

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: **VALLE D'AOSTA** Codice: **R 20 000 0** Tipo struttura: **U 020 10 10 V**
 Nome del referente: **BANDIROLA CARLO** Telefax: **0165/238770-262631** e-mail: **serviziveterinari.ao@uslaosta.com**
 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'	3	420	11	41	190	60			135	860
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3	350	4	25	60	30			100	572
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	204	1.283	20	350	20	22			1.000	2.899
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	36		9					2	48
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5	145		4					15	169
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		26								26
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	1	12		2						15
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		7		5					2	14
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2								2
e) Etichettatura e presentazione				1						1
f) Altro		15		1						16
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	1	22		1					2	26
b) Notizie di reato										0

(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: **VALLE D'AOSTA** Codice: **P 020 10 10** Tipo di struttura: **P 020 101 0**
 Nome del referente: **DR. DONDERO** Telefax: **0165/278511-55** e-mail: **g.gibellino@arpa.vda.i**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Valle d'Aosta

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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	6											
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	7											
04 07	Formaggi, latticini	5											
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Valle d'Aosta

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)	6	2	1		1							2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1											-
02 04	Altre carni	1											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	21											-
TOTALE		29	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	1											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Mollusci bivalvi												-
03 07													-
03 08	Molluschi cefaiopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	4											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Valle d'Aosta

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	5											-
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	1											-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	12	1					1					1
21 03	Prep. per salse e salse	3											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		15	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 Valle d'Aosta

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	9											
11 00	Prodotti della macinazione	26											
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	38											
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1											
19 03 01	Paste alimentari secche	12											
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											
19 03 03	Paste alimentari speciali	10											
TOTALE		100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	28	1						1				1
08 00	Frutta	25	1						1				1
TOTALE		53	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	13	4						4				4
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		13	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	4											
22 02	Altre bevande non alcoliche	6	2							1	1		2
TOTALE		10	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2

Regione Valle d'Aosta

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	5	1								1		1
TOTALE		5	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
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	58	6			7							7
TOTALE		58	6	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele	2											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	17	1				1						1
TOTALE		17	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1

Regione Valle d'Aosta

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	112	12			12							12
TOTALE		112	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	35											-
TOTALE		35	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	11	1			1							1
TOTALE		11	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

TOTALE GLOBALE

495

32

1

0

21

1

1

6

1

2

0

33

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: **VALLE D'AOSTA** Codice: Tipo di struttura:
Nome del referente: **RICCARDO ORUSA** Telefax: **0165/238558-236775** e-mail: **riccardo.orusa@izsto.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Valle d'Aosta

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												
04 01 02	Latte pastorizzato	2											
04 01 03	Latte UHT	47	2			1						1	
04 01 04	Latte sterilizzato	3											
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	52	23				23						2
TOTALE		104	25	-	-	1	23	-	-	-	-	1	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Valle d'Aosta

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 trippe, ciccioli, ecc.

Regione Valle d'Aosta

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	3											
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

Regione Valle d'Aosta

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												
19 03 03	Paste alimentari speciali												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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 Valle d'Aosta

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	12											-
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Valle d'Aosta

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												
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

119

25

0

0

1

23

0

0

0

0

1

25

PAGINA BIANCA

REGIONE VENETO

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: **VENETO** Codice: Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. RICCARDO GALESSO** Telefax: **.0412791327** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **21** N° di strutture che hanno fornito i dati: **21**

Regione Veneto

	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'	3.002	3.583	3.223	15.297	1.877	4.310	28.431	4.889	8.317	72.929
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	375	425	609	2.102	417	947	6.685	1.712	2.037	15.309
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	422	596	4.317	3.684	459	1.239	10.754	2.610	3.640	27.721
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	114	87	311		5	1.462	237	489	2.719
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	179	752	802	1.566		1	1.281	544	1.448	6.573
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	28	13	70			88	27	101	333
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	2	35	28	139		41	660	74	196	1.175
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	13	46	36	253		30	842	277	275	1.772
c) Composizione	2	2	2	8			7	1	10	32
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		8	1	4			8	2	3	26
e) Etichettatura e presentazione		2	5	15			3		7	32
f) Altro	8	6	7	26	3	2	157	10	35	254
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	7	100	102	383	3	1	1.456	210	448	2.710
b) Notizie di reato	3	24	8	11			30	5	6	87

(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.