

INTRODUZIONE

In Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero della Salute, con i suoi Uffici centrali e periferici, e dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso le loro strutture territoriali.

La direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, ha armonizzato le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari che vengono effettuate nei Paesi dell'Unione Europea.

Va sottolineato che con l'entrata in vigore dei regolamenti comunitari che costituiscono il cosiddetto "pacchetto igiene", nato per semplificare e aggiornare la legislazione del settore dell'igiene dei prodotti alimentari e per estendere a tutte le fasi di produzione le garanzie di sicurezza della politica sanitaria europea, la direttiva 89/397/CEE è stata abrogata dal regolamento (CE) n. 882/04 relativo ai *controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere animale*.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo. Esso considera tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale esamina:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le regole di conservazione.

Al Ministero della Salute, nell'ambito del controllo ufficiale, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento. A livello regionale, il coordinamento è affidato agli Assessorati alla sanità, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

Il **Ministero della Salute** opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.), e gli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, opera il **Comando Carabinieri per la Tutela della Salute** attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione

A livello territoriale operano le **Regioni** e le **Province autonome di Trento e Bolzano**, attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, S.I.A.N. (strutture subentrate ai Servizi di Igiene Pubblica, S.I.P.) ed i Servizi Veterinari (S.V.) dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali, nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale, A.R.P.A. (ex Presidi Multizonali di Prevenzione, P.M.P.) e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.).

Il **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali** opera a livello centrale con l'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQ), che è l'organo ufficiale ministeriale incaricato di prevenire e reprimere le frodi relative ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici per l'agricoltura (mangimi, sementi, fertilizzanti e prodotti fitosanitari).

Il **Ministero dell'Economia e delle Finanze** opera a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane, con i Laboratori Chimici delle Dogane e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

LE BASI LEGALI

La relazione al Parlamento viene predisposta annualmente per divulgare i risultati delle attività di vigilanza e di controllo analitico sugli alimenti e le bevande svolte in Italia da tutte le Amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività. Ciò al fine di un costante monitoraggio, per la tutela della salute, dell'andamento delle frodi e delle sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale, attuato a partire dal 1986 a seguito dell'uso fraudolento del vino al metanolo, il più grave scandalo di adulterazione alimentare in Italia con conseguenze drammatiche: nel 1986 delle partite di vino adulterato provocarono in Lombardia, Liguria e Piemonte la morte di 19 persone e arrecarono gravi lesioni ad altre 15.

Ai sensi dell'art. 6 della **Legge n. 462/1986**, legge, con modificazioni, del **D.L. n. 282/1986** recante *misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari*, il Ministero della Salute definisce un programma sistematico di interventi mirati alla sicurezza alimentare, impartendo, nell'ambito delle proprie competenze, le direttive necessarie ai competenti servizi centrali e periferici di vigilanza e di repressione.

Ai sensi del comma 5 dell'art. 8, la relazione e i relativi dati vengono trasmessi annualmente al Parlamento.

Nei Paesi UE il controllo era armonizzato dalla **Direttiva CEE n. 397/1989** relativa al *controllo ufficiale dei prodotti alimentari*, recepita in Italia dal **D.Lgs n. 123/1993**, poi abrogata dal regolamento (CE) n. 882/04.

Per "*controllo ufficiale*" si intende quello effettuato dalle autorità competenti secondo parametri stabiliti.

Il controllo si effettua:

- in modo regolare
- e/o nei casi in cui si sospetti la non conformità dei prodotti

Le competenti Autorità degli Stati membri devono elaborare programmi che definiscono la *natura* e la *frequenza* dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente durante un determinato periodo.

In Italia, il **D.P.R. 14 luglio 1995** è l'*atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni/Province sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande*.

In base al suddetto Decreto, le Regioni/Province autonome predispongono appositi programmi per definire la natura e la frequenza dei controlli che debbono essere effettuati regolarmente nelle fasi di produzione, confezionamento, somministrazione e commercializzazione.

Ai sensi dell'Art. 1, comma 3, i controlli relativi ai residui di fitofarmaci e quelli relativi a residui di sostanze ormonali e medicinali veterinari, seguono un loro programma con propria normativa, come pure non rientrano nel campo di applicazione del presente D.P.R. le acque minerali.

Come esposto dal D.Lgs n. 123/1993, il controllo riguarda tutti i prodotti e gli additivi alimentari, nonché i materiali destinati a venire a contatto, commercializzati nel territorio nazionale (prodotti in Italia o importati) o destinati all'esportazione, ed è indirizzato a tutte le fasi di produzione (lavorazione, stoccaggio, trasporto, distribuzione e commercializzazione).

Lo scopo è quello di tutelare la salute pubblica e gli interessi del consumatore, nonché di assicurare la lealtà delle transazioni commerciali.

Il controllo prevede:

a) **Ispezioni**

- ⇒ stato e condizioni igieniche degli impianti e attrezzature dei locali, strutture e mezzi di trasporto

- ⇒ prodotti semilavorati e finiti, nonché delle materie prime e ingredienti usate per la loro preparazione o per i materiali destinati a venire a contatto
 - ⇒ procedimenti e agenti chimici usati per la disinfestazione
 - ⇒ processi tecnologici di produzione degli alimenti
 - ⇒ presentazione, etichettatura e modalità di conservazione
- b) **Prelievo** e successiva **analisi dei campioni**. Gli accertamenti analitici sono compiuti dai Laboratori delle A.S.L., degli IZS, dell'ICQ, e da altri Laboratori pubblici indicati dalle autorità competenti.
- c) **Esame del materiale scritto o altro documento** in possesso del responsabile dell'impresa ispezionata.
- d) **Esame dei sistemi di controllo adottati dall'impresa** (HACCP), compresa la formazione del personale.

RACCOLTA ED ELABORAZIONE DATI

Entro il 1° marzo di ogni anno, i Servizi Veterinari (S.V.) e i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.) dei Dipartimenti di prevenzione delle ASL, le A.R.P.A. e gli I.Z.S. trasmettono alla Regione/Provincia autonoma di appartenenza i dati specificati in appositi modelli di rilevazione (*Modelli A* e *Modelli B*) riportati nell'Appendice 2 del D.P.R. 14 luglio 1995, modificata dal **D.M. 8 ottobre 1998**.

Questi modelli hanno permesso di standardizzare ed uniformare le informazioni su tutto il territorio nazionale e di poter così aderire alle richieste della Commissione europea di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Le Regioni/Province, effettuate le necessarie verifiche, elaborano i dati a livello regionale o di Provincia autonoma, trasmettendoli **entro il 31 Maggio** al Ministero della Salute, unitamente ad una relazione esplicativa sui risultati.

L'acquisizione delle informazioni da parte delle Regioni/Province e la successiva trasmissione al Ministero della salute, avviene mediante i suddetti modelli o mediante registrazione su supporto magnetico.

Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, *alcuni controlli ufficiali sui prodotti alimentari non fanno parte della presente rilevazione*, in quanto oggetto di altri flussi informativi di controllo disciplinati da disposizioni più specifiche della U.E..

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli trasmessi alla Commissione in ordine a specifiche direttive comunitarie, relativi a:

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche (*direttiva 86/469/CEE, recepita con il D. L.vo 118/82*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei cereali (*direttiva 86/362/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine animale (*direttiva 86/363/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- percentuali massime di residui di antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli (*direttiva 90/642/CEE, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992*)
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale (*direttiva 92/117/CEE*)

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica, relativi a:

- controlli ufficiali veterinari: controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari (*direttiva 89/662/CEE, recepita con il D. L.vo 28/93*); controlli veterinari all'importazione (*direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93*)
- controlli sugli ortofrutticoli non trasformati.
Vengono invece trasmessi i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

PAGINA BIANCA

**Risultati delle attività
di vigilanza e di controllo ufficiale
effettuate nel 2006 dai diversi
organismi competenti**

PAGINA BIANCA

ATTIVITA' ISPETTIVA - Dipartimenti di Prevenzione delle A.S.L.

Ogni anno si chiede alle Regioni/Province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi Veterinari (S.V.) separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.), utilizzando il predisposto Modello A relativo all'attività ispettiva e alla tipologia delle infrazioni. Pertanto, per ogni Regione/Provincia autonoma vengono forniti due modelli A.

Le ispezioni riguardano:

i *produttori primari* (cod. 01): stabilimenti che svolgono soltanto attività di produzione primaria, che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano (es. aziende agricole di produzione primaria, allevatori, avicoltori, viticoltori, apicoltori, ecc.);

i *produttori e confezionatori* (cod. 02): stabilimenti che svolgono attività di produzione o di trasformazione e/o confezionamento degli alimenti e che non vendono al dettaglio;

la *distribuzione all'ingrosso* (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima della fase di vendita al dettaglio (es. importazione, vendita o stoccaggio all'ingrosso, distribuzione ai dettaglianti, ai ristoranti, ecc.);

la *distribuzione al dettaglio* (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio per la vendita al consumatore finale (es. banchi dei mercati, supermercati, negozi di alimenti, vendita per corrispondenza, ecc.);

i *trasporti*: in questa categoria viene fatta una distinzione fra mezzi e contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi e contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06);

la *ristorazione pubblica* (cod. 07): comprende le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato (es. ristoranti, rosticcerie, bar, bottiglierie, ecc.);

la *ristorazione collettiva, assistenziale* (cod. 08): comprende le forme di ristorazione che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile (es. mense aziendali, scolastiche, ospedaliere, carcerarie, collegiali, ecc.);

i *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio* (cod. 09): include quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e "prevalentemente" venduto al consumatore finale dallo stesso produttore (es. macellai, panettieri, pasticceri, gelatai, ecc.).

Nel modello vengono riportati:

il **numero di unità** operative che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (può essere interessata una qualsiasi unità operativa che svolge attività nel settore alimentare a livello di produzione, commercializzazione, trasporto, servizi);

il **numero di unità operative controllate** (ispezionate) durante l'anno, ognuna conteggiata una sola volta anche se ispezionata più volte durante l'anno;

il **numero delle ispezioni** effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative (una ispezione comprende una o più operazioni di controllo ufficiale, quali prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, controllo documentale, ecc., ma non va considerata se consiste solo nel prelievo di campioni);

il **numero di unità operative con infrazioni** (diverso dal numero di infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione);

il **totale di campioni prelevati**;

i **campioni non regolamentari** (un campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta);

il **numero complessivo di infrazioni** rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, suddiviso nelle seguenti tipologie:

- *igiene generale*, relativa all'igiene del personale e delle strutture (locali, attrezzature, ecc.);
- *igiene*, relativa all'HACCP e formazione del personale;
- *composizione*, che comprende il controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi e le adulterazioni;
- *contaminazione diversa da quella microbiologica*, ovvero contaminazioni che risultano immediatamente evidenti nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finali (gli ammuffimenti rientrano in questa categoria);
- *etichettatura e presentazione*, riguardanti il controllo delle etichette e delle confezioni;
- *altro* (es. infrazioni per le autorizzazioni sanitarie);

i **provvedimenti amministrativi e notizie di reato** (es. prescrizioni, sospensioni temporanee, revoca delle autorizzazioni, ecc.).

In questo rapporto verrà presentata separatamente la sintesi dell'attività ispettiva espletata nel 2006 dai S.I.A.N. e dai S.V. delle varie Regioni e Province autonome. In particolare, il numero delle unità controllate nei settori della produzione, distribuzione, trasporti e ristorazione, il numero delle ispezioni effettuate e quello delle unità in cui sono state riscontrate delle infrazioni, sono posti a confronto con l'attività ispettiva compiuta nell'anno precedente, evidenziando, con dei simboli grafici, lo scostamento.

I simboli grafici sono stati utilizzati secondo la seguente legenda:

Con ↓ si evidenzia, *rispetto al 2005, un decremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un decremento di oltre l'1%.*

Con ↑ si evidenzia, *rispetto al 2005, un incremento di oltre il 15% del numero di unità controllate o ispezioni effettuate. Per le unità con infrazioni il simbolo evidenzia un incremento di oltre l'1%.*

Il simbolo ≈ è stato usato quando, *rispetto al 2005, il numero di unità controllate o delle ispezioni effettuate ricade all'interno dell'intervallo tra -15% e +15%. Per le unità con infrazioni il simbolo è usato quando il valore rilevato ricade all'interno dell'intervallo tra -1% e +1%.*

Attività ispettiva svolta dai Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.A.N.)

Per quanto riguarda i **Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** delle A.S.L., in **Fig. 1** sono riassunti i risultati delle attività ispettive pervenute dalle Regioni e Province autonome e lo scostamento, rispetto al 2005, delle unità controllate, del numero di ispezioni e del numero di infrazioni rilevate nel 2006. Il riepilogo nazionale è invece riportato in **Fig. 2** e in **Fig. 3**. Viene anche indicato il numero complessivo delle unità operative ispezionate in cui sono state riscontrate infrazioni durante le operazioni di controllo.

I S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **215.534** unità (stabilimenti o mezzi di trasporto), corrispondenti al **28,0%** del numero di unità totali (**769.914**) prospettate sul territorio. Delle unità ispezionate, il **17,2%** ha manifestato infrazioni. Le percentuali più elevate di irregolarità sono state riscontrate nel settore della *ristorazione* e nella categoria dei *produttori e confezionatori* che vendono prevalentemente *al dettaglio*.

Quanto esposto dalla **Fig. 3** viene anche illustrato graficamente.

Fig. 1

S.I.A.N. - 2006

		PRODUTTORI PRIMARI	2005	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI	2005	DISTRIBUZIONE	2005	TRASPORTI	2005	RISTORAZIONE	2005	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI AL DETTAGLIO	2005
ABRUZZO	N° di unità controllate	12	n.d.	417	n.d.	185	n.d.	10	n.d.	310	n.d.	185	n.d.
	N° di ispezioni	12	n.d.	310	n.d.	90	n.d.	10	n.d.	310	n.d.	90	n.d.
	N° di unità con infrazioni	0	n.d.	0	n.d.	0	n.d.	0	n.d.	0	n.d.	0	n.d.
BASILICATA	N° di unità controllate	107	↓	226	↑	775	↓	303	↑	689	≈	212	≈
	N° di ispezioni	107	↓	228	↑	781	↓	303	↑	692	↓	213	≈
	N° di unità con infrazioni	10	↑	39	↑	87	↑	11	↑	161	↑	32	↑
BOLZANO (P.A.)	N° di unità controllate	232	↑	230	↓	502	≈	256	≈	1.021	≈	470	↑
	N° di ispezioni	255	↑	524	↓	954	↓	313	↑	1.194	≈	628	↑
	N° di unità con infrazioni	3	↓	31	↓	60	↓	1	↓	375	↑	66	↓
CALABRIA	N° di unità controllate	425	↑	1.361	↑	3.213	↑	1.576	↑	3.291	≈	1.910	↑
	N° di ispezioni	883	↑	1.454	↑	5.466	↑	1.943	↑	4.005	↑	2.773	↑
	N° di unità con infrazioni	18	↓	54	↓	303	↓	64	↑	393	↑	115	↓
CAMPANIA	N° di unità controllate	490	↓	1.953	≈	16.466	≈	1.882	≈	10.932	↑	4.064	≈
	N° di ispezioni	771	↓	2.357	↓	16.993	↓	2.516	↓	11.750	↓	5.644	↓
	N° di unità con infrazioni	121	↑	371	↑	1.500	↓	312	↑	1.775	↓	707	↑
EMILIA R.	N° di unità controllate	166	↑	546	≈	3.419	≈	365	≈	14.532	≈	2.969	≈
	N° di ispezioni	539	↑	857	≈	6.748	≈	375	≈	17.277	≈	3.873	≈
	N° di unità con infrazioni	23	↑	177	↑	254	↓	7	≈	3.463	≈	892	↑
FRIULI V.G.	N° di unità controllate	24	↓	175	↑	520	≈	24	↓	2.579	↑	276	↓
	N° di ispezioni	13	↓	209	↑	530	↓	442	↓	2.859	↑	357	↓
	N° di unità con infrazioni	0	≈	23	↓	110	↓	47	↑	693	↓	123	↓
LAZIO	N° di unità controllate	139	↓	416	≈	4.146	≈	306	↓	7.285	≈	1.236	↓
	N° di ispezioni	486	↑	508	≈	7.189	≈	305	↓	11.805	≈	1.747	↓
	N° di unità con infrazioni	12	↑	50	≈	428	≈	15	≈	1.894	↓	334	↓
LIGURIA	N° di unità controllate	62	≈	156	≈	1.079	≈	34	↓	1.971	≈	584	≈
	N° di ispezioni	53	↓	214	≈	1.164	↓	39	↓	2.223	≈	670	≈
	N° di unità con infrazioni	13	↑	67	↑	364	↑	7	↑	704	↑	217	↑
LOMBARDIA	N° di unità controllate	95	↓	901	≈	4.799	≈	552	≈	11.841	≈	3.369	≈
	N° di ispezioni	102	↓	1.077	≈	5.877	↑	569	≈	14.266	≈	3.997	≈
	N° di unità con infrazioni	6	↑	182	≈	1.102	≈	12	≈	4.836	↑	1.266	↑
MARCHE	N° di unità controllate	212	↑	262	≈	2.067	≈	134	≈	2.992	↓	681	≈
	N° di ispezioni	218	↑	314	≈	3.094	↑	133	≈	3.288	↓	690	≈
	N° di unità con infrazioni	1	↓	57	≈	187	↑	6	↑	516	↓	107	≈
MOLISE	N° di unità controllate	1.470	↑	385	≈	682	↑	235	↑	821	≈	208	≈
	N° di ispezioni	1.050	↑	473	≈	906	≈	414	↓	1.282	↑	287	↓
	N° di unità con infrazioni	32	↓	33	↓	33	↓	0	≈	231	↑	15	≈
PIEMONTE	N° di unità controllate	109	≈	678	↑	2.155	≈	519	≈	7.079	↓	2.948	↑
	N° di ispezioni	113	↑	1.148	↑	2.718	≈	585	↑	8.337	↓	3.425	↑
	N° di unità con infrazioni	0	≈	75	↓	198	↑	13	↑	710	↓	347	↓
PUGLIA	N° di unità controllate	1.043	↓	1.013	≈	4.950	≈	1.995	≈	3.946	≈	1.353	≈
	N° di ispezioni	1.221	↓	778	≈	4.083	≈	1.422	↓	2.749	≈	899	↓
	N° di unità con infrazioni	66	↑	99	≈	391	↓	160	↑	495	↑	148	↑
SARDEGNA	N° di unità controllate	57	≈	949	≈	3.854	≈	153	≈	4.975	≈	1.070	≈
	N° di ispezioni	57	≈	1.013	↓	3.881	≈	120	↓	5.304	↓	1.191	≈
	N° di unità con infrazioni	0	↓	129	≈	235	↓	1	↓	501	↓	56	↓
SICILIA	N° di unità controllate	168	↓	850	↓	6.452	≈	472	↑	7.237	≈	2.583	≈
	N° di ispezioni	162	↓	899	↓	7.116	≈	632	↑	8.126	≈	2.941	≈
	N° di unità con infrazioni	3	↓	76	↓	742	≈	19	↓	1.385	↑	519	≈
TOSCANA	N° di unità controllate	300	≈	546	≈	2.454	↓	195	↓	4.845	↓	1.055	↓
	N° di ispezioni	339	≈	633	↓	3.056	↓	203	↓	5.887	↓	1.223	↓
	N° di unità con infrazioni	48	↓	103	≈	432	≈	12	↑	1.199	↑	288	↑
TRENTO (P.A.)	N° di unità controllate	0	≈	127	↓	182	≈	87	↑	848	≈	63	↑
	N° di ispezioni	0	≈	135	↓	197	≈	87	↑	869	≈	64	↑
	N° di unità con infrazioni	0	≈	8	↓	3	↓	0	≈	62	↑	5	↓
UMBRIA	N° di unità controllate	39	≈	393	↑	718	≈	246	≈	1.295	≈	304	↓
	N° di ispezioni	36	≈	361	↓	838	≈	235	↓	1.625	≈	348	↓
	N° di unità con infrazioni	1	≈	12	↓	51	↑	3	↑	153	↑	27	↑
VALLE D'AOSTA	N° di unità controllate	1	↑	3	↓	64	↑	0	↓	257	↑	13	≈
	N° di ispezioni	0	↓	4	↓	108	≈	0	≈	500	↑	26	↓
	N° di unità con infrazioni	0	≈	4	↑	23	↓	0	≈	127	↓	5	↓
VENETO	N° di unità controllate	443	≈	591	↑	3.321	≈	1.472	≈	8.650	≈	2.084	≈
	N° di ispezioni	504	≈	783	↑	5.617	≈	1.538	≈	11.007	≈	2.770	≈
	N° di unità con infrazioni	27	↑	169	↑	353	↓	3	↓	1.622	≈	385	↓

Riepilogo nazionale										
	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'	105.622	32.540	27.716	179.842	19.275	22.027	284.660	41.474	83.758	796.914
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.594	12.178	7.656	54.347	5.199	5.617	79.759	17.547	27.637	215.534
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.921	14.279	14.550	62.856	6.075	6.109	94.464	20.891	33.856	260.001
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	384	1.759	1.063	6.193	419	273	17.902	3.393	5.654	37.040
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.357	11.956	6.047	18.535	192	65	7.066	6.335	6.937	62.490
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	159	180	121	320	7	1	251	113	316	1.468
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	240	987	580	3.702	193	71	10.945	1.995	3.520	22.233
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	180	762	471	3.369	73	56	7.500	1.137	2.528	16.076
c) Composizione	10	31	42	50	1	0	20	4	26	184
d) Contaminazione (diversa da quella	8	11	25	40	50	0	26	27	24	211
e) Etichettatura e presentazione	6	54	47	344	0	0	204	20	111	786
f) Altro	248	485	151	876	32	30	2.622	328	1.007	5.779
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	438	2.337	1.154	5.998	314	135	20.758	4.295	5.681	41.110
b) Notizie di reato	63	215	66	254	97	3	498	84	146	1.426