono strutture territoriali del Servizio Sanitario Nazionale che svolgono attività specifica nell'area della prevenzione rivolta a territori la cui estensione include più di un'Azienda Sanitaria Locale. Essi sono gestiti dall'Azienda Sanitaria Locale nel cui territorio sono ubicati, nel rispetto delle norme stabilite dalla legge regionale, che è diretta in particolare ad assicurare il collegamento funzionale ed il coordinamento dei medesimi Presidi con i Servizi di prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali interessate.

L'attività esplicata, incentrata sul controllo degli alimenti e delle bevande e sulla tutela dell'igiene ambientale, dell'igiene, nonché sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie

professionali, si è accresciuta di sempre nuove incombenze, anche in relazione al recepimento di disposizioni comunitarie.

In attuazione delle disposizioni del D.L. 4 dicembre 1993, n. 496, convertito con modificazioni dalla legge 21 gennaio 1994, n. 61, recante "*disposizioni urgenti sulla riorganizzazione dei controlli ambientale e istituzionali dell'Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente*", sono state istituite le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.). Pertanto, a partire dal 1995, si è verificato il trasferimento, quasi completato in corso, dei 105 P.M.P. nelle A.R.P.A., per lo svolgimento d'attività analitiche indirizzate prevalentemente al settore ambientale, ma anche alla tutela igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande.

10. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono Enti sanitari a valenza regionale o interregionale dotati di personalità giuridica di diritto pubblico, soggetti alla vigilanza e al controllo delle Regioni. Questi Istituti sono articolati in 10 sedi centrali ed in 70 sezioni distaccate provinciali o interprovinciali che costituiscono un sistema di rete interconnesso e operano in stretto rapporto con le Aziende Sanitarie Locali.

11. Commissione Permanente di Coordinamento Interregionale Controllo Ufficiale prodotti alimentari

E' operante presso il Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria, la Commissione Permanente di Coordinamento Interregionale per i problemi relativi al controllo ufficiale prodotti alimentari, istituita con D.M. del 30 settembre 1986, e ricostituita con successivo decreto del Ministro della sanità del 5 ottobre 1996.

Essa ha compiti propositivi in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nonché d'esame ed approfondimento di problemi connessi con la pratica applicazione della legislazione in materia di alimenti e bevande, al fine di un'univoca operatività sia in sede locale sia su tutto il territorio nazionale.

La Commissione, presieduta dal Direttore Generale del D.A.N.S.P.V. o da un suo sostituto, è costituita dai direttori degli uffici II e V del Dipartimento medesimo, dai rappresentanti degli Assessorati competenti per materia delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano e da due rappresentanti dell'Istituto Superiore di Sanità.

La Commissione opera al momento attraverso quattro gruppi di lavoro ad hoc, costituiti al suo interno, presieduti da coordinatori che fungono da relatori nelle sedute plenarie e si avvale di una Segreteria Amministrativa designata ogni due anni nell'ambito di una regione o provincia autonoma.

La Commissione si avvale, altresì di un Ufficio Interfaccia individuato nell'Ufficio V del Dipartimento, per ogni supporto tecnico alla propria attività e per gli opportuni collegamenti con gli uffici del Dipartimento medesimo.

Gruppo I: Tematiche di carattere generale (provvedimenti da emanare per la direttiva 93/43, direttiva 93/99, revisione D.P.R. 327/80 e predisposizione bozza testo unico sanitario) sottogruppo coordinato dalla regione Emilia Romagna;

Gruppo II: Tematiche di carattere settoriale (provvedimenti in materia di requisiti igienico-sanitari vendita e somministrazione su aree pubbliche, ristorazione collettiva ecc.) sottogruppo coordinato dalla regione Sicilia;

Gruppo III: Tematiche di carattere settoriale (residui antiparassitari, sistema di allerta, vigilanza prodotti alimentari, programmi nazionali e coordinati U.E.) sottogruppo coordinato dalla regione Marche;

Gruppo IV: Tematiche di carattere specifico (attuazione D.P.R. 54/97, botulismo e tossinfezioni alimentari) sottogruppo coordinato dalla regione Umbria.

12. Ministero per le Politiche Agricole e Forestali

12.1 Ispettorato Centrale Repressione Frodi

L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, istituito dall'art. 10 della legge 7 agosto 1986, n.462 presso il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali, è l'organo tecnico dello Stato istituzionalmente preposto alla tutela economica dei prodotti agroalimentari e delle sostanze di uso agrario o forestale. Esso svolge un servizio di garanzia del consumatore e di difesa degli interessi economici dei produttori onesti attraverso l'effettuazione di controlli nelle fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agroalimentari.

I controlli sono effettuati prevalentemente nei seguenti settori merceologici:

- vitivinicolo
- oleario
- lattiero caseario
- cereali e derivati

- zootecnico
- agrumario
- conserve vegetali
- sementi
- mangimi
- fertilizzanti.

L'Ispettorato centrale è articolato in 22 uffici periferici (?), dislocati sul territorio nazionale, a livello interregionale, regionale ed interprovinciale, ciascuno fornito di un laboratorio d'analisi.

L'attività di controllo prevede, sul piano operativo, iniziative finalizzate all'individuazione d'eventuali illeciti, accertamenti tecnici per verificare il corretto svolgimento di particolari processi produttivi, rilascio di attestati previsti per legge, attività di polizia giudiziaria.

In caso d'accertamento d'irregolarità il controllo produce:

- notizie di reato
- contestazioni amministrative
- sequestri.

Per esplicita disposizione di legge, l'Ispettorato centrale ed i Nuclei Antisofisticazione dell'Arma dei Carabinieri operano in concorso con i nuclei di polizia tributaria del Corpo della guardia di finanza, con il Corpo forestale dello Stato, con la Polizia di Stato e con l'Arma dei carabinieri (art.6, comma 7 legge 462/86).

L'Ispettorato centrale ha instaurato mediante apposite convenzioni, rapporti di collaborazione tecnico-scientifica, con Istituti universitari ed altri qualificati Istituti pubblici di ricerca (art.11, comma 1 della legge 462/86).

Per l'effettuazione delle analisi di revisione, l'Ispettorato centrale si avvale dei laboratori, specializzati per materia, funzionanti presso gli Istituti di ricerca e sperimentazione agraria del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali individuati con D.M. 18 luglio 1986 (art.11, comma 2 della legge 462/86).

12.2 Istituti di Ricerca e Sperimentazione agraria

Gli Istituti di ricerca e sperimentazione agraria sono stati istituiti con Decreto del Presidente della Repubblica del 23 novembre 1967, n. 1318 con lo scopo di provvedere alla ricerca ed alla sperimentazione agraria.

Gli Istituti sperimentali, in numero di 22, sono articolati in sezioni operative centrali e, talvolta, periferiche. Detti Istituti, dotati di personalità giuridica di diritto pubblico, sono sottoposti alla vigilanza ed alla tutela del Ministero per le Politiche Agricole e Forestali.

Ai sensi di quanto previsto dall'art. 11, comma 2, del decreto legge 18 giugno 1986, n. 282, sono stati individuati, con decreto 18 luglio 1986, quegli Istituti di ricerca e di sperimentazione agraria di cui si avvale l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi per l'effettuazione d'analisi di revisione.

13. Guardia di finanza

Il Corpo della Guardia di Finanza, pur essendo parte integrante delle forze armate dello Stato, dipende direttamente dal Ministro delle Finanze per ciò che riguarda la tutela delle leggi tributarie.

A partire dalla costituzione della Comunità Europea, che ha dato luogo all'unione doganale tra gli Stati membri ed ha realizzato anche un comune mercato agricolo, ha assunto particolare rilevanza l'attività di repressione delle frodi alimentari comunitarie connesse alle operazioni doganali nonché l'attività di accertamento e repressione delle violazioni delle norme vigenti attuate per beneficiare indebitamente delle forme d'agevolazione previste per esempio dall'Unione Europea.

La legge 7 agosto 1986, n. 462, recante misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari, ha rimarcato ulteriormente l'attenzione verso tali frodi istituzionalizzando il coordinamento tra Guardia di Finanza e Ministero della Sanità per le attività di vigilanza e controllo in campo alimentare anche attraverso interventi di tipo fiscale.

14. Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente

L'Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente (A.N.P.A.), istituita con la legge del 21 gennaio 1994 n. 61, svolge attività tecnico-scientifiche connesse all'esercizio delle funzioni pubbliche per la protezione dell'ambiente di interesse nazionale. All'A.N.P.A. sono tra l'altro affidate attività di indirizzo e coordinamento tecnico nei confronti delle Agenzie Regionali di Protezione dell'Ambiente, allo scopo di rendere omogenee sul piano nazionale le metodologie operative per l'esercizio delle competenze ad esse spettanti. Nell'ambito delle attività tecnico-scientifiche connesse all'esercizio delle funzioni pubbliche per la protezione dell'ambiente di interesse nazionale, la legge affida

all'A.N.P.A. anche i controlli ambientali delle attività connesse all'uso pacifico dell'energia nucleare ed i controlli in materia di protezione dalle radiazioni.

Attualmente le funzioni di indirizzo per il controllo sulla radioattività ambientale sono esercitate dal Ministero dell'Ambiente, mentre quelle per il controllo sugli alimenti e le bevande per consumo umano ed animale sono esercitate dal Ministero della Sanità così come previsto nell'articolo 104 del decreto legislativo del 17 marzo 1995, n. 230. Lo stesso decreto stabilisce che il complesso dei controlli sia articolato in reti di sorveglianza regionale e reti di sorveglianza nazionale.

La gestione delle reti regionali è effettuata dalle singole regioni, tramite le Agenzie Regionali di Protezione dell'Ambiente (nelle regioni dove queste sono state istituite) o tramite le strutture del Servizio Sanitario Nazionale, secondo direttive impartite dal Ministero dell'ambiente e dal Ministero della sanità nell'ambito delle rispettive attribuzioni. Le reti regionali hanno il compito di verificare che i livelli di radioattività a livello regionale si mantengano nei valori di normalità, senza che si verifichino tendenze all'accumulo di radionuclidi in determinati settori dell'ambiente. In questo ambito l'A.N.P.A., nell'ambito dei compiti che le sono attribuiti dalla legge istitutiva, svolge funzioni di indirizzo e coordinamento tecnico delle attività delle Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente.

Le reti nazionali hanno lo scopo di seguire l'andamento spazio-temporale delle concentrazioni dei radioelementi in matrici dei diversi comparti ambientali (aria, acqua, suolo, alimenti e bevande) sull'intero territorio nazionale e permettere la rilevazione di anomalie e di eventuali fenomeni di accumulo dei radionuclidi nei principali comparti ambientali. Attualmente alle reti nazionali partecipano le ARPA, i Centri di Riferimento Regionale per la radioattività ambientale, Istituti ed Enti di ricerca ed altri Organismi idoneamente attrezzati per il monitoraggio della radioattività ambientale.

Il decreto legislativo 230/1995 affida all'Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente le funzioni di coordinamento tecnico delle reti nazionali per la sorveglianza della radioattività ambientale, sulla base delle direttive emanate dal Ministero dell'ambiente e dal Ministero della sanità nell'ambito delle rispettive attribuzioni. In questo ambito l'A.N.P.A. assicura la raccolta e l'analisi dei dati di radioattività ambientale provenienti dalle reti nazionali, nonché la loro diffusione periodica tramite appositi rapporti annuali e la trasmissione alla Commissione Europea in ottemperanza all'articolo 36 del Trattato istitutivo della CEEA. Gli stessi dati confluiranno nel Sistema Informativo Nazionale Ambientale.

All'A.N.P.A. sono affidate inoltre le attività per la standardizzazione dei metodi di prelievo e di misura delle matrici ambientali ed alimentari. Per garantire l'affidabilità generale dei dati pubblicati e delle valutazioni conseguenti e permettere agli Istituti, Enti ed Organismi che partecipano alle reti nazionali il raggiungimento di livelli di accuratezza e di affidabilità adeguati agli scopi del controllo ambientale, i laboratori responsabili dei prelievi e delle misure e facenti parte delle reti nazionali,

partecipano sistematicamente ad un programma di affidabilità organizzato dall'A.N.P.A. in collaborazione con l'Istituto Nazionale di Metrologia delle Radiazioni Ionizzanti dell'E.N.E.A.

II PARTE

RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ' DI VIGILANZA E CONTROLLO NELL'ANNO 1998

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 1998 sono riportati in **Tab. 1.**

I Servizi di Igiene Pubblica (S.I.P.) hanno sottoposto a controllo 300.050 unità operative corrispondenti al 41,9 % del numero di unità totali presenti sul territorio. La **Fig. 3** mostra per quanto riguarda le unità ispezionate il raffronto fra gli anni 1995, 1996, 1997, 1998.

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **437.492**, pari al 61% rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio. Il numero delle strutture nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo risulta pari a **43.652**, corrispondente al **14,5%,** testimoniando, rispetto allo scorso anno, un aumento della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**Fig. 4**).

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nella **Fig. 5** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 1998, 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 minore quelle della produzione e del confezionamento, dei trasporti e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nella **Fig. 6**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: produttori e confezionatori che vendono al dettaglio (18%), ristorazione (17,46%), produttori e confezionatori (15,65%) e, in misura inferiore, distribuzione (11%), produttori primari (9,8%) e trasporti (6,6%).

La **Fig. 7** mostra la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente l'igiene generale (63,4%) voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate quali ad esempio i locali, le attrezzature che l' igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni. L'elevato numero di infrazioni riferite alla voce "altre" (21,8%) è probabilmente da ascrivere al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria. Altre irregolarità riscontrate hanno riguardato le contaminazioni diverse da quelle microbiologiche, immediatamente evidenti nei prodotti sottoposti a controllo (6%) , ma soprattutto la non corretta applicazione del sistema di autocontrollo HACCP e la insufficiente formazione del personale (6,7%).

La **Fig. 8** fa riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e alle notizie di reato).

MOD. A **ANNO 1998**



RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI
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'	83.557	39.557	29.146	192.557	20.759	17.700	235.145	34.574	63.569
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.618	19.241	13.523	87.462	9.740	7.541	100.308	19.330	31.287
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	28.493	28.788	25.857	134.155	9.110	8.543	132.033	27.227	43.286
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1.137	3.012	1.785	9.815	886	260	17.635	3.260	5.862
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.922	14.740	9.027	24.570	204	143	11.840	11.295	13.799
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	412	519	270	772	11	5	607	435	998
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	852	1.575	915	6.408	459	155	13.605	4.432	5.529
b) igiene (HACCP, formazione personale)	162	281	97	623	58	57	1.419	394	489
c) composizione	15	82	24	180	3	0	123	49	160
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	28	32	33	145	3	0	122	53	41
e) etichettatura e presentazione	21	296	178	1.270	207	7	750	185	304
f) altro	49	598	410	2.838	254	106	4.707	1.015	1.657
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	736	2.105	2.041	6.616	335	112	14.384	2.735	4.525
b) notizie di reato	176	683	327	976	111	12	2.085	311	716

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

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 1998 sono riportati in **Tab. 2**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **497.532** unità pari al **69,7%** del numero totale di strutture presenti sul territorio. Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.442.339** che corrisponde in media a 2,8 ispezioni per unità, numero di gran lunga superiore a quello nell'anno precedente vedi **Fig. 9** che mette a confronto le unità ispezionate nel quadriennio 1995-98. Dall'esame dei dati riportati in **Tab. 2** risulta che la maggior parte delle ispezioni effettuate hanno riguardato le seguenti attività : produzione primaria (588.545), produzione e confezionamento (389.804) e distribuzione (288.965).

Le unità ispezionate non regolamentari sono risultate **18.993**, pari al **3,9%**, testimoniando un livello di irregolarità più basso rispetto all'anno precedente (**Fig. 10**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 1998 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirati soprattutto agli alimenti di origine animale. Nella **Fig. 11** il numero di ispezioni effettuate viene suddiviso per 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 inferiore, quelle dei trasporti, della produzione e confezionamento e della ristorazione. L'incidenza percentuale delle unità che hanno presentato irregolarità riferite sempre all'intera filiera alimentare è riportata nella **Fig. 12.** Le percentuali di irregolarità più elevate si riscontrano nelle classi della produzione e del confezionamento al dettaglio (8,3%), della produzione e del confezionamento (6,9%), della ristorazione (6,5%) e della distribuzione (4,5%).

La **Fig. 13** mostra la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante l'igiene generale delle unità ispezionate (42,9%), le irregolarità che rientrano nella voce "altro" tra cui, ad esempio, quelle relative al possesso di autorizzazioni sanitarie o di libretti sanitari ecc (29,2%), e quelle che si riferiscono alla applicazione, da parte degli operatori del settore alimentare, del sistema di autocontrollo HACCP e alla formazione del personale di cui al dal DL.vo 155/97 (17,5%) .

La **Fig. 14**, 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.

MOD. A **ANNO 1998**



RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI
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'	360.591	16.275	6.766	125.745	31.541	48.984	60.613	14.127	49.350
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	213.554	15.273	5.715	150.511	16.038	32.027	20.643	8.470	35.301
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	588.845	389.804	93.968	194.997	20.789	38.977	23.717	14.835	76.407
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4.964	1.060	756	6.289	652	438	1.422	486	2.926
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	170.176	39.619	6.026	36.492	154	539	2.139	2.561	13.308
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2.592	851	117	959	4	10	239	123	640
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	800	986	956	2.894	235	434	941	237	2.310
b) igiene (HACCP, formazione personale)	333	898	58	899	591	47	554	137	482
c) composizione	57	57	39	72	0	0	20	3	157
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	50	72	36	94	0	2	6	11	25
e) etichettatura e presentazione	29	149	52	1.028	21	10	82	32	255
f) altro	2.128	294	166	2.027	254	369	480	169	777
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	3.767	1.127	507	4.484	151	464	1.244	377	2.103
b) notizie di reato	129	266	156	1.091	23	30	237	95	347

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

3. Uffici territoriali del Ministero della Sanità

Gli uffici territoriali del Ministero della Sanità comprendono gli Uffici di Sanità Aerea, Uffici di Sanità Marittima e Aerea e Uffici Veterinari Periferici, articolati in Posti di Ispezione Frontaliera ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari.

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 1998 sono riportati nella **Tab. 3** per quanto riguarda gli Uffici di Sanità Marittima e Aerea, e nella **Tab. 4** per gli Uffici Veterinari Periferici.

Durante il 1998 gli **Uffici di Sanità Marittima ed Aerea** hanno controllato globalmente **42.250** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui lo **0,66% di provenienza CEE** ed il **99,3% di provenienza Paesi terzi**. Per quanto riguarda le partite controllate provenienti da **Paesi U.E.**, pari a 281, è risultata irregolare **1** partita, con una percentuale pari allo **0,36%**. Per le partite controllate provenienti da **Paesi Terzi**, pari a **41.969**, sono risultate irregolari **333** partite, con una percentuale pari allo **0,79%**. In entrambe i casi le irregolarità sono risultate estremamente contenute.

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 1998 sono state introdotte **42.084** 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 **28.509** partite, pari al **67,7%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **3.137 (7,45%)**. Sono state respinte **234** 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 rispedite al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

MINISTERO DELLA SALUTE
ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA (U.S.A. (*) e U.S.M.A. (**))
IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE
ANNO 1998

				CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCONTRATE (***)			
	Partite controllate	Partite irregolari	% irregolarità	Controlli documentali	Controlli fisici	Controlli di laboratorio	Motivi documentali	Motivi fisici	Motivi di laboratorio	Totale
DA PAESI CEE (****)	281	1	0,36	281	11	8	0	1	0	1
DA PAESI TERZI	41.969	333	0,79	24.783	17.812	7.303	9	31	299	339
TOTALE	**42.250**	**334**	**0,79**	**25.064**	**17.823**	**7.311**	**9**	**32**	**299**	**340**

(*) 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. 3

ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI PERIFERICI
PARTITE DI IMPORTAZIONE - ANNO 1998

		CONTROLLI EFFETTUATI		IRREGOLARITA' RISCONTRATE			
	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	Totale
DA PAESI CEE	390.292	8.471	2.017	58	32	100	190
DA PAESI TERZI	42.084	28.509	3.137	104	72	58	234
TOTALE	**432.376**	**36.980**	**5.154**	**162**	**104**	**158**	**424**

Tab. 4

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari su **390.292** partite segnalate agli U.V.A.C. il controllo fisico è avvenuto su **8.471** di esse (**2,2%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.017** partite pari allo **0,5%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **190 (0,04%)**.

4. Nuclei Antisofisticazione e Sanità

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità durante il 1998 sono riportati in **Tab. 5**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande 47.084 ispezioni con 15.497 infrazioni penali (32,91%) e 15.120 infrazioni amministrative contestate (32,11%).

Tale valore, testimone della notevole attività repressiva che i N.A.S. esercitano sull'intera filiera alimentare, ha consentito di giungere ad un miglioramento del livello di sicurezza igienico-sanitaria dei prodotti alimentari .

I settori alimentari oggetto di una maggiore percentuale di infrazioni sono:

- ristorazione (85,05%)
- farine, pane e pasta (76,26%)
- carni e allevamenti (70,98%)
- latte e derivati (68,66%)
- vini e alcolici (63,3%)
- prodotti ittici (61,14%)
- zuccheri e sofisticanti (59,13%)
- oli e grassi (58%)
- acque e bibite (55,28%)
- salumi e insaccati (52,95%)
- dietetici (48%)
- conserve alimentari (41,77%)

Le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri sono riportate nella **Tab. 5**.

NUCLEI ANTISOFISTICAZIONE E SANITA'

Attività operativa svolta nell'anno 1998

Settore operativo	Ispezioni	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			Persone			CAMPIONI	Chiusure	Sequestri				
			Contestate	Nr.(#)	Somme Obl. (*)	Arr.te	Segn.AG	Segn.AA			Strutt.re	Chilogrammi	Conf.ni	Nr.Capi	Valore Seq.(*)
Acque e Bibite	937	181	337	166	L. 77.731	0	166	182	702	33	41	7.180,0	1.358.761	0	L. 5.530.541
Carni ed Allevamenti	3126	786	1433	1344	L. 434.177	0	524	870	4.781	65	69	4.999.685,5	58.382	65.542	L. 27.194.465
Conserve Alimentari	1209	193	312	122	L. 94.343	1	128	164	727	26	33	635.965,0	3.208.852	0	L. 8.886.723
Dietetici	125	16	44	16	L. 37.806	0	17	23	66	1	0	0,0	12.286	0	L. 67.129
Farine, Pane e Pasta	2895	538	1670	664	L. 1.684.445	0	374	855	1.038	93	98	2.371.005,8	127.075	0	L. 3.943.243
Latte e Derivati	1500	633	397	162	L. 86.172	0	367	257	764	36	55	497.125,5	137.490	0	L. 14.147.323
Olii e Grassi	1836	611	454	175	L. 48.247	2	287	272	1.395	65	41	1.538.982,9	36.341	0	L. 18.538.995
Prodotti Ittici	1225	370	379	101	L. 481.904	7	185	218	437	16	19	436.684,5	8.737	0	L. 13.194.010
Ristorazione	6705	1530	4173	1275	L. 2.477.484	0	1.080	2.054	696	245	135	55.241,8	54.238	0	L. 8.504.469
Salumi ed Insaccati	795	120	301	137	L. 71.093	0	82	174	398	17	8	85.125,9	18.239	0	L. 5.347.800
Vini ed Alcolici	1638	463	574	204	L. 119.880	1	316	294	960	46	81	15.013.889,5	219.659	0	L. 13.166.507
Totale generale	**21.991**	**5.441**	**10.074**	**4.366**	**L. 5.613.282**	**11**	**3.526**	**5.363**	**11.964**	**643**	**580**	**25.640.886,3**	**5.240.060**	**65.542**	**L. 118.521.205**

(*) Somme in Migliaia di lire

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

SEQUESTRATI MEZZI, INFRASTRUTTURE ED ATTREZZATURE PER UN VALORE DI £ (*) 286.202.900

Tab. 5

5. Guardia di Finanza

Le **Tabelle 6-17** riportano, per alcune regioni, il consuntivo dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli. Le violazioni segnalate nell'anno 1998 sono state **51**, con un totale di **84** soggetti verbalizzati.

Le operazioni di sequestro risultano in totale **48** e hanno riguardato in ordine decrescente, nell'ambito dei diversi settori controllati, le seguenti classi di alimenti:

- olio di oliva (20,8%)
- olio di semi (18,7%)
- altri prodotti alimentari (12,5%).
- vino (10,4%)
- cereali e prodotti di panetteria (8,3%)
- bevande non alcoliche (6,2%)
- zuppe brodi e salse (6,2%)
- bevande alcoliche escluso vino (4%)
- frutta e verdura (4%)
- prodotti lattiero caseari (4%)
- spezie (2%)

6. Presidi Multizonali di Prevenzione

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dai Presidi Multizonali di Prevenzione (P.M.P.) durante il 1998 sono riportati nell'apposito modello "B" di rilevazione dei dati , previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, riportato in **Tab. 18**. 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 100% delle regioni e province autonome.

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

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

REGIONE PIEMONTE

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 1
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 0
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 3
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 4**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 3
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 1
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 4**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	3.600 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
LATTE E CREME DI LATTE FRESCHI	Lt. 20	0	1
VINI E SPUMANTI	Lt. 28	0	2

Tab. 6

REGIONE LOMBARDIA

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 0
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 0
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 1
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 1**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 1
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 0
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 1**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI	Kg. 8	0	1

Tab. 7

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

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

REGIONE VENETO

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr.2
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 1
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 0
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 3**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 0
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr.6
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 6**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
OLIO DI OLIVA	Kg. 30	0	1

Tab. 8

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr.3
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 0
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 1
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 4**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 1
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 3
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 4**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	600 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
VINI E SPUMANTI	Lt. 35	0	2
ALCOLICI, ALTRI PRODOTTI	Lt./An. 213	0	1

Tab. 9

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

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

REGIONE LIGURIA

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr.3
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 0
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 0
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 3**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 0
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 8
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 8**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
OLIO DI OLIVA	Kg. 238430	0	2

Tab. 10

REGIONE EMILIA ROMAGNA

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 2
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 1
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 1
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 4**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 2
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 10
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 1
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 13**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
OLIO DI SEMI	Kg. 470	0	1

Tab. 11

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

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

REGIONE MARCHE

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 2
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 0
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 0
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 2**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 0
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 3
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 3**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
OLIO DI OLIVA	Kg. 300	0	1
OLIO DI SEMI	Kg. 140	0	1

Tab. 12

REGIONE LAZIO

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 3
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 0
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 3
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 6**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr.3
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 3
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 6**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
BOVINI	Num. 74	0	1
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	Kg. 950	0	2
INSULINA ED ALTRI ORMONI	Gr. 5980	0	2

Tab. 13

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

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

REGIONE ABRUZZO

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 2
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 2
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 0
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 4**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr.0
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 4
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 4**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
OLIO DI OLIVA	Kg. 2330	0	3
OLIO DI SEMI	Kg. 486	0	1

Tab. 14

REGIONE MOLISE

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 1
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 0
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 0
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 1**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr.0
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 1
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 1**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
OLIO DI OLIVA	Kg. 360	0	1

Tab. 15

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

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

REGIONE PUGLIA

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 7
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 6
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 1
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 14**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 1
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 27
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 1
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 29**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
FORMAGGI E LATTICINI	Kg. 34	0	1
ORTAGGI CONSERVATI	Kg. 2	0	1
LEGUMI	Kg. 6	0	1
UVA	Kg. 320600	0	1
SPEZIE ALTRE	Kg. 1	0	1
CEREALI ALTRI	Kg. 3	0	1
OLIO DI OLIVA	Kg. 448	0	2
OLIO DI SEMI	Kg. 9171	0	6
SALUMI	Kg. 10	0	1
PRODOTTI PANETTERIA ORDINARIA	Kg. 14	0	1
PRODOTTI PASTICCERIA	Kg. 29	0	1
SOTTACETI	Kg. 3	0	1
PASTE DI FRUTTA, MARMELLATE, ECC.	Kg. 1	0	1
FRUTTA, SUCCHI DI	Lt. 14	0	1
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	Kg. 37	0	1
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZA	Lt. 171	0	1
BIRRA	Lt. 54	0	1
ALCOL DENATURATO	Lt./An.16000	0	1

Tab. 16

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

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

REGIONE SICILIA

VIOLAZIONI RISCONTRATE:	DELITTI	Nr. 1
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 2
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 2
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0
	TOTALE VIOLAZIONI	**Nr. 5**
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 2
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0
	A PIEDE LIBERO	Nr. 3
	ARRESTO DAVANTI AL PRE	Nr. 0
	IGNOTI	Nr. 0
	TOTALE VERBALIZZATI	**Nr. 5**
TRIBUTI EVASI	0 (MIGLIAIA DI LIRE)	
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	1.400 (MIGLIAIA DI LIRE)	

COD. G E N E R E	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FRODE	N.SEQ
PRODOTTI PANETTERIA ORDINARIA	Kg. 7	0	1
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	Kg. 37	0	2
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZAT	Lt. 66	0	1
VINI E SPUMANTI	Lt. 9730	0	1

Tab. 17

MOD. B

ANNO 1998

RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
ANALISI DEI CAMPIONI



RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1.293	17	0	0	10	0	0	33	2	2	2	49
04 01 02	Latte pastorizzato	573	12	0	0	4	0	0	19	1	6	6	36
04 01 03	Latte UHT	1.109	17	0	0	7	0	0	49	10	3	2	71
04 01 04	Latte sterilizzato	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	183	14	0	0	8	0	0	0	0	7	1	16
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	69	4	0	0	4	0	0	0	0	0	3	7
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	495	14	0	0	11	0	0	2	0	4	7	24
04 04	Siero di latte	52	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
04 05	Burro	409	37	0	0	33	0	0	2	4	3	1	43
04 07	Formaggi, latticini	3.894	194	7	11	153	0	0	59	38	31	7	306
	TOTALE	8.115	309	7	11	230	0	0	164	57	56	29	554
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	626	16	11	1	4	0	0	0	0	0	0	17
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	77	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	703	20	11	1	8	0	0	0	0	0	0	21
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2.146	71	16	3	44	0	0	7	6	1	2	79
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	532	18	6	1	19	0	0	3	0	0	0	29
02 04	Altre carni	220	12	4	0	7	0	0	1	0	0	0	12
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	4.166	182	54	9	66	0	0	19	47	11	10	216
	TOTALE	7.064	283	80	13	136	0	0	30	53	12	12	336

Tab. 18

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	262	8	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8
03 02	Teleostei	438	21	0	4	12	0	2	6	2	2	3	31
03 03	Filetti e trance di pesce	520	20	0	0	6	0	6	3	0	2	11	28
03 05	Molluschi gasteropodi	87	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06 - 03 07	Molluschi bivalvi	2.456	79	5	0	115	0	0	24	0	0	3	147
03 08	Molluschi cefalopodi	1.287	8	0	0	4	0	3	0	0	1	0	8
03 09	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	207	9	0	0	0	0	0	0	4	3	2	9
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1.531	65	0	18	16	0	0	12	6	17	12	81
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	300	15	1	0	8	0	2	0	2	5	0	18
	TOTALE	7.089	225	6	22	161	0	21	45	14	30	31	330
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	91	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
15 01	Grassi alimentari animali	67	3	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	34	2	0	0	0	0	0	0	2	0	7	9
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	5.488	283	0	0	0	0	0	44	165	44	111	363
15 07 01 001	Olio di oliva	1.049	36	0	0	0	0	0	11	13	4	16	44
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	2.561	88	0	0	0	0	0	17	82	28	47	174
15 12	Oli e grassi idrogenati	145	4	0	0	0	0	0	2	2	1	0	5
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	168	3	0	0	1	0	0	15	2	1	1	20
	TOTALE	5.993	298	0	0	1	0	0	62	174	46	119	401
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	71	10	0	0	0	0	0	0	1	9	0	10
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1.234	25	0	0	14	0	0	12	0	3	9	38
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	4.260	97	1	0	37	0	2	18	13	28	5	104
21 03	Prep. per salse e salse	1.505	49	6	4	28	0	0	1	1	7	3	50
22 10	Aceti commestibili e succedanei	125	5	0	0	0	0	1	1	1	2	0	5
	TOTALE	7.195	186	7	4	79	0	3	32	16	49	17	207

(*) 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

Tab. 18

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	944	15	0	0	11	0	0	1	0	1	2	15
11 00	Prodotti della macinazione	2.496	174	0	0	20	1	0	18	102	69	19	229
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	4.726	632	1	1	31	0	0	68	331	231	27	690
19 08	biscotti	8.913	395	26	4	282	0	0	21	20	68	31	452
19 03 01	Paste alimentari secche	2.137	111	0	0	24	0	0	36	51	13	4	128
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	1.423	110	2	0	80	0	0	11	30	5	4	132
19 03 03	Paste alimentari speciali	1.781	163	9	0	138	0	0	8	29	2	10	196
	TOTALE	22.420	1.600	38	5	586	1	0	163	563	389	97	1.842
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	6.267	141	1	3	84	1	0	114	10	0	9	222
08 00	Frutta	4.317	66	1	0	47	0	0	61	7	8	37	161
	TOTALE	10.584	207	2	3	131	1	0	175	17	8	46	383
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2.832	98	0	0	11	49	20	25	4	24	3	136
25 00	Sale da cucina	105	7	0	0	0	0	0	3	0	2	0	5
	TOTALE	2.937	105	0	0	11	49	20	28	4	26	3	141
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.482	28	0	0	6	0	0	21	14	10	11	62
22 02	Altre bevande non alcoliche	2.626	79	2	0	27	0	2	24	35	15	22	127
	TOTALE	4.108	107	2	0	33	0	2	45	49	25	33	189
11. VINO													
22 04	Mosti	127	3	0	0	0	0	0	1	0	0	7	8
22 05	Vini di uve fresche	4.689	175	0	0	2	0	26	13	63	73	14	191
	TOTALE	4.816	178	0	0	2	0	26	14	63	73	21	199
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	474	9	0	0	0	0	0	3	3	3	0	10
22 06	Vermut e vini aromatizzati	36	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	9	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	491	39	0	0	3	0	5	2	14	24	16	64
	TOTALE	1.013	49	0	0	3	0	5	6	18	27	16	76
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	3.472	152	6	1	130	0	0	3	0	12	68	220

Tab. 18

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	563	19	0	0	9	0	0	3	3	3	0	18
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	761	44	0	0	1	2	0	9	5	14	27	58
04 10	Miele	508	9	0	0	0	0	0	3	9	8	6	26
	TOTALE	1.269	53	0	0	1	2	0	12	14	22	33	84
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	3.746	53	0	0	45	20	0	15	1	1	0	81
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	14.474	450	24	35	440	1	0	7	20	6	45	578
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1.263	77	0	0	26	0	11	5	21	17	1	81
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	268	8	0	0	0	0	0	7	8	1	0	16
31 00	Coloranti	13	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOTALE	281	9	0	0	0	0	0	8	8	1	0	17
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3.632	134	19	10	91	0	14	0	0	0	0	134
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	610	48	0	2	42	0	0	0	3	0	0	47
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.905	135	0	1	69	2	1	13	25	17	13	141
	TOTALE	2.515	183	0	3	111	2	1	13	28	17	13	188
TOTALE NAZIONALE		**113.252**	**4.697**	**202**	**108**	**2.234**	**76**	**103**	**830**	**1.123**	**820**	**584**	**6.080**

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. 18

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **113.252** di cui **4.697** sono risultati non regolamentari, registrando un lieve calo della percentuale di irregolarità **(4,1%)** rispetto al precedente anno **(4,4%)** **(Fig. 15 e Fig. 16)**.

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

- Altri contaminanti biologici (36,7%)
- Composizione (18,5%)
- Altri contaminanti chimici (13,7%)
- Etichettatura (13,5%)
- Altro (9,6%)
- Salmonella (3,3%)
- Listeria (1,8%)
- Metalli pesanti (1,7%)
- Micotossine (1,3%)

La **Fig. 18** e la **Fig. 19** 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 in ordine decrescente:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Prodotti lattiero caseari
- Grassi e oli
- Carni.

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari (**Fig. 20**):

- altri alimenti (7,2%)
- cereali e prodotti di panetteria (7,1%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (6%)
- grassi e oli (4,97%)
- bevande alcoliche escluso il vino (4,8%)
- gelati e dessert (4,3)
- dolciumi (4,1%)
- carne, prodotti a base di carne, cacciagione e pollame (4%)
- prodotti lattiero caseari (3,80%)
- vino (3,7%)
- erbe spezie, caffè e tè (3,6%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (3,4%)
- additivi (3,2%)
- pesci, crostacei, molluschi (3,2%)
- piatti preparati (3,1%).

La distribuzione delle tipologie di irregolarità riscontrate per classi di alimento viene illustrata nella **Fig. 21, Fig. 22 e Fig. 23.**

Dall'esame dei dati si può evidenziare che le contaminazioni di tipo microbico sono state più frequentemente rilevate in:

- uova e ovoprodotti
- materiali a contatto con gli alimenti
- piatti preparati
- carni
- pesci, crostacei e molluschi.

Le contaminazioni di natura chimica hanno interessato principalmente:

- materiali a contatto con gli alimenti
- frutta secca
- piatti preparati
- frutta e ortaggi
- caffè, tè spezie.

7. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) durante il 1998 sono riportati in **Tab. 19**.

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 1998 sono stati complessivamente **107.905.** La **Fig. 24** mostra un raffronto tra i campioni analizzati nel quadriennio 1995-98 evidenziando per l'anno 1998 un numero nettamente superiore ai tre anni precedenti. Tra i campioni analizzati **1.772** sono risultati non regolamentari registrando un sensibile aumento rispetto all'anno passato (**Fig. 25**). 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. 26** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessare in ordine decrescente :

- contaminanti biologici (36,7%)
- salmonella (25,5%)
- composizione (15,7%)
- listeria (8,2%)
- contaminanti chimici (7,8%)
- etichettatura (3%)
- altro (2%)
- metalli pesanti (1,2%)

MOD. B

ANNO 1998

RILEVAZIONE DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

ANALISI DEI CAMPIONI



RIEPILOGO NAZIONALE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	16.054	191	0	4	157	0	0	26	5	6	1	199
04 01 02	Latte pastorizzato	444	11	0	0	4	0	0	0	7	0	0	11
04 01 03	Latte UHT	155	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
04 01 04	Latte sterilizzato	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	126	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	176	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 04	Siero di latte	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	265	2	0	1	1	0	0	0	0	0	0	2
04 07	Formaggi, latticini	4.668	90	0	9	35	0	0	15	34	0	0	93
	TOTALE	21.969	296	0	14	198	0	0	42	46	6	1	307
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	4.481	27	20	5	0	0	0	0	4	0	2	31
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	332	3	0	2	1	0	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	4.813	30	20	7	1	0	0	0	4	0	2	34
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	23.073	355	91	12	210	0	7	30	50	1	2	403
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3.409	88	45	10	32	0	0	1	0	0	0	88
02 04	Altre carni	10.907	31	4	0	11	0	0	0	20	0	0	35
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	15.022	527	281	66	73	0	0	47	72	40	4	583
	TOTALE	52.411	1.001	421	88	326	0	7	78	142	41	6	1.109

Tab. 19

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	196	17	0	0	0	0	6	3	0	0	8	17
03 02	Teleostei	2.302	50	0	11	7	0	8	4	20	0	5	55
03 03	Filetti e trance di pesce	1.851	23	5	4	0	0	0	2	9	0	3	23
03 05	Molluschi gasteropodi	43	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 06 - 03 07	Molluschi bivalvi	3.186	54	6	0	40	0	0	8	1	0	0	55
03 08	Molluschi cefalopodi	2.264	8	4	0	0	0	0	0	0	1	3	8
03 09	Echinodermi	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	584	24	2	0	3	0	0	1	12	6	0	24
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3.711	120	0	9	4	0	0	4	49	0	8	74
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	130	2	0	0	1	0	0	0	0	1	0	2
	TOTALE	14.287	299	18	24	55	0	14	22	91	8	27	259
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	206	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	30	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	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	253	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	51	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	130	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1

(*) 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

Tab. 19

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	18	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
19 08	biscotti	145	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
19 03 01	Paste alimentari secche	94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	121	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	678	9	1	5	3	0	0	0	0	0	0	9
	TOTALE	1.101	13	1	5	6	0	0	1	0	0	0	13
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	25	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	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	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
11. VINO													
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	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
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	2.010	58	0	0	58	0	0	0	0	0	0	58

Tab. 19

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZION	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	9	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	1.018	5	0	0	0	0	1	1	3	0	0	5
	TOTALE	1.025	5	0	0	0	0	1	1	3	0	0	5
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1.147	24	11	7	0	0	0	0	5	0	1	24
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	44	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	3	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
	TOTALE	4	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	8.231	43	1	7	37	0	0	0	0	0	0	45
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	225	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	230	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE NAZIONALE		**107.905**	**1.772**	**473**	**153**	**682**	**0**	**22**	**144**	**291**	**55**	**37**	**1.857**

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. 19

Nella **Fig. 27, Fig. 28 e Fig. 29** viene riportato il numero di campioni analizzati, e il numero di quelli risultati non conformi.

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti tra cui figurano in ordine decrescente (**Fig. 29**):

- Cacao e preparazioni a base di cacao (11, 1%)
- Pesci, crostacei e molluschi (3,2%)
- Gelati e dessert (2,9%)
- Carni e prodotti a base di carne (1,9%).

8. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Nel corso del 1998 i 22 uffici periferici dell'Ispettorato, coordinati dagli uffici centrali, hanno operato non solo sulla base delle direttive contenute nel programma di indirizzo politico-amministrativo definito ai sensi dell'articolo 14, comma 1, lett. a del decreto legislativo 3 febbraio 1993, n. 29, ma anche in aderenza al programma sistematico di interventi emanato di concerto con il Ministero della sanità.

Nel rispetto delle norme comunitarie e nazionali in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari e delle sostanze di uso agrario o forestale l'attività di vigilanza si è esplicata attraverso ispezioni in stabilimenti produttivi, depositi, strutture destinate al commercio, nel corso delle quali si è anche proceduto all'esame della documentazione obbligatoriamente prevista per legge, nonché attraverso il prelievo e la successiva analisi di campioni. L'attività di vigilanza ha interessato anche la fase del trasporto con l'effettuazione di controlli su strada frequentemente realizzati nel quadro di operazioni congiunte con le Forze di Polizia.

Per l'effettuazione delle analisi di laboratorio l'Ispettorato si è avvalso anche di laboratori appartenenti ad Istituti o Enti pubblici, particolarmente qualificati, con i quali sono state stipulate apposite convenzioni di collaborazione tecnico-scientifica, ai sensi dell'art. 11 del D.L. n. 282 del 18 giugno 1986, convertito nella legge 7 agosto 1986, n. 462.

E' inoltre proseguita l'attività di studio finalizzata all'attuazione delle procedure per la realizzazione del sistema di assicurazione della qualità (conformemente alla norma UNI-CEI-EN 45001, come previsto dalla normativa UE in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari) nei laboratori dell'Ispettorato. Ciò allo scopo di conseguire, nei tempi fissati dalle

norme UE di riferimento, l'accreditamento ovvero il riconoscimento in ambito nazionale e comunitario di quei laboratori già dotati delle idonee risorse umane e materiali.

Un cenno particolare merita, infine, l'attività di informazione che l'Ispettorato ha svolto e svolge nei confronti degli operatori economici e dei consumatori. In tale contesto si inquadrano iniziative quali quelle adottate in vista della partecipazione alle più importanti manifestazioni nazionali di settore - Fiera di Verona, Vinitaly, Cibus Mediterraneo, Fiera del Levante - in occasione delle quali si è provveduto, in collaborazione con la Società Finsiel, a predisporre una serie di documenti informativi ad uso dei visitatori. La predetta documentazione, unitamente ad altre informazioni concernenti la struttura dell'Ispettorato, l'ubicazione dei suoi uffici ed i risultati dell'attività, gli ultimi sviluppi in materia di analisi di laboratorio applicabili all'attività di controllo, è già da tempo in linea su Internet dove è consultabile al seguente indirizzo:

http://www.politicheagricole.it/icrf.

Interventi di tal genere, costituiscono un presupposto imprescindibile per quell'azione di informazione dei consumatori e degli operatori di settore che resta uno dei punti fermi della politica dell'Ispettorato.

E' inoltre disponibile una collana informativa, ordinata per schede di prodotto, presentata, in alcune delle più importanti manifestazioni di settore tenutesi nel 1998 e distribuita, su richiesta negli istituti scolastici.

Per chiudere questa parentesi dedicata al tema dell'informazione ai consumatori ed agli operatori di settore si rammenta che è già da tempo operativo il seguente numero verde

1670 20320

gestito in collaborazione con il Comando Carabinieri tutela norme comunitarie e agroalimentari.

8.1 Le convenzioni di collaborazione tecnico-scientifica

Ai sensi dell'art. 11 della legge 7/8/86, n. 462, l'Ispettorato centrale repressione frodi si avvale della collaborazione di istituti universitari, di ricerca e sperimentazione agraria e di altri istituti pubblici altamente qualificati, tramite convenzioni, di durata triennale e rinnovabili, finalizzate a fornire un supporto all'attività di prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari .

Dette convenzioni hanno i seguenti principali obiettivi:

1. effettuazione di analisi specialistiche nei vari settori merceologici;

2. svolgimento di attività di ricerca finalizzate alla messa a punto ed aggiornamento di metodi ufficiali di analisi;

3. programmazione e realizzazione di corsi di addestramento e aggiornamento del personale operante presso i laboratori dell'Ispettorato sull'impiego di dette metodiche.

Nel 1998 sono state eseguite le attività previste nelle seguenti convenzioni:

a) prodotti vitivinicoli (3 convenzioni)

Il Reg. CE 1932/97 del 3 ottobre 1997 ha recentemente modificato il Reg. CEE 2348/91, istitutivo di una banca di dati destinata a raccogliere i risultati delle analisi basate sulla risonanza magnetica nucleare del deuterio nei prodotti del settore vitivinicolo oggetto della banca dati medesima.

Il nuovo regolamento ha rappresentato una modifica significativa di quanto ufficialmente riconosciuto a livello comunitario andando ben oltre la costituzione di una banca dati che raccogliesse solamente i risultati delle analisi basate sulla risonanza magnetica nucleare del deuterio proveniente dall'etanolo dei prodotti vinicoli (D/H) effettuata su campioni autentici prelevati dalle autorità ufficiali dei Paesi membri (si ricorda che l'applicazione di questo metodo permette di verificare l'origine delle materie zuccherine utilizzate nella fermentazione alcolica).

In particolare, il Reg. CE 1932/97 ha ufficialmente riconosciuto:

- il metodo di analisi del rapporto isotopico riferito all'acqua naturalmente contenuta nel vino, come supporto per la verifica di un eventuale illecito annacquamento dello stesso;

- la necessità di determinare più parametri isotopici (D, ^{13}C, ^{18}O) per contribuire alla verifica della provenienza effettiva del prodotto dalla zona geografica indicata nella sua designazione;

E' stato inoltre stabilito che la determinazione delle altre caratteristiche isotopiche (^{13}C, ^{18}O) può agevolare l'interpretazione dei contenuti di deuterio rilevati nell'alcol del vino per NMR. Ne deriva, dunque, che a livello comunitario si ritiene attualmente necessario procedere alla verifica dei campioni, di cui si sospetta l'irregolarità, attraverso la determinazione di più parametri isotopici, risultando inadeguata la determinazione del solo parametro D/H anche solo per la verifica dello zuccheraggio dei vini.

Ciò premesso, appare di tutta evidenza che l'esistenza di banche dati riferite ai valori isotopici attualmente di maggiore interesse (D, ^{13}C, ^{18}O), siano esse già ufficializzate a

livello comunitario o in procinto di esserlo, assume notevole rilevanza per il controllo, sempre che sia verificata la validità dei dati in esse contenuti.

La necessità di uniformare l'attività dei laboratori italiani che concorrono alla formazione della banca dati isotopica nel settore vitivinicolo ha richiesto da parte della Divisione II la convocazione di una riunione presso il Centro Comune Ricerche (CCR) di Ispra (VA) tra gli operatori tecnici NMR dei citati laboratori azionali.

Detto incontro , presieduto dal dott. C. Guillou e dal dott. Reniero del CCR, ha permesso di ottenere i risultati che lo avevano motivato, avendo permesso di acquisire da parte degli interessati utili indicazioni circa la procedura operativa da seguire per ottimizzare i risultati delle analisi N.M.R.

Nel 1998 sono risultate in essere nel settore in argomento le seguenti convenzioni :

1. **Istituto di merceologia della Facoltà di economia e commercio dell'Università degli Studi di Roma "La Sapienza"** - per l'utilizzo dello spettrometro di risonanza magnetica nucleare (NMR).

Sono stati, inoltre, complessivamente sottoposti ad analisi specialistiche 63 campioni, 2 dei quali (3,17%) sono stati giudicati irregolari.

2. **Istituto agrario di S. Michele all'Adige** – per l'utilizzo dello spettrometro NMR e per l'utilizzo dello spettrometro di massa isotopica.Nella tabella sottostante sono riportati i risultati delle analisi effettuate dall'Istituto.

tipologia determinazioni	numero determinazioni	campioni che non rientrano nel campo di variabilita' di un prodotto genuino
^{18}O	336	n. 88 per annacquamento
^{13}C	225	n.1 per aggiunta di zuccheri di bietola ed annacquamento
D	193	n. 3 per aggiunta di zuccheri di bietola

Per quanto concerne il settore della ricerca sono continuate le numerose attività promosse già negli anni precedenti e finalizzate ad acquisire elementi conoscitivi per supportare, anche attraverso la determinazione di altri parametri isotopici (^{15}N), la verifica dell'origine geografica dei prodotti vitivinicoli anche in connessione con il clima, i tipi di

suoli ed il loro livello nutrizionale, estendendo le possibili applicazioni della spettrometria NMR e della massa isotopica anche su altri prodotti alimentari.

3. **Istituto di chimica agraria della Facoltà di agraria dell'Università degli Studi di Bologna** - per l'utilizzo dello spettrometro NMR.

Nel periodo considerato sono stati analizzati 63 campioni dei quali 5 sono stati giudicati irregolari.

b) oli e grassi (1 convenzione)

Al fine di potenziare ed incrementare l'efficacia dei controlli nel settore oleario è stato stipulato un accordo di collaborazione tecnico-scientifica di durata triennale con l'Istituto sperimentale per **l'elaiotecnica di Pescara** per lo svolgimento di ricerche di nuove metodologie basate sull'applicazione della spettrometria di risonanza magnetica nucleare (R.M.N.).

Dette ricerche sono finalizzate alla predisposizione di una banca dati isotopica, che, attraverso detti parametri, caratterizzi gli oli extra vergini di oliva a denominazione di origine protetta (DOP), permettendo di verificare l'origine geografica e varietale di detti prodotti, al fine di poter disporre di ulteriori elementi di verifica di campioni, dichiarati D.O.P., di dubbia origine.

Durante il primo anno di convenzione, quindi, l'Istituto in argomento ha provveduto alla costituzione di detta banca dati, relativamente alla determinazione del ^{13}C, attraverso spettrometria N.M.R., di oli extravergini di oliva D.O.P. di sicura provenienza, per la loro caratterizzazione isotopica finalizzata alla differenziazione.

c) prodotti lattiero caseari (1 convenzione)

La convenzione stipulata con il **Dipartimento di scienze e tecnologie alimentari e microbiologiche, sezione industrie agrarie, dell'Università degli Studi di Milano**, prevede l'espletamento di controlli analitici specialistici su prodotti lattiero-caseari e su paste secche alimentari, nonché, attività di ricerca per la messa a punto di metodiche analitiche volte all'accertamento della qualità di tali prodotti.

L'attività scientifica svolta si è incentrata sulla sperimentazione e validazione di metodi analitici per il controllo dei prodotti lattiero - caseari e dei derivati dei cereali,

nonché sullo sviluppo di nuove metodiche per il riconoscimento e la qualificazione di indicatori (cross linker molecolari) idonei a verificare la natura delle materie prime e l'intensità dei trattamenti termici utilizzati per la produzione dei formaggi freschi a pasta filata e di paste secche alimentari.

L'attività di sperimentazione e validazione dei metodi di analisi si è esplicata sia nell'ambito della specifica Sottocommissione interministeriale, sia attraverso la partecipazione a gruppi e progetti di ricerca operanti a livello comunitario. Il lavoro della Sottocommissione ha riguardato il metodo per la determinazione del latte vaccino nel latte e nel formaggio di pecora e capra e il metodo per la ricerca dei grassi estranei nel formaggio. Il metodo per la determinazione della lisinoalanina nei formaggi è stato sottoposto a studi anche all'interno di uno specifico programma di ricerca dell'UE.

Le ricerche sono state orientate all'individuazione di composti innaturali che si formano in relazione ai processi tecnologici applicati al latte e derivati attraverso reazioni a carico della componente azotata e interazioni di questa con i glucidi . Lo sviluppo di tale approccio permette di affrontare tematiche di grande rilevanza economica per l'Italia, concernenti il riconoscimento di formaggi preparati illegalmente con ingredienti lattieri di importazione, aventi basse caratteristiche qualitative o che usufruiscono di sovvenzioni comunitarie, determinando illecita concorrenza al latte nazionale.

Le determinazioni analitiche effettuate nell'ambito della convenzione hanno riguardato complessivamente 40 campioni di paste (2 dei quali risultati irregolari) e 47 campioni di formaggi 7 dei quali risultano irregolari.

Le irregolarità accertate nelle paste sono riconducibili a presenza di grano tenero.

Nei formaggi sono stati effettuati controlli volti alla ricerca di grassi teneri estranei al latte, determinazione dell'attività fosfatasica nel formaggio Grana Padano, nonché individuazione e dosaggio della furosina e della lisinoalanina nei formaggi freschi a pasta filata.

Alla luce delle predette risultanze possono essere tratte le seguenti conclusioni:

- Nel settore delle paste alimentari l'illecito utilizzo di sfarinati di grano tenero è in ulteriore riduzione attestandosi attualmente a livello marginale. Vi è da tener presente che essendo questa frode strettamente connessa ai prezzi di mercato della semola di grano duro rispetto a quelli sfarinati di grano tenero, occorre comunque effettuare periodici controlli nel settore.

- Nel settore lattiero caseario la diminuzione registrata del numero di formaggi freschi a pasta filata sofisticati con derivati di origine lattiera non consentiti non è

da considerarsi significativa di una effettiva riduzione di tale frode. Ciò in considerazione dell'esiguo numero di campioni indagati nonché del fatto che solo in piccola parte essi erano rappresentati dalla mozzarella per pizza formaggio che, per motivi tecnologici e economici, è più direttamente interessata a tale sofisticazione.

- È ancora diffuso l'utilizzo di grassi di origine non lattiera nella produzione di burro e soprattutto di formaggio; questa frode è comunque facilmente riconoscibile applicando il Metodo Ufficiale Europeo basato sul dosaggio dei trigliceridi e può essere combattuta aumentando la frequenza dei controlli;

d) Sementi (3 convenzioni)

Nel settore sono operative tre convenzioni finalizzate sia al controllo della rispondenza varietale del materiale di moltiplicazione, da effettuarsi mediante prove di confronto in campo con campioni testimoni, sia alla messa a punto di nuove metodiche analitiche di laboratorio per l'accertamento varietale delle sementi.

1) La convenzione con **L'Ente Nazionale Risi di Milano** è finalizzata, tra l'altro, al controllo del riso per accertare la corrispondenza merceologica del prodotto alla categoria dichiarata nonché per verificarne la qualità attraverso l'individuazione e la determinazione numerica di difetti ed imperfezioni dei chicchi di riso.
   Del risone destinato alla semina sono stati prelevati 31 campioni dei quali 1 è risultato irregolare.

2) Il **Dipartimento di agronomia – laboratorio di ricerca ed analisi sementi- facoltà di agraria dell'Università degli studi di Bologna,** nel periodo considerato ha effettuato analisi varietali su campioni di sementi di pomodoro, melanzana e peperone; in particolare, sono stati sottoposti ad analisi 71 campioni. Sono risultati irregolari, complessivamente, 34 campioni (48%) di cui 27 per mancata rispondenza varietale o per purezza varietale insufficiente, 7 per denominazioni varietali irregolari in quanto improprie o inesistenti sia nel registro nazionale delle varietà sia nel catalogo europeo delle varietà.

   L'attività di ricerca è stata incentrata prevalentemente all'approfondimento dell'applicazione, sulle sementi di peperone, del metodo di analisi mediante isofocalizzazione su lastra sottile (UTLIEF) messo a punto negli anni precedenti per il fagiolo. Inoltre sono proseguite le indagini elettroforetiche applicate anche ad altre specie quali il grano e l'avena e si ritiene che per queste ultime specie tali metodiche

possano ottenere un riconoscimento ufficiale mediante un loro inserimento nel prossimo aggiornamento dei metodi ufficiali di analisi delle sementi.

Nel corso dell'anno 1998 è stato inoltre effettuato presso il Dipartimento di Bologna, un corso di addestramento ed aggiornamento per il personale tecnico dell'Ispettorato.

3) Il **Dipartimento di agronomia e gestione dell'agro-ecosistema dell'Università degli studi di Pisa** ha effettuato analisi varietali su campioni di sementi di zucchino, melone e anguria; in particolare, sono stati analizzati 195 campioni di cui 108 di zucchino, 46 di melone e 41 di anguria. I campioni risultati irregolari per insufficiente purezza varietale o per scarsa germinabilità sono stati complessivamente 36, per una percentuale di irregolarità del 18,5%.

Per quanto concerne l'attività di ricerca, finalizzata alla messa a punto di nuove metodiche analitiche per l'accertamento varietale delle sementi, sono proseguiti gli studi atti ad evidenziare l'applicabilità del metodo di analisi basato sull'elettroforesi capillare delle proteine sulle sementi ortive previste in convenzione.Al momento tale tecnica analitica si sta dimostrando sufficientemente valida per l'identificazione delle cultivar di specie autogame.

Anche nell'ambito di questa convenzione è stato effettuato un corso di addestramento per il personale tecnico dell'Ispettorato.

4) Negli ultimi mesi del 1997 è stata stipulata una convenzione con l'**Ente nazionale delle sementi elette di Milano** che prevede l'effettuazione di analisi varietali sui campioni di grano duro prelevati dagli uffici periferici dell'Ispettorato.

8.2 Analisi dei risultati

Con riferimento all'attività di controllo nel suo complesso, emerge quanto descritto nella seguente tabella.

Visite ispettive	25.167
Ditte controllate	15.527
Ditte non in regola	2.527 (16,27 %)
Notizie di reato	645
Contestazioni amm.ve	3.439

I prodotti controllati[1] sono stati complessivamente 52.505, così ripartiti: 23.254 alla produzione,

[1] L'informazione va intesa come prodotti oggetto di controllo in occasione di visite ispettive. Il concetto di controllo effettuato e, quindi, di prodotto controllato, non implica necessariamente il ricorso al prelievo di campioni, come d'altronde espressamente previsto dalla direttiva 89/397 CEE del Consiglio del 14 giugno 1989, relativa al controllo ufficiale dei prodotti alimentari. L'articolo 5 della predetta direttiva prevede, infatti, che "(omissis)... il controllo consiste in una o più delle seguenti operazioni ...(omissis): 1) ispezione, 2) prelievo ed analisi di campioni, 3) controllo dell'igiene del personale, 4) esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere, 5) esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati". D'altra parte, in un'ottica di impiego razionale delle risorse disponibili, è comprensibile come, a meno che non si stia operando nel quadro di un'azione mirata ad effettuare uno screening della qualità del prodotto presente sul mercato, si proceda al prelevamento di campioni solo in presenza di un fondato sospetto di sofisticazione o frode.

28.466 alla commercializzazione, 785 nel corso di controlli di qualità alle frontiere. Ampio spazio è stato quindi riservato all'attività preventiva, com'è facilmente desumibile dalla circostanza che il 44,3 % circa delle verifiche complessivamente poste in essere si è concentrato nella fase di produzione. Fra queste rivestono assoluta prevalenza in termini numerici quelle effettuate nel settore vitivinicolo. Tale informazione è chiaramente desumibile dalla tabella che segue.

Controlli alla produzione - incidenza dei principali settori merceologici

Settore	Numero controlli	% sul totale
Vitivinicolo	17.187	73.9
Lattiero-caseario	1.476	6.4
Oli e grassi	1.355	5.8

Dal prospetto emerge, inoltre, la conferma della assoluta preminenza che rivestono i controlli alla produzione nei tre comparti considerati che ammontano all'86,1% del totale (tale percentuale è praticamente identica a quella registrata nel 1997, pari all'85,4%).

Controlli alla commercializzazione – incidenza dei principali settori merceologici

Settore	Controlli effettuati	% sul totale
Vitivinicolo	6.060	21.3
Lattiero-caseario	2.696	9.5
Oli e grassi	5.880	20.6
Paste	1.112	3.9

Mangimi	2.344	8.2
Fertilizzanti	2.090	7.3
Sementi	1.409	4.9

I controlli di qualità alle frontiere sono risultati complessivamente 758 ed una parte consistente di essi (n.587, pari al 74,8%) è stata effettuata nel quadro di un'operazione mirata a contrastare la commercializzazione sui mercati nazionali di agrumi provenienti da Paesi extracomunitari, illecitamente introdotti nel nostro Paese dove è tuttora in vigore uno specifico divieto di importazione che riguarda tali prodotti .

Non diversamente da quanto accaduto negli scorsi anni, i controlli mirati a contrastare le frodi a danno della U.E. hanno rappresentato una fetta importante dell'attività dell'Ispettorato nel 1998, come dimostra il fatto che su 52.505 controlli complessivamente posti in essere ben 5.413 (pari al 10,3%) sono da ricondursi a tale specifica attività. I controlli più frequenti in tale ambito operativo sono risultati quelli sulle prestazioni viniche e sugli arricchimenti, per quanto concerne il settore vitivinicolo, e quelli sulla regolare utilizzazione di burro oggetto di aiuti comunitari per il settore lattiero-caseario.

La **Tab. 20** offre un primo quadro riassuntivo del lavoro svolto nel 1998 e dei risultati conseguiti.

Quanto all'attività di laboratorio, i campioni di prodotti agroalimentari e di sostanze di uso agrario sottoposti ad analisi sono stati 10.194, 1.245 dei quali (12,2%) sono risultati irregolari.

Nella **Tab. 21** viene sinteticamente illustrata l'attività di laboratorio svolta nel 1998. Per ciascun prodotto sono indicate le irregolarità accertate con maggior frequenza.

Lo svolgimento dell'attività sanzionatoria delegata all'Ispettorato ha portato all'emanazione, nel periodo in esame, di 3.632 provvedimenti di cui 2.806 ordinanze-ingiunzioni di pagamento , per un importo complessivo di circa 283 miliardi di lire, e di 826 ordinanze di archiviazione. In proposito vale la pena di sottolineare il gravoso carico di lavoro, che si traduce in un notevole impiego di risorse umane, collegato con la necessità di istruire migliaia di procedimenti amministrativi, emettere i relativi provvedimenti e gestire il contenzioso.

Nella **Tab. 22** sono riportati i risultati riassuntivi dell'attività sanzionatoria svolta dall'Ispettorato centrale nel 1998.

L'elevata percentuale di frodi accertate sul totale dei controlli effettuati, alla quale non può attribuirsi un valore statistico in quanto gran parte dell'attività ispettiva si fonda

sull'effettuazione di controlli mirati, cioè programmati sulla base di una selezione preventiva delle ditte da sottoporre a controllo, si giustifica con il tipo di frodi che vengono perseguite - di tipo economico - ed in quanto tali difficilmente "eradicabili", fintantoché sussiste la convenienza a realizzarle, anche e soprattutto alla luce di un sistema sanzionatorio penale ed amministrativo sicuramente carente quanto ad efficacia deterrente. In proposito vale la pena di ribadire che proprio il modo di operare, legato all'effettuazione di controlli mirati, ed il tipo di frode perseguita, che trova la sua ragion d'essere in motivazioni di ordine economico, fanno sì che, fra gli organi che si occupano del controllo ufficiale dei prodotti alimentari nel nostro Paese, l'Ispettorato sia quello che accerta un'alta percentuale di irregolarità in rapporto ai controlli effettuati.

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Attività di controllo svolta nei principali settori d'intervento - anno 1998

SETTORE MERCEOLOGICO	DITTE CENSITE	VISITE ISPETTIVE	DITTE CONTROLLATE		DITTE NON IN REGOLA		NOTIZIE DI REATO	CONTESTAZIONI PER VIOLAZIONI	SEQUESTRI		
			NUMERO	% D/B	NUMERO	% E/D	INOLTRATE	AMMINISTRATIVE	NUMERO	QUANTITA' (Kg.)	VALORE (x 1000)
VITIVINICOLO	65.903	10.856	5.029	7,6%	1134	22,5%	202	1.738	119	6.260.776	7.582.880
LATTIERO-CASEARIO	13.162	1.345	1.174	8,9%	114	9,7%	75	68	15	7.047	53.650
OLI E GRASSI	8.218	1.437	1.130	13,8%	167	14,8%	172	82	65	776.608	3.065.968
SOSTANZE ZUCCHERINE	3.256	360	380	11,7%	102	26,8%	5	159	1	8.800	1.300
PASTE	4.559	285	351	7,7%	58	16,5%	16	68			
CONSERVE VEGETALI	1.997	310	309	15,5%	14	4,5%	4	13			
MANGIMI ED INTEGRATORI	3.009	726	724	24,1%	174	24,0%	15	281	13	42.570	24.692
ADDITIVI E COADIUVANTI	154	10	10	6,5%	3	30,0%		3	1	45	135
FERTILIZZANTI	1.882	291	474	25,2%	114	24,1%	8	165	32	189.801	98.414
SEMENTI	4.778	696	661	13,8%	188	28,4%	11	305	28	85.958	263.176
LIQUORI E ACQUEVITI	1.375	175	104	7,6%	17	16,3%	4	17	3	1.512	8.655
UOVA	2.203	354	506	23,0%	43	8,5%	1	67	3	605	1.296
PRESIDI SANITARI	590	54	188	31,9%	9	4,8%		13	3	339	10.234
MIELE	1.340	184	235	17,5%	32	13,6%	4	41			
RISO	817	35	191	23,4%	31	16,2%	2	41			
BEVANDE ANALCOLICHE	1.002	48	38	3,8%	3	7,9%		4			
BURRO C.E.E.	5.966	1.031	538	9,0%	4	0,7%		4			
AGRUMI	1.797	593	520	28,9%	54	10,4%	73	54	47	734.451	114.014
ALTRI SETTORI	4.618	634	304	6,6%	36	11,8%	19	51	8	82	1.519.214
RIVENDITE PRODOTTI PER AGRICOLTURA	*3.886*	*1.738*	*787*	*20,3%*	*68*	8,6%	*1*	*95*			
RIVENDITE PRODOTTI ALIMENTARI	*13.316*	*3.776*	*1.737*	*13,0%*	*158*	9,1%	*31*	*167*			
ESERCIZI DI RISTORAZIONE	*1.894*	*229*	*137*	*7,2%*	*4*	2,9%	*2*	*3*			
TOTALI	**145.722**	**25.167**	**15.527**	**10,7%**	**2.527**	**16,3%**	**645**	**3.439**	**338**	**8.108.594**	**12.743.628**

Tab. 20

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Analisi effettuate dai laboratori degli Uffici periferici nel 1998 sui principali prodotti oggetto di controllo

PRODOTTI ALIMENTARI	N. CAMPIONI ANALIZZATI	N. CAMPIONI IRREGOLARI *	% DI IRREGOLAR.	IRREGOLARITA' PIU' FREQUENTI
Vini, mosti ed aceti	3.729	295	7,9	*-grado alcolico non corrispondente al dichiarato* *-presenza di zuccheri estranei nei vini, mosti e distillati*
Liquori e distillati	55	10	18,2	*-acidità volatile superiore ai limiti di legge*
Altri prodotti vitivinicoli (vini per aceto, vini da distillare, fecce, ...)	736	34	4,6	*-denaturazione irregolare* *-VQPRD non rispondenti al disciplinare (di produzione)*
Oli di oliva	1.372	207	15,1	*-oli di oliva a composizione anomala derivante dall'applicazione di trattamenti non consentiti*
Oli di semi	54	4	7,4	*-oli di oliva sostituiti o miscelati con oli di semi* *-oli di semi diversi dal dichiarato o di composizione anomala*
Latte e formaggi	700	65	9,3	*-latte vaccino in mozzarella di bufala e in formaggi di pecora* *-presenza di latte in polvere e/o di caseine nei formaggi*
Burro	37	5	13,5	*-presenza di grassi estranei nei formaggi e nel burro*
Sfarinati e paste	347	56	16,1	*-presenza di sfarinati di grano tenero* *-impiego di materie prime di qualità inferiore al dichiarato*
Riso	255	27	10,6	*-contenuto di chicchi difettosi (gessati, spezzati) superiore al limite legale* *-riso miscelato con varietà diverse dal dichiarato*
Conserve di pomodoro ed altre conserve vegetali	358	52	14,5	*-contenuto di bucce superiore al limite legale* *-peso sgocciolato inferiore al dichiarato*
Miele	279	24	8,6	*-caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge* *-miele monoflorale elaborato da piante diverse dal dichiarato* *-caratteristiche organolettiche anomale*
TOTALE GENERALE	**7.922**	**779**	**9,8**	

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. 21

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Applicazione delle leggi 898/86, 460/87, 428/90, 424/79 e 643/93

Procedimenti definiti nel 1998

Legge 898/86:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
OLIO	540	225.510.448.000	99
VINO	7	6.549.509.000	
ORTOFRUTTA	21	12.971.822.000	4
CARNE	53	2.086.891.000	19
CEREALI	198	2.572.584.000	77
SEMI OLEOSI	2	21.952.708.000	-
SOIA	2	1.156.534.000	-
FORAGGI	4	2.466.419.000	-
ALTRO	140	618.962.000	1
TOTALE	**967**	**275.885.877.000**	**200**

Legge 428/90:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
TOTALE	**30**	**162.500.000**	**302**

Legge 424/79:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
TOTALE	**2**	**200.000**	-

Legge 460/87:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
TOTALE	**1.786**	**6.172.192.000**	**318**

Legge 643/93:

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse	Ordinanze di archiviazione
TOTALE	**21**	**1.160.811.000**	**6**

Tab. 22

8.3 Le priorità previste dal programma 1998

L'Ispettorato centrale repressione frodi si trova spesso a dover affrontare situazioni contingenti dovute al verificarsi di eventi straordinari e in quanto tali non preventivabili in fase di programmazione dell'attività annuale; a parità di risorse disponibili ciò comporta inevitabilmente la necessità di modificare gli obiettivi fissati, adeguandoli in funzione delle sopravvenute esigenze.

La costante evoluzione della materia oggetto di controllo, caratterizzata da profonde trasformazioni legate all'entrata in vigore di nuove norme – quali quelle concernenti DOP, IGP, AS, prodotti biologici - o al verificarsi di particolari situazioni di emergenza - quale il rischio di diffusione della BSE - ha inoltre ampliato notevolmente il campo d'azione dell'Ispettorato nei dodici anni trascorsi dalla sua istituzione contribuendo, in concorso con altre circostanze, ad evidenziarne l'inadeguatezza dell'organico.

Sulla base del programma sopracitato sono stati effettuati una serie di controlli aventi carattere di priorità, pertanto è **stata intensificata l'attività di vigilanza nel settore oleario**, a seguito della grave crisi verificatasi nell'autunno 1997, **e sui mangimi destinati all'alimentazione di vacche da latte al fine di prevenire il rischio di diffusione della BSE**. Inoltre, in considerazione della crescente richiesta del mercato italiano per il miele e del conseguente aumento delle importazioni da paesi extracomunitari, quali l'Argentina, l'Ungheria, la Cina, si sono espletati controlli mirati sui mieli nazionali, ed in particolare, su quelli dichiarati di origine monofloreale.

8.3.1 Settore oleario

Nell'ambito del programma di interventi per l'anno 1998 i controlli sono stati indirizzati, nello specifico settore, verso l'accertamento dell'effettiva corrispondenza tra denominazione di vendita e reale natura degli oli immessi al consumo.

Il settore oleario è stato oggetto di particolare attenzione in quanto il rischio della commissione di frodi è particolarmente elevato.

Il verificasi di tale circostanza dipende da ragioni di carattere esclusivamente economico: in tale settore, infatti, le violazioni risultano particolarmente remunerative proprio in virtù della preferenza accordata dal consumatore (nazionale e non) al prodotto italiano, soprattutto se si tratta di olio extra vergine di oliva.

Allo scopo di tenere conto della grave crisi verificatasi nel comparto oleicolo nazionale negli ultimi mesi del 1997, nel programma annuale di interventi per l'anno 1998 è stata altresì prevista l'intensificazione dei controlli finalizzati a contrastare, in particolare, l'eventuale illecita introduzione nel territorio nazionale di consistenti partite di olio alimentare di provenienza extracomunitaria e di olio dichiarato vergine o extravergine, proveniente dalla Spagna o dalla Grecia, dalle caratteristiche non conformi al dichiarato.

In particolare, sono stati intensificati i controlli nel settore degli oli al fine di verificare qualità ed effettiva provenienza del prodotto importato, nonché a mantenere un alto livello di vigilanza con controlli assidui ed incisivi su tutti gli oli di oliva compresi quelli a Denominazione di Origine Protetta (DOP).

Durante il 1998 è proseguita la proficua attività di collaborazione, avviata nel 1997, con le Capitanerie di Porto che ha consentito la programmazione di controlli del prodotto in arrivo via mare.

I controlli sono stati rivolti soprattutto ai porti principalmente interessati al transito di prodotti oleari, agli stabilimenti di raffinazione ed alle strutture commerciali di più rilevanti dimensioni economiche.

In sede di consuntivo dell'attività chimico-analitica svolta preme sottolineare come molti campioni prelevati e risultati irregolari abbiano presentato parametri analitici con un valore prossimo a limiti di legge.

E' emersa inconfutabile la sussistenza di un traffico di oli di oliva vergini lampanti, solitamente provenienti dalla Spagna che, dopo essere stati sottoposti a trattamenti fisico-chimici vengono commercializzati con la denominazione di "oli extravergini di oliva".

Si è avuta la conferma della presenza sul mercato di partite di oli di oliva, dichiarati di origine comunitaria, ma in realtà provenienti da paesi terzi rivieraschi del Mediterraneo.

La fraudolenta miscelazione di olio di nocciola di provenienza turca con oli di oliva ha trovato riscontro a seguito delle risultanze dei recenti controlli, durante i quali sono emersi precisi indizi che avvalorano la fondatezza dei preesistenti sospetti nonché delle specifiche segnalazioni avute al riguardo.

Sono stati raccolti fondati elementi per ritenere che oli di semi di girasole e di nocciola ad alto contenuto di acido oleico, possano essere utilizzati per la sofisticazione degli oli di oliva, in considerazione dell'affinità della composizione acidica di detti oli.

Per quanto fin qui esposto, considerate la necessità di non allentare la vigilanza e la difficoltà di procedere in alcuni casi all'accertamento della frode attraverso le analisi di

laboratorio, appare quanto mai opportuno pianificare scrupolosamente l'attività ispettiva e , nel contempo, pervenire al più presto alla ufficializzazione di nuovi metodi di analisi.

L'attività svolta nel settore oleario nel corso dl 1998 è numericamente desumibile dalla tabella sottostante.

Ditte controllate	Campioni analizzati	Campioni irregolari	% di irregolarità
310	350	33	9,4

8.3.2 Indagine sulla qualità dei mangimi a rischio da BSE

Il controllo in questione costituisce un classico esempio di come situazioni contingenti, e pertanto imprevedibili in sede di programmazione dell'attività, comportino la necessità di riconsiderare le ipotesi di lavoro formulate, assumendo talvolta un significato che va ben al di là del semplice controllo della qualità merceologica dei prodotti per le preminenti implicazioni di origine igienico-sanitaria ad esse connesse.

A rendere tale tipo di controllo efficace - ma si dovrebbe dire possibile - ha contribuito la recente messa a punto, da parte dell'Ispettorato stesso, di una metodica di analisi finalizzata alla ricerca di residui di farine di carne nei mangimi destinati all'alimentazione dei bovini da carne e da latte.

I mangimi destinati all'alimentazione dei ruminanti sono, infatti, controllati analiticamente tramite il metodo microscopico messo a punto presso il laboratorio dell'ufficio di Modena dell'Ispettorato centrale - specializzato nell'applicazione della tecnica microscopica - che è stato riconosciuto e adottato con successo anche dalle strutture di controllo sanitarie, previe severe verifiche condotte in collaborazione fra analisti dell'Ispettorato e quelli dell'Istituto superiore di sanità. E' stato così possibile garantire un ampio, costante e sistematico monitoraggio dei mangimi circolanti sul territorio nazionale, poichè detto metodo risulta, al momento, l'unico strumento diagnostico valido contro la diffusione della BSE negli animali da allevamento, tenuto conto anche delle limitazioni di ordine pratico (maggiori costi strumentali e maggiori tempi di applicazione) caratteristiche di alcune metodiche alternative, tuttora in fase di studio.

Il metodo, visto il perseverare del rischio BSE e la necessità di adattare il procedimento analitico allo specifico accertamento quali-quantitativo della presenza di farine di carne, è stato oggetto, negli ultimi mesi, di ulteriore aggiornamento scientifico, sempre da parte dei microscopisti dell'Ufficio di Modena, con l'introduzione di alcune innovazioni formali e

tecniche, queste ultime riferite all'introduzione di una formula di calcolo per esprimere quantitativamente il risultato.

La nuova versione, così migliorata e attualmente proposta per l'ufficializzazione in ambito nazionale, nonché trasmessa in sede comunitaria, sarà adottata dal gruppo CEMA (Comitato Europeo Metodi di Analisi) quale riferimento per un saggio collegiale, in vista di una sua adozione a livello comunitario.

La Commissione UE dal canto suo ha proposto di finanziare l'organizzazione di un workshop teorico-pratico della durata di alcuni giorni da effettuarsi presso l'Ufficio periferico di Modena dell'Ispettorato, al quale parteciperanno analisti di vari Stati membri, finalizzato all'approfondimento dell'applicazione della tecnica microscopica ai controlli sui mangimi.

Occorre inoltre registrare con soddisfazione la notorietà assunta dal metodo anche in ambito extracomunitario, come testimonia l'interesse dimostrato dalla Food and Drug Administration - FDA, del Dipartimento della Sanità americano che ne ha richiesta ufficialmente la trasmissione.

Le autorità americane, in procinto di adottare nel proprio ordinamento misure cautelative contro il rischio di diffusione della BSE, preso atto - attraverso la conoscenza del metodo microscopico - del contributo fornito dal nostro Paese alla risoluzione delle problematiche in questione e dell'esperienza maturata dallo stesso in tema di controlli, hanno attivato con l'Ispettorato, per il tramite dell'Ambasciata italiana a Washington, una procedura interlocutoria volta ad acquisire elementi informativi, nonché commenti e suggerimenti in vista della stesura del testo finale della normativa in via di predisposizione.

Per quanto concerne l'attività del 1998 si fa presente che, similmente a quanto accade ormai ogni anno da quando è scoppiata l'emergenza BSE, l'Ispettorato ha condotto, come da programma, un attento monitoraggio dei mangimi e materie prime destinati all'alimentazione dei ruminanti e non, mirando il prelievo dei campioni, per circa il 70% dei casi, alle tipologie destinate all'alimentazione delle specie animali a rischio ed orientando il medesimo anche verso le aziende zootecniche che producono per autoconsumo.

In particolare, è stato pianificato un controllo capillare, esteso all'intero territorio nazionale, dei mangimi prodotti e commercializzati nelle varie tipologie legali previste per le diverse fasi di crescita, al fine di verificarne la corretta composizione chimico-merceologica, nel rispetto delle vigenti norme comunitarie dettate quali misure di protezione da potenziale rischio di contagio BSE.

I dati complessivi sull'operazione BSE possono così sintetizzarsi:

- 942 controlli effettuati con o senza prelievo di campioni
- 4 notizie di reato inoltrate all'Autorità giudiziaria
- 114 contestazioni amministrative elevate
- 3 sequestri effettuati per un totale di 11.250 kg di merce sequestrata (mangimi complementari)
- 500 campioni prelevati ed analizzati destinati all'alimentazione dei ruminanti (BSE)
- 15 campioni irregolari per presenza di proteine derivanti da tessuti animali.

La linea operativa seguita dall'Ispettorato ha sempre comportato il diretto coinvolgimento delle Autorità Giudiziarie interessate, che ha condotto alcune Procure a pronunciarsi circa l'adozione e la durata di eventuali provvedimenti di sospensione e revoca dell'autorizzazione alla produzione e commercio dei mangimi destinati all'alimentazione dei ruminanti.

E' da segnalare inoltre il notevole impegno profuso da parte del personale analista e ispettivo di alcuni uffici periferici che , su richiesta delle Procure delle Repubblica competenti per territorio è stato impegnato sia per consulenze d'ufficio, sia per effettuare accertamenti cadenzati presso gli stabilimenti produttivi onde verificare l'idoneità delle condizioni in cui avvenivano i processi di lavorazione.

E' appena il caso di sottolineare il fatto che, perdurando l'emergenza BSE, l'Ispettorato continuerà a porre in essere interventi mirati anche nell'anno in corso, per il quale, come già detto, tale tipo di controllo continua a figurare fra le priorità previste dal programma annuale di attività.

8.3.3 Miele

Considerato che sul mercato italiano è stata registrata una significativa presenza concorrenziale di prodotti comunitari spesso scadenti , commercializzati a basso costo e , talora, come prodotti nazionali, allo scopo di tutelare i prodotti di qualità, si è reso necessario indirizzare il controllo su ricerche mirate alla individuazione dell'origine botanica e geografica delle diverse tipologie di miele.

L'azione di vigilanza è stata indirizzata sia alla produzione sia al confezionamento sia alla commercializzazione. Sono state controllate complessivamente n. 235 ditte, pari a oltre il 17% di quelle censite, maggiormente rappresentate da produttori e/o confezionatori (n.183) rispetto ai rivenditori (n.52); di esse il 13% sono state oggetto di contestazioni amministrative, in qualche caso (n.4) anche di notizie di reato. I controlli analitici hanno riguardato n. 279

campioni, 24 dei quali, pari al 8,6%, sono risultati irregolari per caratteristiche chimico- fisiche e/o organolettiche non conformi ai limiti di legge o per essere risultati di provenienza botanica diversa dal dichiarato (miele monofloreale). Per riscontrare quest'ultima tipologia d'irregolarità, n. 82 campioni di miele sono stati sottoposti all'analisi melissopalinologica, o microscopica dei pollini, effettuata dall'Ufficio periferico di Modena. I risultati hanno fatto rilevare che per 6 campioni, pari al 7% , il prodotto non era rispondente alla tipologia monofloreale dichiarata.

In tal senso è stata attivata una apposita indagine, nel corso della quale sono stati prelevati n. 117 campioni, in prevalenza unifloreali e comunitari, sottoposti, oltre che alle analisi routinarie relative alle caratteristiche di composizione definite all'art. 2 della legge n. 753/82, anche a quella melissopalinologica o microscopica dei pollini, eseguita dall'Ufficio periferico di Modena.

Quest'ultima analisi, integrata dagli esami fisico-chimici e da quello organolettico, richiede una specifica preparazione, unitamente ad una buona conoscenza della botanica sistematica e della fitogeografia: ciò al fine di una corretta valutazione dei risultati ottenuti, legati alla natura variabile del miele.

Per rispondere a tale esigenza, l'Ufficio periferico di Modena è stato incaricato di organizzare un corso di addestramento all'analisi medesima, che ha visto la partecipazione di funzionari analisti degli Uffici periferici di Cagliari, Salerno e Perugia.

Dall'indagine sono emerse 26 irregolarità (corrispondenti al 22,2% dei campioni analizzati), inerenti all'origine botanica (8,5%) ed a quella geografica (3,4%) dei mieli, nonché agli aspetti organolettico (5,1%) e fisico-chimico (5,1%).

Nell'anno considerato, la vigilanza, realizzata a largo spettro, sia alla produzione sia alla commercializzazione, non ha, comunque, trascurato altri tipi di verifiche quali quelle riguardanti la regolare tenuta dei registri di carico e la corretta etichettatura del prodotto posto in commercio.

8.3.4 Altre indagini

Nel presente paragrafo vengono fornite informazioni concernenti indagini di particolare rilievo effettuate nel 1998 a seguito del verificarsi di quelle situazioni contingenti che hanno richiesto la predisposizione da parte dell'Amministrazione centrale di piani di intervento a livello nazionale, oppure la cui realizzazione era comunque prevista dal programma di attività per l'anno 1997.

a) Controlli in Sicilia (aprile-giugno 1998)

In relazione alle qualificate segnalazioni di talune organizzazioni professionali e di esponenti parlamentari, concernenti l'illecita introduzione in taluni porti della Sicilia di rilevanti quantitativi di oli di oliva e di prodotti vitivinicoli da altri Paesi anche extracomunitari, sono stati incentivati i controlli da parte degli Uffici periferici dell'Ispettorato aventi sede in Sicilia (nota n. 140 del 10 aprile 1998).

Attesa la rilevanza della segnalazione si è ritenuto inoltre di richiedere la collaborazione della Guardia di Finanza, del Comando Carabinieri costituito presso il Ministero delle politiche agricole e forestali, nonché delle Capitanerie di Porto. In relazione all'esigenza di accertare la qualità e l'origine geografica dei menzionati prodotti, è stata anche disposta l'effettuazione di approfondite analisi di laboratorio avvalendosi di metodiche isotopiche.

I principali risultati dei controlli in parola afferenti al settore in argomento, possono così riassumersi:

- ditte controllate: n. 92;
- campioni prelevati ed analizzati: n. 35;
- quantità di prodotti vitivinicoli controllati: 2.100.485 hl.

b) Controllo della rispondenza delle giacenze fisiche e contabili dei prodotti vitivinicoli.

L'ispettorato ha svolto controlli nel periodo 11 luglio/31 agosto 1998 a carico di singole ditte ricadenti nelle circoscrizioni degli Uffici periferici di Ancona, Asti, Bologna, Cagliari, Conegliano Veneto (TV), Cosenza, Milano, Modena, Perugia, Pescara, Portici, Salerno e Torino.

c) Controllo dell'arricchimento dei prodotti vitivinicoli.

Anche per l'anno 1998 sono state autorizzate con gli appositi decreti ministeriali predisposti, secondo quanto previsto dall'art. 18 del regolamento CEE n. 822/87, d'iniziativa della Direzione generale delle politiche comunitarie e internazionali le operazioni di arricchimento dei prodotti vitivinicoli. I citati decreti di autorizzazione hanno interessato quasi tutto il territorio nazionale.

In proposito con la lettera circolare prot. n. 22633 dell' 8 settembre 1998 è stata promossa un'intensificazione dei controlli sulle operazioni precitate atta ad accertare, anche tramite il prelevamento di campioni, la genuinità e la qualità de prodotti destinati ad essere arricchiti

(segnatamente il titolo alcolometrico volumico naturale minimo prescritto per mosti e vini e la presenza di acqua esogena in questi ultimi), nonché dei mosti concentrati o dei mosti concentrati rettificati utilizzati.

d) Controlli in collaborazione con le Capitanerie di Porto.

Nell'ambito delle attività da svolgersi per realizzare il programma annuale per il 1998, sono stati individuati i controlli sui prodotti vitivinicoli introdotti sul territorio nazionale via mare. In tal senso, sono state concordate le opportune iniziative con il Ministero dei trasporti e della navigazione- Comando generale delle Capitanerie di Porto al fine di realizzare una costante vigilanza sulle navi cisterna con a bordo carichi di prodotti vitivinicoli. Tali iniziative riguardano la sistematica segnalazione degli arrivi di navi-cisterna nei porti di Genova, La Spezia, Ravenna, Formia, Manfredonia, Taranto, Gallipoli, Castellamare del Golfo, Marsala, Porto Empedocle, alle quali fanno seguito i controlli di competenza dell'Ispettorato Centrale sulle predette navi, nei porti o presso le ditte destinatarie dei prodotti. La Divisione II dell'Ispettorato si è occupata delle attività di concertazione con le altre amministrazioni interessate, del coordinamento degli uffici periferici e della raccolta ed elaborazione dei risultati dell'attività di controllo.

e) Controlli sull'illecita aggiunta di glicerine commerciali ai vini.

Essendo stata segnalata a questo Ispettorato l'ipotesi che alcuni vini, anche di pregio, destinati soprattutto ai mercati esteri sarebbero stati illecitamente addizionati con glicerine commerciali, motivata dal contributo apportato dalla glicerina stessa ai caratteri di morbidezza e vellutato, migliorando pertanto l'armonia delle caratteristiche organolettiche, è stata definita una specifica azione di controllo nel corso dell'anno, comprendente il prelievo di campioni al fine di una verifica analitica dell'irregolarrità di cui trattasi.

Sono varie le tipologie di prodotto per le quali detta pratica potrebbe trovare applicazione : dal vino anche di bassa qualità che necessiti un innalzamento del valore dell'estratto al prodotto di pregio per il quale si ricerchi con questo mezzo sia di rientrare nei limiti stabiliti dal relativo disciplinare di produzione sia di ottenere un ulteriore affinamento delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

La verifica analitica di detta giunta è stata effettuata applicando una metodica messa a punto dal laboratorio chimico di Mainz (Germania), pubblicata su una rivista specializzata del settore enologico, la cui applicazione permette di individuare la presenza di sostanze, non naturalmente presenti nell'uva e nel vino, che sono prodotti secondari della sintesi industriale delle glicerine commerciali.

I controlli, in particolare svoltisi a carico di ditte vitivinicole notoriamente interessate alla produzione per la successiva commercializzazione all'estero dei suddetti vini hanno comportato l'analisi di n. 346 campioni di vini a denominazione di origine , vini da tavola e vini da tavola ad indicazione geografica tipica, di cui n. 41 (11,85%) sono risultati irregolari per la presenza di glicerine cicliche da collegarsi con l'illecito impiego di glicerine commerciali.

Nel corso dell'anno, inoltre, si sono resi necessari una serie di interventi di carattere straordinario tra i quali si segnalano i controlli sulle giacenze di prodotti vitivinicoli a causa della mancata corrispondenza dei dati revisionali con quelli derivanti dall'acquisizione delle dichiarazioni di giacenza nonché i controlli per verificare la corretta procedura dell'operazione di aumento del titolo alcolometrico nei vini (arricchimento), tramite l'uso di mosti concentrati e mosti concentrati rettificati.

Ed ancora, al fine di realizzare una costante vigilanza sui prodotti vitivinicoli ed oleari provenienti via mare da paesi Terzi e paesi comunitari, è stata instaurata una fattiva collaborazione con il Ministero dei Trasporti e della Navigazione - Comando generale delle Capitanerie di Porto.

9. Istituto Superiore di Sanità

Presso il Laboratorio Alimenti dell'Istituto Superiore di Sanità gli alimenti vengono studiati e caratterizzati principalmente sotto l'aspetto igienico sanitario e secondariamente per le caratteristiche di conformità, aventi riflesso sanitari solo marginale.

Oltre le valutazioni concernenti i grandi settori dei contaminanti chimici e biologici, particolare importanza hanno quelle concernenti gli additivi e coadiuvanti tecnologici ed alcuni micronutrienti (vitamine, oligoelementi, biomolecole a significato sanitario) coinvolti in situazioni di intolleranza o responsabili, direttamente o indirettamente, di aspetti carenziali importanti.

La valutazione delle caratteristiche di conformità coinvolge particolarmente l'analisi dei macronutrienti, la composizione secondo specie, la valutazione organolettico-bromatologica, e simili.

Tutte queste attività vengono in gran parte affrontate nell'ambito di situazioni strutturali derivanti dall'applicazione di specifiche normative, in parte minore nell'ambito di situazioni contingenti di emergenza che richiedono per la loro rilevanza nazionale l'intervento di esperti del settore particolarmente qualificati.

Particolarmente degne di considerazione sono poi le attività di ricerca applicata, essenzialmente rivolte a migliorare la sicurezza d'uso degli alimenti nelle più diverse circostanze di assunzione. E' importante ricordare che tali attività comportano anche lo studio delle interazioni tra fattori intrinseci ed estrinseci (microambientali o ambientali) agli alimenti durante l'intero ciclo produttivo-distributivo, con specifiche applicazioni di conoscenze di tecnologia alimentare. Fra i prodotti più rilevanti occorre citare il miglioramento delle conoscenze epidemiologiche ed etiopatogenetiche relative ad alcuni agenti patogeni e la messa a punto di metodiche di analisi di riferimento a livello nazionale.

I risultati, insieme alle conoscenze acquisite presso altre istituzioni di ricerca, vengono anche utilizzati come supporto per l'elaborazione nel settore degli alimenti di nuove specifiche normative. Infatti uno dei compiti più rilevanti del Laboratorio è quello di collaborare con il Ministero della Sanità nell'ambito di diverse Commissioni e Gruppi di studio, per la definizione di interventi settoriali e per il recepimento o la formulazione di articolati normativi tecnici.

L'attività di partecipazione a commissioni e gruppi di studio si estende inoltre alla partecipazione ad organismi tecnico-sanitari di rilevante importanza nazionale o internazionale (Consiglio Superiore di Sanità, Codex Alimentarius, IAEA, Consiglio d'Europa, Commissioni CE, ecc.).

Non affatto secondaria è l'attività didattica, basata sia sulle formulazioni propositive della Direzione del Laboratorio, che sulle esigenze emerse volta per volta da parte delle specifiche istituzioni che hanno richiesto la collaborazione del Laboratorio stesso (Servizi di Igiene Pubblica e Veterinari delle aziende USL, Università, Scuole, Istituzioni diverse con finalità comuni nell'ambito della Sanità Pubblica). In tale attività può essere inclusa anche la formazione del personale ospite e contrattista del Laboratorio.

Emerge da un esame generale la notevole e complessa articolazione dei compiti del laboratorio, sia derivati da normative nazionali ed internazionali connesse con la produzione, somministrazione, commercializzazione di alimenti (controllo ufficiale, attività ispettive, alimenti dietetici, attività di coordinamento, ecc.), che non regolati da normative specifiche (Cooperazione scientifica, Gruppi di esperti UE sui contaminanti, attività di validazione, ecc.).

Il Laboratorio Alimenti riveste poi un ruolo particolare in quanto Laboratorio nazionale di riferimento per la ricerca dei residui negli animali vivi e nei loro prodotti.

Particolarmente rilevante è risultato l'impegno nelle Commissioni e Gruppi di studio a carattere propositivo in materia di elaborazione di norme tecniche (Consiglio Superiore di Sanità, Commissioni Ministeriali, Codex Alimentarius, Commissione Interregionale ecc.).

Il numero dei controlli ufficiali è risultato elevato, pari a **944** (**Tab. 23**), di cui **520** (**55, %**) hanno riguardato le analisi di revisione. A tali controlli ufficiali si dovrebbero tuttavia

aggiungere quelli particolarmente complessi, svolti attualmente nell'ambito della ricerca , che hanno la potenzialità di trasformarsi in veri e propri controlli istituzionali.

Tra le emergenze è da segnalare il controllo di **spore e tossine botuliniche** in campioni biologici ed alimentari relativi a casi di sospetto botulismo verificatisi nel nostro Paese.

Nel corso delle attività del 1998 sono stati formulati 248 qualificati pareri tecnici (**Tab. 23**) di cui **244** sono stati richiesti sia dal Ministero della Sanità, sia da altre Istituzioni pubbliche, sia dal Ministero della Ricerca Scientifica sui progetti di innovazione dei Parchi Scientifici e Tecnologici, mentre i rimanenti **4** sono stati espressi a seguito di interrogazioni Parlamentari.

Occorre qui evidenziare la considerevole presenza nel settore produttivo scientifico dovuta alle attività di ricerca applicata, con un'elevata partecipazione a manifestazioni congressuali.

Una notevole sezione delle attività ha riguardato la messa a punto e la valutazione di metodologie analitiche rapide o comunque alternative rispetto a quelle tradizionali, talvolta nell'ambito di circuiti di qualificazione e/o validazione a livello nazionale o internazionale.

10. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 1998 a fini fiscali, dal Laboratorio Centrale di Roma e dai Laboratori Compartimentali, sono stati in totale **25.532** di cui **549** risultati non conformi, con una percentuale di irregolarità del **2,15%,** notevolmente più bassa di quella dell'anno 1997 (5%).

Sono state analizzate le seguenti matrici alimentari : vini-acqueviti, spiriti, birre e bevande, zuccheri-cacao, oli di oliva, altri oli e grassi, alimentazione umana e animale, cereali e lattiero caseari. Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

- vini – acqueviti
- alimentazione umana ed animale
- olio d'oliva
- spiriti
- prodotti cereali

Nella **Tab. 24** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'
Campioni analizzati - anno 1998

Controlli effettuati

Analisi di revisione	520
Autorizzazioni al commercio di prodotti destinati ad una alimentazioni particolare	22
Ricerca sostanze indesiderate in panettoni	10
Analisi prodotti farmaceutici	5
Rilevamenti analitici su prodotti ittici incriminati per casi di infezione da Vibrio cholerae 01 nella ASL di Lodi	20
Ricerca spore e tossine botuliniche in campioni biologici e alimentari relativi a casi di sospetto botulismo verificati in Italia	202
Ricerca spore e tossine botuliniche in campioni di alimenti industriali associati ad episodi di botulismo e prelevati sul terrirorio nazionale	72
Identificazione e valutazione delle caratteristiche di patogenità di ceppi di Listeria monocytogenes	93
TOTALE	**944**

Pareri

Pareri	244
Interrogazioni Parlamentari	4
Totale	**248**

Tab. 23

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE
Controlli effettuati nell'anno 1998

Laboratori chimici	Campioni totali analizzati	Campioni non conformi
Bari	2.552	85
Bologna	3.206	10
Cagliari	430	53
Como	0	0
Catania	77	0
Genova	3.143	70
Livorno	1.204	0
Milano	1.432	47
Napoli	3.044	93
Palermo	1.530	0
Roma	2.472	65
Savona	1.479	13
Torino	958	44
Trieste	943	37
Venezia	1.256	24
Verona	1.806	8
TOTALI	**25.532**	**549**

Tab. 24

III PARTE

PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NELL'ANNO 1998

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

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 Sanità, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale dei residui di antiparassitari nei prodotti ortofrutticoli (ortaggi e frutta) relativamente all'anno 1998.

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 Alimenti, Nutrizione e 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 luglio 1999.

1.1 Risultati del programma per l'anno 1998

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 1998 e trasmessi al S.I.S. è stato pari a **8.498 (Tab. 25)**, valore notevolmente superiore (circa il **94,5%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **71%** del totale dei laboratori del S.S.N.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **46** su **4.203** (**1,1%**) per la frutta, e **61** su **4.295** (**1,4%**) per gli ortaggi. **(Fig. 30** e **Fig. 31)**.

Gli alimenti maggiormente campionati e analizzati sono stati

per gli ortaggi

- pomodoro
- lattuga
- patata
- zucchino
- carota
- peperone

- melanzana
- finocchio
- sedano
- cavolfiore

per la frutta

- mela
- uva
- pesca
- pera
- arancia
- fragola
- kiwi
- prugna
- limone
- banana.

Fra le sostanze attive più frequentemente irregolari troviamo

nei campioni d'ortaggi:

- endosulfan
- procimidone
- malation
- vinclozolin
- clorotalonil
- clorpirifos

nei campioni di frutta:

- procimidone
- vinclozolin

- malation
- clorpirifos
- endosulfan
- 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 (10,4%)
- scarola (4,2%)
- radicchio (1,7%)
- lattuga (1,6%)
- zucchino (1,6%)
- funghi coltivati (1,6%)
- cetriolo (1,4%).

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

- pompelmo (2,9%)
- oliva (2,9%)
- fragola (2,7%)
- uva (1,8%)
- pera (1,4%)
- mandarino (1,4%)
- ciliegia (1,2%)
- albicocca (1,1%).

Nella **Tab. 26** sono riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei 8.498 campioni d'ortofrutticoli analizzati. I campioni privi di residui rilevabili sono stati **5.714 (67,2%),** quelli monoresiduo sono stati **1.862 (21,9%)**, quelli multiresiduo **922 (10,9%)**.

La **Fig. 32** 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 **(26,4%)** rispetto agli ortaggi **(17,4%)**.

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Riepilogo nazionale anno 1998

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni irregolari	% campioni irregolari
		Privi di residui	Con residui		
Frutta	4.203	2.391	1.766	46	1,1
Ortaggi	4.295	3.323	911	61	1,4
TOTALE	8.498	5.714	2.677	107	1,3

Tab. 25

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE DEI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Riepilogo nazionale anno 1998

	Totale campioni	Campioni privi di residui	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo
Frutta	4.203	2.391	1.113	699
Ortaggi	4.295	3.323	749	223
TOTALE	8.498	5.714	1.862	922

Tab. 26

1.2 Conclusioni

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui d'antiparassitari dell'anno 1998 sono stati analizzati complessivamente **8.498** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta), raccolti in diversi punti della filiera e di questi **107** sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari al **1,3%** .

Confrontando il risultato di irregolarità con quello degli anni precedenti, risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un netto decremento passando dal biennio 1993 (**5,6%**), 1994 (**4,8%**) agli anni successivi, continuando a decrescere in maniera costante nel qudriennio 1995 (**2,3%**), 1996 (**2,1%**) , 1997 (**1,7%**) e 1998 (**1,3%**). Questo è frutto sia di una revisione in senso restrittivo operata dal Ministero della Sanità su alcuni impieghi ammessi, sia di una maggiore attenzione da parte delle strutture deputate al controllo ufficiale, nonché di una crescente consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari. Tale risultato, inoltre, è confrontabile e comunque lievemente inferiore a quello rilevato in altri Paesi dell'Unione Europea negli anni precedenti.

L'indice d'attività per l'anno 1998, inteso come rapporto tra il numero di campioni globali analizzati per 100.000 (centomila) abitanti, è risultato pari a **14,2**, valore ben rapportabile agli indici d'attività degli altri Paesi dell'Unione Europea.

Il bilancio relativo alla presentazione sui dati del P.N.R.A. e sulla partecipazione delle strutture territoriali del Servizio Sanitario Nazionale è globalmente positivo, ancorché in continua evoluzione, ed offre un quadro complessivo ampio e rispondente agli obiettivi preposti nell'ambito del Sistema nazionale di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

2. Radionuclidi in diverse matrici alimentari

Nelle **Tabelle da 27 a 40** sono riportati i dati raccolti dall'Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente (A.N.P.A.) nell'ambito delle Reti Nazionali di sorveglianza della radioattività ambientale, relativi alla concentrazione di ^{137}Cs nelle matrici alimentari. Alle reti nazionali partecipano le ARPA, i Centri di Riferimento Regionale per la radioattività ambientale (C.R.R.) Istituti ed Enti di ricerca ed altri Organismi.

Il ^{137}Cs presente nell'ambiente e nelle derrate alimentari deriva dalle ricadute dovute all'incidente di Chernobyl (1986) ed agli esperimenti nucleari in atmosfera degli anni '60. Le rilevazioni hanno riguardato le seguenti matrici alimentari:

- pesce
- molluschi
- cereali e derivati
- frutta
- vegetali (ortaggi)
- latte vaccino
- latte vaccino in polvere
- latte vaccino UHT
- latte ovino
- latte caprino
- carne bovina
- carne suina
- carne ovina
- carne avicunicola.

Per quanto riguarda gli alimenti presi in considerazione, le concentrazioni di ^{137}Cs si avvicinano generalmente alla minima attività rilevabile (m.a.r.) dalla strumentazione utilizzata. Per alcune matrici, si riscontrano però anche valori massimi piuttosto elevati: tali valori sono relativi a campionamenti effettuati nelle. zone in cui le deposizioni a seguito dell'incidente di Chernobyl sono state più elevate.

AGENZIA NAZIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Concentrazione di Cs^{137} nelle matrici alimentari

CESIO^{137} NEL PESCE (Bq/Kg)					
Matrice	**n° misure**	**n°mis < m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Acciuga	48	6	0,113	0,013	0,269
Alborella	17	2	1,415	0,090	5,000
Branzino	2	0	0,780	0,560	1,000
Busbana	2	0	0,159	0,153	0,166
Carasso	3	0	0,218	0,162	0,268
Cavedano	5	0	4,285	0,123	6,600
Cefalo	6	6	0,097	0,030	0,193
Cepola	2	0	0,102	0,084	0,120
Ghiozzo	3	1	0,167	0,100	0,200
Merluzzo	25	3	0,302	0,006	3,300
Moscardino	2	1	0,112	0,090	0,134
Orata	4	2	0,161	0,100	0,255
Paganello	4	3	0,112	0,068	0,173
Persico	6	0	3,258	0,847	10,000
Pescespada	5	1	0,436	0,005	1,100
Salpa	2	2	0,119	0,119	0,119
Sanguinerola	3	0	12,333	4,000	19,000
Sarago	2	0	0,314	0,188	0,440
Sarda	14	2	0,152	0,022	0,401
Sardina	2	0	0,170	0,160	0,180
Sauro	3	1	0,225	0,050	0,355
Scardola	2	0	2,041	0,381	3,700
Sciabola	2	0	0,126	0,110	0,142
Sgombro	6	2	0,181	0,014	0,399
Siluro	3	1	0,494	0,186	1,098
Spigola	2	0	0,383	0,289	0,477
Tonno	4	0	0,323	0,140	0,565
Triglia	8	3	0,179	0,000	0,503
Trota	17	1	0,360	0,040	0,667
Trota salmonata	5	2	0,416	0,040	1,100
Pesce misto	49	11	0,726	0,016	21,093

Tab. 27

CESIO 137 NEI MOLLUSCHI (Bq/Kg)					
Matrice	**n° misure**	**n°mis< m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Mitilo	18	14	0,203	0,025	1,498
Scafarca	7	6	0,122	0,091	0,173
Vongola	4	4	0,132	0,106	0,173

Tab. 28

AGENZIA NAZIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Concentrazione di Cs^{137} nelle matrici alimentari

CESIO^{137} NEI CEREALI E DERIVATI (Bq/Kg)					
Matrice	**n° misure**	**n° mis <m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Crusca	4	2	0,104	0,073	0,131
Farina	24	23	0,107	0,010	0,199
Farina di grano duro	14	14	0,106	0,091	0,137
Farina di grano tenero	61	56	0,130	0,020	1,350
Farina di mais	9	2	0,155	0,070	0,230
Farina di segale	7	4	0,146	0,100	0,300
Farina saracena	6	3	0,160	0,060	0,440
Farine integrali	8	4	0,200	0,100	0,410
Frumento	8	6	0,132	0,100	0,200
Grano	9	7	0,111	0,013	0,210
Grano duro	15	13	0,161	0,061	0,470
Grano tenero	24	23	0,126	0,055	0,570
Mais	29	23	0,101	0,000	0,261
Orzo	13	10	0,160	0,070	0,290
Pane	6	4	0,125	0,090	0,247
Pasta	130	114	0,110	0,009	0,837
Riso	8	7	0,094	0,012	0,181
Segale	7	4	0,129	0,100	0,200
Semola	3	3	0,093	0,070	0,130
Soia	3	1	0,183	0,171	0,194
Farina di frumento	5	5	0,100	0,100	0,100
Avena	7	6	0,137	0,100	0,360
Farro	5	5	0,100	0,100	0,100
Altri	8	7	0,112	0,020	0,200

Tab. 29

AGENZIA NAZIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Concentrazione di Cs^{137} nelle matrici alimentari

CESIO^{137} NELLA FRUTTA (Bq/Kg)					
matrice	**n° misure**	**n° mis <m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Arancia	19	18	0,165	0,079	0,420
Castagna	8	0	1,641	0,098	5,530
Ciliegia	5	5	0,134	0,100	0,174
Fragola	9	9	0,095	0,011	0,195
Kiwi (actinidia)	3	1	0,130	0,090	0,160
Limone	3	1	0,293	0,190	0,470
Mandarino	4	4	0,172	0,110	0,198
Mela	70	64	0,104	0,018	0,490
Melone	3	3	0,105	0,041	0,173
Nocciola	8	2	0,813	0,018	3,448
Oliva	10	6	0,242	0,063	0,782
Pera	10	7	0,125	0,011	0,490
Pesca	16	15	0,118	0,016	0,400
Susina	7	7	0,048	0,012	0,070
Uva	14	10	0,188	0,104	0,480
Albicocca	2	2	0,100	0,100	0,100
Lampone	2	2	0,040	0,040	0,040
Frutta mista	7	7	0,078	0,014	0,120
Futta secca mista	8	2	0,207	0,035	0,555

Tab. 30

AGENZIA NAZIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Concentrazione di Cs^{137} nelle matrici alimentari

CESIO^{137} NEI VEGETALI (Bq/Kg)					
Matrice	**n° mis**	**n°mis< m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Melanzana	4	4	0,098	0,060	0,133
Pomodoro	13	13	0,073	0,014	0,180
Zucchina	15	13	0,134	0,079	0,467
Peperone	8	7	0,092	0,007	0,142
Carota	3	3	0,094	0,088	0,100
Cipolla	6	5	0,087	0,016	0,159
Rapa rossa	3	1	0,500	0,100	0,700
Patata	30	22	0,133	0,007	0,390
Fagiolo	2	1	0,176	0,125	0,228
Pisello	2	1	0,166	0,120	0,212
Cavolo	11	9	0,143	0,040	0,400
Insalata generica	42	34	0,127	0,000	0,560
Lattuga	31	27	0,088	0,021	0,183
Rucola	2	0	0,477	0,263	0,691
Bietola	4	2	0,162	0,078	0,268
Cavolfiore	8	8	0,169	0,100	0,400
Cicoria	4	3	0,135	0,073	0,189
Spinacio	7	4	0,193	0,130	0,357
Verza	5	5	0,126	0,100	0,150
Cetriolo	2	2	0,126	0,100	0,151
Legumi misti	5	0	0,238	0,126	0,389
Altri vegetali misti	10	7	0,460	0,100	2,395

Tab. 31

AGENZIA NAZIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Concentrazione di Cs^{137} nelle matrici alimentari

CESIO^{137} NEL LATTE VACCINO (Bq/L)						
Regione	**Matrice**	**n° mis**	**n°mis< m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Lombardia	Latte	138	53	0,147	0,035	0,902
Campania	Latte	107	75	0,062	0,003	0,242
Alto Adige	Latte	104	12	0,361	0,100	1,500
Friuli V.G.	Latte	94	58	0,724	0,046	10,500
Emilia Romagna	Latte	89	74	0,087	0,024	0,393
Trentino	Latte	49	24	0,112	0,040	0,400
Toscana	Latte	36	32	0,118	0,055	0,267
Piemonte	Latte	33	24	0,113	0,063	0,281
Puglia	Latte	25	22	0,100	0,058	0,159
Valle d'Aosta	Latte	24	6	0,223	0,120	0,390
Veneto	Latte	23	10	0,179	0,090	0,330
Liguria	Latte	12	0	0,245	0,080	0,870
Sicilia	Latte	11	11	0,094	0,080	0,120
Lazio	Latte	9	5	0,338	0,121	0,660
Calabria	Latte	8	7	0,052	0,044	0,061
Sardegna	Latte	8	8	0,079	0,023	0,156
Molise	Latte	6	4	0,130	0,070	0,250
Marche	Latte	6	5	0,148	0,050	0,190
Abruzzo	Latte	4	3	0,130	0,057	0,294
TOTALE		**786**	**433**	**0,224**	**0,003**	**10,500**

Tab. 32

CESIO^{137} NEL LATTE VACCINO (Bq/Kg)						
Regione	**Matrice**	**n° mis**	**n°mis< m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Alto adige	Latte in polvere	11	3	0,476	0,100	1,300
Piemonte	Latte in polvere	2	1	0,120	0,117	0,124
Emilia Romagna	Latte in polvere	5	3	0,175	0,073	0,445
TOTALE		**18**	**7**	**0,405**	**0,073**	**1,340**

Tab. 33

AGENZIA NAZIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Concentrazione di Cs^{137} nelle matrici alimentari

CESIO^{137} NEL LATTE VACCINO UHT(Bq/L)						
Regione	**Matrice**	**n° mis**	**n°mis< m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Sicilia	Latte UHT	23	13	0,153	0,080	0,430
Valle d'Aosta	Latte UHT	21	9	0,217	0,070	0,500
Umbria	Latte UHT	16	10	0,165	0,050	0,290
Lombardia	Latte UHT	13	0	0,139	0,080	0,339
Sardegna	Latte UHT	13	12	0,104	0,047	0,292
Molise	Latte UHT	11	7	0,134	0,050	0,260
Calabria	Latte UHT	10	5	0,224	0,038	0,785
Abruzzo	Latte UHT	10	5	0,216	0,055	0,847
Puglia	Latte UHT	10	3	0,296	0,062	0,900
Campania	Latte UHT	6	6	0,051	0,003	0,086
Emilia Romagna	Latte UHT	4	0	0,232	0,189	0,328
Liguria	Latte UHT	3	0	0,463	0,230	0,930
Lazio	Latte UHT	3	1	0,396	0,156	0,671
TOTALE		**143**	**71**	**0,185**	**0,003**	**0,930**

Tab. 34

CESIO^{137} NEL LATTE OVINO (Bq/L)						
Regione	**Matrice**	**n° mis**	**n°mis< m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Campania	Latte ovino	25	6	0,112	0,002	0,484
Sardegna	Latte ovino	9	9	0,109	0,089	0,131
Calabria	Latte ovino	2	2	0,058	0,057	0,059
TOTALE		**36**	**17**	**0,108**	**0,002**	**0,484**

Tab. 35

CESIO^{137} NEL LATTE CAPRINO (Bq/L)						
Regione	**Matrice**	**n° mis**	**n°mis< m.a.r.**	**media**	**min**	**max**
Campania	Latte caprino	6	3	0,110	0,009	0,252
TOTALE		**6**	**3**	**0,110**	**0,009**	**0,252**

Tab. 36

AGENZIA NAZIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Concentrazione di Cs^{137} nelle matrici alimentari

CESIO^{137} NELLA CARNE BOVINA (Bq/Kg)					
Regione	**N° misure**	**N° mis <mar**	**Media**	**Min**	**Max**
Toscana	10	10	0,111	0,081	0,161
Puglia	13	10	0,141	0,097	0,199
Sicilia	7	5	0,129	0,080	0,230
Valle d'Aosta	6	0	0,542	0,136	1,324
Trentino-Alto Adige	21	1	1,194	0,100	8,000
Emilia Romagna	18	5	0,087	0,027	0,375
Liguria	7	0	0,336	0,100	0,830
Veneto	11	4	0,841	0,090	3,300
Sardegna	4	4	0,063	0,048	0,073
Calabria	15	8	0,113	0,025	0,290
Campania	11	4	0,173	0,027	0,551
Lombardia	38	8	0,810	0,100	8,500
Lazio	2	0	0,181	0,170	0,192
Piemonte	10	2	1,284	0,001	2,459

Tab. 37

CESIO^{137} NELLA CARNE SUINA (Bq/kg)					
Regione	**N° misure**	**N° mis <mar**	**Media**	**Min**	**Max**
Puglia	4	1	0,342	0,125	0,709
Sicilia	4	0	0,160	0,120	0,210
Trentino-Alto Adige	15	7	0,297	0,040	0,900
Emilia Romagna	7	2	0,107	0,065	0,216
Liguria	4	0	0,158	0,100	0,220
Veneto	3	0	0,403	0,180	0,780
Sardegna	2	2	0,103	0,042	0,165
Abruzzo	10	4	0,116	0,075	0,179
Calabria	7	5	0,144	0,052	0,386
Campania	10	2	0,175	0,103	0,335
Lombardia	7	0	0,277	0,051	0,457
Lazio	2	0	0,311	0,311	0,311

Tab. 38

AGENZIA NAZIONALE PER LA PROTEZIONE DELL'AMBIENTE

Concentrazione di Cs^{137} nelle matrici alimentari

CESIO^{137} NELLA CARNE OVINA (Bq/Kg)					
Regione	**N° misure**	**N° mis <mar**	**Media**	**Min**	**Max**
Puglia	4	2	0,802	0,100	2,800
Trentino-Alto Adige	10	1	5,976	0,100	24,000
Abruzzo	3	1	0,122	0,087	0,146
Campania	2	0	0,124	0,103	0,144

Tab. 39

CESIO^{137} NELLA CARNE AVICUNICOLA (Bq/Kg)					
Regione	**N° misure**	**N° mis <mar**	**Media**	**Min**	**Max**
Puglia	2	2	0,166	0,152	0,180
Sicilia	8	8	0,104	0,090	0,110
Trentino-Alto Adige	11	8	0,114	0,040	0,200
Emilia Romagna	6	2	0,050	0,034	0,059
Sardegna	2	2	0,071	0,056	0,086
Abruzzo	6	5	0,105	0,080	0,147
Umbria	3	3	0,113	0,050	0,150
Calabria	10	9	0,084	0,025	0,188
Campania	20	11	0,116	0,014	0,209
Lombardia	4	3	0,185	0,136	0,243
Lazio	2	2	0,111	0,087	0,135

Tab. 40

IV PARTE

CONCLUSIONI

1. Conclusioni

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, in questa sezione viene riportata una sintesi delle numerose attività, ampiamente dettagliate nella II Parte, svolte nel settore del controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nel corso del 1998, 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 Sanità 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 pari a **221.157**, di cui **6.469** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **2,9%**, in lieve decremento rispetto al precedente anno (**3,3%**).

Gli **Uffici di Sanità Marittima ed Aerea** hanno controllato globalmente **42.250** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **281 (0,66%) di provenienza CEE** e **41.969 (99,3%) di provenienza Paesi terzi**. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo 0,79%.

Nel 1998 sono state introdotte **42.084** 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 **28.509** partite, pari al **67,7%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di tipo laboratoristico sono state **3.137** (**7,45%**). Sono state respinte **234** partite, lo **0,5%** delle partite presentate all'importazione. Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari su **390.292** partite segnalate agli **Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.)** il controllo fisico è avvenuto su **8.471** di esse (**2,2%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.017** partite pari allo **0,5%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **190 (0,04%)**.

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 **797.582** unità, delle quali **62.645** (**7,8%**) sono risultate non regolamentari. Le unità controllate sono risultate pari al **55,75%** 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*".

Relativamente alle attività ispettive dei **N.A.S.,** si continuano a rilevare nell'anno 1998, percentuali di irregolarità elevate (**32,91% infrazioni penali e 32,11% infrazioni amministrative contestate**).

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **47.084,** sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **15.497**, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività analitica

I campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel 1998 dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sono stati complessivamente pari a **7.922**, di cui **779** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **9,1%**, in diminuzione rispetto al precedente anno (**13,1%**). L'attività di analisi è stata indirizzata principalmente verso i settori vitivinicolo (**57,05%**), lattiero-caseario (**9,3%**) ed oleario (**18%**). Le irregolarità di tipo merceologico più diffuse hanno riguardato per il **14,8%** gli oli, per il **9,5%** il latte ed i suoi derivati, per il **7,5%** 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 **15.527** ditte, il **10,7%** rispetto a quelle censite. Le ditte non in regola sono risultate pari a **2.527**, pari al **16,3%**.

Le visite ispettive sono state pari a **25.167**, 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. In occasione di tali visite sono stati controllati complessivamente **52.505** prodotti, così ripartiti: 23.252 alla produzione (**44,3%**), 28.466 alla commercializzazione (**54,2%**) e 785 nel corso di controlli di qualità alle frontiere (**1,5%**).

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 **25.532**, con una percentuale di irregolarità del **2,15%** .

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente, vini ed acqueviti, alimentazione umana ed animale, olio d'oliva, spiriti e prodotti vegetali.

Settore fiscale - attività ispettiva

L'attività ispettiva della **Guardia di Finanza** ha evidenziato nel corso del 1998 un numero di violazioni pari a **51**, con un totale di **84** soggetti verbalizzati. Le operazioni di sequestro risultano in totale **48**, ed hanno riguardato principalmente olio di oliva **(20,8%)**, olio di semi (**18,7%**), altri prodotti alimentari (**12,5%**) e vino (**10,4%**).

In conclusione, si può rilevare che nell'anno 1998 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, sono molto 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 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 verificare 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*". Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono 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. 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.

APPENDICE 1

MODELLI DI RILEVAZIONE

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. 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)									
NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
NUMERO DI UNITA' CON 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 DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. B **ANNO .....**

MINISTERO DELLA SANITA'

DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

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

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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												
04 01 02	Latte pastorizzato												
04 01 03	Latte UHT												
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna												
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro												
04 07	Formaggi, latticini												
	TOTALE												
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
	TOTALE												

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

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
	TOTALE												
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												
	TOTALE												

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

DATI DI SINTESI DELLE REGIONI E PROVINCE AUTONOME

PIEMONTE

MOD. A **ANNO 1998**

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** R0100000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: MICHELA AUDENINO TELEFONO: 0114323213

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SIAN

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 19

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 19

	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'		3633	3287	16771	1344	1878	18325	3977	7055
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	345	1375	1260	4414	369	602	6024	1844	2580
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	348	2355	1574	5744	365	570	7663	2448	3328
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	147	59	170	6	7	805	154	294
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	297	1673	481	956	7	4	571	659	791
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	29	33	13	19	2		33	11	22
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		95	24	105	2	6	689	167	248
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	43	11	7			84	49	25
c) composizione		7	1	2					7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1	2			13	2	
e) etichettatura e presentazione		6	2	33		1	5	4	11
f) altro		43	18	71		4	310	20	100
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	2	410	78	404	8	20	1055	341	132
b) notizie di reato		26	21	25	1		124	21	29

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 **ANNO 1998**

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** R0100000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: G.FRANCO CORGIAT TELEFONO: 0114322223

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

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 22

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 22

	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 autorizzazione sanitaria (cod 05)	pubblica (cod 06)	collettiva (cod 07)	
NUMERO DI UNITA'	23721	3046	41	657	14200	14200	10568	2082	6200
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4389	3046	41	657	7500	7500	270	320	6200
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6908	6241	1023	2750	7500	7500	270	320	8511
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	148	3	127	98	98	115	96	235
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	267	1710	2	118	17	17	343	175	2134
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	308	0	27	2	2	139	63	295
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene generale	0	265	0	36	192	192	346	72	392
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	87	0	3	0	0	14	27	7
c) composizione	0	32	0	2	0	0	13	1	77
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	17	0	4	0	0	2	5	7
e) etichettatura e presentazione	0	3	13	19	7	7	18	2	11
f) altro	4	5	2	3	6	6	7	3	8
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	4	124	3	18	29	29	398	14	235
b) notizie di reato	1	46	1	2	0	0	37	4	49

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

ANNO 1998

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: **PIEMONTE** R0100000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: MICHELA AUDENINO TELEFONO: 0114323213
IPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 7
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	206											0
04 01 02	Latte pastorizzato	73											0
04 01 03	Latte UHT	76	1			1							1
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	13	2			2							2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	24											0
04 04	Siero di latte	24											0
04 05	Burro	39											0
04 07	Formaggi, latticini	484	7		1	6							7
	TOTALE	940	10	0	1	9	0	0	0	0	0	0	10
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	30	3	3									3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	13											0
	TOTALE	43	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	491	2			2				1			3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	54	5	3		2							5
02 04	Altre carni	52											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	568	34	8	1	2				23			34
	TOTALE	1165	41	11	1	6	0	0	0	24	0	0	42
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	50											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	5											0
03 08	Molluschi cefalopodi	2											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	3											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	48	2			1				1			2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8											0
	TOTALE	116	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	2											0
15 01	Grassi alimentari animali	9											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	240	8							8			8
15 07 01 001	Olio di oliva	61											0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	73	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati	1											0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	12											0
	TOTALE	264	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	8

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	8											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	72											0
21 03	Prep. per salse e salse	93	1	1									1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	11											0
	TOTALE	184	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	154	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	107	3			2			1			1	4
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	335	59							50	9		59
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	445	8			7					1		8
19 03 01	Paste alimentari secche	47	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	32											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	167	13	2		10				1			13
	TOTALE	1287	85	2	0	21	0	0	1	51	10	1	86
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	327	3						3			1	4
08 00	Frutta	219	2						2				2
	TOTALE	546	5	0	0	0	0	0	5	0	0	1	6
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	82	4				4						4
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	82	4	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	40	1								1		1
22 02	Altre bevande non alcoliche	137	3			3							3
	TOTALE	177	4	0	0	3	0	0	0	0	1	0	4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	135	3					1		2			3
	TOTALE	135	3	0	0	0	0	1	0	2	0	0	3
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	1	2						2				2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	6							1				1
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	22											0
	TOTALE	29	2	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	262	9	1		6					2		9
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	22											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	43							1			6	7
04 10	Miele	45											0
	TOTALE	88	0	0	0	0	0	0	1	0	0	6	7
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	90	7			2	4		1		1		8
	TOTALE	90	7	0	0	2	4	0	1	0	1	0	8
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	835	23	2	4	17							23
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	39											0
	TOTALE	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	10											0
31 00	Coloranti	2											0
	TOTALE	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	52											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	84											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	197	4			2			2				4
	TOTALE	281	4	0	0	2	0	0	2	0	0	0	7

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

ANNO 1998

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: **PIEMONTE** R0100000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: G.FRANCO CORGIAT LOIA TELEFONO: 0114322223

TIPO DI STRUTTURA: I0100000 (codice) DESCRIZIONE: I.Z.S. PIEMONTE, LIGURIA E VALLE

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	15	2							2			2
04 01 02	Latte pastorizzato	25											0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	1											0
04 04	Siero di latte	3											0
04 05	Burro	4											0
04 07	Formaggi, latticini	199	1		1								1
	TOTALE	251	3	0	1	0	0	0	0	2	0	0	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	235											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	83											0
	TOTALE	318	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	695	20	1	2					17			20
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	190	2	2	0								2
02 04	Altre carni	55		0	0								0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	620	23	10	4					9			23
	TOTALE	1560	45	13	6	0	0	0	0	26	0	0	45
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	3											0
03 02	Teleostei	155	16		1				4	11			16
03 03	Filetti e trance di pesce	57	10						1	9			10
03 05	Molluschi gasteropodi	8	1	1									1
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	18	1	1									1
03 08	Molluschi cefalopodi	13											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	8											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	85	12							12			12
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11											0
	TOTALE	358	40	2	1	0	0	0	5	32	0	0	40
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												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, ciccioli ecc.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001													
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse	3											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	74	6	1	5								6
	TOTALE	79	6	1	5	0	0	0	0	0	0	0	6
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	9											0
	TOTALE	9	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	97	4	4									4
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	2	1	1									1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
	TOTALE	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											0
31 00	Coloranti												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												0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4											0
	TOTALE	4	0	0	0	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

VALLE D'AOSTA

MOD. A **ANNO** 1998

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 20 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .. SIAN

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'									
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	12	80	23	230		169	521	150	
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	105	108	27	161			100	61	
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI									
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		19	2	44		1	100	29	
b) igiene (HACCP, formazione personale)							20	10	
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	15		3					
e) etichettatura e presentazione									
f) altro		2		16		1	136		
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	24	182	155	158			39		
b) notizie di reato	5	13	19	7			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.

MOD. B

ANNO 1998

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: ... VALLE D'AOSTA 20 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... Ceol Aleardo TELEFO O165278545

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: ..... P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												0
04 01 02	Latte pastorizzato	4									4	4	8
04 01 03	Latte UHT	2								2	2	1	5
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	1									1	1	2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Yogurt	4									4	4	8
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	2								2	2		4
04 07	Formaggi, latticini	17	4							1	17	3	21
	TOTALE	30	4	0	0	0	0	0	0	5	30	13	48
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	15											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	4											0
	TOTALE	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	15								1		2	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2											0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	8								1		8	9
	TOTALE	25	0	0	0	0	0	0	0	2	0	10	12
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei	3										3	3
03 03	Filetti e trance di pesce	11	3									11	11
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	3										3	3
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9									9	9	18
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	26	3	0	0	0	0	0	0	0	9	26	35
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	32	5									32	32
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	14								14	14	14	42
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1								1	1		2
	TOTALE	47	5	0	0	0	0	0	0	15	15	46	76

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione	19								19		18	37
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3								1		2	3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	37								3	12	27	42
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5								3		2	5
19 03 03	Paste alimentari speciali	6								6		6	12
	TOTALE	70	0	0	0	0	0	0	0	32	12	55	99
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3										3	3
08 00	Frutta	33										33	33
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	36	36
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	27							18		16		34
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	27	0	0	0	0	0	0	18	0	16	0	34
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	13							13	13			26
22 02	Altre bevande non alcoliche	4							4	4			8
	TOTALE	17	0	0	0	0	0	0	17	17	0	0	34

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	4								4	4		8
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	8
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	1								1	1		2
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	15	5								15	15	30
	TOTALE	16	5	0	0	0	0	0	0	1	16	15	32
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	67	21			21						67	88
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	1								1			1
04 10	Miele	6	2							6	6	6	18
	TOTALE	7	2	0	0	0	0	0	0	7	6	6	19
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	31	3			3				1		31	35
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1								1	1	1	3
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

LOMBARDIA

MOD. A **ANNO** 1998

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 300000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . Salamana Maurizio TELEFONO: 0267653029

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .. SIAN

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 14

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'	559	3116	3707	26558	2887	2531	37537	6518	9884
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	34	1048	1209	6583	613	723	12803	2698	3665
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	42	1496	2313	7730	670	845	15265	3368	4913
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	226	383	1085	40	32	3251	928	1210
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	31	1818	868	2584	11		894	1173	2503
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	67	16	115			134	62	295
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1	197	135	1127	15	24	4308	1917	1479
b) igiene (HACCP, formazione personale)		19	42	105		4	385	88	161
c) composizione		12	1	7			5		20
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	12	9			39	37	10
e) etichettatura e presentazione		13	56	66		5	86	5	49
f) altro		104	66	263	5	6	903	367	320
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		245	471	1063	51	14	3653	999	1341
b) notizie di reato	1	33	27	69			383	55	136

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 **ANNO** 1998

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

NOME DEL REFERENTE: . DOTT.SSA DOMENICHINI TELEFONO: ..... (codice) 0267653371

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... (codice) 14

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 14

	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'	50400	1933	852	12058	785	5440			4526
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	20848	1859	779	9065	663	3947	1226	1033	4072
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	48177	34737	13361	17878	1632	3407	1710	1284	11048
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	437	264	120	994	24	31	150	65	545
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8518	2292	744	2333	2	26	166	278	1607
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	106	44	28	62	1		18	17	48
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	156	286	79	751		3	72	23	471
b) igiene (HACCP, formazione personale)	11	28	7	42		5	4	4	77
c) composizione	5	3	4	3			1		7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)			1	8		1		1	
e) etichettatura e presentazione	10	24	5	87			6	3	45
f) altro	221	80	39	277	23	24	90	54	107
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	550	400	191	1169	24	37	201	120	716
b) notizie di reato	23	32	25	53			14	6	23

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 **ANNO** 1998

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 300000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... SALAMANA Maurizio TELEFONO: 0267653029

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: ..... P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 11

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1											0
04 01 02	Latte pastorizzato	68											0
04 01 03	Latte UHT	115	3						2		1		3
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	6	2			2							2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	18	2			2							2
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	33	3			2			1				3
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	37	3			2			1				3
04 07	Formaggi, latticini	215	16	2	1	12			1			1	17
	TOTALE	493	29	2	1	20	0	0	5	0	1	1	30
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	30	6	5	1								6
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5	1			1							1
	TOTALE	35	7	5	1	1	0	0	0	0	0	0	7

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	28											0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7	1		1								1
02 04	Altre carni	32	5			5							5
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	153	2						1	1	1		3
	TOTALE	220	8	0	1	5	0	0	1	1	1	0	9
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	6											0
03 02	Teleostei	19											0
03 03	Filetti e trance di pesce	43	7			2		2	1		2		7
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	46											0
03 08	Molluschi cefalopodi	20	1					1					1
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	11	2							2			2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	186	11			2			2		7		11
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	46	5								5		5
	TOTALE	377	26	0	0	4	0	3	3	2	14	0	26
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1											0
15 01	Grassi alimentari animali	2											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	478	50						8	8	23	11	50
15 07 01 001	Olio di oliva	69	3								3		3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	108	1						1				1
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	1						1				1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	24											0
	TOTALE	683	55	0	0	0	0	0	10	8	26	11	55

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	3	1								1		1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	34	4			3					1		4
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	156	21			1			8	1	12		22
21 03	Prep. per salse e salse	164	9		2	5					2		9
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	1						1				1
	TOTALE	359	36	0	2	9	0	0	9	1	16	0	37
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	58	4			2			1			1	4
11 00	Prodotti della macinazione	367	65			1				9	55		65
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	816	162			3			8	28	126		165
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	880	68	4		44			13		8		69
19 03 01	Paste alimentari secche	167	8			3				1	4		8
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	253	10			1			7	2			10
19 03 03	Paste alimentari speciali	191	16			10			3	3			16
	TOTALE	2732	333	4	0	64	0	0	32	43	193	1	337
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	291	9			4			3	2			9
08 00	Frutta	185	5			2			3				5
	TOTALE	476	14	0	0	6	0	0	6	2	0	0	14
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	149	5						2		3		5
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	149	5	0	0	0	0	0	2	0	3	0	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	162	7						1		5	1	7
22 02	Altre bevande non alcoliche	235	7	2					1	2	3		8
	TOTALE	397	14	2	0	0	0	0	2	2	8	1	15

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		ale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	1											0
22 05	Vini di uve fresche	600	42					7	1	9	25		42
	TOTALE	601	42	0	0	0	0	7	1	9	25	0	42
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	49											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico	4											0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	91	7			2				2	3		7
	TOTALE	145	7	0	0	2	0	0	0	2	3	0	7
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	459	44			40					4		44
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	49	1						1				1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	43	8						2	1	6		9
04 10	Miele	27											0
	TOTALE	70	8	0	0	0	0	0	2	1	6	0	9
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	65	2			1				1			2
	TOTALE	65	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1430	142	3	18	110			5	1	3	2	142
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	154	15			1		2	1		11		15
	TOTALE	154	15	0	0	1	0	2	1	0	11	0	15

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	14											0
31 00	Coloranti	1											0
	TOTALE	15	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	625											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	126	8							5	7		12
	TOTALE	126	8	0	0	0	0	0	0	5	7	0	12

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 **ANNO** 1998

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 ed Emilia Romagna

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... DOTT.SSA DOMENICHINI TELEFONO: 0267653371
TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: IST. ZOOP. SPER.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: DATI RELATIVI SOLO ALLA REGIONE LOMBARDIA
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: DATI RELATIVI SOLO ALLA REGIONE LOMBARDIA

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	8619	115			95			20				115
04 01 02	Latte pastorizzato	11											0
04 01 03	Latte UHT	14											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	9											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	27											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	24											0
04 07	Formaggi, latticini	261	3			3							3
	TOTALE	8966	118	0	0	98	0	0	20	0	0	0	118
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	574	7	6						4			10
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	8											0
	TOTALE	582	7	6	0	0	0	0	0	4	0	0	10

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	935	38	12	5	1				33			51
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	276	14	6	8								14
02 04	Altre carni	14											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1243	45	27	8	3				17			55
	TOTALE	2468	97	45	21	4	0	0	0	50	0	0	120
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	16	3					3					3
03 02	Teleostei	417	7					3		9			12
03 03	Filetti e trance di pesce	27											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	120	1							1			1
03 08	Molluschi cefalopodi	36											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	31											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	34											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8											0
	TOTALE	689	11	0	0	0	0	6	0	10	0	0	16
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1											0
15 01	Grassi alimentari animali	8											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1											0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	10	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	6											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	92											0
	TOTALE	98	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche	1											0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	99	1			1							1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	156	3					1		2			3
	TOTALE	156	3	0	0	0	0	1	0	2	0	0	3
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	108	5							5			5
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	3											0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

PROV. AUT. DI BOLZANO

MOD. A **ANNO** 1998

MINISTERO DELLA SANITA'

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: **BOLZANO** 041 (codice)

NOME DEL REFERENTE: UMBERTO DE GIULI TELEFONO: 0471/991747

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: S.I.P.

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'		267	261	1214		36	6029	544	418
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		122	104	270	20	20	1253	212	221
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		204	131	353	18	11	1501	255	282
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		17	27	39	1		302	23	66
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1	221	106	161			162	43	217
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		13	9	14			45		18
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		24	7	23			243	24	100
b) igiene (HACCP, formazione personale)		5		1			10	1	34
c) composizione		3		7			15		19
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	1				26		4
e) etichettatura e presentazione		2	5	28			14		5
f) altro		3	10	17	2		116	21	25
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		31	23	77	2		388	36	135
b) notizie di reato		5	3	1			50	10	20

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 **ANNO** 1998

MINISTERO DELLA SANITA'

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: ..... **BOLZANO** 041 (codice)

NOME DEL REFERENTE: UMBERTO DE GIULI TELEFONO: .. 0471/991747

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SERV. VETERINARIO

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'	7000	35	32	1158		702	5976	401	305
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1020	35	32	130	10	543	139	32	200
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1080	424	373	687	10	543	169	35	867
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	12	9	4	8		33	21	1	12
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	155	370	103	133			5	11	554
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	9	3	5			2	2	12
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		3		1		1	1		4
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione	1								
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione	1	2	2	5					3
f) altro	8	3				39	2		8
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	1	13	2	4		37	4		9
b) notizie di reato	1	5	2	1		4	1	1	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. B

ANNO 1998

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: **BOLZANO** 041 (codice)

NOME DEL REFERENTE: UMBERTO DE GIULI — TELEFONO: 0471/411747

TIPO DI STRUTTURA: P0411010 (codice) — DESCRIZIONE: P.M.P. (A.R.P.A.)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												0
04 01 02	Latte pastorizzato	37											0
04 01 03	Latte UHT	3											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	6	1								1		1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	18											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	12											0
04 07	Formaggi, latticini	44	3								3		3
	TOTALE	121	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	4											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	1	1								1		1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	preparate	81	3								3		3
	TOTALE	82	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	4											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	pesce	6											0
16 05	crostacei e molluschi	4	1							1			1
	TOTALE	14	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	mammiferi marini												0
15 07 (**)	greggi	75	28							28			28
15 07 01 001	Olio di oliva	4											0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	8	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	strutto												0
	TOTALE	87	29	0	0	0	0	0	0	29	0	0	29

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	aceto	21											0
21 03	Prep. per salse e salse	29	4		2						2		4
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1											0
	TOTALE	51	4	0	2	0	0	0	0	0	2	0	4
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione	26	1							1			1
19 07	panetteria	23	8							7	1		8
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	98	8	4		4							8
19 03 01	Paste alimentari secche	1											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	7											0
	TOTALE	157	17	4	0	4	0	0	0	8	1	0	17
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3											0
08 00	Frutta	5	4							1	3		4
	TOTALE	8	4	0	0	0	0	0	0	1	3	0	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe	19											0
25 00	Sale da cucina	1											0
	TOTALE	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	20	2								2		2
22 02	Altre bevande non alcoliche	28											0
	TOTALE	48	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	54	1							1			1
	TOTALE	54	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	14	1								1		1
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	bevande alcoliche	5	2								2		2
	TOTALE	19	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	94	1								1		1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	2											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	21	2							2			2
04 10	Miele	3	1								1		1
	TOTALE	24	3	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	spuntini a base di frutta secca												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	102	4			4							4
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	10	3								3		3
	TOTALE	10	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	11	4								4		4
	TOTALE	11	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	4

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

ANNO 1998

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: **BOLZANO**

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DOTT.SSA LOMBARDO — TELEFONO: 0471635130

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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	3											0
04 01 02	Latte pastorizzato	136											0
04 01 03	Latte UHT	9											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	5											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	14											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	16											0
04 07	Formaggi, latticini	17											0
	TOTALE	200	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	339	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	339	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	2383	52	52									52
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	57	7	7									7
02 04	Altre carni	16											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2100	74	62	40								102
	TOTALE	4556	133	121	40	0	0	0	0	0	0	0	161
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	63	2		2								2
03 05	Molluschi gasteropodi	24											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce												0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	87	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												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, 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	22											0
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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	156											0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	156	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele												0
	TOTALE	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	216	1	1									0
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	5346	5		5								5
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

PROV. AUT. DI TRENTO

MOD. A **ANNO** 1998

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: ..... PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO 042 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . dott. Carraro Valter TELEFONO: 0461 364686

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .. SIAN

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 14

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'	13100	532	3060		306		3550		210
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2	333	238	452	9	38	1003	412	139
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2	409	254	473	9	110	1280	484	153
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		4	1	16			30	13	12
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		506	21	168			287	120	86
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3	4	27			3	1	10
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale				5			49	15	5
b) igiene (HACCP, formazione personale)								2	
c) composizione		3		4					8
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		4	4	23					2
f) altro				4			4		
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		3	5	32			53	3	15
b) notizie di reato		5					4	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 Distretto di Trento non ha fornito i dati relativi alla attività di vigilanza.

MOD. A **ANNO** 1998

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: ..... PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO 042 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . dott. Chin Franco TELEFONO: 0461 364532

TIPO DI STRUTTURA: ..... Unità Operativa igiene e san.pubb.vet DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO (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'	6667	160	25	318		361			554
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4582	160	25	288		330			537
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6746	5299	57	359		158	80**	60**	873
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	6		17				23	15
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	297	343	23	122			2		295
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		7		2					
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	3	2		5				6	3
b) igiene (HACCP, formazione personale)		1							
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)								2	
e) etichettatura e presentazione		1		6					7
f) altro	3	2		7				14	3
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	1	1		11				13	7
b) notizie di reato		4						5	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.

* valore riportato dall'UOIP

** ispezioni effettuate congiuntamente da UOISPV e UOIP

MOD. B **ANNO** 1998

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: ... PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO 042 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... dott. Dell'Eva Italo TELEFONO: 0461 915999
TIPO DI STRUTTURA: ..... LIESP + APPA (codice) DESCRIZIONE: ..... Laboratorio igiene, epidemiologia e sanità pubblica

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

Il modello riporta i dati del Laboratorio igiene, epidemiologia e sanità pubblica sommati a quelli del Settore laboratorio e controllo (Appa).

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	76	4							2	2		4
04 01 02	Latte pastorizzato	1											0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte									2			2
04 05	Burro	15	2							2			2
04 07	Formaggi, latticini	51	4								2		2
	TOTALE	147	10	0	0	0	0	0	0	6	4	0	10
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	2											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2	2			2							2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
	TOTALE	4	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	18	4										0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4											0
02 04	Altre carni	8											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	36	2							2	2		4
	TOTALE	66	6	0	0	0	0	0	0	2	2	0	4
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	38											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	27	2							2			2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2											0
	TOTALE	67	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	32	2							2			2
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	4											0
	TOTALE	36	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	10											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	28	2						2				2
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	67	2							2			2
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	2								2		2
	TOTALE	107	6	0	0	0	0	0	2	2	2	0	6
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	8											0
11 00	Prodotti della macinazione	10											0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	114	24							22	2		24
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	147	8								8		8
19 03 01	Paste alimentari secche	42	8							6	2		8
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	23											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	50	5							4			4
	TOTALE	394	45	0	0	0	0	0	0	32	12	0	44
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	73	2							2			2
08 00	Frutta	216	10						2	4	4		10
	TOTALE	289	12	0	0	0	0	0	2	6	4	0	12
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	18											0
25 00	Sale da cucina	2											0
	TOTALE	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	21											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	21											0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
	TOTALE	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11. VINO													
22 04	Mosti	4											0
22 05	Vini di uve fresche	224	20					2			18		20
	TOTALE	228	20	0	0	0	0	2	0	0	18	0	20
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	8											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	74	8						2	2	4		8
	TOTALE	82	8	0	0	0	0	0	2	2	4	0	8
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	32											0
04 10	Miele	20	2							1			1
	TOTALE	52	2	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	5											0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	420	12							12			12
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	28											0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
	TOTALE	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	12											0
31 00	Coloranti												0
	TOTALE	12	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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	12											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4											0
	TOTALE	16	0	0	0	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

MOD. B

ANNO 1998

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: ... PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO 042 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... dott. Farina Giovanni
TELEFONO: 0461 822458
TIPO DI STRUTTURA: ..... IST. ZOOP. SPER. (codice)
DESCRIZIONE: ..... Area territoriale T5 Prov. Trento

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	152	1									1	1
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	14											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	17											0
04 07	Formaggi, latticini	85											0
	TOTALE	268	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	12											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	284	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	27											0
02 04	Altre carni	2											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	329	10	9								1	10
	TOTALE	642	11	10	0	0	0	0	0	0	0	1	11
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei	54											0
03 03	Filetti e trance di pesce	39	1									1	1
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	17											0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	2											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1	1						1				1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	113	2	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	4											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	4	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												0
19 03 03	Paste alimentari speciali	4											0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	59											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	32											0
	TOTALE	32	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	13	1	1									1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1											0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

VENETO

MOD. A **ANNO** 1998

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** R0500000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: Dr. RICCARDO GALESSO TELEFONO: 0492791327

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: S.I.P.

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'	2639	3866	3221	14741	1884	3562	29601	3886	7194
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	134	1261	1080	5331	400	1244	9854	2104	2771
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	146	1462	5045	6689	418	1163	11591	2557	3190
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		309	157	650	3	8	1489	344	501
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	235	1215	1145	2046		3	2469	1087	2358
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	8	18	11	68			131	66	186
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1	65	43	312	1	1	1063	109	279
b) igiene (HACCP, formazione personale)	5	25		15			116	12	9
c) composizione		4	2	17			2		28
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				5			8	3	7
e) etichettatura e presentazione		8	10	50			4		48
f) altro		8	18	64		1	207	12	73
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	3	54	61	367	3	3	955	145	303
b) notizie di reato	2	19	42	48		1	208	12	74

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 **ANNO** 1998

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** R0500000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: dr. RICCARDO GALESSO TELEFONO: 0492791327

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

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'	45518	851	503	6233	994	3516	4677	887	1591
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	38079	820	497	5051	871	2984	732	464	1553
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	146381	38558	15794	30944	1010	3453	707	2081	5825
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	143	50	34	92	16	6	2	12	45
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	9283	2188	754	1643	5	323	6	21	578
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	93	99	2	33			1	1	12
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	23	26	19	80		3	4	9	39
b) igiene (HACCP, formazione personale)	3	9							
c) composizione	30								
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	14	6	1	3			2		1
e) etichettatura e presentazione		5	3	18					5
f) altro	55	12	5	18		3	1	3	3
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	1307	46	45	353		7	6	2	48
b) notizie di reato	17	8	5	46			2	4	12

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

ANNO 1998

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: VENETO R0500000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: Dr. RICCARDO GALESSO TELEFONO: 0412791327

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 7

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	388	2			2							2
04 01 02	Latte pastorizzato	112	1			1							1
04 01 03	Latte UHT	102											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	14											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	49	3			3							3
04 04	Siero di latte	18											0
04 05	Burro	47											0
04 07	Formaggi, latticini	364	2	1					1				2
	TOTALE	1101	8	1	0	6	0	0	1	0	0	0	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	31	1	1									2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	47											0
	TOTALE	78	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	225	11	11									11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	44											0
02 04	Altre carni	2											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	191	2							2			2
	TOTALE	462	13	11	0	0	0	0	0	2	0	0	13
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1											0
03 02	Teleostei	45	4		4								4
03 03	Filetti e trance di pesce	66	1					1					1
03 05	Molluschi gasteropodi	4											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	497	13	3		10							13
03 08	Molluschi cefalopodi	44	1					1					1
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	35											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	59	2		1					1			2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	12											0
	TOTALE	763	21	3	5	10	0	2	0	1	0	0	21
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	5											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	290	11						2	8	1		11
15 07 01 001	Olio di oliva	38	2							2			2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	164	2						2				2
15 12	Oli e grassi idrogenati	17											0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	17	1									1	1
	TOTALE	531	16	0	0	0	0	0	4	10	1	1	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	12											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	169	4			1			1	1		1	4
21 03	Prep. per salse e salse	96	1								1		1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	8											0
	TOTALE	299	5	0	0	1	0	0	1	1	1	1	5
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	117	2			2							2
11 00	Prodotti della macinazione	184	16			7				9			16
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	485	85		1	6			7	45	30		89
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1634	24	9		4			2		9		24
19 03 01	Paste alimentari secche	157	5						3	2			5
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	149	4							4			4
19 03 03	Paste alimentari speciali	114	2							2			2
	TOTALE	2840	138	9	1	19	0	0	12	62	39	0	142
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	557	5		1				3	1			5
08 00	Frutta	342	4	1					3				4
	TOTALE	899	9	1	1	0	0	0	6	1	0	0	9
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	137	1								1		1
25 00	Sale da cucina	13											0
	TOTALE	150	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	97	4			3						1	4
22 02	Altre bevande non alcoliche	341	10						3	7			10
	TOTALE	438	14	0	0	3	0	0	3	7	0	1	14

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	3											0
22 05	Vini di uve fresche	472	17					7	1	2	6	1	17
	TOTALE	475	17	0	0	0	0	7	1	2	6	1	17
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	105											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	81	3					1		2			3
	TOTALE	186	3	0	0	0	0	1	0	2	0	0	3
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	661	6	3		1			2				6
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	67	1								1		1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	64	4				2		2				4
04 10	Miele	59	3						3				3
	TOTALE	123	7	0	0	0	2	0	5	0	0	0	7
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	79											0
	TOTALE	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	2594	20	8	1	10			1				20
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	104	10					6	2		2		10
	TOTALE	104	10	0	0	0	0	6	2	0	2	0	10

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	28											0
31 00	Coloranti												0
	TOTALE	28	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	690	4	2				2					4
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	93	5				2		1		2		5
	TOTALE	94	5	0	0	0	2	0	1	0	2	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

MOD. B

ANNO 1998

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: VENETO R0500000 (codice)

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

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: 1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	687											0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	3											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	27											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	64											0
04 07	Formaggi, latticini	403	3			2			1				3
	TOTALE	1185	3	0	0	2	0	0	1	0	0	0	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	254											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	150	1			1							1
	TOTALE	404	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	1522	51	1		48						2	51
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1167	44	17	1	26							44
02 04	Altre carni	228	12	3		9							12
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1278	49	37		9						3	49
	TOTALE	4195	156	58	1	92	0	0	0	0	0	5	156
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	24	11					3				8	11
03 02	Teleostei	418	8		6			2					8
03 03	Filetti e trance di pesce	13	1									1	1
03 05	Molluschi gasteropodi	4											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	334	4	3		1							4
03 08	Molluschi cefalopodi	83	1								1		1
03 09	Echinodermi	3											0
03 10	Crostacei	62											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	116											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	18											0
	TOTALE	1075	25	3	6	1	0	5	0	0	1	9	25
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	169											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	169	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	38											0
19 03 01	Paste alimentari secche	26											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	17											0
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1											0
08 00	Frutta	3											0
	TOTALE	4	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	21											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	381											0
	TOTALE	381	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	44	1	1									
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

FRIULI VENEZIA GIULIA

MOD. A **ANNO** 1998

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** R0600000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: dott.ssa NORA COPPOLA TELEFONO: 040 3775573

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SERVIZI IGIENE PUBBLICA

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. 4)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	9	1.083	311	1.636	4	43	4.950	627	1.193
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	49	169	422	840	3	55	3.147	408	742
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	49	242	212	1.149	6	253	3.135	344	830
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	33	114	263	/	1	876	71	193
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	30	77	80	231	/	/	72	56	153
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	15	33	13	/	/	8	3	4
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene generale	/	15	11	30	/	1	472	44	128
b) igiene (HACCP, formazione personale)	/	6	6	32	/	/	343	8	38
c) composizione	/	/	/	2	/	/	8	/	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	/	/	4	14	/	/	3	2	/
e) etichettatura e presentazione	/	11	2	4	/	/	1	1	1
f) altro	1	13	33	54	/	4	175	13	44
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	/	32	55	183	/	6	914	50	182
b) notizie di reato	1	9	4	12	/	/	33	9	12

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 **ANNO** 1998

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** R0600000 (codice)

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

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SERVIZI VETERINARI

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. 4)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	8756	438	83	933	218	659	677	125	832
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7431	344	81	559	216	600	263	128	716
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16242	10529	1760	5.108	69	637	302	255	3612
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	390	65	7	44	3	13	2	1	69
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1412	512	376	332			55	160	184
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	61	35	9	15				3	7
NUMERO INFRAZIONI a) Igiene generale	162	64	134	27	3	11	3		59
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	50	6	23	3		1		27
c) composizione	2	2	4	3					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	13	33	1		1			
e) etichettatura e presentazione		12		4			2		2
f) altro	287	44	1	3				1	1
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	134	51	7	51	1	13	2	1	66
b) notizie di reato	7	10		11		1		3	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.

MOD. B **ANNO** 1998

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 AUTONO **FRIULI VENEZIA GIULIA** R0600000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: dott.ssa NORA COPPOLA TELEFONO: 040 3775573

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (A.R.P.A.)

NUMERO 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	8											0
04 01 02	Latte pastorizzato	36	4							1	2	2	5
04 01 03	Latte UHT	22	4							4			4
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	5	1			1							1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	21	3			3							3
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	5											0
04 07	Formaggi, latticini	100	18		8	8				3			19
	TOTALE	197	30	0	8	12	0	0	0	8	2	2	32
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova e volatili in guscio	102											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1	1			1							1
	TOTALE	103	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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,	92	2			1				1			2
02 02	frattaglie	31		1		1							2
02 04	Altre carni	39	5	4					1				5
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	312	30	9	4	12				8	2		35
	TOTALE	474	37	14	4	14	0	0	1	9	2	0	44
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	8	3					3					3
03 02	Teleostei	29	13			11		2					13
03 03	Filetti e trance di pesce	41											0
03 05	Molluschi gasteropodi	20											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	173	19	1		31			2				34
03 08	Molluschi cefalopodi	26	3			2		1					3
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	7	1									1	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	61	7			2			4	1			7
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	59	4	1		6							7
	TOTALE	424	50	2	0	52	0	6	6	1	0	1	68
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1											0
15 01	Grassi alimentari animali	1											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	93	6							5	1		6
15 07 01 00	Olio di oliva	13											0
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	63	6							5	1		6
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	95	6	0	0	0	0	0	0	5	1	0	6

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	19	4			4							4
21 03	Prep. per salse e salse	12											0
22 10	succedanei	1											0
	TOTALE	33	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	13											0
11 00	Prodotti della macinazione	49	1			1							1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	55	4							3	1		4
19 08	biscotti	115	26	1		28							29
19 03 01	Paste alimentari secche	6	3			1				2			3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	10	1			1							1
	TOTALE	251	35	1	0	31	0	0	0	5	1	0	38
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	tuberi	25											0
08 00	Frutta	50											0
	TOTALE	75	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	40	1							1			1
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	40	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	9	1							1			1
22 02	Altre bevande non alcoliche	41	2							2			2
	TOTALE	50	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	3											
22 05	Vini di uve fresche	102	33					1		21	6	10	38
	TOTALE	105	33	0	0	0	0	1	0	21	6	10	38
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	9	2							1	1		2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											
22 07	Sidro, sidro di pere,												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	9	1							1			1
	TOTALE	19	3	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	56											
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	2											
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	11	2						1	1			2
04 10	Miele	32											
	TOTALE	43	2	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	spuntini a base di frutta secca	11											
	TOTALE	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni grastonomiche	271	23	1	1	29							31
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	47	20					1		19			20
	TOTALE	47	20					1		19			20

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
	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	112	10	2	8								10
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	animali, non nominati altrove	16											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	36	21			7		1	3	10			21
	TOTALE	52	21	0	0	7	0	1	3	10	0	0	21

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 **ANNO** 1998

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: **FRIULI VENEZIA GIULIA** R0600000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .....

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .....

N.B. : VEDI DATI IZS DEL FRIULI COMPRESI NEL FILE MODBIZSVENETO

LIGURIA

MOD. A **ANNO** 1998

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**

NOME DEL REFERENTE: . Dott. Danilo Dellacasagrande TELEFONO: (codice) 010/5484958

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SIP

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: (codice) **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'	125	640	896	9217	143	254	9822	950	3007
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	42	463	480	2745	58	100	3958	493	1595
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	75	363	546	4394	58	102	3944	561	1703
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		34	117	798	3		1251	198	500
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2	259	231	864			287	376	851
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		20	3	56			39	18	69
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		18	50	443	7	2	647	62	329
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione		3	4	49			57	4	27
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5		9					7
e) etichettatura e presentazione		2	7	99			37	8	14
f) altro		8	12	172			369	24	116
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	23	5	7	62			131	6	93
b) notizie di reato		7	9	20			48	8	8

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 **ANNO** 1998

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**

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: ..... (codice)

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. **SV** (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'	7695	160	271	3231	241	1420	6	30	1627
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2254	160	219	2000	265	683	206	88	1102
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6759	5323	5266	4325	267	654	228	137	3512
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	26	32	18	135	2	4	25	6	43
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	458	563	340	555		12	21	85	315
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	54	20	2	13		6	17		6
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	13	36	15	103	1	22	5	8	31
b) igiene (HACCP, formazione personale)	13	29		32					24
c) composizione		2							
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2		1					
e) etichettatura e presentazione		1	3	6				1	
f) altro	13	11	3	32	1	8			1
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	29	59	43	171	1	56	2	10	40
b) notizie di reato	3	20	2	16		4			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. B **ANNO** 1998

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: **LIGURIA**

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....
TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: **ARPA**
(codice)

NUMERO 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												
04 01 02	Latte pastorizzato	34	1			1							1
04 01 03	Latte UHT	24											
04 01 04	Latte sterilizzato	2											
04 01 05	Panna	10	1			1							1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	55											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	9											
04 07	Formaggi, latticini	101	5			3			1	4	1		9
	TOTALE	235	7			7			1	4	1		11
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	39											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											
	TOTALE	40											

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	126	1			1							1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	32	1			1							1
02 04	Altre carni	1	1			1							1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	88	6	1		6					3		10
	TOTALE	247	9	1		9					3		13
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	59											
03 02	Teleostei	21											
03 03	Filetti e trance di pesce	81											
03 05	Molluschi gasteropodi	5											
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	25											
03 08	Molluschi cefalopodi	333											
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	42											
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	218	3		3								3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	10											
	TOTALE	794	3		3								3
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	220	1						1				
15 07 01 001	Olio di oliva	95											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	119	3							3			3
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	13											
	TOTALE	447	4						1	3			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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	215	3			3							3
21 03	Prep. per salse e salse	88	3								1	2	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	13											
	TOTALE	331	6			3					1	2	6
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	50											
11 00	Prodotti della macinazione	63	2							2			2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	319	38			2				22	16		40
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	314	18	1		9			2	2	4		18
19 03 01	Paste alimentari secche	60	3							1	2		3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	73	6							6			6
19 03 03	Paste alimentari speciali	112	3	2						1			3
	TOTALE	991	70	3		11			2	34	22		72
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	196	5			5							5
08 00	Frutta	107	1									1	1
	TOTALE	303	6			5						1	6
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	314	1			1							1
25 00	Sale da cucina	7											
	TOTALE	321	1			1							1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	58											
22 02	Altre bevande non alcoliche	35	1			1							1
	TOTALE	93	1			1							1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	1											
22 05	Vini di uve fresche	258	20					1		4	12		17
	TOTALE	259	20					1		4	12		17
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	15	1										1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1											
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	12	5					3		1		1	5
	TOTALE	29	6					3		1		1	6
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	293	2						1			1	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	34	1			1							1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	35											
04 10	Miele	25											
	TOTALE	60											
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	165							1				
	TOTALE	165							1				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	705	11	3		5	1			2			11
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	34											
	TOTALE	34											

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
	TOTALE												
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	30											
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	98	1						1				1
	TOTALE	100							1				1

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

ANNO 1998

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: **LIGURIA** R0700000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: **IZS**

NUMERO 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1144	27		3	24							27
04 01 02	Latte pastorizzato												
04 01 03	Latte UHT												
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna												
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	69											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	26	1			1							1
04 04	Siero di latte	1											
04 05	Burro	7											
04 07	Formaggi, latticini	235	3		2	1							3
	TOTALE	1482	31		5	26							31
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	84	3	3									3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	47	2		2								2
	TOTALE	131	5	3	2								5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	633	13			13							13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	164	9	4		5							9
02 04	Altre carni	9782	1			1							1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	596	10	6		3					1		10
	TOTALE	11175	33	10		22					1		33
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1											
03 02	Teleostei	62	1			1							1
03 03	Filetti e trance di pesce	1428	6	5								1	6
03 05	Molluschi gasteropodi												
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	203	4			4							4
03 08	Molluschi cefalopodi	1110	4	4									4
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	224	3	2		1							3
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1150	61		6								6
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	27	1			1							1
	TOTALE	4205	25	11	6	7						1	25
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1											
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	1											

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												
21 03	Prep. per salse e salse												
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
	TOTALE												
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												
11 00	Prodotti della macinazione												
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												
19 03 01	Paste alimentari secche	7											
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												
19 03 03	Paste alimentari speciali	15	2			2							2
	TOTALE	22	2			2							2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												
08 00	Frutta												
	TOTALE												
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche												
25 00	Sale da cucina												
	TOTALE												
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												
22 02	Altre bevande non alcoliche												
	TOTALE												

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

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

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

EMILIA ROMAGNA

MOD. A **ANNO** 1998

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** R0800000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: D.ssa VICINELLI TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: S.I.A.N.

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'	925	11103	2438	13444	2308		30147	3521	
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	225	4556	1085	4808	1206		13740	2572	
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	437	6719	3910	7757			18885	3795	
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	9	641	116	390	49		1718	227	
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1529	3862	1377	979			1075	1886	
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	76	200	29	43				166(*)	
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		99	11	96				588(*)	
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	54	4	27				143(*)	
c) composizione		22	6	12				27 (*)	
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		11	7	30				23 (*)	
f) altro		68	34	52	1			256(*)	
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	26	262	31	94			710	56	
b) notizie di reato		50	24	37	1		174	11	

(*) **la cifra indicata di deve considerare somma delle colonne 7 e 8 (rispettivamente ristorazione pubblica e collettiva).**

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 ANNO 1998

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** R0800000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: D.ssa VICINELLI TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SERV. VETERINARIO

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'	25322	2957		7110		4563		2597	
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	25183	2893		67772		3464		1555	
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	102575	151208		19105		3660		2429	
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	17	42		127		9		13	
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3532	12521		16505					
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	109	130		443					
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	16	40		166		8		24	
b) notizie di reato	1	21		25		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.

MOD. B **ANNO** 1998

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** R0800000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....
TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9 (i dati sono stati desunti dal modello ANL1)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre (a)	Micotossine	Metalli pesanti	Altre (b)				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	297	3			4							4
04 01 02	Latte pastorizzato	57											0
04 01 03	Latte UHT	82											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	19	2			2						3	5
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	51	3			2						3	5
04 04	Siero di latte	1											0
04 05	Burro	89	13			14							14
04 07	Formaggi, latticini	533	23			38			1			2	41
	TOTALE	1129	44	0	0	60	0	0	1	0	0	8	69
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	159	4			4							4
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	159	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre (a)	Micotossine	Metalli pesanti	Altre (b)				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	386	24			25							25
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	94	8			14							14
02 04	Altre carni	32	1			1							1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	528	30			16			18				34
	TOTALE	1040	63	0	0	56	0	0	18	0	0	0	74
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	9											0
03 02	Teleostei	24											0
03 03	Filetti e trance di pesce	103	6			4			2				6
03 05	Molluschi gasteropodi	1											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	671	32			60							60
03 08	Molluschi cefalopodi	18											0
03 09	Echinodermi	1											0
03 10	Crostacei	35											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	223	12			9			2				11
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	1085	50	0	0	73	0	0	4	0	0	0	77
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	43	1						1				1
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	706	14						1			45	46
15 07 01 001	Olio di oliva	235	3						1			2	3
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	326	3									23	23
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	1310	21	0	0	0	0	0	3	0	0	45	47

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre (a)	Micotossine	Metalli pesanti	Altre (b)				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	706	16			11			9			9	29
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	378	10			11			1				12
21 03	Prep. per salse e salse	58	1			3							3
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	1142	27	0	0	25	0	0	10	0	0	9	44
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	285	17			3			5			22	30
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	712	43			49			1			2	52
19 03 01	Paste alimentari secche	100	5			3			3				6
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	291	30			34			1				35
19 03 03	Paste alimentari speciali	403	57			70			1			2	73
	TOTALE	1791	152	0	0	159	0	0	11	0	0	26	196
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1398	30			19			26				45
08 00	Frutta	1507	23			37			13				50
	TOTALE	2905	53	0	0	56	0	0	39	0	0	0	95
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	659	6			6			4			1	11
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	659	6	0	0	6	0	0	4	0	0	1	11
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	149	5						7			9	16
22 02	Altre bevande non alcoliche	204	11			14			7			21	42
	TOTALE	353	16	0	0	14	0	0	14	0	0	30	58

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre (a)	Micotossine	Metalli pesanti	Altre (b)				
11. VINO													
22 04	Mosti	58	3						1			7	8
22 05	Vini di uve fresche	532	7			2			4			2	8
	TOTALE	590	10	0	0	2	0	0	5	0	0	9	16
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	12											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico	1											0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	34											0
	TOTALE	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	759	28			28							28
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	31											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	45	2						2				2
04 10	Miele	167											0
	TOTALE	212	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1507	23			37			13				50
	TOTALE	1507	23	0	0	37	0	0	13	0	0	0	50
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1440	47			47							47
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	277	23			23			1				24
	TOTALE	277	23	0	0	23	0	0	1	0	0	0	24

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre (a)	Micotossine	Metalli pesanti	Altre (b)				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											0
31 00	Coloranti												0
	TOTALE	2	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	89	1			1							1
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	58	12			12							12
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	200	3			3			1				4
	TOTALE	258	15	0	0	15	0	0	1	0	0	0	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

(a) I dati riportati si riferiscono alla somma delle contaminazioni microbiologiche; (b) I dati si riferiscono alla somma delle contaminazioni chimiche e diverse.

MOD. B **ANNO** 1998

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** R0800000 (codice)

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

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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	2728							6				6
04 01 02	Latte pastorizzato	3											0
04 01 03	Latte UHT	1											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	2											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	12	1		1								1
04 07	Formaggi, latticini	44	1			1							1
	TOTALE	2790	2	0	1	1	0	0	6	0	0	0	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	556	6	1	5								6
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	556	6	1	5	0	0	0	0	0	0	0	6

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	550	6	1	5								6
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	114											0
02 04	Altre carni	30	1	1									1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	273	13	7	6					1			14
	TOTALE	967	20	9	11	0	0	0	0	1	0	0	21
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei	147	4		4								4
03 03	Filetti e trance di pesce	12	1		1								1
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	92	7						7				7
03 08	Molluschi cefalopodi	8											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	7	6								6		6
16 04	Preparazioni e conserve di pesce												0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	266	18	0	5	0	0	0	7	0	6	0	18
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	1											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	1	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche	12											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	8											0
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	1											0
	TOTALE	1	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	152	7		7								
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

TOSCANA

MOD. A **ANNO** 1998

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 R0900000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . CACCIOLLI MARIA RITA TELEFONO: 0554383501

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .. SIAN

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'	14748	2352	1774	13167	878	1093	19065	2611	5556
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	482	732	761	3828	316	520	6371	1296	1717
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	598	1012	1417	5483	376	588	8447	1896	2536
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	25	98	138	636	11	34	1611	164	486
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	297	885	716	1606		4	1125	1828	1291
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	15	2	16			24	17	65
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	14	52	33	323	4	6	983	114	378
b) igiene (HACCP, formazione personale)							1		2
c) composizione		5	1	4			7	6	6
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									1
e) etichettatura e presentazione			4	11	1		5		20
f) altro	8	27	29	106	17		259	27	140
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	25	133	111	510	20	10	1696	155	475
b) notizie di reato	15	38	35	41	1		290	36	60

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 **ANNO** 1998

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 R0900000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . MORGANTI PAOLA TELEFONO: 0554383291

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO

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'	33941	1202	609	6702	408	2729	2727	806	3201
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10287	953	551	3493	278	1962	629	451	2205
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24373	22219	13543	5304	445	3378	736	633	3278
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	85	82	44	610	21	31	136	61	187
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4480	1810	327	938	2	1	584	364	1335
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	207	27	4	23	1	1	5	5	35
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	62	109	14	280	2	6	102	35	110
b) igiene (HACCP, formazione personale)	12	49		32			10	2	19
c) composizione	1	1		1					4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	6	4	1	15			1		3
e) etichettatura e presentazione	1	8	8	37	9		6		13
f) altro	63	19	10	92	5	22	39	7	38
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	179	140	50	359	13	21	67	30	158
b) notizie di reato	8	21	22	62	3	3	34	8	28

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

ANNO 1998

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: ... TOSCANA

NOME DEL REFERENTE: ..... MARIA RITA CACIOLLI

TELEFONO: 0554383501

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice)

DESCRIZIONE: ..... ARPAT

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 14

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 14

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	32	1			1							1
04 01 02	Latte pastorizzato	36	2			2							2
04 01 03	Latte UHT	74	2			2							2
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	10	2			2							2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	63											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	38	12			12							12
04 07	Formaggi, latticini	186	18		1	17							18
	TOTALE	439	37	0	1	36	0	0	0	0	0	0	37
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	46											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3											0
	TOTALE	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	108	7	1	1	5							7
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4											0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	207	26	14		12							26
	TOTALE	319	33	15	1	17	0	0	0	0	0	0	33
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	128	2					2					2
03 02	Teleostei	252	2								2		2
03 03	Filetti e trance di pesce	14											0
03 05	Molluschi gasteropodi	37											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	14	2			2							2
03 08	Molluschi cefalopodi	366	3			2					1		3
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	39	4								3	1	4
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	241	20		14				4	1	1		20
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	6											0
	TOTALE	1097	33	0	14	4	0	2	4	1	7	1	33
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	607	18						4	14			18
15 07 01 001	Olio di oliva	52	2							2			2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	328	8							8			8
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	24											0
	TOTALE	1011	28	0	0	0	0	0	4	24	0	0	28

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	1							1			1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	21											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	418	3			2				1			3
21 03	Prep. per salse e salse	248	18	2		18							20
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6											0
	TOTALE	703	22	2	0	20	0	0	0	2	0	0	24
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	27	3			2						1	3
11 00	Prodotti della macinazione	209	19			2				16	1		19
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	215	17			5				6	3	3	17
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	760	43	3	2	31			1	4	2		43
19 03 01	Paste alimentari secche	102	2							2			2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	115	18			18							18
19 03 03	Paste alimentari speciali	162	40	5		36							41
	TOTALE	1590	142	8	2	94	0	0	1	28	6	4	143
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	328	16	1		6			4	5			16
08 00	Frutta	263	1									1	1
	TOTALE	591	17	1	0	6	0	0	4	5	0	1	17
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	232	10			2	8						10
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	232	10	0	0	2	8	0	0	0	0	0	10
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	78	2			2							2
22 02	Altre bevande non alcoliche	147	1			1							1
	TOTALE	225	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	20											0
22 05	Vini di uve fresche	364	3					1		2			3
	TOTALE	384	3	0	0	0	0	1	0	2	0	0	3
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	24											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico	1											0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	23											0
	TOTALE	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	429	22		1	16					5		22
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	59	6			6							6
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	20											0
04 10	Miele	59											0
	TOTALE	79	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	1057	14				14						14
	TOTALE	1057	14	0	0	0	14	0	0	0	0	0	14
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	2074	34	1	7	22						4	34
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	185	2			2							2
	TOTALE	185	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	7											0
31 00	Coloranti												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	798	86		2	84							86
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	262	30			30							30
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	356	33			30				1	2		33
	TOTALE	618	63	0	0	60	0	0	0	1	2	0	63

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

ANNO 1998

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: ... TOSCANA

NOME DEL REFERENTE: ..... GIAN LUCA AUTORINO

TELEFONO: 06790991

TIPO DI STRUTTURA: .....

(codice)

DESCRIZIONE: ..... IST. ZOOP. SPERIM.LE

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	101											0
04 01 02	Latte pastorizzato	144											0
04 01 03	Latte UHT	19	1						1				1
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	1											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	8											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	20											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	21											0
04 07	Formaggi, latticini	1000	14						14				14
	TOTALE	1314	15	0	0	0	0	0	15	0	0	0	15
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	797											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	797	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	2160	16	10		6							16
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	508	1	1									1
02 04	Altre carni	78											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2656	52	32		14			6				52
	TOTALE	5402	69	43	0	20	0	0	6	0	0	0	69
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	32											0
03 02	Teleostei	108											0
03 03	Filetti e trance di pesce	52											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	155	2	1		1							2
03 08	Molluschi cefalopodi	74											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	26	2			1			1				2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	90											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	19											0
	TOTALE	556	4	1	0	2	0	0	1	0	0	0	4
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	1											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	1	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse	17											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione	11											0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	10											0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	16											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	469											0
	TOTALE	506	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1											0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	1	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1763	55			55							55
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	2											0
04 10	Miele	54											0
	TOTALE	56	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	255	2	2									
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											0
31 00	Coloranti												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	1755											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	177											0
	TOTALE	177	0	0	0	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

UMBRIA

MOD. A **ANNO** 1998

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

NOME DEL REFERENTE: . D.SSA CIVES TELEFONO: ..... (codice) 755045214

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SIAN

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ...2..... (codice)

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ...2.....

	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'	33	584	312	3920	530	429	5450	575	964
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	35	575	314	2413	451	338	3939	483	846
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	35	750	565	4349	451	334	4854	646	1162
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		60	24	122	11	16	222	26	48
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	42	201	178	411			508	296	449
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		17	2	17			37	4	17
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		40	17	73	10		133	22	26
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione		2	1	11			23	6	4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione				10			2		1
f) altro		5	1	44	3	16	82	1	10
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		27	15	84			153	6	25
b) notizie di reato		12	7	7			43	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.

MOD. A **ANNO** 1998

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

NOME DEL REFERENTE: . D.SSA CIVES TELEFONO: ..... (codice) 755045214

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .. SERVIZIO VETERINARIO

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

	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'	11935	197	117	2060	406	481	996	243	746
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7389	207	123	1822	407	279	377	200	569
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	12920	13785	4925	2718	369	368	562	531	861
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	36	11	6	29			18	8	96
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	586	501	203	312	2		23	89	113
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	18	20	8	5				4	8
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		5	6	11			15	7	56
b) igiene (HACCP, formazione personale)		1							
c) composizione	3								
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1				1	
e) etichettatura e presentazione				2					
f) altro	35			7			3		1
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	54	94	12	416		120	16	15	77
b) notizie di reato	2	4	5	5				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. B

ANNO 1998

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: ... UMBRIA

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... MOSSONE TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: ..... P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	5											0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	2											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	2	1			1							1
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	1	1			1							1
04 07	Formaggi, latticini	25	5			5							5
	TOTALE	35	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)												0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10	1		1							1	2
	TOTALE	10	1	0	1	0	0	0	0	0	0	1	2
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	2											0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3											0
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	36	1							1			1
15 07 01 001	Olio di oliva	20											0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	12	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	36	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	36	2			1				1			2
21 03	Prep. per salse e salse	26	1			1							1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	63	3	0	0	2	0	0	0	1	0	0	3
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	2	1								1		1
11 00	Prodotti della macinazione	11	2						1	1			2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	50	7			3				3	1		7
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	143	26		1	29							30
19 03 01	Paste alimentari secche	73	2			1				1			2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	31	9			16							16
19 03 03	Paste alimentari speciali	14	6			6					1		7
	TOTALE	324	53	0	1	55	0	0	1	5	3	0	65
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	23	4		2				2				4
08 00	Frutta	1											0
	TOTALE	24	4	0	2	0	0	0	2	0	0	0	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	3											0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	12											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	7											0
	TOTALE	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	43											0
	TOTALE	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	36	8			8							8
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	6											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	3											0
04 10	Miele												0
	TOTALE	3	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	8	1			1							1
	TOTALE	8	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	342	33		2	35							37
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	10											0
	TOTALE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	11											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	18	3			3							3
	TOTALE	19	3	0	0	3	0	0	0	0	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

MOD. B **ANNO** 1998

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: ... UMBRIA

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: ..... non comunicato
TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: ..... IST. ZOOP. SPER.
(codice)

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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	120	22			22							22
04 01 02	Latte pastorizzato	31	2			2							2
04 01 03	Latte UHT	20											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	3											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	10											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	4											0
04 04	Siero di latte	2											0
04 05	Burro	7											0
04 07	Formaggi, latticini	73	4			4							4
	TOTALE	270	28	0	0	28	0	0	0	0	0	0	28
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	117	1									1	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5											0
	TOTALE	122	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	602	26	2		24							26
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	101	3	1	1	1							3
02 04	Altre carni	27	1			1							1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	186	28	6	1	21							28
	TOTALE	916	58	9	2	47	0	0	0	0	0	0	58
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	6											0
03 02	Teleostei	163	3			3							3
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi	1											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	7											0
03 08	Molluschi cefalopodi	24											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	3	1			1							1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	39	5			3			2				5
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	243	9	0	0	7	0	0	2	0	0	0	9
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	3											0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1											0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	3	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	7											0
21 03	Prep. per salse e salse	5	1		1								1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2											0
	TOTALE	15	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	2											0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1											0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	6	1			1							1
	TOTALE	11	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	2	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche	2											0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	5	1			1							1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	2											0
04 10	Miele	26											0
	TOTALE	28	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche												
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	1											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4											0
	TOTALE	6	0	0	0	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

MARCHE

MOD. A **ANNO** 1998

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

R 1100000

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... MARCHE

(codice)

NOME DEL REFERENTE: . PATRIZIO BACCHETTA TELEFONO: 0718064108

TIPO DI STRUTTURA: ..... SIP DESCRIZIONE: .. SERV. IGIENE PUBBLICA

(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'	3455	451	556	5077	191	372	7154	983	1729
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	74	255	392	3634	165	210	3966	771	979
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	117	548	1356	8562	234	183	7654	1631	1907
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	10	13	119	1	4	359	116	92
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	20	133	228	543		2	99	125	153
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			4	20			8	1	10
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1	7	5	73		1	91	65	60
b) igiene (HACCP, formazione personale)		3	1	11		2	38	9	18
c) composizione									2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1		4	2				1	
e) etichettatura e presentazione				5			3	1	1
f) altro	2	6	9	56		2	188	19	27
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	3	12	31	196	1	4	651	111	174
b) notizie di reato	4	4	1	48			61	8	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 **ANNO** 1998

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

NOME DEL REFERENTE: . DR. GUGLIELMO D'AURIZIO (codice) TELEFONO: 071/8064143

TIPO DI STRUTTURA: ..... S.V. DESCRIZIONE: .. SERVIZIO VETERINARIO

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... (codice) 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'	17657	707	314	3317	334	1702	3753	786	1760
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12971	655	258	2874	258	1113	1478	419	1524
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	16187	4158	982	3993	1404	1795	1639	437	2280
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	25	15	4	36	7	5	28	25	34
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7912	555	242	506	1	1	198	91	595
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	169	4	1	17			5	1	14
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	1	1		23	2		13		6
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	11		84			180	25	110
c) composizione	10	1	1						
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		1		5					2
f) altro	26	4	1	28		1	5	3	20
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	33	13		32		1	36	26	30
b) notizie di reato	3	4	4	16			6	1	12

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

ANNO 1998

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

(codice) R1100000

NOME DEL REFERENTE: ..... BACCHETTA PATRIZIO
TELEFONO: 718064108
TIPO DI STRUTTURA: ..... P.M.P. (ARPA)
DESCRIZIONE: ..... PMP

(codice)

NUMERO 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro												0
04 07	Formaggi, latticini												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)												0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce												0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	138	8							8			8
15 07 01 001	Olio di oliva	9	1							1			1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	109	7							7			7
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	138	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	8

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	8	5								5		5
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	93											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	18	1								1		1
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	119	6	0	0	0	0	0	0	0	6	0	6
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	24	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	54	1							1			1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	25	3			1			2				3
19 08	biscotti	177	3			3							3
19 03 01	Paste alimentari secche	64											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	47	3	1						2			3
19 03 03	Paste alimentari speciali	12	1			1							1
	TOTALE	403	12	1	0	6	0	0	2	3	0	0	12
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	113											0
08 00	Frutta	89	8			8							8
	TOTALE	202	8	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	22	2				2						2
25 00	Sale da cucina	1											0
	TOTALE	23	2	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	32											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	45	1						1				1
	TOTALE	77	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	85	3						2		1		3
	TOTALE	85	3	0	0	0	0	0	2	0	1	0	3
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	13											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	4											0
	TOTALE	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	5											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	5											0
04 10	Miele												0
	TOTALE	5	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	21											0
	TOTALE	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	203	18	2		18							20
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	36											0
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	12											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	35											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	35	0	0	0	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

MOD. B

ANNO 1998

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: .....
TELEFONO: .....
TIPO DI STRUTTURA: ..... I 060 000 0
(codice)
DESCRIZIONE: ..... IST. ZOOP. SPER.

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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	198	16		1	9					6		16
04 01 02	Latte pastorizzato	30											0
04 01 03	Latte UHT	45											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	19											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	12											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	6											0
04 07	Formaggi, latticini	500	7		4	2				1			7
	TOTALE	810	23	0	5	11	0	0	0	1	6	0	23
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	194											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	34											0
	TOTALE	228	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	690	4	3					1				4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	236	3	2					1				3
02 04	Altre carni	39											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	865	21	21		2				1			24
	TOTALE	1830	28	26	0	2	0	0	2	1	0	0	31
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	54											0
03 02	Teleostei	199											0
03 03	Filetti e trance di pesce	62											0
03 05	Molluschi gasteropodi	4											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	629											0
03 08	Molluschi cefalopodi	268											0
03 09	Echinodermi	17											0
03 10	Crostacei	98											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	141											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	18	1								1		1
	TOTALE	1490	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	21											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											0
	TOTALE	23	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	4											0
21 03	Prep. per salse e salse	24											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	8											0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	5											0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	2											0
19 03 01	Paste alimentari secche	15											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	34											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	10											0
	TOTALE	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	2	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	4											0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	29											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	115	1						1				1
	TOTALE	115	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	34											0
	TOTALE	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	42											
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	7											0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7											0
	TOTALE	7	0	0	0	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

LAZIO

MOD. A **ANNO 1998**

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** R1200000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: LAURA CARTA TELEFONO: 06 51688013

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SIAN

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'	6822	1637	2964	18965	1169	855	19821	3047	6915
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	270	819	1175	7382	318	272	6312	1740	2555
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	701	1436	2068	12675	476	221	11348	3040	3243
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	50	77	78	902	26	9	1988	406	773
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	544	801	1055	1726	58	4	793	427	621
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	25	27	95	47			23	9	33
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	34	80	74	647	19	9	1966	966	1414
b) igiene (HACCP, formazione personale)		22		19	4	1	71	16	6
c) composizione			4	2					8
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	4	7			9	2	4
e) etichettatura e presentazione	6	12	2	23			8	3	6
f) altro	10	11	28	382	4	2	964	131	286
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	46	82	231	1083	19	5	2008	529	727
b) notizie di reato	9	21	17	32	4	1	99	12	28

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 **ANNO** 1998

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 R1200000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: 0651688013

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

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 11

	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'	14235	886	1154	16782	2112	3324	11001	2684	7491
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12668	754	883	13687	1045	1872	4915	1259	2498
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20683	15034	7216	8502	1354	1954	3385	1568	2575
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1650	17	50	346	3	9	113	34	81
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	92355	1577	617	1452		46	135	233	493
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	228	21	19	54		1	6	3	21
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	66	20	30	295	2	16	96	36	183
b) igiene (HACCP, formazione personale)		3		13			4		3
c) composizione	4	1		1					1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		17					
e) etichettatura e presentazione		4		26			3		5
f) altro	62	2	5	135	2	135	33	1	35
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	525	15	39	264	1	13	84	32	69
b) notizie di reato	3	12	13	32		7	1	5	19

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

ANNO 1998

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: **LAZIO** R1200000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	20											0
04 01 02	Latte pastorizzato	18											0
04 01 03	Latte UHT	7											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	30											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	8	1			1							1
04 07	Formaggi, latticini	169	2			2							2
	TOTALE	252	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	uova di volatili in guscio1	13											0
04 09	siero di latte	2											0
	TOTALE	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	2											0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni	12											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	55	1	1									1
	TOTALE	69	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	13	3	1		2							3
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	47	3									3	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4											0
	TOTALE	64	6	1	0	2	0	0	0	0	0	3	6
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	358	7						1	7			8
15 07 01 001	Olio di oliva	28											0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	295	6						1	6			7
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3											0
	TOTALE	361	7	0	0	0	0	0	1	7	0	0	8

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	6											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	20											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	260											0
21 03	Prep. per salse e salse	25											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1											0
	TOTALE	312	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	39	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	52	5			1			1	3			5
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	106	22							22			22
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	540	3			1				2			3
19 03 01	Paste alimentari secche	87	11			5				6			11
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	120	3			2				1			3
19 03 03	Paste alimentari speciali	53	3							3			3
	TOTALE	997	48	0	0	10	0	0	1	37	0	0	48
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	152	7			7							7
08 00	Frutta	84											0
	TOTALE	236	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	92	22					20				2	22
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	92	22	0	0	0	0	20	0	0	0	2	22
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	35	1			1							1
22 02	Altre bevande non alcoliche	85	2					2					2
	TOTALE	120	3	0	0	1	0	2	0	0	0	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	293	7					2	2	3			7
	TOTALE	293	7	0	0	0	0	2	2	3	0	0	7
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	13	1							1			1
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	12	1					1					1
	TOTALE	25	2	0	0	0	0	1	0	1	0	0	2
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	45	1			1							1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	17	1			1							1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	15	2			1			1				2
04 10	Miele	2											0
	TOTALE	17	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	33	6			4	2						6
	TOTALE	33	6	0	0	4	2	0	0	0	0	0	6
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1231	10			10							10
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	45	3					2		1			3
	TOTALE	45	3	0	0	0	0	2	0	1	0	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	115	8					8					8
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	43											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3											0
	TOTALE	46	0	0	0	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

ABRUZZO

MOD. A **ANNO** 1998

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: **ABRUZZO** R1300000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: S.I.A.N.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

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'	8	52	47	780	116	31	1057	270	709
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	26	116	180	793	93	50	1352	143	647
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	43	141	165	1596	248	55	1795	240	702
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		2	3	71	6		65	1	64
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	93	38	101	189			37	191	88
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2			1			3	1	
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale				22		3	27		
b) igiene (HACCP, formazione personale)							34		
c) composizione				1					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)							3	1	
e) etichettatura e presentazione				3					
f) altro							7		
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		7	17	34	6	3	57		103
b) notizie di reato	2			1			18		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. A **ANNO** 1998

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: **ABRUZZO** R1300000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SERV. VETERINARIO

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

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'	19213	836	455	5954	735	1202	3053	523	1744
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3671	655	269	1193	305	606	1504	266	876
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9947	10554	615	2254	542	962	1270	432	1011
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	42	38	20	189	62	26	226	29	67
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3999	306	44	243			39	18	141
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1077	16	4	16			5		7
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	26	21	6	155	2	11	106	14	16
b) igiene (HACCP, formazione personale)	11	6	6	26	4	5	100	11	10
c) composizione	1		1	1					7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	18	2		7			1	1	
e) etichettatura e presentazione		1	1	10			1		2
f) altro	1089	5		20		4	51	2	3
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	22	10	2	28	2	11	43	9	12
b) notizie di reato	1	1	3	17		1	34	2	8

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 **ANNO** 1998

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: **ABRUZZO** R1300000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	9											0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT	3											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	1											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro												0
04 07	Formaggi, latticini	23	7			7							7
	TOTALE	36	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	9											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	5											0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	19											0
	TOTALE	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi	3											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3											0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	107											0
15 07 01 001	Olio di oliva	11											0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	76											0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	107	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	6											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	52	1						1				1
21 03	Prep. per salse e salse	16	2			1			1	1			3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	12											0
	TOTALE	86	3	0	0	1	0	0	2	1	0	0	4
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	27	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	4	1			1							1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	29	2			1				1	1		3
19087	Prodotti di pasticceria e biscotti	124	23			23							23
19 03 01	Paste alimentari secche	51	2						1				1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	14											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	9	4			4			2			2	8
	TOTALE	258	33	0	0	30	0	0	3	1	1	2	37
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	90	5						5			5	10
08 00	Frutta	50	2						1		1	1	3
	TOTALE	140	7	0	0	0	0	0	6	0	1	6	13
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2											0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	16											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	5											0
	TOTALE	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	82	1										0
	TOTALE	82	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	3	1										0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	9											0
	TOTALE	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	4	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	8	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	8	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	3											0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	137	2			2							2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	5											0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	58	23			23							23

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

ANNO 1998

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: **ABRUZZO** R1300000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	23											0
04 01 02	Latte pastorizzato	4											0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato	13											0
04 01 05	Panna	6											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro												0
04 07	Formaggi, latticini	16	3			3							3
	TOTALE	62	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	25											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2											0
	TOTALE	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	519	74			104							104
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1											0
	TOTALE	520	74	0	0	104	0	0	0	0	0	0	104
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	14											0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati	4											0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	18	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione	13											0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	5	1			1							1
19 03 01	Paste alimentari secche	24											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5	1			1							1
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	47	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	2	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

MOLISE

MOD. A **ANNO** 1998

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 140 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . Alberto Caterina TELEFONO: O874429356

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA (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'	1295	450	250	1659	544	297	1394	257	620
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1312	311	220	833	243	164	601	263	310
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	802	264	290	1076	240	158	862	383	306
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	45	13	14	33	5	13	174	1	20
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	27	36	15	44			6	32	15
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	1		1					1
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	21	3		7	1		9		1
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1					
e) etichettatura e presentazione								1	
f) altro	5	18	19	20		6	132		9
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	24	24	3	9		4	165		46
b) notizie di reato		2	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.

MOD. A **ANNO** 1998

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 140 (codice)

NOME DEL REFERENTE: Alberto Caterina TELEFONO: 0874429356

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO

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'	8393	114	15	357	186	170	235	13	214
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5104	113	77	481	55	76	127	20	268
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	977	133	427	1294	5	48	93	15	459
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI						1	2		
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	22	90	57	44					50
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	3	1	2					10
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)			1	2			2		
c) composizione		3							
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1					
e) etichettatura e presentazione		50		500			20	15	30
f) altro	4	1	5	1		1	3	2	10
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		3		1		1	1		4
b) notizie di reato	1	1	1	6			1		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.

MOD. B

ANNO 1998

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: ... MOLISE

R-**140**
(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... Alberto Caterina
TELEFONO: 0874429356
TIPO DI STRUTTURA: P-140102-103
(codice)
DESCRIZIONE: ..... PRESIDIO MULTIZONALE DI IGIENE E PREVENZIONE

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	33											0
04 01 02	Latte pastorizzato	9											0
04 01 03	Latte UHT	23											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	4											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	1											0
04 07	Formaggi, latticini	15											0
	TOTALE	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	2											0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1											0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2											0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	2											0
03 02	Teleostei	2											0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi	1											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce												0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	75	8									8	8
15 07 01 001	Olio di oliva	17	6									6	6
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	38											0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3											0
	TOTALE	133	14	0	0	0	0	0	0	0	0	14	14

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	33											0
21 03	Prep. per salse e salse	2											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	35											0
11 00	Prodotti della macinazione	18											0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2											0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	44											0
19 03 01	Paste alimentari secche	32											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	3											0
	TOTALE	136	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	24											0
08 00	Frutta	19	1									1	1
	TOTALE	43	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2											0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	7											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	16											0
	TOTALE	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	59											0
	TOTALE	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	3											0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	5											0
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	10											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	7											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	5											0
04 10	Miele	4											0
	TOTALE	9	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	9											0
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6											0
	TOTALE	6	0	0	0	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

MOD. B

ANNO 1998

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: ... MOLISE R-140 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... Alberto Caterina TELEFONO: 0874429356
TIPO DI STRUTTURA: ..... 1070 (codice) DESCRIZIONE: ..... ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERMENTALE

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	2											0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro												0
04 07	Formaggi, latticini	29	3			4							4
	TOTALE	32	3	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	104	5	4		1							5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												0
	TOTALE	104	5	4	0	1	0	0	0	0	0	0	5
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Prepar. E conserve di pesce	17											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	12											0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1											0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1											0
	TOTALE	14	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	1											0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5											0
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

CAMPANIA

MOD. A **ANNO** 1998

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** R1500000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: 081 7962642

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: S.I.A.N.

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'	32360	3222	1848	26564	4097	1525	15555	1757	6993
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2057	2396	1471	17074	2546	1093	9289	1483	5593
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2313	4953	2514	26228	2825	1329	14386	2530	8978
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	272	602	109	2174	476	78	1287	275	860
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	469	1459	1166	6194	97	104	1253	1375	2208
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	27	39	29	128	9	2	21	34	107
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	130	418	78	1424	332	69	1000	156	532
b) igiene (HACCP, formazione personale)	7	56	27	130	51	48	96	19	64
c) composizione	2	10	3	12	2		2	1	18
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	8	2	1	53	3		17		3
e) etichettatura e presentazione	3	13	52	641	206		503	134	35
f) altro	5	95	47	872	172	34	287	73	266
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	80	291	71	1246	175	32	707	192	397
b) notizie di reato	37	292	37	337	100	9	193	63	180

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 **ANNO 1998**

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** R1500000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: 081 7962642

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SERV. VETERINARIO

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'	43077	1023	669	20483	6773	2438	6700	1295	9054
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	33959	1005	565	14821	1643	1874	4007	952	6720
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	59884	24727	9422	30638	3121	3120	5606	2121	19219
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1514	173	276	1541	346	77	343	68	890
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	24948	2080	1261	4053	89	84	378	849	3265
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	117	71	17	76			17	20	103
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	223	110	623	380	25	148	133	21	780
b) igiene (HACCP, formazione personale)	121	42	4	163	152	36	119	9	172
c) composizione		1		27			5	1	52
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		32					10
e) etichettatura e presentazione	2	9		71	4	2	8	2	43
f) altro	198	57	54	580	177	41	81	61	255
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	360	79	68	680	60	70	186	65	329
b) notizie di reato	23	36	15	411	14	1	23	43	102

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

ANNO 1998

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: **CAMPANIA** R1500000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: TERESA PAPPALARDO TELEFONO: 081-7962642
TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	44	3			2			1			1	4
04 01 02	Latte pastorizzato	8											0
04 01 03	Latte UHT	197											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	15											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	39											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	13											0
04 07	Formaggi, latticini	392	26			15			3	8	6		32
	TOTALE	712	29	0	0	17	0	0	4	8	6	1	36
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	96											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	296	8	4		1				3			8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	41	1			1							1
02 04	altre carni	13											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	183	3			3							3
	TOTALE	533	12	4	0	5	0	0	0	3	0	0	12
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	3											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	2											0
03 08	Molluschi cefalopodi	3											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	175											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8											0
	TOTALE	191	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	2											0
15 01	Grassi alimentari animali	1											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	877	35						1	21	16		38
15 07 01 001	Olio di oliva	172	4							2	1	1	4
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	242	15							11	10	2	23
15 12	Oli e grassi idrogenati	64											0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	13											0
	TOTALE	1371	54	0	0	0	0	0	1	34	27	3	65

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	5											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	117	1						1				1
20 02	preparazioni di ortaggi senza aceto	1692	18	1		11			2	2	3		19
21 03	Prep. per salse e salse	280											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	36											0
	TOTALE	2130	19	1		11		0	3	2	3	0	20
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	189	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	661	31				1			21	9		31
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	590	7							4	5		9
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1098	23	1		17				4	4		26
19 03 01	Paste alimentari secche	523	12							12		1	13
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	81	15			2			1	9	4		16
19 03 03	Paste alimentari speciali	105	2						1	1			2
	TOTALE	3247	91	1		20	1	0	2	51	22	1	98
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	403	2			1	1						2
08 00	Frutta	145	2						1	1			2
	TOTALE	548	4	0	0	1	1		1		1	0	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	823	39				35				4		39
25 00	Sale da cucina	33	2								2		2
	TOTALE	856	41	0	0	0	35	0	0	0	6	0	41
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	407											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	436											0
	TOTALE	843	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	641	2					1	1				2
	TOTALE	641	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	75											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	6											0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2											0
22 08	Alcole etilico	1											0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	50											0
	TOTALE	134	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	106	4			4							4
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	135	3						1	1	2		4
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	112	5								2	3	5
04 10	Miele	19	1							1			1
	TOTALE	131	6	0	0	0	0	0	0	1	2	3	6
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	544											0
	TOTALE	544	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	656	22	1		17					2	2	22
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	131											0
	TOTALE	131	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	3	1							1	1		2
31 00	Coloranti	2	1						1				1
	TOTALE	5	2	0	0	0	0	0	1	1	1	0	3
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	138											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	47											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	252	6						5	3			8
	TOTALE	299	6	0	0	0	0	0	5	3	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

MOD. B

ANNO 1998

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: **CAMPANIA** R1500000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... TELEFONO: 081-7865111

TIPO DI STRUTTURA: I0900000 (codice) DESCRIZIONE: I.Z.S. DEL MEZZOGIORNO

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1811	2							2			2
04 01 02	Latte pastorizzato	34	7							7			7
04 01 03	Latte UHT	14											0
04 01 04	Latte sterilizzato	1											0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	28											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	2											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	49											0
04 07	Formaggi, latticini	1093	31			1				30			31
	TOTALE	3032	40	0	0	1	0	0	0	39	0	0	40
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	528	3	3								1	4
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											0
	TOTALE	529	3	3	0	0	0	0	0	0	0	1	4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	1041	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	347	4	4									4
02 04	Altre carni	5											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2472	63	12						40	11		63
	TOTALE	3865	68	17	0	0	0	0	0	40	11	0	68
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1											0
03 02	Teleostei	351	5									5	5
03 03	Filetti e trance di pesce	52	1		1								1
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	123											0
03 08	Molluschi cefalopodi	51											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	24											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	403	8							4		8	12
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	19											0
	TOTALE	1024	14	0	1	0	0	0	0	4	0	13	18
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	2											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3											0
	TOTALE	5	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	87	1			1							1
19 03 01	Paste alimentari secche	10											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												0
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	97	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	2											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	27											0
	TOTALE	27	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	118	2	1								1	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	9											0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	3	0	0	0	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

PUGLIA

MOD. A **ANNO** 1998

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** R1600000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA TELEFONO: 0997307604

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: S.I.P.

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'	5210	3048	1908	14257	2330	3066	9944	1060	4085
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2044	2050	1051	8876	1302	1042	4523	698	1699
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2223	2356	1285	12983	1243	1114	5385	1025	2198
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	139	216	72	1027	42	16	589	88	210
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	776	523	656	2801	17	9	663	486	462
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	33	24	4	76		2	16	9	32
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	176	207	127	686	35	2	544	48	192
b) igiene (HACCP, formazione personale)	17	1	1	53	1		52	1	2
c) composizione	11	9		17	1			2	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	11	5	6	32			4	4	3
e) etichettatura e presentazione	9	10	3	41			15	4	7
f) altro	16	66	36	221	13	15	208	12	70
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	79	211	92	557	20	6	513	30	110
b) notizie di reato	25	50	27	155	4		166	28	54

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

ANNO 1998

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** R1600000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA TELEFONO: 0997307604

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

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'	7848	837	399	13365	1008	1949	2803	528	4930
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6646	767	357	10639	575	1650	1164	360	3308
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	12011	7052	6497	19127	809	2086	1828	474	4718
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	329	26	46	1032	15	33	149	7	232
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	10294	706	360	3860	21	12	118	78	1076
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	336	12	9	105			4	2	42
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	11	27	10	451		7	26		104
b) igiene (HACCP, formazione personale)	8	12	4	68					10
c) composizione				15					4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	7	1		4					4
e) etichettatura e presentazione	13	1	1	146				1	60
f) altro	34	7	5	445	4	39	115	1	85
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	335	16	23	503	8	19	165	8	254
b) notizie di reato	19	8	6	255		2	61	3	55

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

ANNO 1998

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: **PUGLIA** R1600000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA TELEFONO: 0997307604

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	71	2						2			1	3
04 01 02	Latte pastorizzato	35											0
04 01 03	Latte UHT	56	1						1				1
04 01 04	Latte sterilizzato	2											0
04 01 05	Panna	12											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	47	1						1				1
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	56	2			1			1			1	3
04 07	Formaggi, latticini	454	28	4		4			19	19			46
	TOTALE	733	34	4	0	5	0	0	24	19	0	2	54
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	279	9		2	7							9
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	63	2	2									2
02 04	Altre carni	11											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	646	12	3		8						1	12
	TOTALE	999	23	5	2	15	0	0	0	0	0	1	23
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	43											0
03 02	Teleostei	32											0
03 03	Filetti e trance di pesce	35	3					3					3
03 05	Molluschi gasteropodi	20											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	531	9			9							9
03 08	Molluschi cefalopodi	471											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	7											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	40											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	101	4			2		2					4
	TOTALE	1280	16	0	0	11	0	5	0	0	0	0	16
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	1											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	351	39						15	38	1		54
15 07 01 001	Olio di oliva	81	5						3	5			8
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	206	14						9	13	1		23
15 12	Oli e grassi idrogenati	1											0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5							15				15
	TOTALE	645	58	0	0	0	0	0	42	56	2	0	100

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	16											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	200	9			3			2		4		9
21 03	Prep. per salse e salse	55											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	17	2					1		1			2
	TOTALE	289	11	0	0	3	0	1	2	1	4	0	11
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	58											0
11 00	Prodotti della macinazione	65	4			3				1			4
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	400	55						45	40			85
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	317	10	1	1	6			2				10
19 03 01	Paste alimentari secche	212	13						13				13
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	35	2						2				2
19 03 03	Paste alimentari speciali	128	8							7	1		8
	TOTALE	1215	92	1	1	9	0	0	62	48	1	0	122
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1748	46			39			7				46
08 00	Frutta	291	2						2				2
	TOTALE	2039	48	0	0	39	0	0	9	0	0	0	48
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	76	1			1							1
25 00	Sale da cucina	5	1						1				1
	TOTALE	81	2	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	84											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	202	4			3			8				11
	TOTALE	286	4	0	0	3	0	0	8	0	0	0	11

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	18											0
22 05	Vini di uve fresche	238	5							5			5
	TOTALE	256	5	0	0	0	0	0	0	5	0	0	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	56											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	13											0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico	1											0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	15	2			1				1			2
	TOTALE	85	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	68											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	17	1						1				1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	67											0
04 10	Miele	11											0
	TOTALE	78	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	36											0
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	461	5	1		3			1				5
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	89	1						1				1
	TOTALE	89	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	192	7						7	7			14
31 00	Coloranti	7											0
	TOTALE	199	7	0	0	0	0	0	7	7	0	0	14
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	332	21	15		6							21
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	23											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	74	1							1			1
	TOTALE	97	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1

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 **ANNO** 1998

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: **PUGLIA** R1600000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA TELEFONO: **0997307604**
TIPO DI STRUTTURA: I0800000 (codice) DESCRIZIONE: I.Z.S.

NUMERO 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	56											0
04 01 02	Latte pastorizzato	10											0
04 01 03	Latte UHT	13											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	3											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10											0
04 04	Siero di latte	9											0
04 05	Burro	18											0
04 07	Formaggi, latticini	293	6		1	7							8
	TOTALE	415	6	0	1	7	0	0	0	0	0	0	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	131	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	131	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	709	9	1				6	1		1		9
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	56	1	1									1
02 04	Altre carni	215											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1183	66	32					10		24		66
	TOTALE	2163	76	34	0	0	0	6	11	0	25	0	76
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	58	3						3				3
03 02	Teleostei	137	3					3					3
03 03	Filetti e trance di pesce	12	1						1				1
03 05	Molluschi gasteropodi	2											0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	926	28	1		26			1				28
03 08	Molluschi cefalopodi	499											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	20											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	46	2		2				1				3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	10											0
	TOTALE	1710	37	1	2	26	0	3	6	0	0	0	38
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	2											0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	2	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	55											0
21 03	Prep. per salse e salse	2											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	10											0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2	1						1				1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	2											0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	1											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	8											0
	TOTALE	23	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											0
08 00	Frutta	11											0
	TOTALE	13	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	13											0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	25	1			1							1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	3											0
04 10	Miele	17											0
	TOTALE	20	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	10											
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	5											0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											0
31 00	Coloranti	1											0
	TOTALE	2	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	380	1	1									1
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

BASILICATA

MOD. A **ANNO** 1998

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** 170 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ANGELO RAFFAELE RINALDI TELEFONO: 0971448835

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SIAN

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'	579	404	363	4345	268	295	1473	162	673
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	364	144	256	3750	171	190	1164	128	463
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	539	138	284	3756	119	165	1280	116	415
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI			10	54			59		12
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	42	32	41	204			25		52
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			9	31					
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		1		26		1	30		7
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1					1
e) etichettatura e presentazione				2		1			
f) altro				2			13		5
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	32			10		3	54		9
b) notizie di reato	1		7	23			4		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.

MOD. A

ANNO 1998

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** 170 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ANGELO RAFFAELE RINALDI TELEFONO: 0971448835

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: SERV. VETERINARIO

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'	7791	206	60	2747	903	828	636	215	430
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7141	206	60	2261	352	741	503	159	423
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	33379	1038	298	6225	326	794	475	148	3749
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	13	5	37	5	7	10	5	180
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	77	221	67	175	5		13	27	74
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4	1	2			2		
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		5	10	40	5	6	5	4	1
b) igiene (HACCP, formazione personale)		90	30	350	430		120	50	10
c) composizione		10	15						
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione		15	9	37			12	3	3
f) altro		30	10	37	10	25	10	8	5
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	8	2		23		4	4	1	
b) notizie di reato	1	17		2		6	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.

MOD. B

ANNO 1998

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: **BASILICATA** 170 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ANGELO RAFFAELE RINALDI TELEFONO: 0971448835

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT	18											0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	1											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	2											0
04 07	Formaggi, latticini	18											0
	TOTALE	39	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)												0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	6											0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	5											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi												0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	2											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	112									2		2
15 07 01 001	Olio di oliva	39											0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	51									2		2
15 12	Oli e grassi idrogenati										1		1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	112	0	0	0	0	0	0	0	0	3	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse	4											0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	12											0
11 00	Prodotti della macinazione	45											0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	62											0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	78											0
19 03 01	Paste alimentari secche	46											0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	14										2	2
19 03 03	Paste alimentari speciali	3											0
	TOTALE	260	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	58											0
08 00	Frutta	76											0
	TOTALE	134	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	9											0
25 00	Sale da cucina	2											0
	TOTALE	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	20											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	47											0
	TOTALE	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	1											0
22 05	Vini di uve fresche	28											0
	TOTALE	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	3											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	3											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	7											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	11											0
04 10	Miele												0
	TOTALE	11	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche												0
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	7											0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti	1											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	8											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

MOD. B

ANNO 1998

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: **BASILICATA** 170 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ANGELO RAFFAELE RINALDI TELEFONO: 0971448835

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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	65	2			2							2
04 01 02	Latte pastorizzato	16	2			2							2
04 01 03	Latte UHT	20											0
04 01 04	Latte sterilizzato	1											0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	19											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	8	1			1							1
04 07	Formaggi, latticini	64	5			5							5
	TOTALE	194	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	48											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	105	1					1					1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	20											0
02 04	Altre carni	136											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	111	11	9		1					1		11
	TOTALE	372	12	9	0	1	0	1	0	0	1	0	12
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1											0
03 02	Teleostei	24	3			3							3
03 03	Filetti e trance di pesce	2											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	2											0
03 08	Molluschi cefalopodi	2											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	1											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	12											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	44	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1											0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	1	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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	3											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	11											0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												0
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1											0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	1	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	3											0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	7											0
	TOTALE	7	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche												
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	5											0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	515											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	30											0
	TOTALE	30	0	0	0	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

CALABRIA

MOD. A **ANNO 1998**

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** R1800000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: Dott. B. LOGOZZO (ASS. SANITA') TELEFONO: 0961/856526

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: S.I.P.

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'	919	514	222	7183	524	907	2603	640	884
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3907	327	117	527	368	363	1068	219	605
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	19228	902	461	6882	394	703	1633	216	1009
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	457	16	9	40	161	13	26	8	40
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1026	63	10	240	2		52	31	149
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	186	4		11			10	3	11
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	454	2	5	29		1	12	4	16
b) igiene (HACCP, formazione personale)	124	31		150	2	2	100	30	103
c) composizione									2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	7								
e) etichettatura e presentazione	1	200	20	150					100
f) altro		5		30			5		
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	364	9	494	2			10		12
b) notizie di reato	24						4		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.

MOD. A **ANNO** 1998

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** R1800000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: Dott. B. LAGOZZO (ASS. SANITA') TELEFONO: 0961/856526

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

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

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'	1179	106	179	3319	785	617	1882	273	1849
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	373	91	149	1786	354	346	560	277	1362
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4977	1780	2147	2486	609	710	740	378	1870
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4		24	77	26	3	24	20	78
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	219	444	36	462		2	10	35	302
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	6		13			18	1	12
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale								1	28
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	3		7				7	13
c) composizione				8			1		4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1								
e) etichettatura e presentazione		1		6				2	14
f) altro		2		16	4			2	17
PROVVEDIMENTI a) amministrativi				2				3	6
b) notizie di reato	1			5			6		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. B

ANNO 1998

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: **CALABRIA** R1800000 (codice)

NOME DEL REFERENTE: Dott . B. LOGOZZO (ASS. SANITA') TELEFONO: 0961856526
TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	6											0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT	26											0
04 01 04	Latte sterilizzato	21											0
04 01 05	Panna	3											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	11											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	7											0
04 04	Siero di latte	5											0
04 05	Burro	2											0
04 07	Formaggi, latticini	218	3			6							6
	TOTALE	299	3	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	22											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	18											0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	35											0
02 04	Altre carni	13											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	118	3	2	1								3
	TOTALE	184	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	17											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	47											0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce												0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	10	1										0
	TOTALE	74	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	51	10									10	10
15 07 01 001	Olio di oliva	22	6									6	6
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	17	4									4	4
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	51	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	30											0
21 03	Prep. per salse e salse	21	6										0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	64	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	24											0
11 00	Prodotti della macinazione	37											0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	67	2										0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	102	4			1							1
19 03 01	Paste alimentari secche	36	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	31	1										0
19 03 03	Paste alimentari speciali	13	1										0
	TOTALE	310	9	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	116	4										0
08 00	Frutta	103											0
	TOTALE	219	4	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	30	1										0
25 00	Sale da cucina	4											0
	TOTALE	34	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	42											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	55											0
	TOTALE	97	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	34											0
	TOTALE	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	2	1										0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	1											0
	TOTALE	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	12											0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4	2										0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	7											0
04 10	Miele	3											0
	TOTALE	10	2	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	91	2			2							2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	566											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	39											0
	TOTALE	39	0	0	0	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

SICILIA

MOD. A **ANNO** 1998

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 190.000.0 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . DR. ROBERTO LANZA TELEFONO: 091-6969271

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SIP (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'	771	1845	1310	9044	1000	355	6963	2356	4816
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		1443	1240	8174	892	286	5405	605	3302
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	579	1568	936	10982	770	286	5431	775	4919
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	100	435	211	800	26	12	964	114	364
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	298	166	278	1987	12	13	639	439	850
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	5	6	54		1	49	22	76
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	20	146	97	545	21	11	724	47	220
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	16	5	73			69	6	27
c) composizione		2	1	31			3	3	5
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				7				1	1
e) etichettatura e presentazione			1	37			58	1	2
f) altro	2	105	46	322	21	15	246	28	156
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	5	64	45	365	30	2	339	40	202
b) notizie di reato	50	54	16	85		1	72	27	68

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 **ANNO** 1998

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 190 000 0 (codice)

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

TIPO DI STRUTTURA: ..... R 190 000 0 (codice) DESCRIZIONE: .. SV

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'	20243	335	689	13745	768	1531	3080	304	2222
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9559	312	496	7741	735	680	1785	182	1109
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	58639	18752	5836	11318	735	912	1224	614	1417
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	198	59	58	700	24	26	20	8	112
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	489	10029	231	1281	10	13	40	36	170
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	9	4	26					7
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	38	1	4	166	1	8	6		27
b) igiene (HACCP, formazione personale)		207		54	2	1		2	
c) composizione		1		11				1	
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	25						1	
e) etichettatura e presentazione	2	11	3	27	1	1	4	1	10
f) altro	26	9	26	264	22	15	11	4	173
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	207	21	10	174	12	14	5	1	39
b) notizie di reato	12	16	19	124	6		9	4	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.

MOD. B

ANNO 1998

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. ROBERTO LANZA SIG.RA L. PALMIERI — TELEFONO: 091/6969271

TIPO DI STRUTTURA: ..... L.I.P. (codice) — DESCRIZIONE: ..... LABORATORI DI IGIENE E PROFILASSI

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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	68	2			1			1				2
04 01 02	Latte pastorizzato	8											0
04 01 03	Latte UHT	195	6			4			1			1	6
04 01 04	Latte sterilizzato	13											0
04 01 05	Panna	82	5								5		5
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11											0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	14	3			2					1		3
04 07	Formaggi, latticini	257	22			26				3	2	1	32
	TOTALE	654	38	0	0	33	0	0	2	3	8	2	48
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	8	2	2									2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	8	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	38	2			1			1				2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	114											0
02 04	Altre carni	2											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	292	18	14		3				3			20
	TOTALE	446	20	14	0	4	0	0	1	3	0	0	22
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	3											0
03 02	Teleostei	2	2							2			2
03 03	Filetti e trance di pesce	9											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	48	1			1							1
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	2											0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	164	3			2							2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	22								1			1
	TOTALE	250	6	0	0	3	0	0	0	3	0	0	6
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	2											0
15 01	Grassi alimentari animali	5	2										0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	2										7	7
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	519	33						6	17		5	28
15 07 01 001	Olio di oliva	51	4						2	1		1	4
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	245	15						4	11		4	19
15 12	Oli e grassi idrogenati	61	3						1	2			3
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	40	2			1				1			2
	TOTALE	629	40	0	0	1	0	0	7	20	0	12	40

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	13	3								3		3
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	122	2								2		2
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	289	17							5	8	4	17
21 03	Prep. per salse e salse	279	2	2							1	1	4
22 10	Aceti commestibili e succedanei	11											0
	TOTALE	714	24	2	0	0	0	0	0	5	14	5	26
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	96											0
11 00	Prodotti della macinazione	237	21							19	4		23
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	363	84	1		7				41	36		85
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	655	47	2		15				5	20	2	44
19 03 01	Paste alimentari secche	218	17						2	9	5	2	18
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	74	9	1		7				3	1		12
19 03 03	Paste alimentari speciali	66											0
	TOTALE	1709	178	4	0	29	0	0	2	77	66	4	182
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	225	3			3							3
08 00	Frutta	178											0
	TOTALE	403	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	51	2			1			1				2
25 00	Sale da cucina	30	2										0
	TOTALE	81	4	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	168	5								2		2
22 02	Altre bevande non alcoliche	376	34			5				18	11	1	35
	TOTALE	544	39	0	0	5	0	0	0	18	13	1	37

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche	245	2						2	2			4
	TOTALE	245	2	0	0	0	0	0	2	2	0	0	4
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	51											0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	5											0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico	1	1							1			1
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	7											0
	TOTALE	64	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	67	2	2									2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	82	3			1				2			3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	180	19								6	18	24
04 10	Miele	5								1	1		2
	TOTALE	185	19	0	0	0	0	0	0	1	7	18	26
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	48											0
	TOTALE	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	495	36			24				4	1	6	35
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	48											0
	TOTALE	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	48	4					4					4
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	26	6		2					3			5
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	285	23		1	1				5	2	13	22
	TOTALE	311	29	0	3	1	0	0	0	8	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

MOD. B

ANNO 1998

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: .....
TIPO DI STRUTTURA: ..... 1 100 000 0 (codice)

TELEFONO: 091-6565111
DESCRIZIONE: ..... IZS PALERMO

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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	330	4			5				1			6
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro	12								3			5
04 07	Formaggi, latticini	345	5			2							5
	TOTALE	687	9	0	0	7	0	0	0	4	0	0	11
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	576	5	5									5
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	576	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon		Biotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	9481	36			13			28				41
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	103											0
02 04	Altre carni	268	16							20			20
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	485	53	9	7	20			31				67
	TOTALE	10337	105	9	7	33	0	0	59	20	0	0	128
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei	57											0
03 03	Filetti e trance di pesce	32											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	69	1			2							2
03 08	Molluschi cefalopodi	86											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	66	10							10			10
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1561	31		1	1				33			35
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	1871	42	0	1	3	0	0	0	43	0	0	47
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												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, 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												0
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	166	1							1			1
	TOTALE	166	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	77	1	1									
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	12											0
	TOTALE	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	233	37		2	37							39
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												0
	TOTALE	0	0	0	0	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

SARDEGNA

MOD. A **ANNO** 1998

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 200 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . D.ssa Angela Sanna TELEFONO: 0706065262

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .. SIAN

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 8

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'		758	411	4015	236	171	4705	833	664
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	216	746	468	4735	197	231	4536	758	858
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	204	1390	508	5064	190	184	5173	767	1512
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	33	72	130	426	19	17	569	103	117
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	664	247	475			723	604	502
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	18	1	15			23	8	42
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale		87	196	368	12	17	515	55	115
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione	2			2			1		
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione	2	4	3	14			9		2
f) altro		11	4	70	16		96	11	10
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		21	45	80			133	36	44
b) notizie di reato		43	29	28			105	8	19

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 **ANNO** 1998

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 200 (codice)

NOME DEL REFERENTE: . Dr.ssa Sanna Angela TELEFONO: 0706065262

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO (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'		246	299	5216	685	1152	1843	335	74
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		238	253	4191	506	777	758	305	59
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		18253	4426	19982	582	2838	2693	883	722
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	11	10	37	148		24	36	4	5
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	873	801	239	1425		2	3	11	27
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		6	5	20				1	1
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	16	5	6	90			8	1	
b) igiene (HACCP, formazione personale)	140	270							
c) composizione			14						1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione			4	16			2	2	
f) altro		1		62		6	29	3	4
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	2		12	59		3	24	3	4
b) notizie di reato	2		33	2			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.

MOD. B

ANNO 1998

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: ... SARDEGNA 200 (codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... Dr:ssa Sanna Angela TELEFONO: 0706065262

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: ..... P.M.P. (ARPA)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ..... 5 (un presidio non è attrezzato per controlli alimentari)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	29							29				29
04 01 02	Latte pastorizzato	37	4						19				19
04 01 03	Latte UHT	84							45	4			49
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna	2											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	37											0
04 04	Siero di latte	2											0
04 05	Burro	19											0
04 07	Formaggi, latticini	228	1			4			33				37
	TOTALE	439	5	0	0		0	0	126	4	0	0	134
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	20											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	16				1			6				7
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	6							3				3
02 04	Altre carni	3											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	663	9	2	2	4				7			15
	TOTALE	688	9	2	2	5	0	0	9	7		0	25
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	3	3					3					3
03 02	Teleostei	9				1			6				7
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	379							22				22
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	26	2							2			2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	19											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2											0
	TOTALE	438	5	0	0	1	0	3	28	2	0	0	34
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	83	3							3			3
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	123	1						5	2			7
15 07 01 001	Olio di oliva	32							5				5
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	67	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9											0
	TOTALE	215	4	0	0	0	0	0	5	5	0	0	10

(*) 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	6											0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	135	2					2	3				5
21 03	Prep. per salse e salse	9	1	1									1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4											0
	TOTALE	154	3	1	0	0	0	2	3	0	0	0	6
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	11											0
11 00	Prodotti della macinazione	278	2			2			15				17
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	382	36						1	36			37
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	493	10			11							11
19 03 01	Paste alimentari secche	113	18			9			14	9		1	33
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	28											0
19 03 03	Paste alimentari speciali	153	1						1	1			2
	TOTALE	1458	67	0	0	22	0	0	31	46	0	1	100
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	114							61				61
08 00	Frutta	354	1						34	1			35
	TOTALE	468	1	0	0	0	0	0	95	1	0	0	96
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	45	3							3			3
25 00	Sale da cucina	7	2						2				2
	TOTALE	52	5	0	0	0	0	0	2	3	0	0	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	12											0
22 02	Altre bevande non alcoliche	159	3							2	1		3
	TOTALE	171	3	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	18											0
22 05	Vini di uve fresche	196	9					3		8	1	1	13
	TOTALE	214	9	0	0	0	0	3	0	8	1	1	13
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	20							1				1
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	22	5							5			5
	TOTALE	42	5	0	0	0	0	0	1	5	0	0	6
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	40				1							1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3											0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	33											0
04 10	Miele	21											0
	TOTALE	54	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	74											0
	TOTALE	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	947	3	2	2	82							86
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	13											0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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	6											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	49											0
	TOTALE	49	0	0	0	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

MOD. B

ANNO 1998

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: ... SARDEGNA 200
(codice)

NOME DEL REFERENTE: ..... D.ssa Sanna Angela TELEFONO: 0706065262
TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: ..... IST. ZOOP. SPER.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .....

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT												0
04 01 04	Latte sterilizzato												0
04 01 05	Panna												0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												0
04 04	Siero di latte												0
04 05	Burro												0
04 07	Formaggi, latticini	11	1		1								1
	TOTALE	11	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	10											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		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)	660	2	2									2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	43											0
02 04	Altre carni	12											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	624	9	2						4	3		9
	TOTALE	1339	11	4	0	0	0	0	0	4	3	0	11
4.PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei	10											0
03 03	Filetti e trance di pesce												0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	491	6			6							6
03 08	Molluschi cefalopodi	10	3									3	3
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	12	2							2			2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	15											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	538	11	0	0	6	0	0	0	2	0	3	11
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali												0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												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, 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
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												0
21 03	Prep. per salse e salse												0
22 10	Aceti commestibili e succedanei												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												0
11 00	Prodotti della macinazione												0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												0
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												0
19 03 01	Paste alimentari secche												0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												0
19 03 03	Paste alimentari speciali												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												0
08 00	Frutta												0
	TOTALE	0	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												0
25 00	Sale da cucina												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												0
22 02	Altre bevande non alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												0
22 05	Vini di uve fresche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												0
22 06	Vermut e vini aromatizzati												0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												0
22 08	Alcole etilico												0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												0
04 10	Miele	26											0
	TOTALE	26	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												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche												
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												0
31 00	Coloranti												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
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2											0
	TOTALE	2	0	0	0	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

APPENDICE 3

GRAFICI

DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA DEGLI UFFICI PERIFERICI DEL MINISTERO DELLA SALUTE - U.S.A, U.S.M. ed U.S.M.A.



✝ Dip. Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria
■ Uffici Sanità Aerea (U.S.A.)
● Uffici Sanità Marittima (U.S.M.)
▲ Uffici Sanità Marittima ed Aerea (U.S.M.A.)

Fig. 1

NUCLEI ANTISOFISTICAZIONE E SANITA'
Dislocazione sul territorio nazionale – anno 1998



Fig. 2

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Raffronto anni 1995-1998

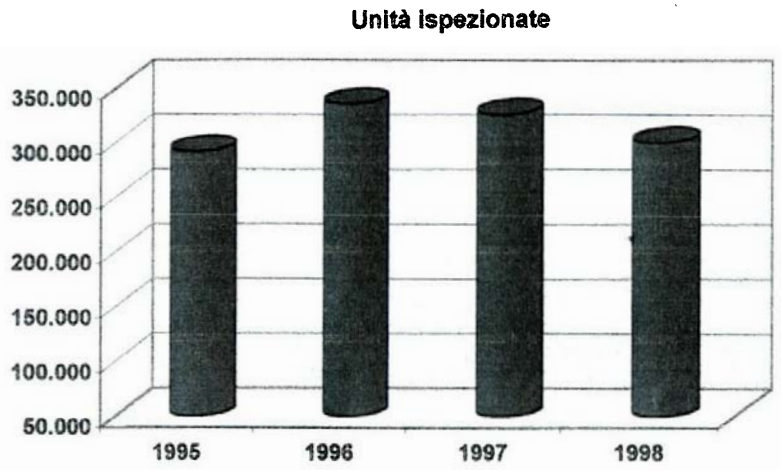


Fig. 3

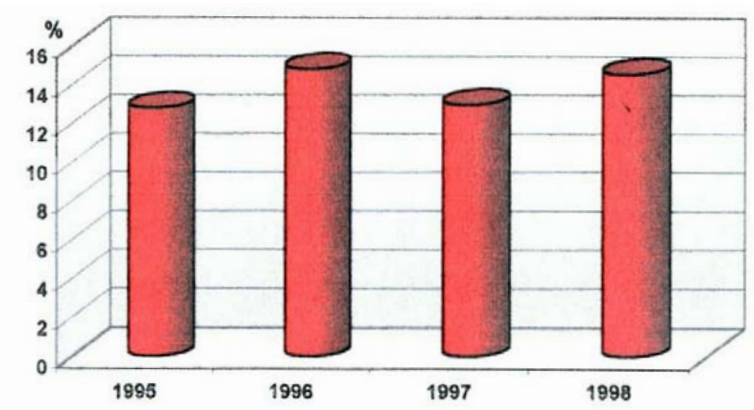


Fig. 4

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 1998

Unità ispezionate

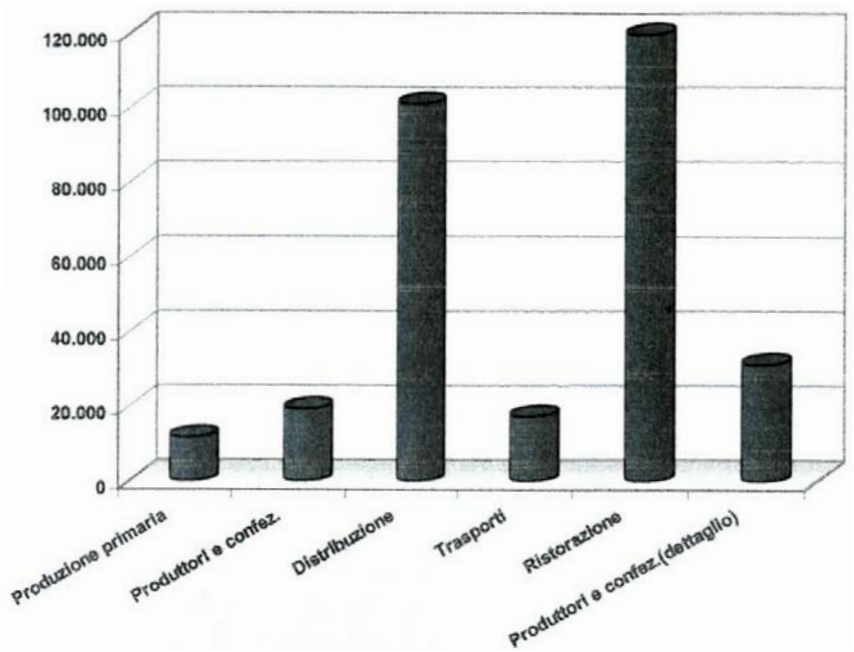


Fig. 5

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

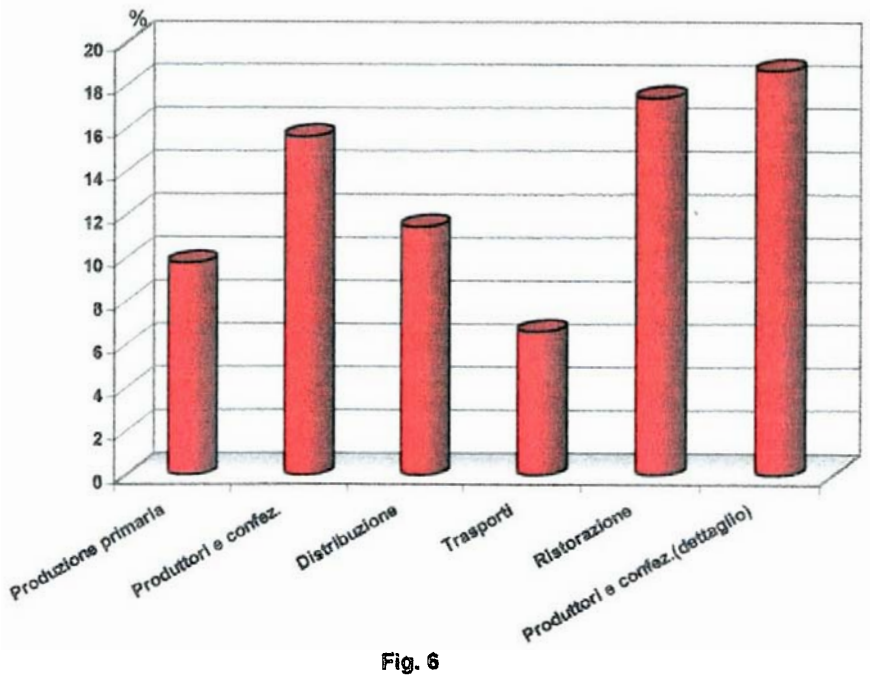


Fig. 6

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

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

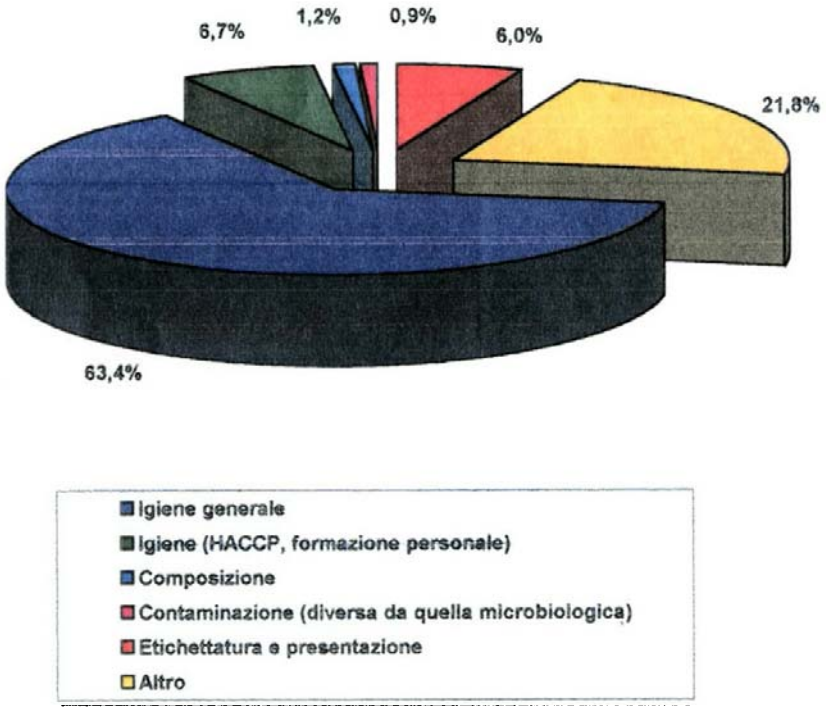


Fig. 7

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

Provvedimenti adottati nell'anno 1998

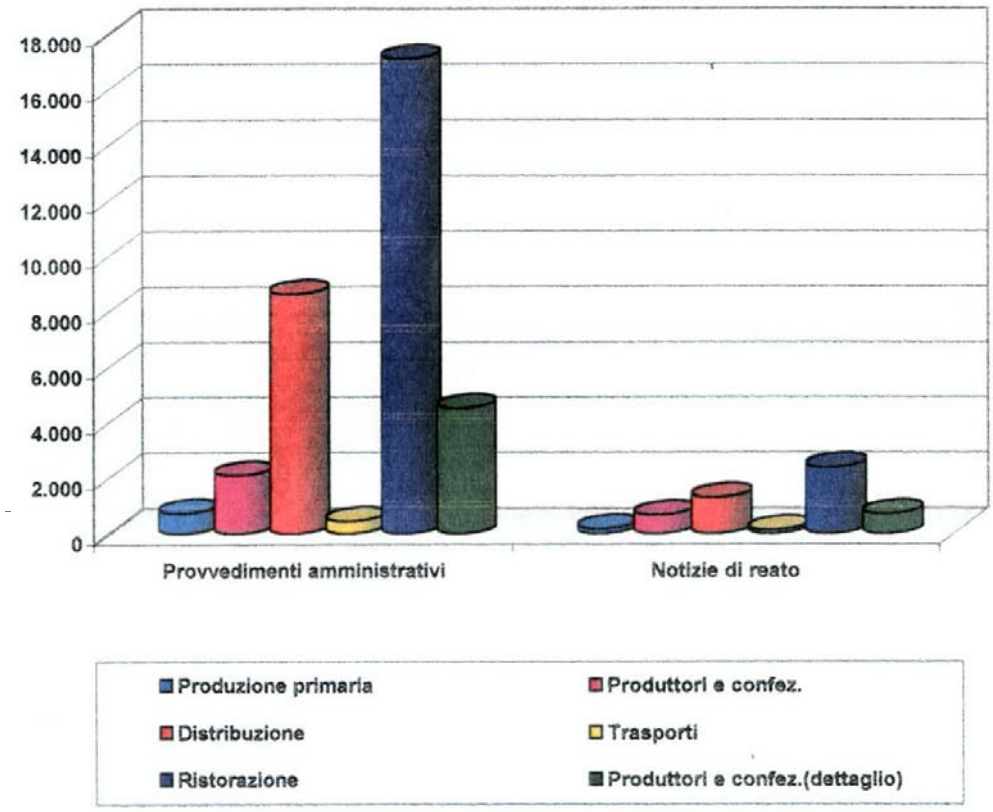


Fig. 8

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Raffronto anni 1995-1998

Unità ispezionate

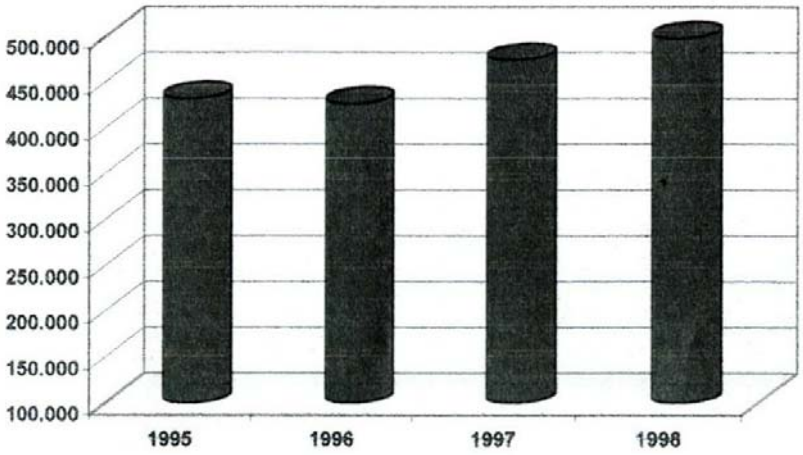


Fig. 9

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

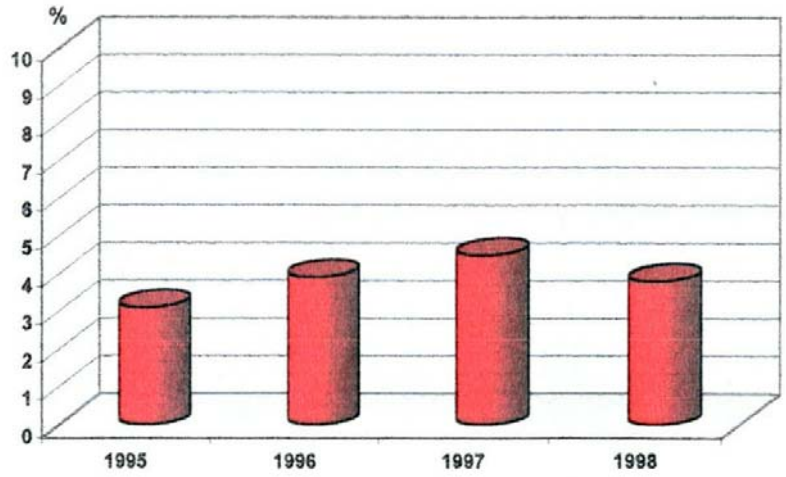


Fig.10

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 1998

Unità ispezionate suddivise per classi di attività

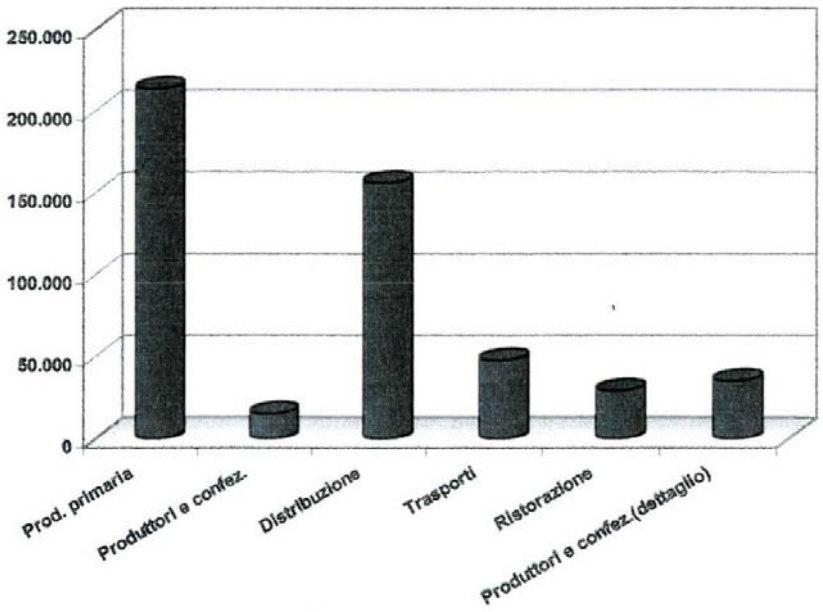


Fig. 11

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

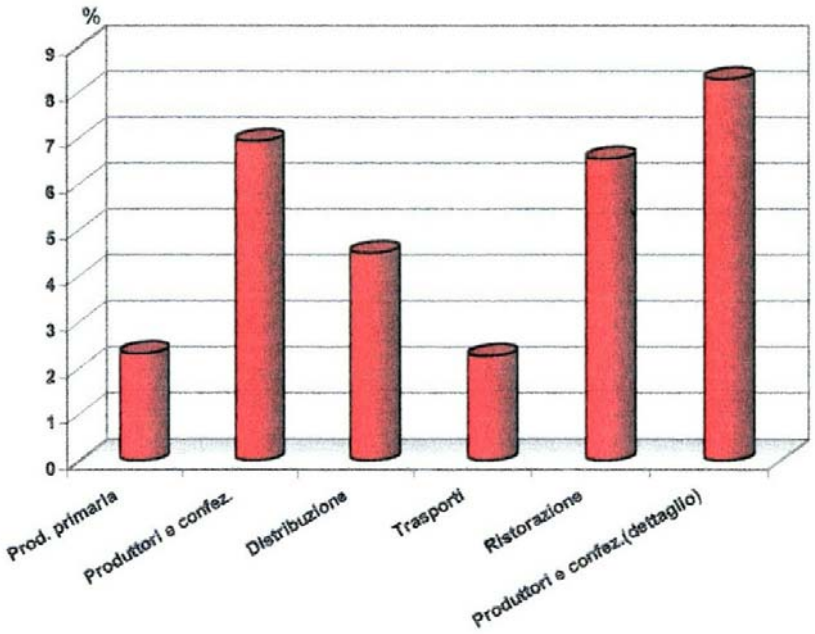


Fig. 12

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

Tipologia e ripartizione delle infrazioni

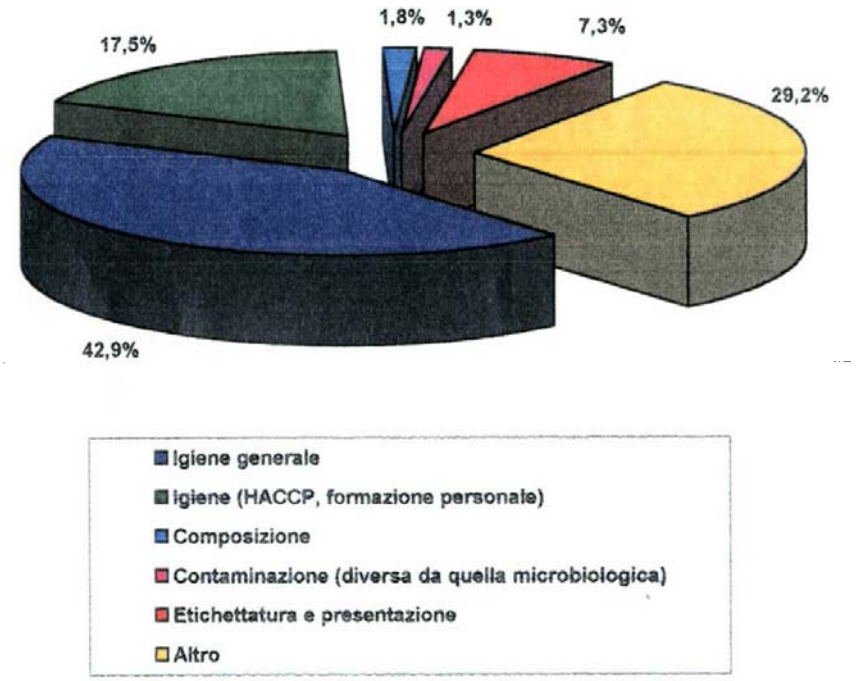


Fig. 13

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

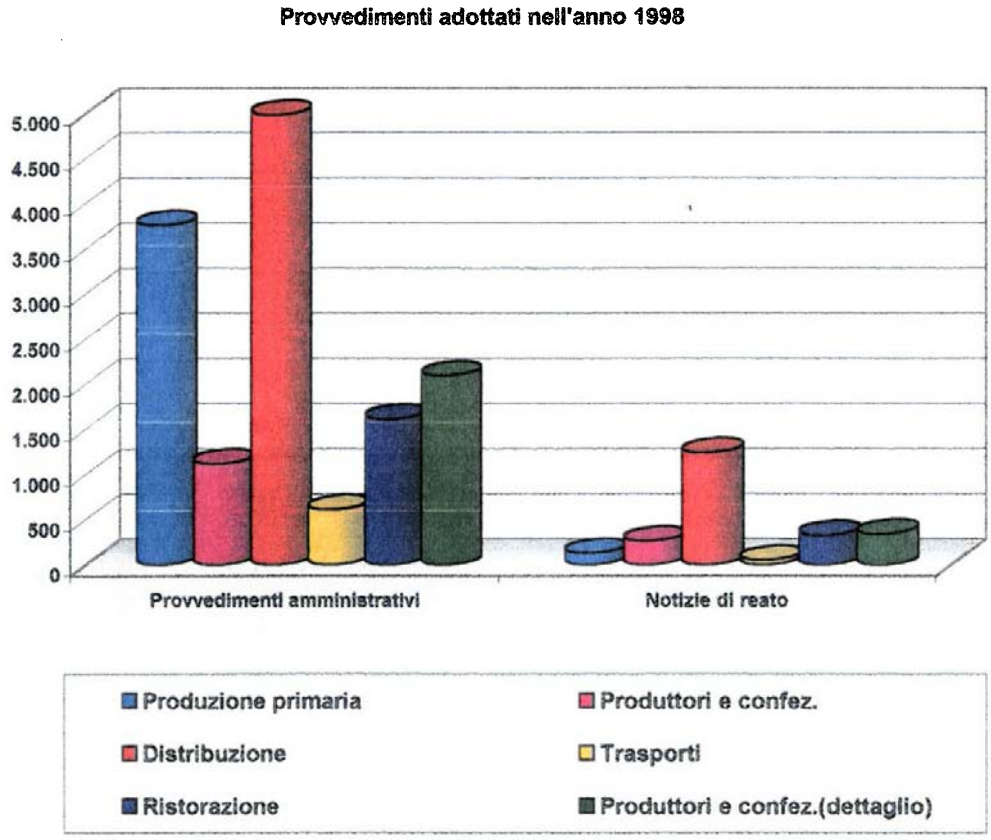


Fig. 14

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Raffronto anni 1995-1998

Campioni di alimenti e bevande analizzati

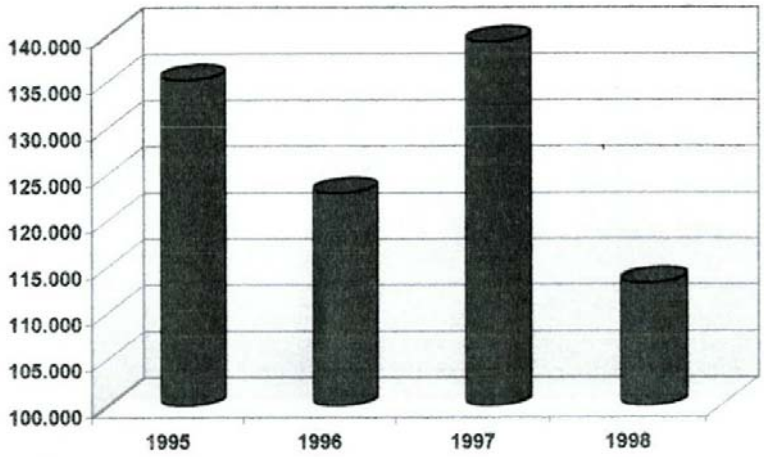


Fig. 15

Incidenza percentuale dei campioni irregolari

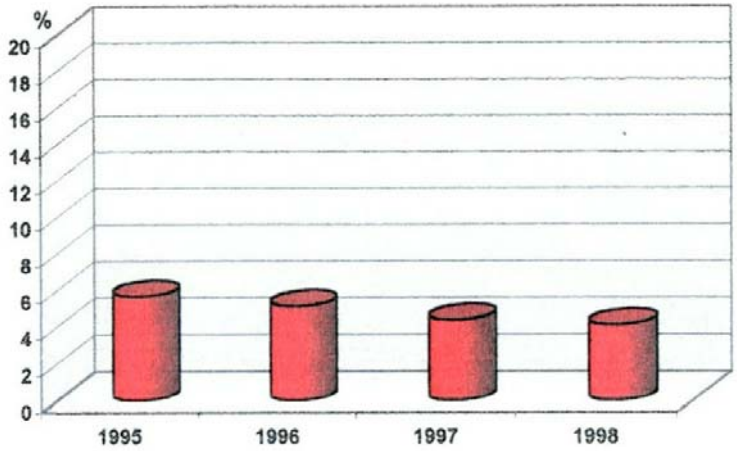


Fig. 16

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

Analisi effettuate nell'anno 1998: distribuzione delle irregolarità

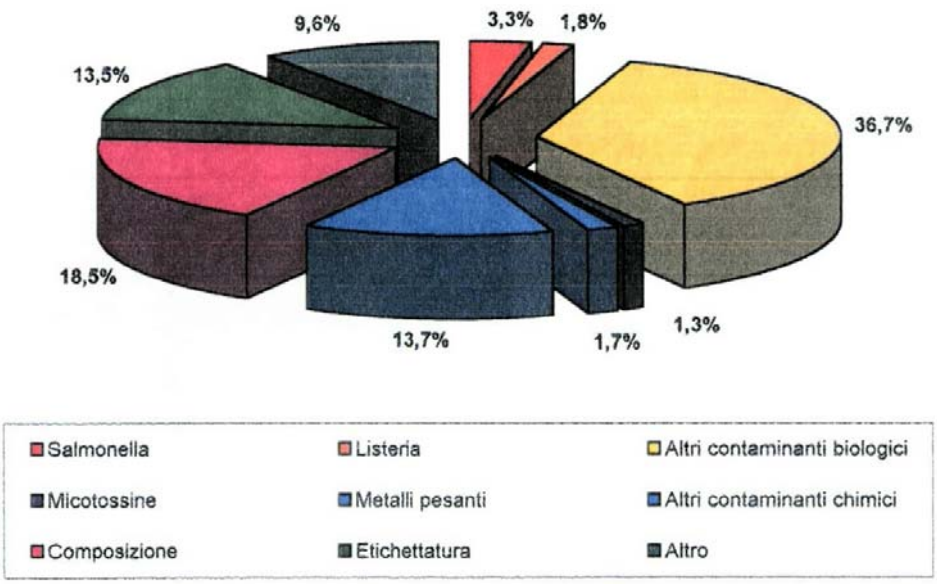


Fig. 17

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

Principali classi di alimenti e bevande analizzate nel 1998

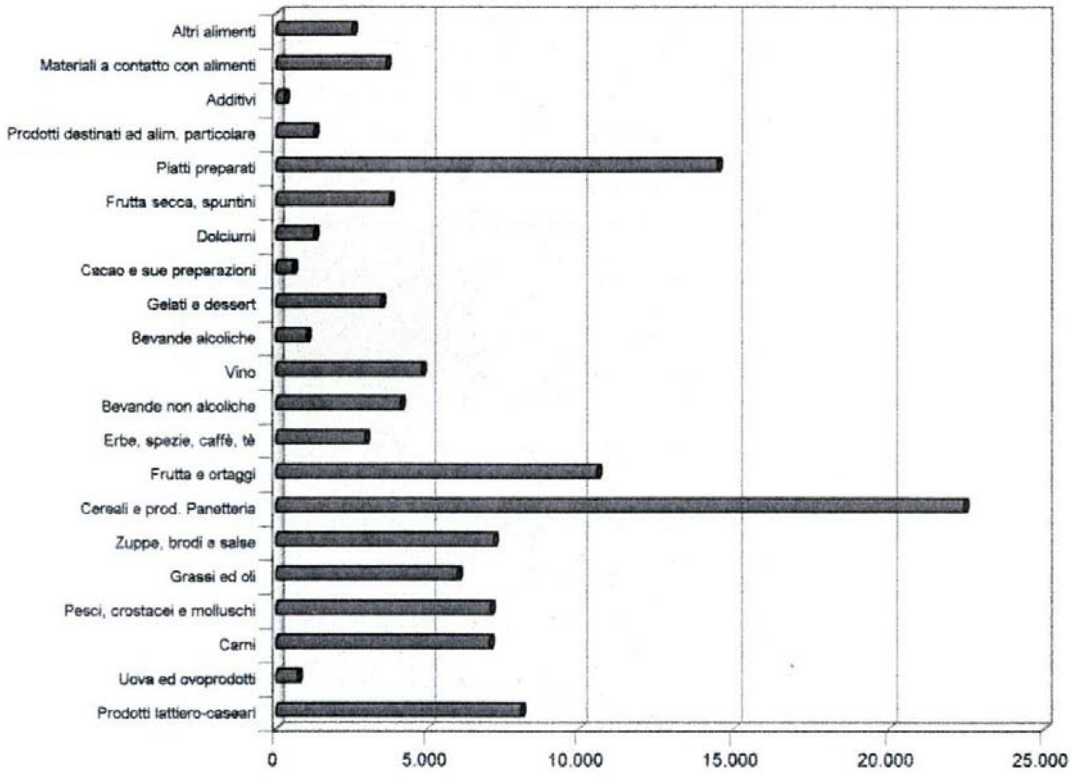


Fig. 18

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

Numero dei campioni irregolari analizzati nel 1998

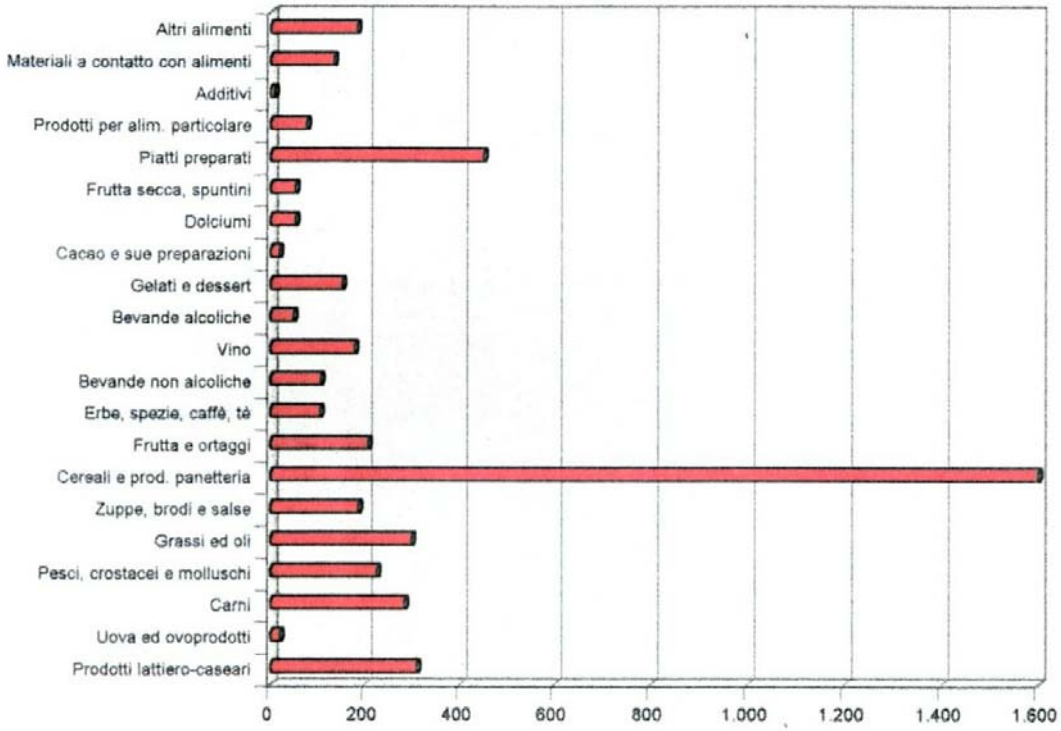


Fig. 19

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

Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 1998

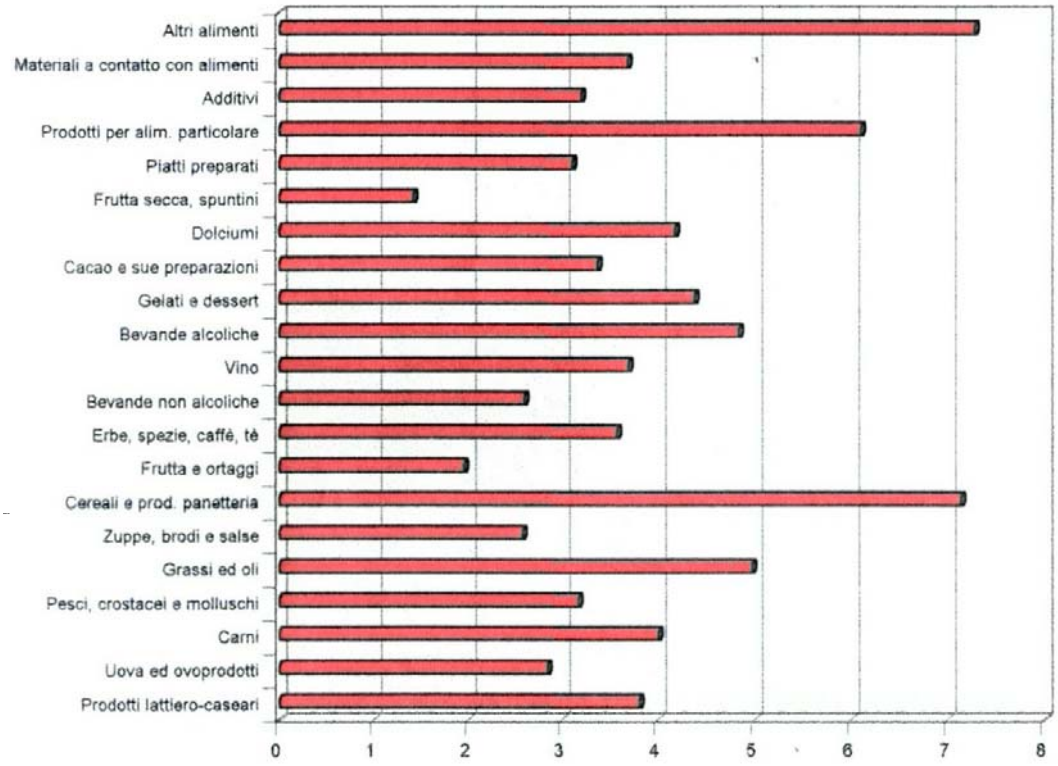


Fig. 20

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

Campioni di alimenti di origine animale analizzati nel 1998

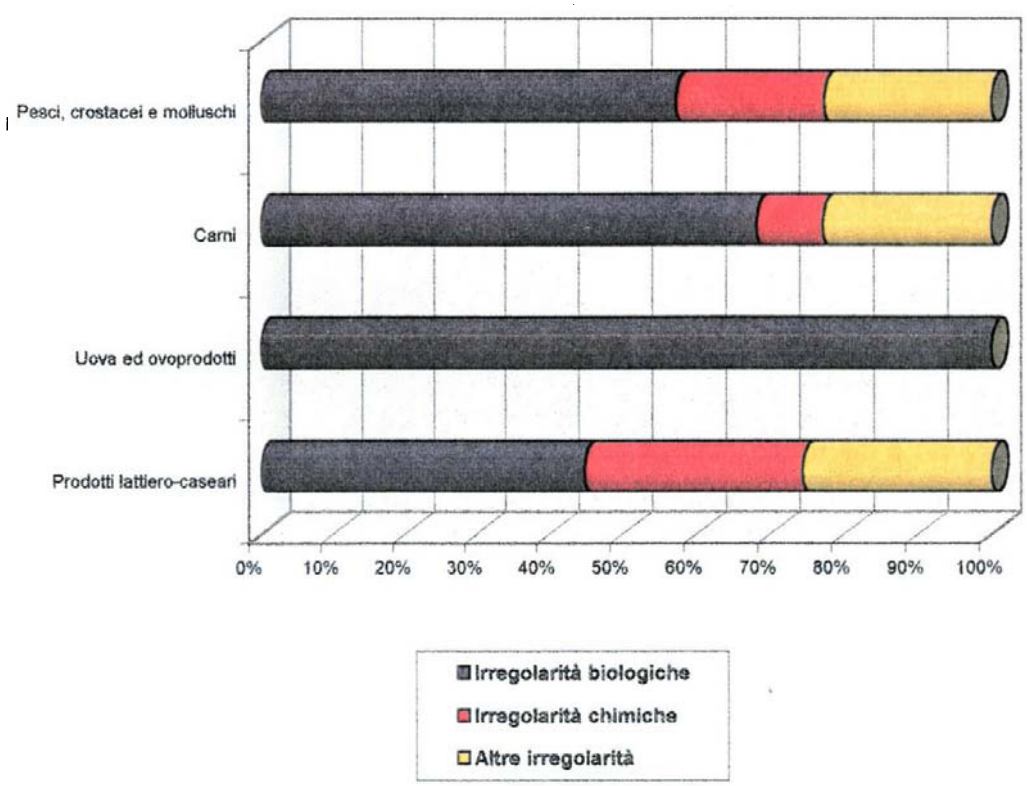


Fig. 21

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

Campioni di alimenti di origine vegetale analizzati nel 1998

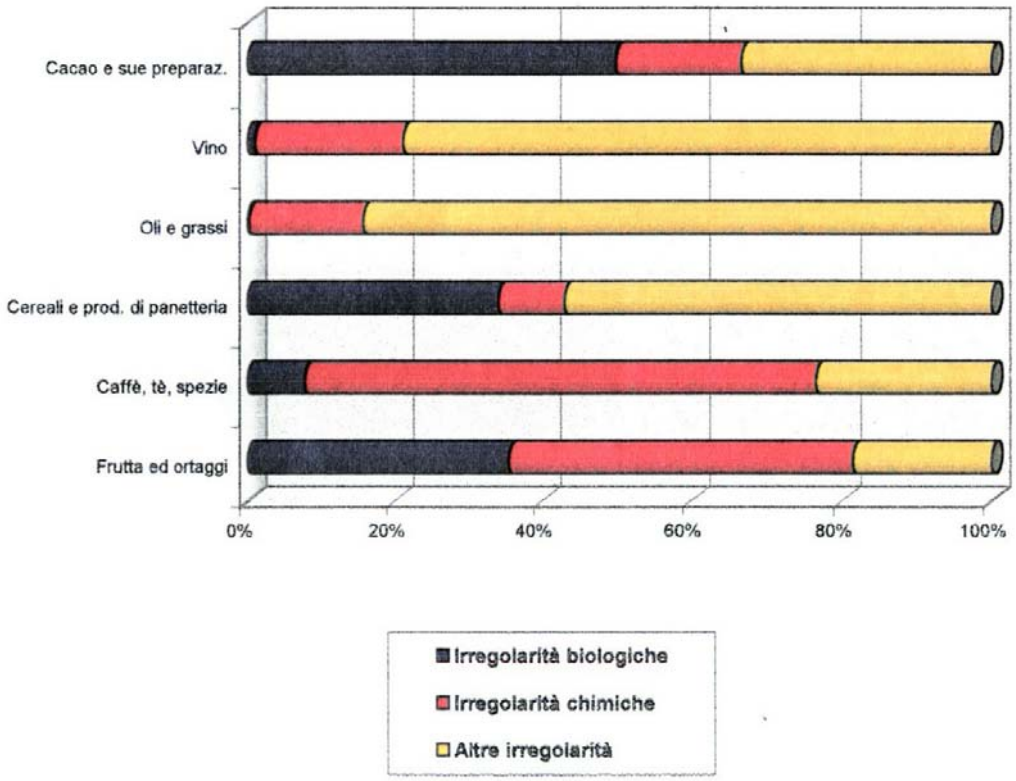


Fig. 22

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

Campioni di alimenti vari analizzati nel 1998

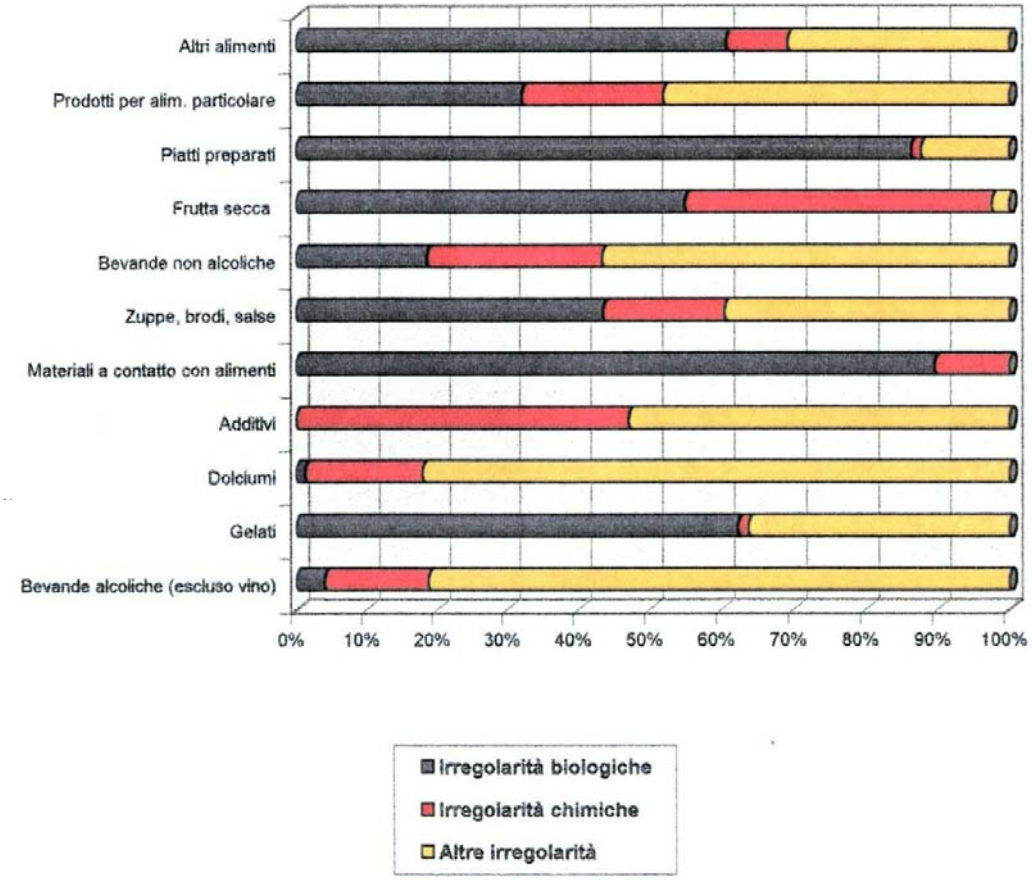


Fig. 23

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Raffronto anni 1995-1998

Campioni di alimenti e bevande analizzati

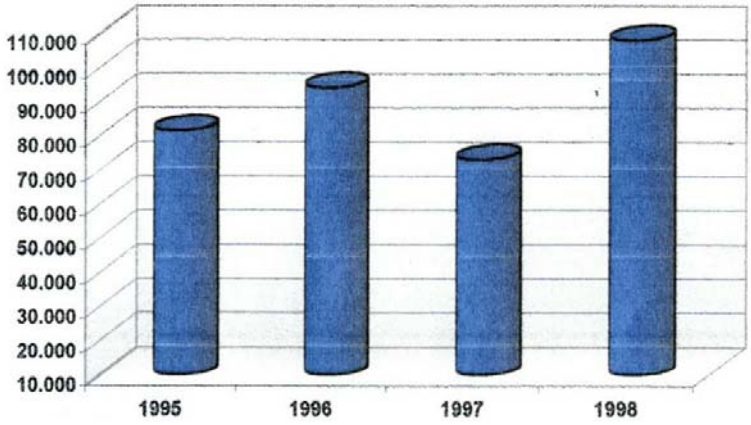


Fig. 24

Incidenza percentuale dei campioni irregolari

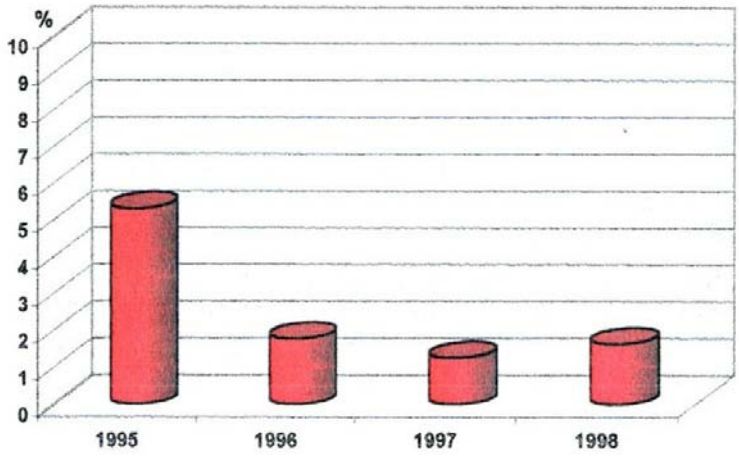


Fig. 25

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

Analisi effettuate nell'anno 1998: distribuzione delle irregolarità

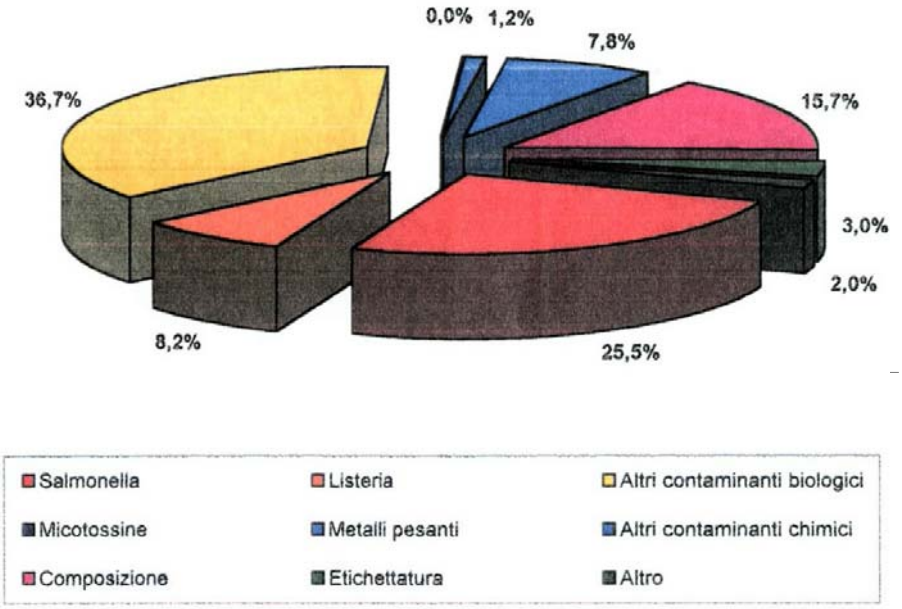


Fig. 26

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

Principali classi di alimenti e bevande analizzate nel 1998

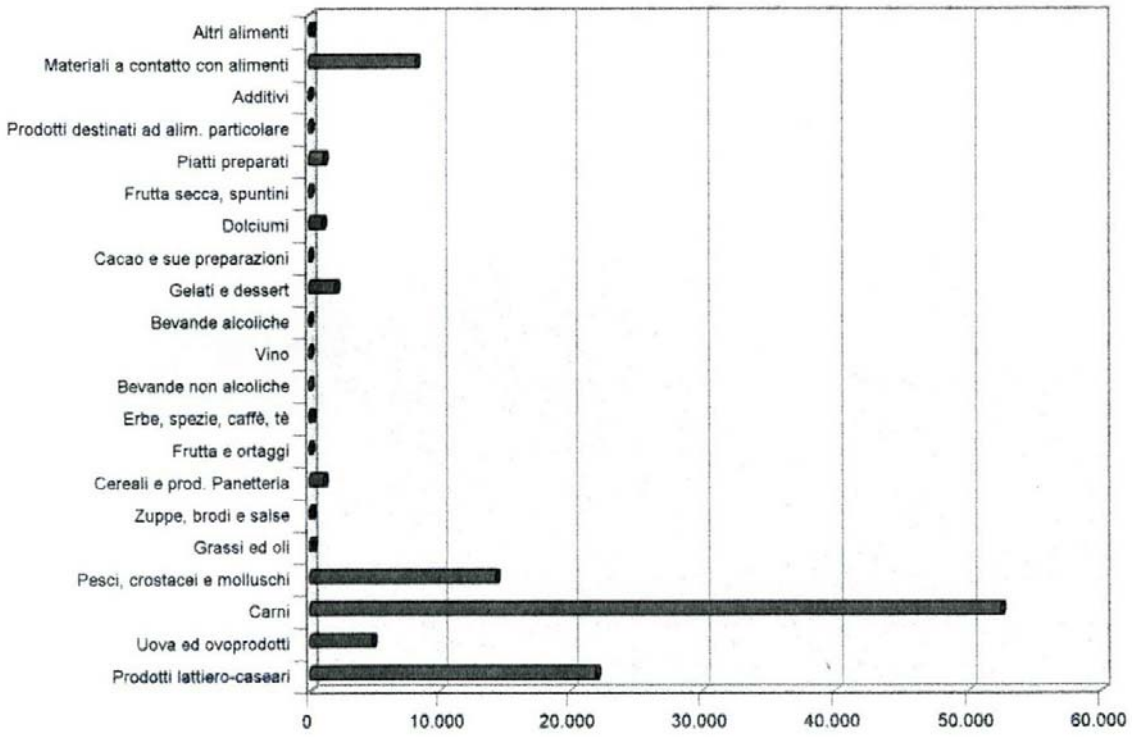


Fig. 27

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

Numero dei campioni irregolari analizzati nel 1998

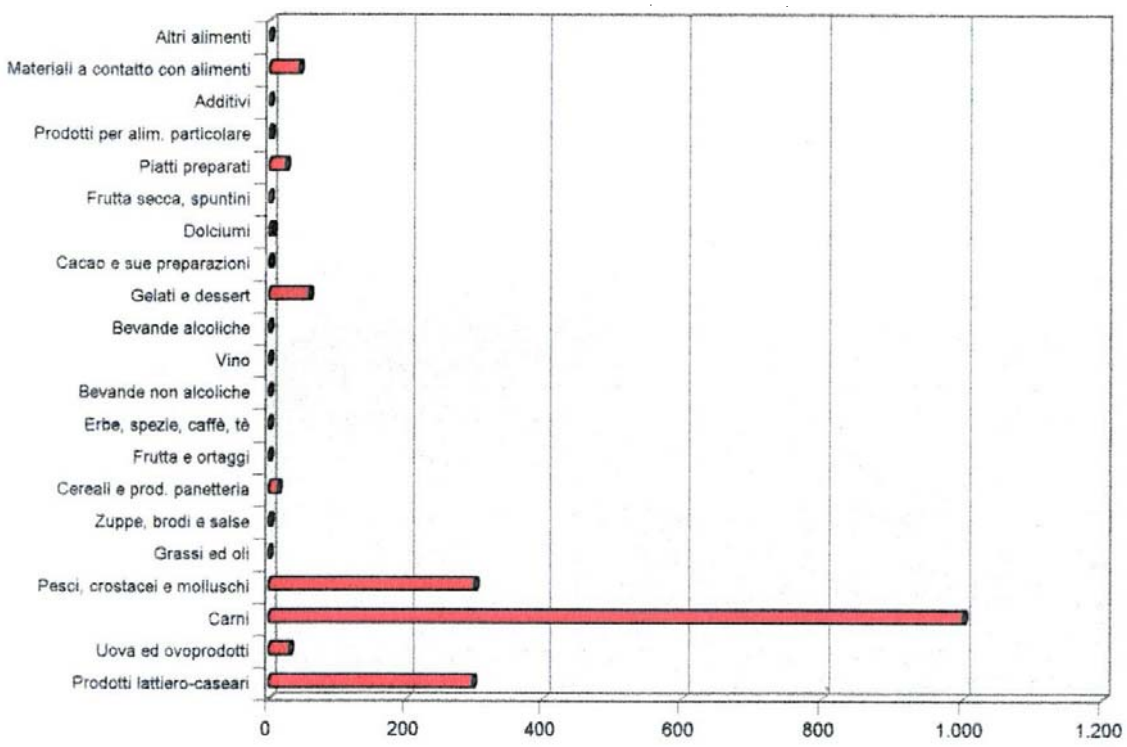


Fig. 28

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

Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 1998

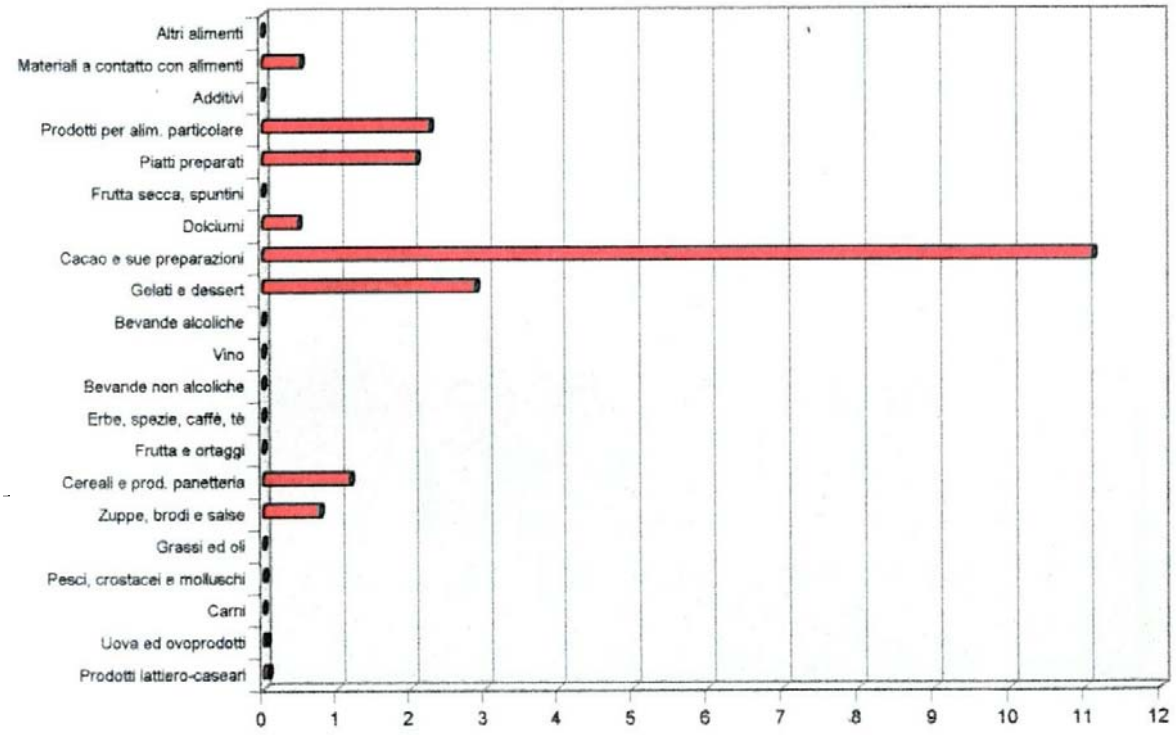


Fig. 29