

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: **PUGLIA** Codice: **R 160 000 0** Tipo struttura: **U 0101180 V**
 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'	7.515	976	424	9.380	1.312	2.430	2.933	521	4.390	29.881
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.822	876	329	6.102	1.008	1.742	1.177	510	3.147	19.713
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	49.248	7.185	2.551	11.217	1.613	2.013	1.548	650	4.135	80.160
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	470	103	41	426	20	38	43	32	185	1.358
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	50.074	3.281	397	1.795		12	89	77	964	56.689
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	58	32	5	36		1	1		31	164
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	20	31	8	163	5	17	31	4	88	367
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	37	47	34	178		1	20	4	74	395
c) Composizione	2	7	6	18				8		41
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	5	2	2	2					2	13
e) Etichettatura e presentazione	3	31		85			9	14	31	173
f) Altro	20	11	16	115		11	23		54	250
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	72	75	38	386	11	13	26	3	123	747
b) Notizie di reato	11	11	8	63	4	1			20	118

(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: **PUGLIA** Codice: **R 160 000 0** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **ROSA M. GIOVANNA** Telefax: **080/5404624-3455** e-mail: **g.rosa@regione.puglia**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **5** N° di strutture che hanno fornito i dati: **5**

Regione Puglia

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	10	2			2							2
04 01 02	Latte pastorizzato	72											
04 01 03	Latte UHT	108	7			1			3	3			7
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	9	3			3							3
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	12											
04 07	Formaggi, latticini	206	14	1		9			4				14
TOTALE		419	26	1	-	15	-	-	7	3	-	-	26
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	130											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		130	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Puglia

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)	178	11	2	1	3			4	1			11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	46											
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	281	4							4			4
TOTALE		505	15	2	1	3	-	-	4	5	-	-	15
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	40	1			1							1
03 02	Teleostei	4											
03 03	Filetti e trance di pesce	16											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi	235	12	1		11							12
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	49	1	1									1
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	11	4						4				4
16 04	Preparazione e conserve di pesce	343											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4											
TOTALE		702	18	2	-	12	-	-	4	-	-	-	18

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

Regione Puglia

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	154	3						2	1			3
15 07 01 001	Olio di oliva	51											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	103	3						2	1			3
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		154	3	-	-	-	-	-	2	1	-	-	3
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	15											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	80	9			9							9
21 03	Prep. per salse e salse	35											
22 10	Aceti commestibili e succedanei	10	1						1				1
TOTALE		140	10	-	-	9	-	-	1	-	-	-	10

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

Regione Puglia

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	23											-
11 00	Prodotti della macinazione	23											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	175	20			4			15	1			20
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	78	3			3							3
19 03 01	Paste alimentari secche	67	3			2			1				3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	10	3			3							3
19 03 03	Paste alimentari speciali	64	1	1									1
TOTALE		440	30	1	-	12	-	-	16	1	-	-	30
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	463	7			6			1				7
08 00	Frutta	32											-
TOTALE		495	7	-	-	6	-	-	1	-	-	-	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	13	1			1							1
25 00	Sale da cucina	5											-
TOTALE		18	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	76	2			2							2
22 02	Altre bevande non alcoliche	154	26			5			21				26
TOTALE		230	28	-	-	7	-	-	21	-	-	-	28

Regione Puglia

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				
11. VINO													
22 04	Mosti	8											-
22 05	Vini di uve fresche	152	13							13			13
TOTALE		160	13	-	-	-	-	-	-	13	-	-	13
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	32	1			1							1
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	9											-
TOTALE		41	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	23	2			2							2
TOTALE		23	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	26	3								3		3
TOTALE		26	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	65	2								2		2
04 10	Miele	2											-
TOTALE		67	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	10											-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Puglia

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	288	5			5							5
TOTALE		288	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)	27											
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	176	26						26				26
31 00	Coloranti	1											
TOTALE		177	26	-	-	-	-	-	26	-	-	-	26
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	218	7			7							7
TOTALE		218	7	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	8											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	142	1			1							1
TOTALE		150	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

TOTALE GLOBALE	4.420	198	6	1	81	0	0	82	23	5	0	198
-----------------------	--------------	------------	----------	----------	-----------	----------	----------	-----------	-----------	----------	----------	------------

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: **PUGLIA** Codice: **R 160 000 0** Tipo di struttura: **I 080 000 0**
 Nome del referente: **NARDELLA MARIA CONCETTA** Telefax: **0881786323-32** e-mail: **v.demichele@regione.puglia**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Puglia

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	212	2	2		1	1						4
04 01 02	Latte pastorizzato	16											-
04 01 03	Latte UHT	19											-
04 01 04	Latte sterilizzato	3											-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	8											-
04 04	Siero di latte	2											-
04 05	Burro	5	1			4						1	5
04 07	Formaggi, latticini	307	10	2	8	11							21
TOTALE		573	13	4	8	16	1	-	-	-	-	1	30
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	49											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Puglia

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)	236	7	2		1		5					8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	57	3	3		2							5
02 04	Altre carni	14											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	761	34	49	2	2			8				61
TOTALE		1.068	44	54	2	5	-	5	8	-	-	-	74
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	4	1									1	1
03 02	Teleostei	95											-
03 03	Filetti e trance di pesce	9											-
03 05	Molluschi gasteropoidi	13											-
03 06	Molluschi bivalvi	626	18	1		28			3				32
03 07													-
03 08	Molluschi cefaiopodi	206											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	30											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	97											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	28											-
TOTALE		1.108	19	1	-	28	-	-	3	-	-	1	33

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

Regione Puglia

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	2											
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	3											
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		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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 Puglia

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	6											
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	3											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	11											-
19 03 01	Paste alimentari secche	2											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	10											-
TOTALE		36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											-
08 00	Frutta	1											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	20	1										-
25 00	Sale da cucina	3											-
TOTALE		23	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	2							2				2
22 02	Altre bevande non alcoliche	2											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2

Regione Puglia

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	4											
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2											
04 10	Miele	12											
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Puglia

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	28											
TOTALE		28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	7											
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2											
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE	2.926	77	59	10	49	1	5	13	0	0	2	139
-----------------------	--------------	-----------	-----------	-----------	-----------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	------------

PAGINA BIANCA

REGIONE SARDEGNA

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: SARDEGNA Codice: R 200 000 0 Tipo struttura:
 Nome del referente: D.ssa Campus Donatella Telefax: 070/6066822-17 e-mail: san_prev@regione.sardegna.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 8 N° di strutture che hanno fornito i dati: 8

Regione Sardegna

	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'	127	1.458	771	6.610	475	520	10.219	1.268	1.750	23.198
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	47	888	473	3.354	88	127	5.186	958	2.030	13.151
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55	1.088	559	4.187	90	128	6.427	1.169	1.694	15.397
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	152	65	434			841	136	176	1.806
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	9	419	247	441			441	214	318	2.089
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		14	9	6			21	5	43	98
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1	76	20	178		1	373	83	78	810
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		84	41	278			477	42	95	1.017
c) Composizione							1			1
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)							1		2	3
e) Etichettatura e presentazione			1	6			2			9
f) Altro	1	5	8	11			31	8	10	74
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	3	108	51	251			644	89	115	1.261
b) Notizie di reato	2	2	5	4			11	5	7	36

(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.