

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: **UMBRIA** Codice: **R 100 000 0** Tipo struttura:
Nome del referente: **GUAITINI GONARIO** Telefax: **075/5045235-49** e-mail: **gguaitini@egione.umbria.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **10**

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'	8.606	217	87	625	490	579	1.689	395	948	13.636
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.110	211	74	437	308	303	627	103	781	8.954
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	12.783	5.647	2.088	581	1.161	406	630	155	894	24.345
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	33	2	48	2	5	83	10	108	313
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.341	3.147	57	213			14	9	278	6.059
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	64	29	1	23			15		44	176
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	9	13	2	23	1	1	75	2	8	134
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	11	18		53			81	1	1	165
c) Composizione		1								1
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4	4							8
e) Etichettatura e presentazione		12		1						13
f) Altro	1	17			4	2				24
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	20	51	6	46		6	98	17	154	398
b) Notizie di reato	2	5		6					10	23

(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.

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:	UMBRIA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:		Telefax:		e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	2	N° di strutture che hanno fornito i dati:		2	

Regione Umbria

[illegible]

Regione Umbria

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	3											
02 04	Altre carni	6											
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												
TOTALE		16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei												
03 03	Filetti e trance di pesce	10											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Mollusci bivalvi												
03 07													
03 08	Mollusci cefaiopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazione e conserve di pesce												
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

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

Regione Umbria

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	134	5						5				5
15 07 01 001	Olio di oliva	40											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	94	5						5				5
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		134	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-	5
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto												
21 03	Prep. per salse e salse												
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5

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

Regione Umbria

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	19	3						3				3
11 00	Prodotti della macinazione	57	13						13				13
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	51											
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	84	5			5							5
19 03 01	Paste alimentari secche	65	20			2			18				20
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												
19 03 03	Paste alimentari speciali	14	7	1		6							7
TOTALE		290	48	1	-	13	-	-	34	-	-	-	48
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	114	19			5			14				19
08 00	Frutta	89	7						7				7
TOTALE		203	26	-	-	5	-	-	21	-	-	-	26
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	8											
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	24											
22 02	Altre bevande non alcoliche	40											
TOTALE		64	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Umbria

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	114											
TOTALE		114	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	5											
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	3											
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	13	1				1						1
TOTALE		13	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
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	10											
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Umbria

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	107	8						8				8
TOTALE		107	8	-	-	-	-	-	8	-	-	-	8
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	50	6						6				6
TOTALE		50	6	-	-	-	-	-	6	-	-	-	6
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	10											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	45											-
TOTALE		45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	96	1						1				1
TOTALE		96	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

TOTALE GLOBALE**1.203****95****1****0****18****1****0****75****0****0****0****100**

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: **UMBRIA** Codice: **R 100 000 0** Tipo di struttura: **IZS 1060 000 0**
Nome del referente: **LAURA FACCENDA** Telefax: **075/3433041** e-mail: **l.faccenda@pg.izs.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Umbria

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	457	15				15						15
04 01 02	Latte pastorizzato	81	4			5							5
04 01 03	Latte UHT	85	1				1						1
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	2											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	4											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	8	2			2							2
04 07	Formaggi, latticini	377	24			36			2				38
TOTALE		1.018	46	-	-	43	16	-	2	-	-	-	61
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	53	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	26	2			2							2
TOTALE		79	3	1	-	2	-	-	-	-	-	-	3

Regione Umbria

Regione Emilia

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)	357	73	13	4	157			8				182
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	79	20	5		22							27
02 04	Altre carni	45	9	1		6			3				10
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	340	41	15	7	17			7				46
TOTALE		821	143	34	11	202	-	-	18	-	-	-	265
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei	49	2		1				1				2
03 03	Filetti e trance di pesce	13											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi	18	3			3							3
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	12											
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	14	1						1				1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	24	1		1								1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												
TOTALE		130	7	-	2	3	-	-	2	-	-	-	7

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

Regione Umbria

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	1											
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	9											
15 07 01 001	Olio di oliva	5											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	3											
21 03	Prep. per salse e salse	31	1			1							1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		34	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

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

Regione Umbria

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	23											
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	47	8			10							10
19 03 01	Paste alimentari secche												
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	27	10			14							14
19 03 03	Paste alimentari speciali												
TOTALE		103	18	-	-	24	-	-	-	-	-	-	24
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	114	5			6							6
08 00	Frutta	3											
TOTALE		117	5	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	12											
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												
22 02	Altre bevande non alcoliche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Umbria

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	87	16			21							21
TOTALE		87	16	-	-	21	-	-	-	-	-	-	21
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	6	1						1				1
TOTALE		6	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												
04 10	Miele	38	4						4				4
TOTALE		38	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Umbria

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	279	13	1	1	17			2				21
TOTALE		279	13	1	1	17	-	-	2	-	-	-	21
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	12											-
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	201	3			3							3
TOTALE		201	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	12											-
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE**2.959****260****36****14****322****16****0****29****0****0****0****417**

PAGINA BIANCA

REGIONE VALLE D'AOSTA

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: **VALLE D'AOSTA** Codice: **R 020 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **Telefax:** **e-mail:**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Valle d'Aosta

	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'	335	118	46	578	2		1.768	196	172	3.215
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		6		34	1		95		13	149
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5	44	20	121	1	3	347	58	44	643
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		12	9	28			67	17	3	136
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2	69	26	179	1		131	54	54	516
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4					2			6
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		9	7	7		1	51	1	11	87
b) Igiene (HACCP, formazione personale)							1			1
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione										0
f) Altro								1		1
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		9	11	25			69	17	4	135
b) Notizie di reato		3	1	3			5			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.