

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: **TRENTO** Codice: Tipo struttura:
 Nome del referente: **ALBERTO MATTIVI** Telefax: **0461/364582** e-mail: **alberto.mattivi@apss.tn.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

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'	3.158	188	25	443		188			615	4.617
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.158	188	25	263		6	49	17	394	4.100
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.821	693	62	310			49	17	394	7.346
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI			1	4			9		3	17
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	473	44	58			29	3	169	834
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	7		1					1	11
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2		1	2			8		3	16
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				2			1			3
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2									2
e) Etichettatura e presentazione										0
f) Altro										0
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	3	12	2	4			8		8	37
b) Notizie di reato		3							2	5

(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: **TRENTO** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **DR. CESCATTI GIANFRANCO** Telefax: **0461/916100** e-mail: **labor.appa@provincia.tn.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Trento (Provincia autonoma)

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	7	3						3				3
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												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro												-
04 07	Formaggi, latticini	4	1										-
TOTALE		11	4	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Trento (Provincia autonoma)

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												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Trento (Provincia autonoma)

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	31	16						6		9	1	16
15 07 01 001	Olio di oliva	1											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	28	16						6		9	1	16
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											
TOTALE		33	16	-	-	-	-	-	6	-	9	1	16
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1	1									1	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	27	4						1			3	4
21 03	Prep. per salse e salse												
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		28	5	-	-	-	-	-	1	-	-	4	5

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

Trento (Provincia autonoma)

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	2											-
11 00	Prodotti della macinazione	2	1									1	1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	53	5							4		1	5
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	18	2						2				2
19 03 01	Paste alimentari secche	4											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4	1							1			1
19 03 03	Paste alimentari speciali	2											-
TOTALE		85	9	-	-	-	-	-	2	5	-	2	9
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3											-
08 00	Frutta												-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	5											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	6	1								1		1
22 02	Altre bevande non alcoliche	17	2			1				1			2
TOTALE		23	3	-	-	1	-	-	-	1	1	-	3

Trento (Provincia autonoma)

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												
22 05	Vini di uve fresche	40	1							1			1
TOTALE		40	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	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	23	3							2	1		3
TOTALE		24	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	3
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	4											-
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	2											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Trento (Provincia autonoma)

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)	18	1							1			1
TOTALE		18	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
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	6											
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4											
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		288	42	0	0	1	0	0	12	10	11	7	41

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: **TRENTO** Codice: **041 + 042** Tipo di struttura:
Nome del referente: **DR. FARINA GIOVANNI** Telefax: **0461/822458** e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **2** N° di strutture che hanno fornito i dati: **2**

Trento (Provincia autonoma)

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	71	2				2						2
04 01 02	Latte pastorizzato	39											
04 01 03	Latte UHT	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	12											
04 04	Siero di latte	1											
04 05	Burro	3											
04 07	Formaggi, latticini	101	1			1							1
TOTALE		236	3	-	-	1	2	-	-	-	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	7											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	7											
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Trento (Provincia autonoma)

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)	112											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	16											-
02 04	Altre carni												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	272	6	3	2	1							6
TOTALE		400	6	3	2	1	-	-	-	-	-	-	6
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	28											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	9											-
03 07													-
03 08	Molluschi cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	35											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
TOTALE		73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Trento (Provincia autonoma)

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	3											
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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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

Trento (Provincia autonoma)

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												
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	3											
19 03 03	Paste alimentari speciali	9											
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Trento (Provincia autonoma)

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	66	1		1								1
TOTALE		66	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	9											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Trento (Provincia autonoma)

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												
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

820

10

3

3

2

2

0

0

0

0

0

10

PAGINA BIANCA

REGIONE UMBRIA

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: UMBRIA Codice: R 100 000 0 Tipo struttura:
 Nome del referente: GUAITINI GONARIO Telefax: 075/5045235-49 e-mail: g.guaitini@regioni.umbria.it
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 4 N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

Regione Umbria

	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'	159	634	307	2.026	347	358	4.243	668	1.036	9.778
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	51	352	180	596	110	130	1.292	250	432	3.393
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	60	542	230	728	110	137	1.456	332	535	4.130
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		16	21	30	5	1	155	24	30	282
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	33	365	89	328	3		112	108	155	1.193
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5		2	2		1		8	18
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		11	4	16	2	1	58	15	8	115
b) Igiene (HACCP, formazione personale)			3	3			18	6	2	32
c) Composizione		2		1					2	5
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	1		3					6
e) Etichettatura e presentazione			2				1	1		4
f) Altro		3	6	13			71	4	24	121
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		56	16	39		1	177	28	48	365
b) Notizie di reato		4		1			6	1		12

(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.