

Regione Emilia Romagna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	33	1			1						2	3
TOTALE		33	1	-	-	1	-	-	-	-	-	2	3
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE**3.897****135****15****6****5****89****0****0****4****2****23****144**

PAGINA BIANCA

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi Veterinari (S.V.)

Regione/Provincia autonoma: **FRIULI VENEZIA GIULIA** Codice: **R 060** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. COASSIN R.** Telefax: **040/3775559-23** e-mail: **renato.coassin@regione.fvg.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **6** N° di strutture che hanno fornito i dati: **6**

Regione Friuli Venezia Giulia

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod. 03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	5.198	366	109	985	9	654	669	140	1.092	9.222
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.918	366	94	922	9	541	84	51	748	6.733
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.201	9.473	1.114	2.214	12	605	84	51	2.037	25.791
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	34	4	15		5			35	99
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	914	893	47	221			4	1	144	2.224
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	12	20		8			1		3	44
NUMERO INFRAZIONI:	2	94		7		1			25	129
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	4		1						6
c) Composizione		1		1						2
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		3								3
e) Etichettatura e presentazione		1		3						4
f) Altro	4	8	4	11		4			10	41
PROVVEDIMENTI:	107	24	4	31		7			34	207
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	1	11		8					1	21

(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 SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

Ministero della salute
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**
Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.)

Regione/Provincia autonoma: **FRIULI VENEZIA GIULIA** Codice: **R060** Tipo di struttura: **I 030 000 0**
Nome del referente: **D.SSA CONEDERA G.** Telefax: **0434/41405-201** e-mail: **gconedera@izsvenezie.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **4**

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	18											
04 01 02	Latte pastorizzato	7											
04 01 03	Latte UHT	1	1			1							1
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	2											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	6											
04 07	Formaggi, latticini	47	2				2						2
TOTALE		81	3	-	-	1	2	-	-	-	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	11											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2											
TOTALE		13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	313											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	29	1	1									1
02 04	Altre carni	5											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	586	3	2	1								3
TOTALE		933	4	3	1	-	-	-	-	-	-	-	4
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	26											-
03 03	Filetti e trance di pesce	1											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	85											-
03 07													-
03 08	Molluschi cefaiopodi	10	1					1					1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	19	3	1		3				1			5
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
TOTALE		143	4	1	-	3	-	1	-	1	-	-	6

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed 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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
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												-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	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												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												
04 10	Miele	2											
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	13											
TOTALE		13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	86											
TOTALE		86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE**1.271****11****4****1****4****2****1****0****1****0****0****13**

REGIONE LAZIO

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
 Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
 Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: LAZIO Codice: R 120 Tipo struttura:
 Nome del referente: CARTA LAURA Telefax: 06/51688304-41 e-mail: lcarta@regione.lazio.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 12 N° di strutture che hanno fornito i dati: 10

Regione Lazio

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (cod.03)	Dettaglio (cod. 04)	Soggetti a vigilanza (cod. 05)	Soggetti ad autorizz. Sanitaria (cod. 06)	Pubblica (cod. 07)	Collettiva (cod. 08)		
NUMERO DI UNITA'	670	1.377	1.902	16.364	1.066	746	19.395	2.914	6.236	50.670
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	445	664	684	3.671	163	121	5.627	1.075	1.564	14.014
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	250	580	939	6.483	195	109	9.113	1.879	2.302	21.850
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	56	79	571	7	3	1.424	221	454	2.823
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.013	358	550	1.010	1	46	611	328	236	4.153
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	42	8	4	20			28	6	3	111
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	1	62	69	640	5	1	1.379	222	352	2.731
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	15	33	29	66	2		304	86	129	664
c) Composizione							1	1		2
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			3	4			5		2	14
e) Etichettatura e presentazione		1	3	2			6	1	3	16
f) Altro	2	9	34	91		1	244	29	148	558
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	13	82	124	482	5	3	685	213	395	2.002
b) Notizie di reato	1	4	7	27		2	19	4	7	71

(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 SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

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

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (A.R.P.A./P.M.P.)

Regione/Provincia autonoma: LAZIO Codice: R 120 Tipo di struttura:

Nome del referente: CARTA LAURA Telefax: 06/51688304-41 e-mail: l.carta@regione.lazio.it

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 5 N° di strutture che hanno fornito i dati: 5

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI															
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	8													
04 01 02	Latte pastorizzato	4													
04 01 03	Latte UHT	7													
04 01 04	Latte sterilizzato														
04 01 05	Panna	1													
04 02	Latte e crema di latte, concentrati														
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	21													
04 04	Siero di latte														
04 05	Burro														
04 07	Formaggi, latticini	112													
TOTALE		153	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. UOVA E OVOPRODOTTI															
04 08	Uova di volatili in guscio	2													
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1													
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	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	35											
TOTALE		35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei												
03 03	Filetti e trance di pesce	1											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi	5											
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazione e conserve di pesce	21											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											
TOTALE		29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												
15 01	Grassi alimentari animali												
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	184	5						5				5
15 07 01 001	Olio di oliva	45	2						2				2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	139	3						3				3
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		184	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-	5
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	3											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	59											
21 03	Prep. per salse e salse	21											
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		83	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	5											
11 00	Prodotti della macinazione	39	3			3							3
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	49	1						1				1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	264	5			5							5
19 03 01	Paste alimentari secche	56	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	51	3			3							3
19 03 03	Paste alimentari speciali	28	1			1							1
TOTALE		492	14	-	-	13	-	-	1	-	-	-	14
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	394	2						1			1	2
08 00	Frutta	138	2			2							2
TOTALE		532	4	-	-	2	-	-	1	-	-	1	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	14	1						1				1
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		14	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	43											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	5											-
TOTALE		48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-