

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: **TOSCANA** Codice: **R 090 000 0** U 090 1000 V
 Nome del referente: **CACIOLLI M.R.** Telefax: **055/4383501-127** e-mail: **m.caciolli@mail.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'	31.191	1.097	594	5.582	368	2.432	7.030	1.010	3.293	52.597
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.416	953	354	2.542	213	1.203	572	228	1.983	17.464
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	26.260	25.191	4.237	4.249	324	1.163	607	239	2.717	64.987
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	206	143	45	540	8	10	211	25	363	1.551
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8.939	2.335	277	618	1	2	159	373	984	13.688
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	411	34	7	37			3	4	25	521
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	101	173	32	293	3	11	106	18	290	1.027
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										0
c) Composizione	3	1					2			6
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	5								8
e) Etichettatura e presentazione	1	10	3	11	1				5	31
f) Altro	52	6	6	50		2	32	11	33	192
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	167	278	41	689	3	23	160	21	540	1.922
b) Notizie di reato	8	29	6	29	2		10	3	16	103

(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: TOSCANA Codice: R 090 000 0 Tipo di struttura:
 Nome del referente: CACIOLLI MARIA RITA Telefax: 055/4383501-127 e-mail: m.caciolli@mail.regione.toscana.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 10 N° di strutture che hanno fornito i dati: 10

Regione Toscana

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	36											
04 01 02	Latte pastorizzato	1											
04 01 03	Latte UHT	16											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	2	1		1								1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	4											
04 07	Formaggi, latticini	122	1			1							1
TOTALE		191	2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	14											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	13											
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Toscana

Regione Toscana

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)	40	2	2									2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	74	3	3									3
02 04	Altre carni	8	7	6		1							7
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	302	2	1		1							2
TOTALE		424	14	12	-	2	-	-	-	-	-	-	14
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	54	2					2					2
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Mollusci bivalvi												-
03 07													-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	48	2									2	2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3											-
TOTALE		105	4	-	-	-	-	2	-	-	-	2	4

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

Regione Toscana

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	64	5							2	2	1	5
15 07 01 001	Olio di oliva	7											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	49	4							2	2		4
15 12	Oli e grassi idrogenati	40	2							2			2
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1											
TOTALE		105	7	-	-	-	-	-	-	4	2	1	7
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	8											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5	1						1				1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	49	2							2			2
21 03	Prep. per salse e salse	71	3						3				3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2											
TOTALE		135	6	-	-	-	-	-	4	2	-	-	6

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

Regione Toscana

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	40	1					1					
11 00	Prodotti della macinazione	61											
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	69	3									3	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	243	1			1							
19 03 01	Paste alimentari secche	98	1							1			
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	52	1	1									
19 03 03	Paste alimentari speciali	20	3						2	1			
TOTALE		583	10	1	-	1	-	1	2	2	-	3	10
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	150	1				1						
08 00	Frutta	22	3			3							
TOTALE		172	4	-	-	3	1	-	-	-	-	-	4
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	231	8	4					4				
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		231	8	4	-	-	-	-	4	-	-	-	8
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	77	4							2		2	
22 02	Altre bevande non alcoliche	117	5							1		4	
TOTALE		194	9	-	-	-	-	-	-	3	-	6	

Regione Toscana

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	110	1									1	1
TOTALE		110	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	8	2									2	2
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1											
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	7											
TOTALE		17	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	141	12			12							12
TOTALE		141	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8											
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	12											
04 10	Miele	8											
TOTALE		20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	48	9				8		1				9
TOTALE		48	9	-	-	-	8	-	1	-	-	-	9

Regione Toscana

Regione Toscana

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	1.275	12	7		3			2				12
TOTALE		1.275	12	7	-	3	-	-	2	-	-	-	12
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	136	1								1		1
TOTALE		136	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	19											
31 00	Coloranti	5											
TOTALE		24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	245											
TOTALE		245	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	63											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	52	3			2				1			3
TOTALE		115	3	-	-	2	-	-	-	1	-	-	3

TOTALE GLOBALE**4.306****104****24****1****24****9****3****13****12****3****15****104**

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: TOSCANA Codice: R 090 000 0 Tipo di struttura:
Nome del referente: MARI MASSIMO Telefax: 0577/41352-271015 e-mail: mmari@rm.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 6 N° di strutture che hanno fornito i dati: 6

Regione Toscana

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	338	6					6					6
04 01 02	Latte pastorizzato	68											-
04 01 03	Latte UHT	19											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	6											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	5											-
04 07	Formaggi, latticini	253	2				1			1			2
TOTALE		693	8	-	-	1	6	-	1	-	-	-	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	33	2	1		1							2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		33	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2

Regione Toscana

Regione Toscana

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)	1.109	19	8		6			5				19
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	90	2	2									2
02 04	Altre carni	50											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	722	46	40	2	1			3				46
TOTALE		1.971	67	50	2	7	-	-	8	-	-	-	67
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	165	13			7		6					13
03 02	Teleostei	20											-
03 03	Filetti e trancie di pesce	169	4			1		2	1				4
03 05	Molluschi gasteropodi	5											-
03 06	Molluschi bivalvi	267	7	2		4			1				7
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	143	3	2				1					3
03 09	Echinodermi	24											-
03 10	Crostacei	327	15			10			5				15
16 04	Preparazione e conserve di pesce	134	3	1	1				1				3
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	12	1		1								1
TOTALE		1.266	46	5	2	22	-	9	8	-	-	-	46

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

Regione Toscana

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	9											
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		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												
21 03	Prep. per salse e salse	13											
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Toscana

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	30											
19 03 01	Paste alimentari secche												
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	55	1	1									1
19 03 03	Paste alimentari speciali												
TOTALE		85	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
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	4											
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												
22 02	Altre bevande non alcoliche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Toscana

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	176											
TOTALE		176	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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												
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 Toscana

Regione Toscana

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	122	1	1									1
TOTALE		122	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)												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	737	3	1	2								3
TOTALE		737	3	1	2	-	-	-	-	-	-	-	3
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	7											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4											-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE

5.130

128

59

6

31

6

9

17

0

0

0

128

PAGINA BIANCA

TRENTO (P.A.)

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: **TRENTO** Codice: **U 0421010**
 Nome del referente: **DR. CARRARO VALTER** Telefax: **0461/364686-97** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Trento (Provincia autonoma)

	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'		508	440	1.800	99	150	4.200	740	150	8.087
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		273	47	195	4	44	748	205	39	1.555
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		278	48	202	4	90	750	236	39	1.647
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		6	3	2			26	4	3	44
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		204	22	114			279	26	29	674
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	3	1			3		2	11
NUMERO INFRAZIONI:		1					2	1	1	5
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		2					21	3		26
c) Composizione		1	2						2	5
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	1	1						3
e) Etichettatura e presentazione							1			1
f) Altro		1		1			4		1	7
PROVVEDIMENTI:		4		1			24	4	3	36
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato		2	3	1			3			9

(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.