

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: **SICILIA** Codice: **R 190 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. VIRGA A.** Telefax: **091/6965765** 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'	17.909	952	705	12.007	1.164	2.538	5.394	348	3.962	44.979
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.906	922	444	6.817	829	1.658	2.312	175	1.817	20.880
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	56.605	6.969	2.106	8.282	775	1.373	2.799	219	2.085	81.213
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	268	75	44	452	8	4	437	4	73	1.365
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	30.403	1.283	359	1.013	1		38	31	278	33.406
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.693	76	13	83			1	1	2	1.869
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	57	45	11	343	3	4	266	2	21	752
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		54	57	236	10		169	12	8	546
c) Composizione				11					1	12
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	23		5						30
e) Etichettatura e presentazione	5	15	1	17			1		3	42
f) Altro	123	12	6	130	1	4	52		44	372
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	204	90	58	422	13	5	383	1	81	1.257
b) Notizie di reato	10	9	2	35	4	1	5		5	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: **SICILIA** Codice: **R 190 000 0** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **GENNARO EMILIA** Telefax: **091/7079256** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **9** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

Regione Sicilia

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	1											
04 01 02	Latte pastorizzato	3											
04 01 03	Latte UHT	2											
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												
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro												
04 07	Formaggi, latticini	9	2						2				2
TOTALE		16	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Sicilia

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	1	1						1				1
TOTALE		1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi												-
03 07													-
03 08	Molluschi cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	5	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		5	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

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

Regione Sicilia

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				
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	198	5						2	3			5
15 07 01 001	Olio di oliva	50	5						2	3			5
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	130											
15 12	Oli e grassi idrogenati	4											
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	8											
TOTALE		210	5	-	-	-	-	-	2	3	-	-	5
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	3											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	17											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	178	2							1		1	2
21 03	Prep. per salse e salse	132	12			1			10			1	12
22 10	Aceti commestibili e succedanei	5											
TOTALE		335	14	-	-	1	-	-	10	1	-	2	14

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

Regione Sicilia

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	70	3						1		2		3
11 00	Prodotti della macinazione	207	9						1	4	4		9
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	378	47						1	18	50		69
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	206	15							1	9	5	15
19 03 01	Paste alimentari secche	212	8							1	7		8
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	22	1									1	1
19 03 03	Paste alimentari speciali	34	9									9	9
TOTALE		1.129	92	-	-	-	-	-	3	24	72	15	114
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	233	1						1				1
08 00	Frutta	146	1						1				1
TOTALE		379	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	200	14						3				3
25 00	Sale da cucina	12	1									1	1
TOTALE		212	15	-	-	-	-	-	3	-	-	1	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	111	2						2				2
22 02	Altre bevande non alcoliche	206	10						6			4	10
TOTALE		317	12	-	-	-	-	-	8	-	-	4	12

Regione Sicilia

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	2											-
22 05	Vini di uve fresche	298	4					1	3	1			5
TOTALE		300	4	-	-	-	-	1	3	1	-	-	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	110	1						1				1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	3											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	27											-
TOTALE		140	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	9											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	31											-
TOTALE		31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	124	4						3			1	4
04 10	Miele												-
TOTALE		124	4	-	-	-	-	-	3	-	-	1	4
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	23	1						1				1
TOTALE		23	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

Regione Sicilia

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	21	1							1			1
TOTALE		21	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)	99	1									1	1
TOTALE		99	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	6											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	44											-
TOTALE		44	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	74	4								1	3	4
TOTALE		74	4	-	-	-	-	-	-	-	1	3	4

TOTALE GLOBALE**3.475****160****0****0****1****0****1****40****30****73****27****172**

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: **SICILIA** Codice: **R 190 000 0** Tipo di struttura:
Nome del referente: **DR. VIRGA A.** Telefax: **091/7075769** e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **9** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

Regione Sicilia

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	718	44			44							44
04 01 02	Latte pastorizzato	37	2			2							2
04 01 03	Latte UHT	191											
04 01 04	Latte sterilizzato	1											
04 01 05	Panna	5											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	23											
04 04	Siero di latte	1											
04 05	Burro	9											
04 07	Formaggi, latticini	538	2									2	2
TOTALE		1.523	48	-	-	46	-	-	-	-	-	2	48
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	129	5	4		1					1		6
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	26											
TOTALE		155	5	4	-	1	-	-	-	-	1	-	6

Regione Sicilia

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)	550	11	2		1				2	4	2	11
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	140	4	3		1							4
02 04	Altre carni	532	6								6		6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	216	7		1	4			1			1	7
TOTALE		1.438	28	5	1	6	-	-	1	2	10	3	28
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	36											
03 02	Teleostei	83											
03 03	Filetti e trance di pesce	70	2					2					2
03 05	Molluschi gasteropoidi	3											
03 06	Molluschi bivalvi	260	3			3							3
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	26											
03 09	Echinodermi	1											
03 10	Crostacei	15	1								1		1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	372	21						18		2	1	21
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	9											
TOTALE		875	27	-	-	3	-	2	18	-	3	1	27

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

Regione Sicilia

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	6											
15 01	Grassi alimentari animali	7											
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	5											
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	4											
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4											
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Sicilia

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	10											
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	23	2							2			
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		23	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												
22 02	Altre bevande non alcoliche	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Sicilia

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	1											
04 10	Miele	73	11					4	6			1	11
TOTALE		74	11	-	-	-	-	-	4	6	-	1	11
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Sicilia

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	7											
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	4											
31 00	Coloranti	1											
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	56											
TOTALE		56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	10											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	20											
TOTALE		30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

TOTALE GLOBALE**4.223****121****9****1****56****0****2****23****10****14****7****122**

PAGINA BIANCA

REGIONE TOSCANA

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: **TOSCANA** Codice: **R 090 000 0** Tipo struttura: **U 090 1000 G**
 Nome del referente: **CACIOLLI M.R.** Telefax: **055/4383501-127** e-mail: **m.caciolli@regione.toscana.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Regione Toscana

	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'	41.842	3.261	3.018	11.169	1.261	1.478	28.499	2.432	5.975	98.935
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	355	672	824	2.979	199	295	8.092	1.103	1.400	15.919
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	436	845	1.067	3.703	223	341	9.400	1.390	1.727	19.132
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	46	141	110	465	17	9	1.747	191	422	3.148
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	197	878	481	1.211	1		1.012	1.486	473	5.739
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	15	8	38		1	20	12	18	114
NUMERO INFRAZIONI:	43	92	59	274	6	1	827	142	186	1.630
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	19	73	48	242	7	4	1.076	139	217	1.825
c) Composizione		1					1		1	3
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	2	3	3			1	1		12
e) Etichettatura e presentazione		2	4	11			5		16	38
f) Altro	14	18	26	61	4		390	23	40	576
PROVVEDIMENTI:	88	278	197	1.028	28	17	2.886	342	633	5.497
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	5	10	9	27	1	1	33	8	10	104

(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.