

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: SARDEGNA Codice: Tipo struttura:
Nome del referente: D.ssa Campus Donatella Telefax: 070/6066822 e-mail: san_prev@posta.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'	34.601	524	156	1.194	132	1.711	623	287	2.593	41.821
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	21.456	482	122	773	62	1.362	261	261	2.291	27.070
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	26.944	1.661	1.300	8.384	62	3.561	277	286	9.708	52.183
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		41	8	2					27	78
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.424	529	49	21.036			18	20	917	23.993
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	7	15		3					16	41
NUMERO INFRAZIONI:		22		4			1	2	16	45
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		169	7	342					7	525
c) Composizione		8		1					15	24
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	1								2
e) Etichettatura e presentazione		3							1	4
f) Altro		2				1			4	7
PROVVEDIMENTI:		42		11		1	2	2	22	80
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	3	10		3			1		15	32

(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: SARDEGNA Codice: Tipo di 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 autonoma: 5 N° di strutture che hanno fornito i dati: 5

Regione Sardegna

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	2											
04 01 02	Latte pastorizzato	6											
04 01 03	Latte UHT	17	1						1				
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	1											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	156	1			1							
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	6											
04 07	Formaggi, latticini	57	1						1				
TOTALE		245	3	-	-	1	-	-	2	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	7											
04 09	Uova di volatili sgusciate, fuori												
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Sardegna

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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	7											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2											-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	352											-
TOTALE		361	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	21											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Mollusci bivalvi	93											-
03 07													-
03 08	Mollusci cefaiopodi	4											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	10	1							1			1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	6											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
TOTALE		136	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1

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

Regione Sardegna

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		CAMPIONI ANALIZZATI		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	248	1						1				
15 07 01 001	Olio di oliva	9											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	108	1						1				
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	1						1				
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1											
TOTALE		250	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	66											
21 03	Prep. per salse e salse	46											
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		118	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

Regione Sardegna

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	12											
11 00	Prodotti della macinazione	42											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	217	8					1				7	8
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	101											-
19 03 01	Paste alimentari secche	48	5	1				4					5
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	12											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	96	1								1		1
TOTALE		528	14	1	-	-	-	-	5	-	1	7	14
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	187	1							1			1
08 00	Frutta	108	1							1			1
TOTALE		295	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	12											-
25 00	Sale da cucina	3											-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	20	1						1				1
22 02	Altre bevande non alcoliche	62	1									1	1
TOTALE		82	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2

Regione Sardegna

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											-
22 05	Vini di uve fresche	131	1							1			1
TOTALE		153	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	16											-
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	11											-
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	65											-
TOTALE		65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	20											-
04 10	Miele	17											-
TOTALE		37	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Sardegna

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	730	1			1							1
TOTALE		730	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)	11											
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	5											
31 00	Coloranti	5											
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3											
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	34											
TOTALE		35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE	3.109	26	1	0	2	0	0	10	4	1	8	26
-----------------------	--------------	-----------	----------	----------	----------	----------	----------	-----------	----------	----------	----------	-----------

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: **SARDEGNA** Codice: **R 200 000 0** Tipo di struttura: **I 200 000 0**
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 autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Sardegna

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	23											
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	1											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	6											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro												
04 07	Formaggi, latticini	6											
TOTALE		36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	50											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Sardegna

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)	23											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	36											
02 04	Altre carni	3											
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	906	8	7							1		8
TOTALE		968	8	7	-	-	-	-	-	-	1	-	8
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei	61											
03 03	Filetti e trance di pesce	8											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi	400	31	1		30							31
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	3											
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	6	1								1		1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	38											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												
TOTALE		516	32	1	-	30	-	-	-	-	1	-	31

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

Regione Sardegna

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	2											
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		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

Regione Sardegna

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	52											
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		52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Sardegna

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	21											
TOTALE		21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	6											
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Sardegna

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												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	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	6											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE

1.658

40

8

0

30

0

0

0

0

2

0

40

PAGINA BIANCA

REGIONE SICILIA

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: **SICILIA** Codice: **R 190 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **GENNARO EMILIA** Telefax: **091/7079256** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **9** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

Regione Sicilia

	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'	280	2.283	1.083	15.870	886	696	11.144	794	7.004	40.040
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	160	1.253	616	6.606	299	114	6.779	776	2.884	19.487
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	157	1.510	609	7.979	401	127	7.519	1.151	3.516	22.969
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	232	72	1.091	24	6	1.396	206	720	3.751
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	37	260	396	3.275	40	1	1.105	1.175	516	6.805
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	9	7	43	3		47	18	19	150
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	5	98	114	723	3	5	1.018	64	499	2.529
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	111	34	338	7	4	511	113	240	1.360
c) Composizione	1	3	1	39			28	3	22	97
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	2	2				2	3	1	11
e) Etichettatura e presentazione			3	50			8	3	16	80
f) Altro	2	43	25	173	11	4	494	70	238	1.060
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	9	165	80	824	106	7	1.339	339	644	3.513
b) Notizie di reato	2	10	12	45	7	1	75	17	25	194

(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.