

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: **VENETO** Codice: **R 050** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. GALESSO R.** Telefax: **041/2791327** 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'	38.008	1.121	397	4.997	375	3.275	6.845	1.257	2.377	58.652
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	32.855	1.005	391	4.393	367	2.632	493	392	2.109	44.637
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	104.711	34.191	8.440	15.644	758	2.729	625	751	4.270	172.119
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	93	56	17	58	2	5	4	6	55	296
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	28.027	3.909	1.138	2.443			108	127	1.054	36.806
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	338	74	12	54					71	549
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	58	21	23	28	6	2	2	2	21	163
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	11.070	7	21			1		10	8	11.117
c) Composizione	6	1	1	1						9
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	39	2								41
e) Etichettatura e presentazione	1	4	9	18					2	34
f) Altro	15	16	7	6	1	5			10	60
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	330	76	22	77	1	2	1	12	28	549
b) Notizie di reato	11	24	6	17					7	65

(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: **VENETO** Codice: **R 050** Tipo di struttura:
 Nome del referente: Telefax: e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Regione Veneto

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	19											
04 01 02	Latte pastorizzato	14											
04 01 03	Latte UHT	34											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	6											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	30											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	7											
04 07	Formaggi, latticini	84											
TOTALE		195	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	50											
04 09	Uova di volatili sgusciate, fuori	9											
TOTALE		59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Veneto

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)	4											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	17											
TOTALE		21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei	4											
03 03	Filetti e trance di pesce	10											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Mollusci bivalvi	115											
03 07													
03 08	Mollusci cefaiopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	5											
16 04	Preparazione e conserve di pesce	18	2						2				
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											
TOTALE		153	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	

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

Regione Veneto

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	192	7						1	5	2		8
15 07 01 001	Olio di oliva	30	2								2		2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	134	5						1	5			6
15 12	Oli e grassi idrogenati	11	1							1			1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	11											
TOTALE		214	8	-	-	-	-	-	1	6	2	-	9
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	10											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	76	1							1			1
21 03	Prep. per salse e salse	44											
22 10	Aceti commestibili e succedanei	9											
TOTALE		151	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 Veneto

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	107	1				1						1
11 00	Prodotti della macinazione	177	11			4	6				1		11
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	293	20							6	16		22
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	727	6	3		1					2		6
19 03 01	Paste alimentari secche	56	5	2		3				1			6
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	79	3	1		1					1		3
19 03 03	Paste alimentari speciali	34	1			1							1
TOTALE		1.473	47	6	-	10	7	-	-	7	20	-	50
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	529	2	1		1					1		3
08 00	Frutta	243	2						2				2
TOTALE		772	4	1	-	1	-	-	2	-	1	-	5
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	75	16						9	7			16
25 00	Sale da cucina	7											-
TOTALE		82	16	-	-	-	-	-	9	7	-	-	16
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	53	1						1				1
22 02	Altre bevande non alcoliche	263	9			3			6	1	2		12
TOTALE		316	10	-	-	3	-	-	7	1	2	-	13

Regione Veneto

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	4											-
22 05	Vini di uve fresche	215	2							1	1		2
TOTALE		219	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	35	1							1			1
22 06	Vermut e vini aromatizzati												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	2											-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	29	2						1		1	1	3
TOTALE		66	3	-	-	-	-	-	1	1	1	1	4
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	194											-
TOTALE		194	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	43	2			1	1						2
TOTALE		43	2	-	-	1	1	-	-	-	-	-	2
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	84											-
04 10	Miele	4	1							1			1
TOTALE		88	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	97	1				1						1
TOTALE		97	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1

Regione Veneto

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	1.645	13	2	6	3			2			1	14
TOTALE		1.645	13	2	6	3	-	-	2	-	-	1	14
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	106	2							1	1		2
TOTALE		106	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	26											-
31 00	Coloranti	4											-
TOTALE		30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	283	6					2	1			3	6
TOTALE		283	6	-	-	-	-	2	1	-	-	3	6
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	100	4				1		1		2		4
TOTALE		100	4	-	-	-	1	-	1	-	2	-	4

TOTALE GLOBALE**6.307****122****9****6****18****10****2****26****26****30****5****132**

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: **VENETO** Codice: **R 050** Tipo di struttura:
 Nome del referente:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1** e-mail:
 Telefax:

Regione Veneto

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	1.850	20					20					20
04 01 02	Latte pastorizzato	9											
04 01 03	Latte UHT	16											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	3											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	62											
04 07	Formaggi, latticini	498											
TOTALE		2.447	20	-	-	-	20	-	-	-	-	-	20
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	49											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	78											
TOTALE		127	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Veneto

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)	132											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	163											-
02 04	Altre carni	65											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	917											-
TOTALE		1.277	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	6											-
03 02	Teleostei	112	4						4				4
03 03	Filetti e trancie di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Molluschi bivalvi	462		4		36							40
03 07													
03 08	Molluschi cefaiopodi	15	1						1				1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	19											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	54											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	14											-
TOTALE		682	5	4	-	36	-	-	5	-	-	-	45

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

Regione Veneto

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	1	1							1			1
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		1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
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 Veneto

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	9											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	28											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	15											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	39											-
TOTALE		91	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Veneto

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	86											-
TOTALE		86	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	49	4						4				4
TOTALE		49	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 Veneto

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	153											
TOTALE		153	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1											
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	30											
TOTALE		30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

TOTALE GLOBALE

4.944

30

4

0

36

20

0

9

1

0

0

70

PAGINA BIANCA

APPENDICE 2

MODELLI DI RILEVAZIONE

Decreto Ministeriale 8 Ottobre 1998

Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

(Pubblicato su: GU n. 249 del 24-10-1998 - Suppl. Ordinario n.178)

PAGINA BIANCA