

Regione Marche

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)	331	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	50	1			1							1
02 04	Altre carni												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	489	19	8	2	6			2		3		21
TOTALE		870	21	9	2	7	-	-	2	-	3	-	23
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	5	2					1			1		2
03 02	Teleostei	96											-
03 03	Filetti e trance di pesce	168	1	1									1
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	462	11	1		7			3				11
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	90	1					1					1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	129	11						11				11
16 04	Preparazione e conserve di pesce	28	1		1								1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4	4									4	4
TOTALE		982	31	2	1	7	-	2	14	-	1	4	31

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

Regione Marche

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	6											
15 07 01 001	Olio di oliva	6											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												
15 12	Oli e grassi idrogenati	4											
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

Regione Marche

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	13											
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	56	1			1							1
19 03 03	Paste alimentari speciali												
TOTALE		69	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	1											
08 00	Frutta	17											
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	4											
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1											
22 02	Altre bevande non alcoliche												
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Marche

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	56											
TOTALE		56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	56											
TOTALE		56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	73											
TOTALE		73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Marche

Regione Marche

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	794	1	1									1
TOTALE		794	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	22											-
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-
TOTALE		22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE**3.382****60****12****3****17****0****2****18****0****6****4****62**

PAGINA BIANCA

REGIONE PIEMONTE

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: **PIEMONTE** Codice: **011/4322223-3442** Tipo struttura: **vetalimenti.settore@regione.piemonte.it**
 Nome del referente: **DR.CORGIAT LOIA G.** Telefax: **011/4322223-3442** e-mail: **vetalimenti.settore@regione.piemonte.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **21** N° di strutture che hanno fornito i dati: **21**

Regione Piemonte

	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'	14.889	1.586	235	4.548	41	2.223	997	401	2.229	27.149
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.400	1.400	190	2.977	64	1.181	76	220	2.159	18.667
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25.234	20.828	415	4.299	45	1.197	78	220	2.778	55.094
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	106	326	12	760	1	5	4	45	625	1.884
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	20.038	4.200	181	715			6	9	490	25.639
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	188	64	1	11					21	285
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	115	138	13	135	1		3	38	166	609
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	31	179	2	186				43	64	505
c) Composizione	31	9		1					6	47
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	14	1	10	6					1	32
e) Etichettatura e presentazione	5	15	3	52			5		9	89
f) Altro	32	26	3	76		7	1		16	161
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	176	401	31	691	1	9	9	58	403	1.779
b) Notizie di reato	25	38	1	22					8	94

(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: **PIEMONTE** Codice: **011/4322223-3442** Tipo di struttura: **I 010 000 0**
Nome del referente: **Dr. Corgiat Loia Ginfranco** Telefax: **011/4322223-3442** e-mail: **vetalimenti.settore@regione.piemonte.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **6** N° di strutture che hanno fornito i dati: **6**

Regione Piemonte

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												-
04 01 02	Latte pastorizzato	69											-
04 01 03	Latte UHT	40											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna	5											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	6											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	36											-
04 07	Formaggi, latticini	644	5		5								5
TOTALE		812	5	-	5	-	-	-	-	-	-	-	5
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	39											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	23	2	2									2
TOTALE		62	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2

Regione Piemonte

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)	608											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	128	4		2	2							4
02 04	Altre carni	37											
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	539	13	9	4								13
TOTALE		1.312	17	9	6	2	-	-	-	-	-	-	17
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	1											
03 02	Teleostei	32											
03 03	Filetti e trance di pesce	47	1		1								1
03 05	Molluschi gasteropodi												
03 06	Molluschi bivalvi	19											
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	17											
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	1											
16 04	Preparazione e conserve di pesce	26											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	14											
TOTALE		157	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1

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

Regione Piemonte

Regione Piemonte

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	3											
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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	5											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto												
21 03	Prep. per salse e salse	11											
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

Regione Piemonte

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	1											
19 03 01	Paste alimentari secche												
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												
19 03 03	Paste alimentari speciali	66											
TOTALE		67	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Piemonte

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	43	1	1									1
TOTALE		43	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
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	6											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Piemonte

Regione Piemonte

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	107	1	1									1
TOTALE		107	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											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	16											-
TOTALE		16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE**2.603****27****13****12****2****0****0****0****0****0****0****27**

REGIONE PUGLIA

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: **PUGLIA** Codice: **R 160 000 0** Tipo struttura: **U 0101180 G**
 Nome del referente: **ROSA M. GIOVANNA** Telefax: **080/5404624-3455** e-mail: **g.rosa@regione.puglia.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Regione Puglia

	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'	4.158	3.172	1.713	11.946	2.610	2.949	9.670	1.420	3.942	41.580
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.317	1.150	578	4.611	1.098	1.095	3.269	710	1.528	16.356
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.858	1.048	571	4.096	1.006	1.045	2.516	747	1.373	14.260
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	109	106	92	402	23	14	414	85	121	1.366
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	836	372	414	1.386	27	1	425	288	189	3.938
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	25	20	25	2		16	2	3	98
NUMERO INFRAZIONI:	202	67	35	119	8	3	182	47	79	742
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	42	41	40	193	5	7	179	45	41	593
c) Composizione		2					10	2	4	18
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		6	3	7	1		11		4	32
e) Etichettatura e presentazione	1	1		11	2		5			20
f) Altro	8	21	129	99	2	1	102	15	28	405
PROVVEDIMENTI:	28	44	77	230	11	10	326	82	112	920
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	3	12	9	17			32	1	6	80

(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.