

SENATO DELLA REPUBBLICA

————— XIV LEGISLATURA —————

Doc. LXXVI

n. 5

RELAZIONE

SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA

(Anno 2002)

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

Presentata dal Ministro della salute

(SIRCHIA)

—————
Comunicata alla Presidenza il 29 dicembre 2004
—————

ATTI PARLAMENTARI

XIV LEGISLATURA

Doc. LXXVI

n. 5

RELAZIONE
SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO
DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA
(Anno 2002)

*(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito,
con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)*

Presentata dal Ministro della salute

(SIRCHIA)

*Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
e della Nutrizione*

Direttore Generale Dr. Romano Marabelli.

A cura di:

Ufficio V — Sicurezza alimentare: Controllo ufficiale, Monitoraggio della Sicurezza alimentare;

Dott. Antonio Consolino (Direttore — Dirigente Chimico di II° Fascia);

Dott. Gerardo Califano (Coadiutore Chimico farmaceutico);

Dott. Armando Di Cosmo (Dirigente Veterinario di 1° livello).

In stretta collaborazione con:

Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano:

Servizi veterinari delle A.S.L.;

Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.;

Istituti Zooprofilattici Sperimentali;

Agenzie Regionali per la protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione.

Comando Carabinieri per la Sanità:

Comando Carabinieri per la Sanità — Roma.

Ministero per le Politiche Agricole e Forestali:

Ispettorato Centrale Repressione Frodi.

Ministero delle Finanze:

Laboratori Chimici delle Dogane.

INDICE

INTRODUZIONE	Pag.	9
Generalità e struttura della relazione	»	9
Raccolta ed elaborazione dati	»	10
Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione	»	11
I PARTE — RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI ED ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2000 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI	»	13
Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.	»	15
Servizi Veterinari delle A.S.L.	»	16
Nuclei Antisofisticazione e Sanità	»	17
Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (Ispezioni e Analisi)	»	19
Guardia di Finanza	»	28
Tabelle e grafici	»	29
II PARTE — RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE (ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2002 DAI DIVERSI ORGANI COMPETENTI	»	45
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione	»	47
Istituti Zooprofilattici Sperimentali	»	49
Uffici territoriali del Ministero della Salute	»	51
Laboratori chimici delle Dogane	»	52
Tabelle e grafici	»	55

III PARTE — PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO NELL'ANNO 2002	Pag. 83
Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della salute)	» 85
Risultati del programma per l'anno 2002 relativo agli ortofrutticoli	» 85
Riepilogo dei risultati ai cereali, vini e oli	» 88
Riepilogo globale dei risultati	» 88
Tabelle e grafici	» 91
IV PARTE — CONCLUSIONI	» 101
Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2002 effettuate da diversi Organismi	» 103
APPENDICE 1 — DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE	» 111
Abruzzo	» 113
Basilicata	» 119
Bolzano (P.A.)	» 131
Calabria	» 143
Campania	» 157
Emilia Romagna	» 171
Friuli Venezia Giulia	» 185
Lazio	» 199
Liguria	» 213
Lombardia	» 227
Marche	» 241
Molise	» 255
Piemonte	» 267
Puglia	» 281
Sardegna	» 295
Sicilia	» 307
Toscana	» 321
Trento (P.A.)	» 335
Umbria	» 349
Valle d'Aosta	» 363
Veneto	» 377

APPENDICE 2 — MODELLI DI RILEVAZIONE Pag. 391

Decreto Ministeriale 8 ottobre 1998 recante 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 . » 393

INTRODUZIONE

1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferita all'anno 2002, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.

La relazione ed i relativi dati vengono trasmessi al Parlamento a norma dell'art. 8, comma 5 della legge 7 agosto 1986, n. 462 recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282), ed a tutti gli altri Organismi competenti in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La presente relazione, che fa seguito alla precedente, relativa all'anno 2002, è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.), in stretta collaborazione con:

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L., i Presidi Multizonali di Prevenzione, le Agenzie Regionali Protezione Ambiente e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera)
- il Comando Carabinieri per la Sanità
- l'Istituto Superiore di Sanità
- il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi e degli Istituti di Ricerca Sperimentazione Agraria
- il Ministero delle Finanze attraverso il Dipartimento delle Dogane e Imposte Indirette, i Laboratori Chimici delle Dogane e Imposte Indirette e la Guardia di Finanza.

La relazione è strutturata in quattro parti e due appendici.

La **I parte** riporta le risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2002 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

Nella **II parte** vengono riportati le risultanze delle attività di **controllo ufficiale** (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2002 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

La **III parte** è dedicata ai programmi settoriali di monitoraggio effettuati nell'anno 2002 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.

La **IV parte** riporta le conclusioni relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 2002.

Le **appendici** sono così strutturate:

- la prima appendice riporta i dati di sintesi delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sull'attività di vigilanza e di controllo ufficiale degli alimenti e bevande per l'anno 2002;
- la seconda appendice comprende i modelli di rilevazione utilizzati per la raccolta dei dati, predisposti dal Ministero della Salute con D.M. 8 ottobre 1998 (G.U. n. 249 del 24 ottobre 1998).

2. Raccolta ed elaborazione dati

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai laboratori pubblici che operano sul territorio (Presidi Multizonali di Prevenzione, Agenzie Regionali Protezione Ambiente, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi).

Il Centro è tenuto, inoltre, a provvedere all'acquisizione dei risultati delle indagini di settore effettuate dagli organi della Polizia di Stato, dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità

dell'Arma dei Carabinieri, dal Corpo Forestale dello Stato, dal Corpo di Guardia di Finanza e dagli Organi dell'Amministrazione Finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna.

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, sono stati utilizzati per l'anno 2002, come per i precedenti anni, appositi modelli di rilevazione al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "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". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

3. 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 dei prodotti alimentari disciplinati da disposizioni più specifiche della Unione Europea.

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. Più precisamente, la rilevazione dei dati deve riguardare i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

I PARTE

**RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI
E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2002 DAI DIVERSI
ORGANISMI COMPETENTI**

1. Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L. durante l'anno 2002 sono riportati in **Tab. 1**.

I Servizi di Igiene Pubblica (S.I.P.) hanno sottoposto a controllo **251.125** unità, corrispondenti al **33,6%** del numero di unità totali (**746.536**) presenti sul territorio (**Mod. A**).

Il numero delle unità controllate risulta pari a **251.125**, di cui **40.878**, corrispondente al **16,3%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando, rispetto allo scorso anno, un diminuzione della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**19,8%**).

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **312.032**, pari al **41,8%** rispetto al numero di unità totali. I S.I.P. hanno effettuato **mediamente 1,2 ispezioni per unità controllata**.

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nella **Fig. 1** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2002, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria - produttori e confezionatori - distribuzione - trasporti - ristorazione - produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). Le attività ispettive hanno interessato principalmente le fasi della ristorazione e della distribuzione, e hanno riguardato in misura decrescente quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei produttori e confezionatori, dei trasporti, e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nella **Fig. 2**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: ristorazione (20,0%), produttori e confezionatori che vendono al dettaglio (19,9%), produttori e confezionatori (16,0%), distribuzione (13,0%) e, in misura inferiore, trasporti (5,7%) e produttori primari (4,5%).

La **Fig. 3** mostra la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente:

- igiene generale (44,4%), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- Igiene (32,4%), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.

- Altro (20,4%), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (1,4%).
- Composizione (0,9%).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (0,5%).

La **Fig. 4** fa riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e le notizie di reato).

2. Servizi Veterinari delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Servizi Veterinari (S.V.) delle A.S.L. durante l'anno 2002 sono riportati in **Tab. 2**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **356.857** unità, pari al **64,1%** del numero totale di unità (**556.445**) presenti sul territorio (**Mod. A**). Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.148.797**, pari ad **una media di 3,2 ispezioni per unità controllata**, numero inferiore a quello dell'anno precedente. Dall'esame dei dati riportati in **Tab. 2** risulta che la maggior parte delle ispezioni effettuate hanno riguardato le seguenti attività: produzione primaria (512.031), produzione e confezionamento (312.677) e distribuzione (217.316).

Le unità controllate sono risultate pari a **356.857**, di cui **16.911**, pari al **4,7%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando un livello di irregolarità in linea con l'anno precedente (**4,4%**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 2002 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale. Nella **Fig. 5** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2002, distinto per le sei classi di attività (produzione primaria - produttori e confezionatori - distribuzione - trasporti - ristorazione - produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio). I sopralluoghi ispettivi hanno interessato principalmente le fasi della produzione primaria e della distribuzione e, in misura decrescente, quelle dei trasporti, della ristorazione, dei produttori e confezionatori (dettaglio), e dei produttori e confezionatori. L'incidenza percentuale delle unità che hanno presentato irregolarità riferite sempre all'intera filiera alimentare è riportata nella **Fig. 6**. Le percentuali di infrazioni più elevate

si riscontrano nelle classi della produzione e confezionamento (**10,8%**), della ristorazione (**9,7%**), della distribuzione (**8,5%**), della produzione e confezionamento al dettaglio (**7,5%**), produzione primaria (**1,8%**), e dei trasporti (**1,5%**).

La **Fig. 7** mostra la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante:

- igiene generale (**45,7%**), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l'igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- Igiene (**26,4%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- Altro (**18,3%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- Etichettatura e presentazione (**7,5%**).
- Composizione (**1,1%**).
- Contaminazione (diversa da quella biologica) (**0,9%**).

La **Fig. 8**, infine, fa riferimento ai provvedimenti adottati, mostrando il numero di provvedimenti amministrativi e di notizie di reato suddivisi per classe di attività. Particolare rilevanza rivestono il numero di provvedimenti amministrativi che hanno investito sia la distribuzione che la produzione primaria.

3. Nuclei Antisofisticazione e Sanità

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità durante il 2002 sono riportati in **Tab. 3**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **36.962** ispezioni, con **5.395** infrazioni penali (**14,6%**) e **20.266** infrazioni amministrative contestate (**54,8%**).

L'elevato numero di infrazioni amministrative contestate, testimone della notevole attività repressiva da attribuire principalmente alle tipologie specifiche di intervento, focalizzati soprattutto sui casi sospetti, risulta in aumento rispetto all'anno precedente (**50,6%**).

I settori operativi più ispezionati risultano essere, in ordine decrescente:

- ◆ ristorazione (31,7%)
- ◆ carni e allevamenti (24,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (10,3%)
- ◆ prodotti ittici (6,4%)
- ◆ vini e alcolici (5,2%)
- ◆ latte e derivati (5,1%)
- ◆ oli e grassi (4,8%)
- ◆ acque e bibite (3,8%)
- ◆ conserve alimentari (2,6%)
- ◆ dietetici (1,9%)
- ◆ mangimi e prod. zoot. (1,8%)
- ◆ salumi e insaccati (1,6%)

Il totale delle infrazioni di tipo penale ed amministrativo contestate hanno riguardato principalmente, in ordine decrescente, i seguenti settori operativi:

- ◆ ristorazione (90,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (73,4%)
- ◆ carni e allevamenti (66,9%)
- ◆ conserve alimentari (64,3%)
- ◆ latte e derivati (61,4%)
- ◆ prodotti ittici (56,3%)
- ◆ oli e grassi (51,3%)
- ◆ salumi e insaccati (49,0%)
- ◆ vini e alcolici (46,8%)
- ◆ acque e bibite (45,7%)
- ◆ dietetici (24,8%)
- ◆ mangimi e prod. zoot. (15,2%)

Nella **Tab. 3** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.

4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

Introduzione

Le dinamiche che nel recente periodo stanno caratterizzando il settore agroalimentare, con la crescente disponibilità di alimenti e l'inasprimento della concorrenza sui mercati internazionali, hanno focalizzato l'attenzione degli operatori e dei consumatori sugli aspetti connessi alla sicurezza e alla qualità dei prodotti alimentari.

Tali tematiche costituiscono anche priorità della Politica agricola comune e sono destinate ad assumere un ruolo ancor più rilevante a seguito dell'allargamento dell'Unione Europea, che rende più stringente la necessità di garantire ai consumatori comunitari il rispetto di standard produttivi omogenei sotto il profilo della sicurezza e della qualità.

L'esigenza di corrispondere alle crescenti richieste di tutela che provengono dai consumatori e dagli operatori rende necessaria per l'Ispettorato una accresciuta capacità di intervento sul territorio nazionale e su tutte le filiere produttive dell'agroalimentare e dei mezzi tecnici di produzione per l'agricoltura. In aggiunta, le norme interne dettate per l'ordinamento del lavoro nella Pubblica Amministrazione impongono l'aumento dell'efficienza, la razionalizzazione dei costi e la migliore utilizzazione delle risorse attraverso il conseguimento di obiettivi concreti e la valutazione dei risultati conseguiti.

Conseguentemente nel 2002 sono stati espletati i lavori per la predisposizione del provvedimento di razionalizzazione della struttura operativa dell'Ispettorato, previsto dalla Legge 19 gennaio 2001, n. 3, che ha concluso il proprio iter procedurale con l'emanazione del decreto 13 febbraio 2003, n. 44.

Il riordino della struttura risponde, infatti, alla finalità di incrementare la funzionalità dell'Ispettorato. La strategia individuata per conseguire tale obiettivo prevede una più diffusa presenza degli uffici periferici sul territorio, ridisegnando la circoscrizione di competenza di ciascun ufficio ed aprendo anche nuove sedi, il miglioramento della operatività dei laboratori ed il potenziamento delle funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento delle attività demandate agli uffici centrali.

L'attività svolta nel 2002

Sul piano operativo l'attività di controllo effettuata dall'Ispettorato nel 2002 è stata guidata dalle tradizionali finalità istituzionali e dalla contemporanea necessità di corrispondere alle direttive generali sull'azione amministrativa impartite annualmente dal Ministro delle Politiche agricole e forestali.

In linea con gli orientamenti della politica nazionale e comunitaria, l'azione svolta è stata caratterizzata sia dallo svolgimento dei controlli ordinari in tutti i settori merceologici di competenza, relativi ai prodotti agroalimentari ed ai mezzi tecnici, sia dalla realizzazione di quattro programmi mirati, che hanno riguardato: i prodotti a DOP e IGP, per tutelare il consumatore attraverso la difesa della qualità e genuinità dei prodotti a denominazione registrata; i prodotti da agricoltura biologica, per verificarne la rispondenza ai relativi metodi di produzione regolamentati a livello comunitario; i fertilizzanti, per controllarne la regolare composizione chimico-nutritiva; le sementi di mais e soia, per accertare l'eventuale presenza di OGM nel materiale sementiero utilizzato.

Nella **tab. 4** sono riassunti i controlli (visite ispettive, ditte controllate, ditte irregolari) complessivamente svolti nel 2002 in tutti i settori merceologici ed i provvedimenti che conseguentemente ne sono scaturiti (notizie di reato, contestazioni amministrative e sequestri).

Gli operatori sottoposti a controllo sono stati complessivamente 16.000, per un totale di visite ispettive pari ad oltre 23.600 e una media di 1,5 visite ispettive per ciascun operatore controllato.

Gli operatori non in regola sono risultati circa 2.600 (il 16% del totale); le notizie di reato hanno raggiunto il numero di 421 mentre sono stati riscontrati 3.650 casi di violazioni amministrative. I sequestri effettuati sono stati 178 per un corrispettivo valore di circa 4,5 milioni di euro.

L'attività di controllo più intensa ha riguardato i prodotti vitivinicoli, gli oli ed i grassi, i mangimi e i prodotti lattiero-caseari.

Il settore vitivinicolo, in particolare, ha assorbito la quota preponderante delle visite ispettive (39% del totale). La percentuale di irregolarità accertate in questo settore è risultata particolarmente elevata (33% delle ditte verificate). L'elevato numero di verifiche effettuate e di irregolarità riscontrate è imputabile ai numerosi e diversificati controlli (pari a 3.980 nel 2002 con prelievo di 998 campioni) svolti nei confronti di tutti gli attori della filiera (ad esempio controlli di qualità, verifiche legate all'erogazione degli aiuti comunitari) a seguito dei quali si evidenzia un elevato numero di irregolarità formali (riguardanti cioè inadempimenti di obblighi documentali) dovute a errori materiali o carenze di conoscenza delle normative, da non considerare, dunque, frodi.

Ai settori oleario e dei mangimi è stato dedicato, rispettivamente, il 6% delle visite ispettive (poco meno di 1.500 visite per ciascun settore), mentre ai prodotti lattiero-caseari è stato destinato il 6% (oltre 1.300 visite).

Infine, va segnalato come i controlli abbiano interessato prevalentemente le fasi di produzione e trasformazione, a cui è stato destinato poco meno del 60% delle visite ispettive effettuate (oltre 13.700, in valore assoluto). Le ispezioni alla

commercializzazione, invece, sono risultate circa 9.000 (il 40% del totale), interessando principalmente le rivendite di prodotti alimentari (circa 3.000 visite ispettive, pari al 12% del totale) e quelle di prodotti per l'agricoltura (l'8%).

Come si evince dai dati riportati nella **tab. 5**, sono stati sottoposti ad accertamenti analitici oltre 9.700 campioni, con una percentuale di irregolarità pari al 9%. Le analisi hanno riguardato in via principale il settore vitivinicolo e, in particolare i vini, i mosti e gli aceti con 2.440 campioni esaminati (l'8% del totale), rilevando pochi casi di irregolarità relativa alla non rispondenza dei vini di qualità tutelata (DOC e DOCG) ai requisiti prescritti dai relativi disciplinari di produzione.

Per quanto concerne il settore degli oli e dei grassi sono stati esaminati 751 campioni di oli di oliva, con un tasso di irregolarità piuttosto contenuto (circa il 5%), per lo più dovuto a composizione anomala derivante da trattamenti non consentiti, da miscelazione con oli di semi o da declassamento all'esame del panel test.

Da notare il tasso elevato di irregolarità nel settore del latte e dei formaggi, che si è attestato sul 15%, anche se a fronte di un numero non eccessivamente elevato di campioni analizzati (complessivamente 823).

Si riportano di seguito ulteriori informazioni sull'esito dell'attività svolta nei principali settori merceologici oggetto di controllo.

Nel settore vitivinicolo particolare rilievo hanno avuto le indagini sulla produzione, circolazione e commercializzazione dei vini a denominazione tutelata (DOC, DOCG e IGT), dirette a impedirne la contraffazione con prodotti comuni e gli interventi ispettivi, realizzati sia autonomamente sia che in concorso con altri organi di controllo (Guardia di Finanza, Corpo Forestale dello Stato, Arma dei Carabinieri e Polizia di Stato) indirizzati a contrastare la grave frode dovuta alla commercializzazione ed alla successiva vinificazione delle uve da mensa, di quelle a duplice attitudine e dei prodotti da esse ottenuti.

Le frodi accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'illecita produzione e commercializzazione di prodotti privi dei requisiti prescritti dai relativi disciplinari di produzione, realizzata anche attraverso falsificazioni documentali e dei contrassegni di Stato; l'utilizzo di sostanze non autorizzate a fini enologici o impiegate in difformità da quanto previsto dalla normativa (sostanze per l'acidificazione, glicerina, aromi, SO₂, trucioli di legno, zucchero, ecc.); l'illecita produzione di mosti concentrati e mosti concentrati rettificati a partire da uve da mensa e uve a duplice attitudine.

In totale sono stati effettuati nel settore 37 sequestri per un valore complessivo dei prodotti sequestrati di poco inferiore ai 3.700.000 euro.

Nel settore degli oli e grassi particolare rilievo è stato dato alle azioni svolte a tutela delle produzioni olearie di qualità (extravergini a DOP e IGP), che sono state oggetto di

uno specifico programma mirato (si veda nelle pagine successive). Inoltre, in considerazione dell'elevato rischio di frode, connesso sia alla scarsa produzione verificatasi, sia alla spinta concorrenzialità che gli oli di bassa qualità, provenienti da altri Paesi mediterranei, esercitano nei confronti del prodotto nazionale, sono stati effettuati specifici controlli sia alla commercializzazione, sia sugli oli di provenienza comunitaria ed extracomunitaria in arrivo o in transito nei porti.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'illecita attribuzione di una categoria merceologica superiore (oli extravergini di oliva al posto di olio di oliva); l'utilizzo improprio in etichetta dell'origine nazionale "prodotto italiano"; l'impiego in oli di oliva di trattamenti non consentiti; la miscelazione o sostituzione degli oli di oliva con oli di semi; la commercializzazione come prodotto italiano di oli provenienti da altri Paesi del Mediterraneo, anche in miscela con oli nazionali; l'accertamento di oli di semi diversi dal dichiarato o di composizione anomala.

Nel settore lattiero-caseario l'attività ha interessato in modo significativo le verifiche lungo tutta la filiera dei formaggi di qualità ed i controlli sulla qualità e la genuinità dei formaggi comuni di più largo consumo (formaggi a pasta filata, formaggi fusi, formaggi ottenuti da latte di specie minori).

Le irregolarità più frequentemente accertate hanno riguardato l'utilizzo di latte vaccino in formaggi dichiarati di bufala, di pecora o di capra; la presenza di grasso estraneo al latte nei formaggi e nel burro e di additivi non ammessi o non dichiarati nei formaggi; l'impiego, nella produzione di mozzarelle e di altri formaggi freschi a pasta filata, di latte in polvere, caseina e caseinati emulsionati con grassi idrogenati estranei al latte.

Le frodi di maggior peso economico sono risultate la contraffazione di formaggi di qualità legati all'origine geografica con prodotti generici e l'illecito impiego di materie prime di scarsa qualità o addirittura non consentite dalla legislazione nazionale nella produzione dei formaggi tradizionali.

Nel comparto del latte i controlli hanno interessato la verifica della corretta presentazione sul mercato nazionale del latte fresco "microfiltrato" e di quello "pastorizzato a temperatura elevata", comportando l'effettuazione di contestazioni amministrative nei confronti di tutte le 9 ditte che etichettavano il prodotto con data di scadenza superiore ai 4 giorni successivi al confezionamento, imposti dalla legislazione nazionale allora vigente.

Inoltre sono state condotte, anche in concorso con altri Organismi di controllo, specifiche ed accurate indagini per conto della Commissione di indagine istituita dal Governo per contrastare il fenomeno del cosiddetto "latte in nero", proveniente da illecite operazioni attuate nel meccanismo di compensazione delle quote latte. Tale attività ha

comportato l'effettuazione di verifiche sia presso gli allevamenti che presso gli utilizzatori del latte (caseifici o comunque primi acquirenti, acquirenti importatori).

Nel settore delle conserve vegetali l'attività è stata prevalentemente indirizzata al controllo dei derivati del pomodoro in considerazione del ruolo di rilievo che rivestono nel sistema agro-industriale nazionale nonché della possibilità per le industrie di produzione di beneficiare di aiuti comunitari.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato il contenuto delle bucce superiore al limite consentito dalla legge nelle conserve di pomodoro; il peso sgocciolato inferiore al dichiarato; l'irregolare etichettatura per l'indicazione di un "prodotto caratterizzante" diverso da quello realmente commercializzato (es. conserve a base di tartufi diversi da quelli dichiarati, sostituendo tartufi pregiati con specie di minor pregio o addirittura non consentite).

Nel settore degli agrumi e dei loro derivati i controlli hanno riguardato prevalentemente la trasformazione industriale.

Le frodi di maggiore rilevanza sono riferibili all'illecita commercializzazione come succo di derivati agrumari provenienti dalla pressatura drastica del frutto intero, comprensivo della scorza; all'utilizzo di additivi per il trattamento superficiale degli agrumi destinati all'alimentazione umana diversi da quelli dichiarati.

Si è proceduto al sequestro amministrativo di varie partite di agrumi affogliati provenienti dai Paesi comunitari, quale misura di protezione contro l'introduzione e la diffusione sul territorio italiano di organismi nocivi, in quanto la normativa prevede che gli agrumi introdotti in Italia siano sprovvisti di foglie e peduncolo.

A seguito dei controlli sugli agrumi soggetti a compensazione finanziaria, sono state denunciati all'autorità giudiziaria i titolari di due industrie di trasformazione per presunte operazioni fittizie tendenti a percepire indebitamente aiuti comunitari.

Nel settore dei cereali e derivati i controlli hanno riguardato principalmente le paste alimentari, le materie prime per la loro produzione ed il riso.

Gli illeciti di maggiore rilevanza hanno riguardato, nel comparto delle paste: l'impiego di materia prima di qualità inferiore al dichiarato (semolato in luogo di semola), la presenza di sfarinati di grano tenero nelle paste secche e l'integrazione vitaminica non conforme al dichiarato in quelle per l'esportazione; nel comparto del riso: la non rispondenza della varietà al dichiarato e la presenza di difetti dei chicchi quantitativamente superiori alle tolleranze previste per legge.

Nel settore del miele l'attività di controllo, effettuata principalmente nella fase commerciale, ha interessato significativamente anche gli importatori di miele da paesi extracomunitari.

Le frodi di maggiore rilevanza hanno riguardato le caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge; la commercializzazione di miele monofloreale elaborato da piante diverse da quelle dichiarate; l'accertamento di caratteristiche organolettiche anomale.

Si segnala il sequestro amministrativo presso la grande distribuzione di miele illegittimamente classificato come "miele al tartufo".

Nel settore delle uova i controlli sono stati effettuati presso gli allevamenti delle galline ovaiole, i centri d'imballaggio nonché alla commercializzazione.

Le irregolarità di maggiore rilevanza hanno riguardato la postdata della confezione, al fine di prolungare illecitamente la permanenza delle uova sul mercato; il mancato confezionamento entro i termini previsti, che permette una maggiore flessibilità nella fornitura delle uova e la possibilità di confezionare uova di qualche giorno come appena deposte; le irregolarità amministrative nella tenuta della documentazione obbligatoria; l'utilizzo di indicazioni non consentite nell'etichettatura; il sistema di allevamento delle galline non rispondente a quello dichiarato in etichetta.

Nel settore dei mangimi l'azione è stata indirizzata sia alla prevenzione della BSE sia alla difesa della qualità merceologica dei prodotti. Pertanto i controlli sui mangimi hanno riguardato sia l'accertamento dell'eventuale presenza delle farine animali vietate, sia la verifica della rispondenza quali-quantitativa della composizione al dichiarato. I controlli svolti, ispettivi ed analitici, sono stati orientati, oltre che sulle tipologie di mangime ritenute a maggior rischio BSE in quanto destinate ai ruminanti, anche sulle materie prime, tra cui i grassi di origine animale considerati fonte possibile di contaminazione dei mangimi, stante la provenienza di questi ultimi dagli scarti di macellazione di animali terrestri.

Le frodi accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato presenza di rifiuti (oli esausti); tenori analitici in vitamine inferiori al dichiarato; tenori analitici in proteine o grassi o cellulosa greggia o ceneri diversi da quanto dichiarato in etichetta; presenza di proteine animali trasformate solo in 3 degli oltre 1.000 campioni analizzati. Questi risultati evidenziano una notevole riduzione dell'irregolarità analitica connessa alla possibilità di contagio della BSE tramite l'alimentazione.

Nel settore delle sementi, oltre allo specifico programma mirato di controllo per la verifica dell'eventuale presenza di OGM nelle sementi di mais e soia (di cui si parla nelle pagine successive), l'attività ha interessato principalmente le ortive maggiormente diffuse in commercio e le foraggere ad uso zootecnico provenienti da Paesi extracomunitari,

comportando l'accertamento di irregolarità per insufficiente purezza varietale o germinabilità inferiore ai limiti di legge.

Nel settore dei prodotti fitosanitari le irregolarità accertate nel corso di 65 visite ispettive nel corso delle quali sono stati controllati 184 prodotti (23 dei quali sottoposti ad accertamenti analitici) hanno riguardato la contraffazione dovuta all'impiego di principi attivi diversi o appartenenti a classi tossicologiche diverse dal riportato in etichetta o la presenza di principi attivi in quantità difforme al dichiarato.

I programmi mirati

I programmi mirati hanno focalizzato l'attenzione su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, relativi a determinati settori, tipologie di prodotto o operatori. Tali azioni comportano lo svolgimento contemporaneo dei controlli su tutto il territorio nazionale, con una identica metodologia di intervento, allo scopo di ottenere effetti sinergici nella prevenzione e nella lotta alle frodi, permettere una conoscenza più approfondita dei fenomeni fraudolenti e della loro distribuzione sul territorio e consentire un indirizzo più efficace dell'azione futura.

I prodotti a denominazione registrata

Il programma è stato incentrato prevalentemente sulla verifica dei formaggi a DOP e degli oli a DOP e a IGP, senza trascurare, peraltro, anche produzioni tutelate di altri settori (radicchio rosso di Treviso, la lenticchia di Castelluccio di Norcia, il vitellone bianco dell'Italia centrale, il prosciutto di S. Daniele e il prosciutto toscano).

Gli operatori controllati sono stati 1.220, con un tasso di irregolarità contenuto (circa il 6%). I prodotti sottoposti a verifica sono risultati oltre 1.700, di cui circa 1.220 hanno riguardato il settore lattiero-caseario (il 67% del totale), 418 gli oli (circa il 27%) e 116 altri prodotti tutelati nei settori delle carni, dell'ortofrutta e dei cereali. I campioni analizzati sono stati complessivamente 479, dei quali 79 (16,5%) risultati irregolari.

Le ispezioni hanno interessato la commercializzazione al dettaglio (33%) il commercio all'ingrosso (13%), la fase di trasformazione (35%), altri operatori di filiera (porzionatori, stagionatori e grattugiatori di formaggi), nonché la produzione, dove si è proceduto alla verifica dell'effettivo potenziale produttivo delle aziende zootecniche (10%) e olivicole (9%).

Le frodi accertate hanno riguardato: l'utilizzo di latte vaccino in formaggi dichiarati di bufala o di pecora; l'effettuazione della stagionatura fuori dalla zona di produzione prevista dai disciplinari o inferiore al periodo minimo da questi stabilito; l'impiego di additivi

(antifermentativi) non consentiti; la commercializzazione di alcuni formaggi trattati in superficie con sostanze (antimicotici o antibatterici), non previste dai relativi disciplinari di produzione; la commercializzazione di prodotti comuni con marchio DOP o con denominazioni ingannevoli per il consumatore.

Complessivamente sono stati effettuati sequestri di prodotti tutelati per un quantitativo complessivo di circa 7,5 tonnellate ed un valore di circa 90.000 euro.

I prodotti da agricoltura biologica

Il programma mirato riguardante i prodotti ottenuti da agricoltura biologica ha interessato sia le produzioni nazionali che quelle comunitarie o provenienti da paesi extra-UE, al fine di verificare la corretta etichettatura dei prodotti e l'eventuale spaccio come "biologici" di prodotti convenzionali.

Gli operatori controllati nel corso di circa 1.750 ispezioni, sono risultati 1.126, per la maggior parte (988 operatori) costituiti da esercizi al commercio,. Nella fase di commercializzazione sono state condotte ispezioni indirizzate alla verifica della documentazione commerciale e della regolare etichettatura dei prodotti agroalimentari destinati al consumatore finale. I controlli sui prodotti d'importazione, costituiti principalmente da frutta secca, olio di semi, zucchero di canna, banane e agrumi, hanno riguardato gli importatori e i trasformatori-confezionatori, anche per quei prodotti contenuti in imballaggi non destinati al consumatore finale.

Gli accertamenti analitici sui campioni di ortofruttili prelevati (339 in totale) per verificare l'eventuale utilizzo di prodotti fitosanitari non consentiti non ha accertato nessun caso d'irregolarità.

Le principali irregolarità riscontrate e contestate agli operatori sono da ascrivere alla non corretta etichettatura dei prodotti posti in vendita (ad esempio indicazione di diciture non consentite, mancanza di indicazioni obbligatorie) ovvero all'assenza o all'irregolare tenuta dei registri aziendali, delle certificazioni e, in genere, della documentazione contabile prescritta, nonché all'importazione, al confezionamento ed la vendita di prodotti riportanti in etichetta "da agricoltura biologica" senza il prescritto obbligatorio certificato di importazione attestante il rispetto di tale metodo di produzione. In due soli casi sono state accertate violazioni di natura penale imputabili a frode in commercio, vendita di prodotti industriali con indicazioni mendaci e contraffazione di strumenti destinati a pubblica autenticazione.

Sono stati effettuati 19 sequestri riguardanti prodotti di diversa natura (succhi di frutta, incarti e confezioni, liquori) confezionati ed etichettati in maniera non conforme o con diciture ingannevoli.

I fertilizzanti

Il programma, svolto in continuità con l'azione intrapresa nell'anno 2001 che aveva evidenziato una diffusa situazione di irregolarità (in particolare per i concimi organo-minerali, ammendanti e correttivi), si è posto l'obiettivo di verificare la corretta etichettatura e la regolare composizione chimico-nutritiva dei fertilizzanti utilizzati nella produzione agricola, con riferimento anche alle sostanze ad attività biostimolante.

I controlli espletati nel 2002 hanno riguardato 879 operatori presso i quali sono stati prelevati 717 campioni di merci appartenenti a differenti lotti per una quantità complessiva di prodotti controllati che ha superato le 11.600 tonnellate.

Le analisi, effettuate sia dai laboratori dell'Ispettorato che dall'Istituto di chimica agraria dell'Università di Bologna, nell'ambito di un'apposita convenzione, hanno riguardato 450 campioni.

Gli accertamenti di laboratorio hanno rilevato un elevato tasso di irregolarità (28%) riconducibile ad un titolo in elementi nutritivi inferiore al dichiarato. In alcuni casi è stata riscontrata la presenza di metalli pesanti superiori al massimo consentito (piombo, nichel, cadmio e cromo totale).

Complessivamente le irregolarità riscontrate hanno determinato l'effettuazione di 193 contestazioni amministrative, l'inoltro di 14 notizie di reato e l'esecuzione di 25 sequestri.

Le sementi di mais e soia per la ricerca di OGM

Il programma si è posto come obiettivo la verifica dell'eventuale presenza di organismi geneticamente modificati nelle sementi di mais e soia prodotte e/o commercializzate sul territorio nazionale mediante il prelievo, prima dell'avvio delle semine primaverili, di campioni di tali sementi, destinati alle successive verifiche di laboratorio, intervenendo, in particolare, nelle aree del territorio nazionale dove l'utilizzo di tali mezzi tecnici è maggiormente diffuso.

Sono stati effettuati 923 controlli presso 871 operatori, costituiti sia da rivendite di prodotti per l'agricoltura che da ditte sementiere che procedono alla cernita e al confezionamento delle sementi, prelevando ed analizzando 420 campioni dei quali 384 di sementi di mais e 36 di soia. Le analisi dei campioni (mediante la metodica PCR qualitativa) effettuate dal Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie dell'Università degli Studi di Pisa, nell'ambito di un'apposita convenzione, non hanno evidenziato nessun caso d'irregolarità dovuta alla presenza di OGM nei lotti controllati.

Attività sanzionatoria

L'Ispettorato svolge attività di istruzione dei procedimenti amministrativi sanzionatori nonché di emissione delle conseguenti ordinanze ingiunzioni di pagamento (o di archiviazione) a seguito dei rapporti di contestazione che provengono da qualsiasi organo accertatore abilitato per le infrazioni alle vigenti norme in materia agroalimentare (D.M. 6 agosto 1998, n. 2141).

Come risulta dalla **tab. 6**, nell'anno 2002 sono state complessivamente emesse oltre 2.900 ordinanze ingiunzioni di pagamento, per un importo totale di oltre 102.600.000 euro ed oltre 1.500 ordinanze di archiviazione. In proposito si rileva che l'importo dei provvedimenti ingiuntivi emessi è riferito in misura preponderante all'indebita percezione di aiuti comunitari nel settore agricolo, per violazioni alla Legge 23 dicembre 1986, n. 898.

5. Guardia di Finanza

La **Tab. 7** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli. Le violazioni segnalate nell'anno 2002 sono state **31**, con un totale di **37** soggetti verbalizzati.

I sequestri operati risultano in totale pari **20** e hanno riguardato, in ordine decrescente, nell'ambito dei diversi settori controllati, le seguenti classi di alimenti:

- olio di oliva (45,0%)
- vini e spumanti (15,0%)
- ortaggi conservati (10,0%)
- olio di semi (10,0%)
- altri prodotti alimentari (10,0%)
- zucchero di barbabietole o canna (5,0%)
- lattosio, glucosio, altri zuccheri (5,0%)

Le operazioni di sequestro effettuate nel corso dell'anno 2002 risultano notevolmente diminuite rispetto al precedente anno (**64** sequestri).

6. Tabelle e grafici

MOD.A: ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002



RIEPILOGO NAZIONALE

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	107.391	38.727	27.595	175.743	17.892	21.560	254.092	35.824	67.712	746.536
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.402	15.609	10.318	61.651	6.565	5.941	90.020	20.420	29.199	251.125
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	15.292	19.473	19.893	78.087	6.828	5.923	107.567	25.274	33.695	312.032
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	517	2.496	1.188	8.117	421	288	18.398	3.645	5.808	40.878
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.827	14.429	7.704	16.946	113	168	9.377	9.639	9.926	75.129
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	191	391	189	568	8	9	524	213	547	2.640
NUMERO INFRAZIONI	561	888	557	3.669	748	183	10.761	2.165	3.649	23.181
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	788	1.459	538	3.095	86	96	6.607	1.615	2.603	16.887
c) composizione	45	68	20	157	0	0	58	19	85	452
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	10	48	29	61	0	1	37	26	42	254
e) etichettatura e presentazione	16	79	52	335	0	2	114	25	104	727
f) altro	615	504	326	1.579	126	77	4.933	805	1.703	10.668
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	514	2.933	1.350	8.375	167	268	23.014	4.737	7.471	48.829
b) notizie di reato	43	248	103	475	3	9	641	117	305	1.944

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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

Tab. 1

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2002**

Unità ispezionate

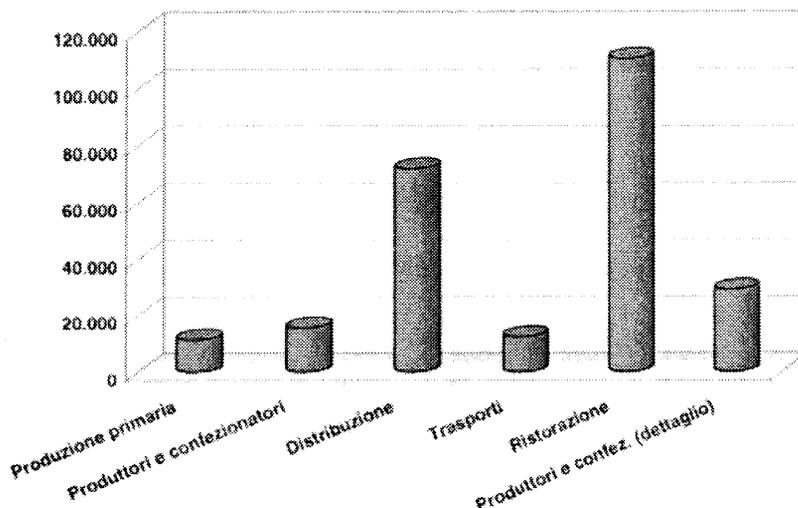


Fig. 1

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

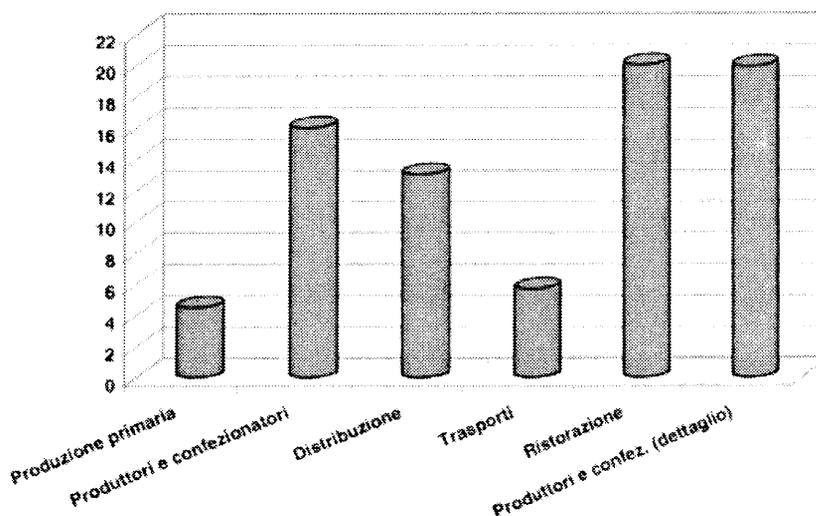


Fig. 2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2002**

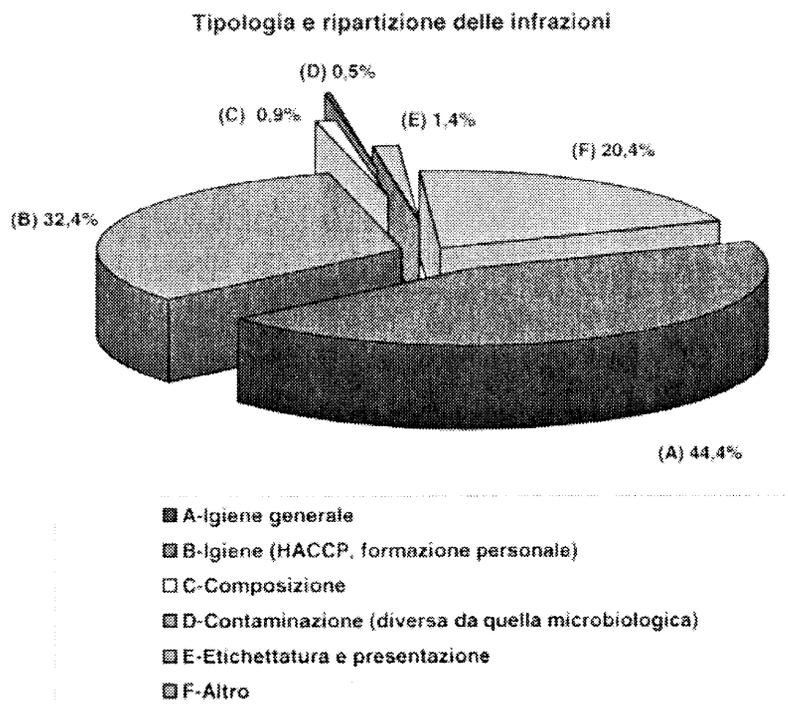


Fig. 3

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA DELLE A.S.L.
Anno 2002**

Provvedimenti adottati nell'anno 2002

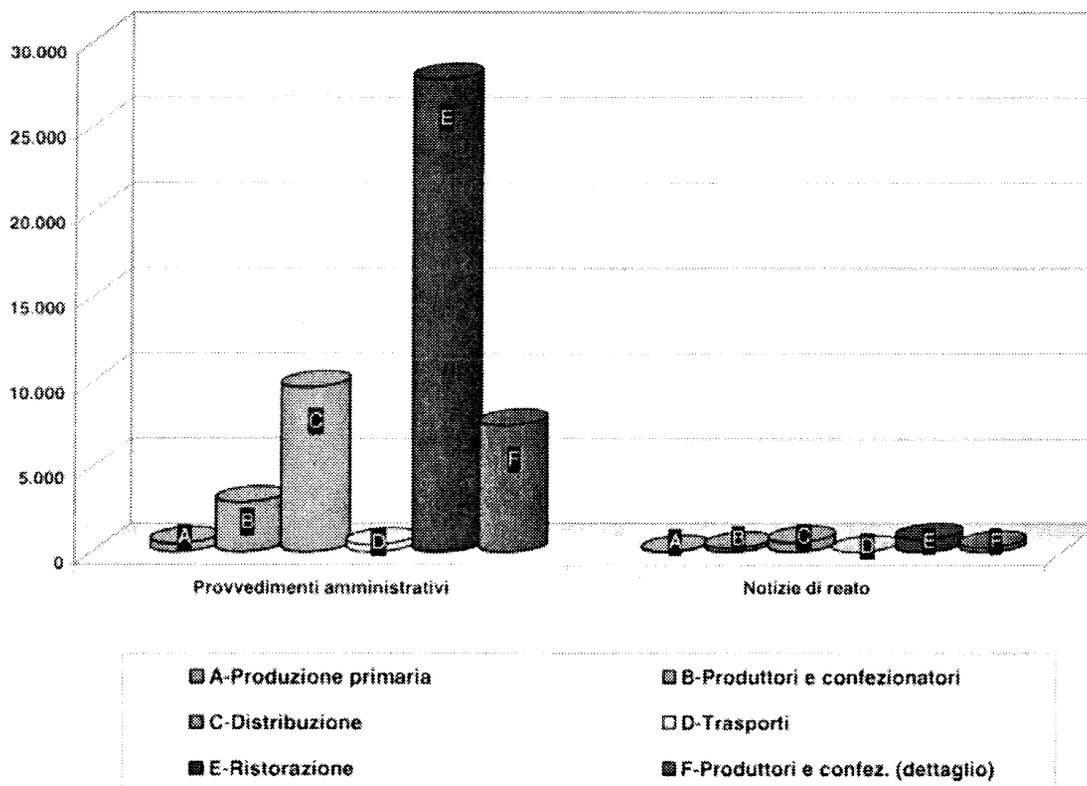


Fig. 4

MOD. A : ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002



RIEPILOGO NAZIONALE

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	261.133	14.238	6.836	117.725	11.690	33.531	57.645	13.221	40.426	556.445
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	172.490	13.094	5.411	77.801	8.781	22.799	19.338	8.926	28.217	356.857
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	512.031	312.677	75.138	142.178	9.806	24.302	19.214	11.001	42.450	1.148.797
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3.066	1.415	821	6.250	199	290	1.939	813	2.118	16.911
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	115.335	50.075	7.253	25.846	164	564	1.091	1.468	6.861	208.657
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2.057	544	208	701	14	14	25	23	234	3.820
NUMERO INFRAZIONI	1.368	586	294	3.901	168	108	636	645	1.325	9.031
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	605	394	110	2.359	25	40	323	716	645	5.217
c) composizione	70	34	3	72	7	0	1	0	21	208
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	92	15	6	59	0	0	1	4	21	198
e) etichettatura e presentazione	119	252	51	860	7	38	44	12	105	1.488
f) altro	512	402	152	1.633	39	132	217	87	452	3.626
PROVEDIMENTI										
a) amministrativi	3.975	1.359	571	5.261	56	191	762	873	2.068	15.116
b) notizie di reato	109	157	74	313	3	6	106	16	101	885

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 DELL'ANNO 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

Tab. 2

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2002**

Unità ispezionate

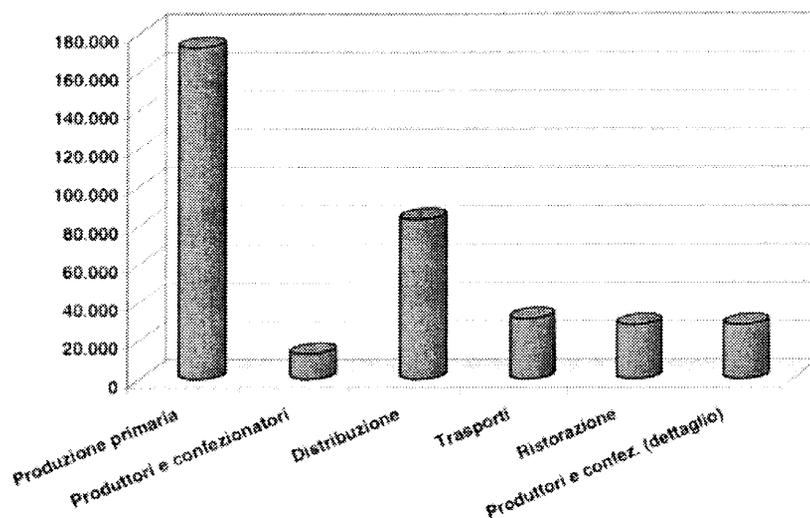


Fig. 5

Incidenza percentuale delle unità che hanno evidenziato irregolarità

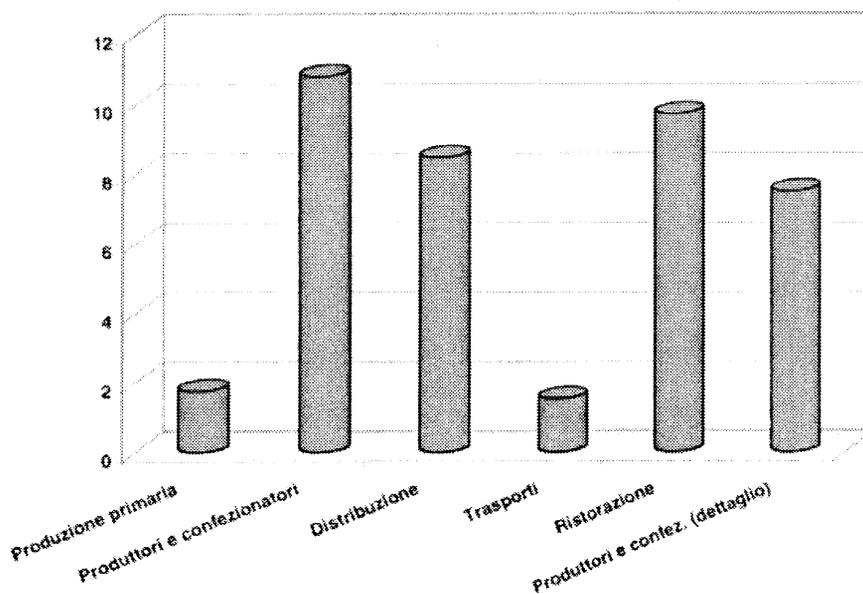
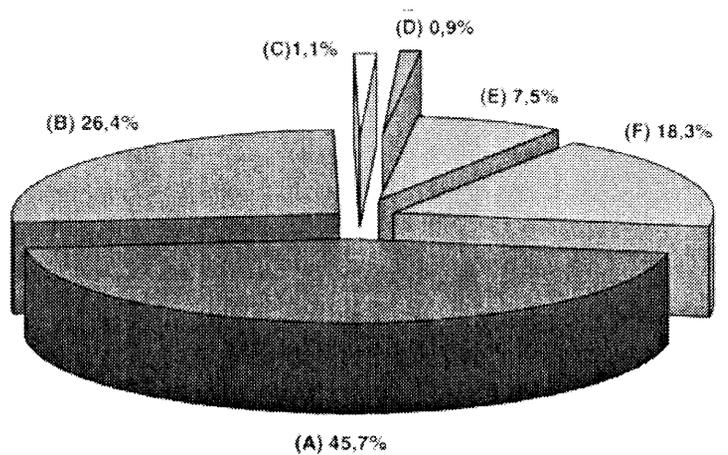


Fig. 6

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2002**

Tipologia e ripartizione delle infrazioni



- A-Igiene generale
- B-Igiene (HACCP, formazione personale)
- C-Composizione
- D-Contaminazione (diversa da quella microbiologica)
- E-Etichettatura e presentazione
- F-Altro

Fig. 7

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2002**

Provvedimenti adottati nell'anno 2002

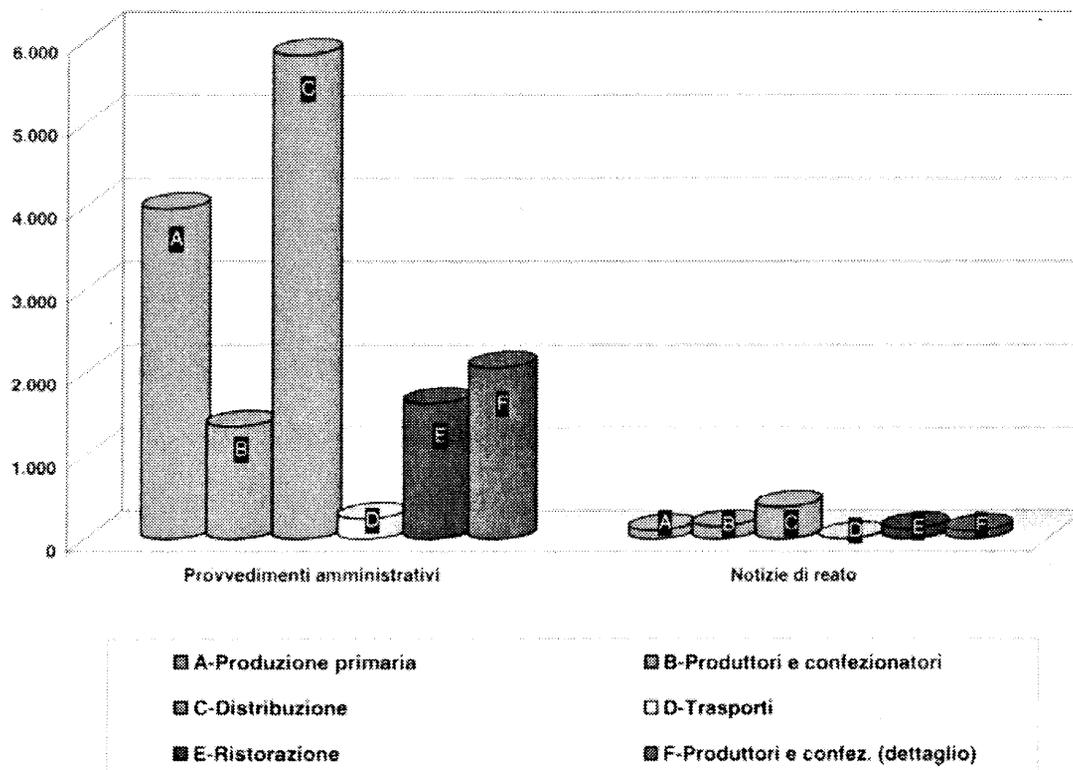


Fig. 8

NUCLEI ANTISOFISTICAZIONE E SANITA'

Attività operativa svolta nell'anno 2002

ATTIVITA' OPERATIVA SVOLTA DAI N.A.S. NEL SETTORE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE=ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative		PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Stutture		SEQUESTRI			
			Contestate	Nr. (n)	Somme Obl.	Arti	Seg AG		Seg AA	Chiusure per motivi di salute pubbliche	Sequestrate	Chilogrammi	Conf.ni	Nr. Capli
Acque e Bibite	1.408	144	499	155	€ 36.675	0	88	344	38	24	9.439	891.819	0	€ 798.816
Alimenti Dietetici	706	122	53	31	€ 24.734	0	53	38	4	1	2.551	1.346.082	0	€ 2.033.483
Carni ed Allevamenti	9.103	2.157	3.932	700	€ 443.894	39	891	2.245	167	156	307.645	16.338	182.801	€ 58.621.908
Conservo Alimentari	983	190	442	86	€ 34.581	0	80	253	15	4	234.542	298.754	0	€ 1.846.275
Farine, Pane e Pasta	3.806	297	2.498	694	€ 202.543	8	224	1.411	120	42	5.450.971	730.943	0	€ 6.645.131
Latte e Derivati	1.902	301	867	225	€ 126.519	0	133	501	58	25	1.814.586	314.809	0	€ 17.116.689
Mangimi e Prod.Zoot.	671	42	60	9	€ 10.420	0	34	46 *	3	2	307.351	7.668	0	€ 620.355
Oli e Grassi	1.786	362	555	122	€ 28.342	0	121	316	20	15	338.400	120.776	0	€ 623.186
Prodotti Ittici	2.374	292	1.046	215	€ 89.941	0	231	667	36	38	782.818	13.043	0	€ 3.325.772
Ristorazione	11.722	1.286	9.331	2.510	€ 884.476	0	924	5.130	456	120	45.369	75.649	0	€ 1.209.795
Salumi ed Insaccati	590	32	257	56	€ 39.716	0	23	156	11	6	67.603	55.298	0	€ 1.894.054
Vini ed Alcolici	1.911	168	726	268	€ 259.518	0	68	415	37	13	5.881.047	176.283	0	€ 8.909.895
Totale generale:	36.982	5.395	20.266	5.071	€ 2.181.440	47	2.880	11.524	965	446	15.248.331	4.048.484	182.801	€ 103.645.159

(*) *Infrazioni amministrative contestate e definite.*

(1) Settore operativo: Suddivisione degli operatori economici in comparti riguardanti la loro specifica attività nella produzione, nella vendita e nell'impiego degli alimenti e specialità medicinali nonché degli operatori sanitari nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale

(2) Campioni di alimenti, medicinali, mangimi ecc., prelevati ed in attesa degli esiti degli esami chimico-biologici al fine di verificarne la loro salubrità, genuinità nonché conformità a regolamenti e leggi

Valore delle strutture sequestrate o chiuse

€ 295.615.633

Tab. 3

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Attività di controllo svolta nei principali settori d'intervento - Anno 2002

A SETTORE MERCATOLOGICO	A VISITE ISPETTIVE		B casiste		C DITTE controllate		D non in regola numero % D/C		E PRODOTTI OGGETTO DI CONTROLO		F CAMPIONI PRELEVATI		G NOTIZIE DI REATO INOLTRATE		H CONTESTAZIONI PER VIOLAZIONI AMMINISTRATIVE		I SEQUESTRI	
	numero	%	numero	%	numero	%	numero	%	numero	valore	numero	valore	numero	valore	numero	valore	numero	valore
VITIVINICOLO	9.127		70.796	33,5%	4.423	1.481	33,5%	19.063	3.461	14	2.194	37	3.751.451	3.689.262,70				
LATTIERO-CASEARIO	1.332		13.964	12,9%	1.490	192	12,9%	3.984	728	119	212	28	14.729	86.851,85				
OLIE GRASSI	1.447		9.887	6,8%	1.222	83	6,8%	4.546	671	21	103	13	2.840	113.575,06				
SOSTANZE ZUCCHERINE	179		3.395	7,4%	176	13	7,4%	641	9	-	33	2	10	634,74				
PASTE	321		5.169	9,2%	368	34	9,2%	1.302	206	6	49	3	1.024	7.471,48				
CONSERVE VEGETALI	377		2.259	5,6%	303	17	5,6%	929	147	9	15	10	2.109	5.320,29				
MANGIMI E INTEGRATORI	1.395		6.389	11,6%	1.492	173	11,6%	5.188	1.745	150	91	18	22.380	83.289,50				
ADDITIVI COADIUVANTI	12		181	12,5%	8	1	12,5%	25	7	-	2	1	4.000	10.000,00				
FERTILIZZANTI	432		2.330	19,6%	733	144	19,6%	3.230	777	19	256	30	195.906	121.122,32				
SEMENTI	573		6.027	13,1%	694	91	13,1%	1.826	762	10	188	7	289.705	14.011,80				
LIQUORI E ACQUEVITI	207		1.566	15,0%	133	20	15,0%	374	68	5	27	1	114	912,00				
UOVA	488		2.891	9,8%	519	51	9,8%	882	-	-	68	4	187	293,25				
PRODOTTI FITOSANITARI	65		795	14,1%	64	9	14,1%	184	21	7	6	-	-	-				
MIELE	180		1.665	8,7%	219	19	8,7%	496	175	3	27	1	14	423,47				
RISO	17		958	17,7%	96	17	17,7%	225	112	1	36	-	-	-				
BEVANDE ANALCOLICHE	33		1.090	8,3%	24	2	8,3%	76	19	-	2	1	2.308	6.925,50				
BURRO C.E.E.	777		7.096	1,5%	468	7	1,5%	887	10	1	12	-	-	-				
AGRUMI	128		1.945	5,7%	141	8	5,7%	291	74	5	8	3	15.627	22.105,07				
CARNI	323		718	2,3%	213	5	2,3%	254	-	2	6	-	-	-				
ALTRI SETTORI	951		7.778	4,9%	907	44	4,9%	1.410	314	20	72	19	87.014	316.496,92				
RIVENDITE PRODOTTI PER AGRICOLTURA	1.998		5.224	6,5%	803	52	6,5%	-	-	3	70	-	-	-				
PRODOTTI DOLCIARI	101		515	18,2%	44	8	18,2%	-	-	-	8	-	-	-				
RIVENDITE PRODOTTI ALIMENTARI	3.024		16.497	8,9%	1.390	124	8,9%	-	-	26	164	-	-	-				
ESERCIZI DI RISTORAZIONE	122		2.532	1,4%	69	1	1,4%	-	-	-	1	-	-	-				
TOTALI	23.609		171.667	15,999	15.999	2.566	16,2%	45.813	9.306	421	3.630	178	4.389.418	4.478.695,95				

Tab. 4

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Analisi effettuate sui principali prodotti oggetto di controllo - Anno 2002

	N. CAMPIONI ANALIZZATI	N. CAMPIONI IRREGOLARI	% DI IRREGOLARI	IRREGOLARITA' PIU' FREQUENTI
PRODOTTI ALIMENTARI				
Vini, mosti ed aceti	2.440	192	7,9	-VQPRD non rispondenti al disciplinare (di produzione) -grado alcolico non corrispondente al dichiarato -acidità volatile superiore ai limiti di legge -denaturazione irregolare
Liquori e distillati	72	16	22,2	
Altri prodotti vitivinicoli (vini per aceto, vini da distillare, fecce, ...)	984	20	2,0	
Oli di oliva	751	39	5,2	-oli di oliva a composizione anomala derivante dall'applicazione di trattamenti non consentiti - oli di oliva extravergini declassati al panel test -oli di oliva sostituiti o miscelati con oli di semi -oli di semi diversi dal dichiarato o di composizione anomala
Oli di semi	33	2	6,1	
Latte e formaggi	823	122	14,8	-latte vaccino in mozzarella di bufala e in formaggi di pecora -presenza di grassi estranei nei formaggi e nel burro
Burro	25	1	4,0	
Sfarinati e paste	258	15	5,8	-presenza di sfarinati di grano tenero -impiego di materie prime di qualità inferiore al dichiarato -contenuto di chicchi dritrosi (gessati, spezzati) superiore al limite legale
Riso	146	22	15,1	
Conserven di pomodoro ed altre conserve vegetali	240	14	5,8	-contenuto di bucce superiore al limite legale -peso sgocciolato inferiore al dichiarato
Miele	242	17	7,0	-caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge -miele monoflorale elaborato da piante diverse dal dichiarato -caratteristiche organolettiche anomale
PRODOTTI DI USO AGRARIO				
Mangimi	1.975	168	8,5	-tenori analitici in vitamine inferiori al dichiarato -tenori analitici in proteine o grassi o cellulosa greggia o ceneri diversi dal dichiarato
Sementi	721	67	9,3	-germinabilità e purezza varietale inferiori ai limiti di legge
Fertilizzanti	652	167	25,6	-titoli in elementi fertilizzanti non corrispondenti al dichiarato -presenza di metalli in concimi organici ed organo minerali pesanti superiore ai limiti di legge
Prodotti fitosanitari	23	1	4,3	-principi attivi difformi dal dichiarato e/o non autorizzati
Altri prodotti	331	13	3,9	
TOTALE GENERALE				
	9.716	876	9,0	

Tab. 5

ISPETTORATO CENTRALE REPRESSIONE FRODI

Applicazione delle leggi 898/86, 460/87, 428/90, 424/79 e 643/93

Ordinanze ingiunzioni emesse - Anno 2002**Legge 898/86:**

	Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse (€)	Ordinanze di archiviazione
OLIO	98	4.746.767	357
VINO	1	175.492	27
ORTOFRUTTA	3	1.918.671	397
CARNE	32	427.716	17
CEREALI	54	493.795	15
TABACCO	34	1.943.474	24
AMBIENTE	1.260	1.329.589	234
SEMI OLEOSI	1	108.160	11
SOIA	1	108.727	1
ALCOOL	16	49.225.388	47
SEMINATIVI	2	5.901	-
BURRO	17	33.178.126	-
FORMAGGI	2	216.258	-
LATTE	1	262.861	7
GELSI-BACHIC.			1
TOTALE	1.522	94.140.925	1.138

TOTALE ORDINANZE EMESSE:**Legge 428/90:**

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse (€)	Ordinanze di archiviazione
-	-	-
TOTALE		

Legge 424/79:

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse (€)	Ordinanze di archiviazione
3	1.548	2
TOTALE		

Legge 460/87:

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse (€)	Ordinanze di archiviazione
1.394	1.474.853	323
TOTALE		

Reg. CEE 643/93:

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse (€)	Ordinanze di archiviazione
9	7.004.011	46
TOTALE		

Ordinanze emesse	Importo ordinanze emesse (€)	Ordinanze di archiviazione
2.928	102.621.338	1.509

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL MINISTERO DELLE FINANZE
GUARDIA DI FINANZA

ANNO 2002

SETTORE SERVIZIO: SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI

VIOLAZIONI RISCOstrate:	DELITTI	Nr. 15			
	CONTRAVVENZIONI	Nr. 3			
	ILLECITI AMM/VI	Nr. 13			
	ALTRE VIOLAZIONI	Nr. 0			
	TOTALE VIOLAZIONI	Nr. 31			
SOGGETTI VERBALIZZATI:	NON DENUNZIATI ALL'A.G	Nr. 15			
	IN STATO DI ARRESTO	Nr. 0			
	A PIEDE LIBERO	Nr. 22			
	ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	Nr. 0			
	IGNOTI	Nr. 0			
	TOTALE VERBALIZZATI	Nr. 37			
TRIBUTI EVASI	0				
	(IMPORTI IN EURO)				
PENALITA' PECUNIARIE MINIME	66,049				
	(IMPORTI IN EURO)				
GENERE	SEQUESTRATO	CONSUMATO IN FroDE			N.SEQ.
ORTAGGI CONSERVATI	KG 73.006	0			2
OLIO DI OLIVA	KG 87.46	0			9
OLI DI SEMI	KG 24.55	0			2
ZUCCHERO DI BARBABIETOLE O CANNA	KG 770	0			1
LATTOSIO, GLUCOSIO, ALTRI ZUCCHERI	KG 30.000	0			1
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG 1.895	0			2
VINI E SPUMANTI	LITRI 112.750	0			3

Tab.7

II PARTE

**RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE
(ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2002 DAI
DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI**

1. Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.)/Presidi Multizonali di Prevenzione (P.M.P.) durante il 2002 sono riportati nell'apposito **Modello B** di rilevazione dei dati, previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 8**. Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento della loro qualità igienica e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari che sono oggetto di trasmissione separata.

I dati sono stati inviati da tutte le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **70.368**, di cui **2.574** sono risultati *non regolamentari*, registrando una diminuzione della percentuale di irregolarità (**3,6%**) rispetto al precedente anno (**4,3%**).

I controlli analitici effettuati sui campioni ufficiali sono finalizzati alla ricerca di contaminanti di origine microbica, chimica e di altra natura (frantumi di vetro, insetti, legno acciaio ecc.), nonché all'accertamento di non conformità alle norme vigenti per quanto riguarda le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, la loro composizione chimica ed altre eventuali non conformità alle norme vigenti.

Nella **Fig. 9** viene rappresentata graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente :

- Altri contaminanti biologici (39,8%)
- Composizione (18,5%)
- Altri contaminanti chimici (18,0%)
- Etichettatura (11,6%)
- Altro (4,9%)
- Listeria (2,7%)
- Salmonella (2,0%)
- Micotossine (1,7%)
- Metalli pesanti (0,8%)

La **Fig. 10** e la **Fig. 11** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono stati:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Frutta e verdura
- Materiali a contatto con alimenti
- Vino
- Zuppe, brodi e salse
- Prodotti lattiero caseari
- Carni
- Bevande non alcoliche
- Grassi e oli
- Altri alimenti
- Gelati e dessert
- Pesci, crostacei e molluschi

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari, elencati in ordine decrescente (**Fig. 12**):

- dolciumi (7,1%)
- grassi e oli (6,5%)
- prodotti lattiero caseari (5,5%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (5,1%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,7%)
- gelati e dessert (4,7%)
- pesci, crostacei, molluschi (4,2%)
- frutta secca, spuntini (4,2%)
- materiali a contatto con alimenti (3,5%)

- carni (3,3%)
- piatti preparati (3,2%)
- vino (3,2%)
- bevande non alcoliche (3,1%)
- bevande alcoliche escluso il vino (2,6%)
- frutta e verdura (2,6%)
- uova e ovoprodotti (2,3%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (1,9%)
- erbe spezie, caffè e tè (1,7%)
- zuppe, brodi e salse (1,6%)
- additivi (1,6%)
- altri alimenti (1,5%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nelle **Fig. 13**, **Fig. 14** e **Fig. 15**.

2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) durante il 2002 sono riportati in **Tab. 9**.

I dati sono stati inviati da tutte le Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano.

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 2002 sono stati complessivamente **73.134**. Tra i campioni analizzati, **1.907** sono risultati non regolamentari (**2,6%**), registrando un lieve aumento rispetto all'anno passato (**2,0%**). Le irregolarità riscontrate hanno interessato non solo la qualità igienico sanitaria degli alimenti, ma anche, in misura inferiore, la loro composizione chimica nonché le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti medesimi.

Nel grafico riportato in **Fig. 16** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessare in ordine decrescente :

- altri contaminanti biologici (49,1%)
- salmonella (16,2%)
- contaminanti chimici (9,8%)
- listeria (8,0%)
- composizione (6,9%)
- altro (6,6%)
- metalli pesanti (1,5%)
- micotossine (1,0%)
- etichettatura (0,9%)

La **Fig. 17** e la **Fig. 18** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici sono:

- carni
- prodotti lattiero-caseari
- pesci, crostacei e molluschi
- gelati e dessert
- uova e ovoprodotti
- cereali e prodotti della panetteria
- materiali a contatto con alimenti
- piatti preparati
- altri alimenti
- dolciumi

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti, tra cui figurano in ordine decrescente (**Fig. 19**):

- Cacao e sue preparazioni (35,7%) *
- Prodotti per alimentazione particolare (4,2%)
- Carni (3,6%)
- Pesci, crostacei e molluschi (3,2%)
- Grassi e oli (2,7%)
- Materiali a contatto con alimenti (2,3%)
- Cereali e prodotti della panetteria (2,2%)
- Prodotti lattiero-caseari (2,0%)
- Zuppe, brodi e salse (1,7%)
- Gelati e dessert (0,9%)

* Tale valore risulta essere statisticamente poco significativo in quanto si riferisce ad un numero di campioni analizzati (pari a 14) estremamente basso

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nelle **Fig. 20**, **Fig. 21** e **Fig. 22**.

3. Uffici territoriali del Ministero della Salute

Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Aerea e Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.), e gli Uffici Veterinari Periferici, articolati in Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2002 sono riportati nella **Tab. 10** per quanto riguarda gli Uffici Sanitari Periferici, e nella **Tab. 11** per gli Uffici Veterinari Periferici.

Durante il 2002 gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera hanno controllato globalmente **59.448** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine

vegetale, di cui **265** sono risultate irregolari, con una percentuale estremamente contenuta, pari allo **0,45%**.

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli **Uffici Veterinari Periferici** occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea.

Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un monitoraggio effettuato su merci, provenienti dagli altri 14 Paesi dell'Unione, che hanno libera circolazione intracomunitaria avendo superato i controlli nel Paese d'origine.

Nel 2002 sono state introdotte **49.049** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **24.049** partite, pari al **49,0%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **2.253 (4,6%)**. Sono state respinte **325** partite, lo **0,6%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione cioè sia quelle effettivamente respinte al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **527.879** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **6.858** partite, pari al **1,3%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.292** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **116 (0,02%)**.

4. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2002 a fini fiscali, dai Laboratori Chimici delle Dogane, sono stati in totale **24.975**, di cui **647** risultati non conformi, con una percentuale contenuta di irregolarità del **2,6%**, comunque più alta di quella dell'anno 2001 (**1,4%**).

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente:

- alimentazione umana ed animale (29,7%)
- vini-acqueviti (24,6%)
- spiriti (10,1%)
- oli di oliva non vergini (8,4%)
- cereali (8,1%)
- zuccheri-cacao (6,2%)
- birre e bevande (4,9%)
- oli di oliva vergini (3,5%)
- prodotti lattiero-caseari (2,1%)
- solo panel test esterno (1,1%)
- altri oli e grassi (1,0%)
- solo panel test interno (0,3%)

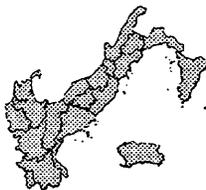
Nella **Tab. 12** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

5. Tabelle e grafici

MOD. B: ATTIVITA' DI LABORATORIO
RIEPILOGO NAZIONALE



ANNO 2002



MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE / AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (P.M.P. / A.R.P.A.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			Altre						
				Salmonella	Listeria mon.	Micotossine	Metalli pesanti	Altre							
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI															
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	433	4	0	0	3	0	0	0	1	0	0	0	0	4
04 01 02	Latte pastorizzato	362	41	0	0	0	0	0	0	40	0	0	1	0	41
04 01 03	Latte UHT	506	36	0	0	2	0	0	0	29	4	1	0	0	36
04 01 04	Latte sterilizzato	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	101	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	52	4	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	3	4
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	192	4	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	1	4
04 04	Siero di latte	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	199	7	0	0	5	0	0	0	0	0	0	1	1	7
04 07	Formaggi, latticini	1506	89	1	5	28	0	0	0	47	2	6	0	0	89
	TOTALE	3372	186	1	5	43	0	0	0	117	6	9	5	186	
2. UOVA E OVOPRODOTTI															
04 08	Uova di volatili in guscio	327	8	5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	8
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuori	66	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	393	9	6	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	9

Tab. 8

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTA BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	774	13	1	1	4	0	0	0	0	7	0	13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	444	24	9	5	10	0	0	0	0	0	0	24
02 04	Altre carni	392	6	5	1	0	0	0	0	0	0	0	6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1601	65	10	3	23	0	1	8	17	6	3	71
	TOTALE	3211	108	25	10	37	0	1	8	17	13	3	114
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Seleci	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	176	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	215	9	1	2	1	1	2	1	1	0	0	9
03 05	Molluschi gasteropodi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1288	70	1	0	78	0	1	0	0	1	0	81
03 07	Molluschi cefalopodi	155	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	2
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	104	2	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	373	16	0	1	11	0	1	1	0	3	1	18
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	67	4	0	1	0	0	0	2	0	0	1	4
	TOTALE	2434	103	2	4	91	1	5	4	2	5	2	116
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	22	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2551	165	0	0	0	0	0	47	78	11	33	169
15 07 01 001	Olio di oliva	719	28	0	0	0	0	0	4	12	5	7	28
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1384	34	0	0	0	0	0	8	24	1	1	34
15 12	Oli e grassi idrogenati	140	14	0	0	0	0	0	8	6	0	0	14
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2763	181	0	0	0	0	0	57	84	11	33	185

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Altre	Altre	Altre						
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																		
16 03	Estratti di carne e di pesce	149	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	5
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	164	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	2127	34	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	16	9	0	33
21 03	Prep. per salse e salse	975	12	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	7	0	0	20
22 10	Aceti commestibili e succedanei	88	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	8
	TOTALE	3503	58	1	0	14	0	0	0	0	0	0	0	29	15	3	69	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																		
10 00	Cereali	990	9	0	0	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9
11 00	Prodotti della macinazione	2148	111	1	1	8	3	0	0	0	58	29	5	6	111			
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2731	244	0	0	17	0	0	0	34	111	116	13	291				
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	4540	117	2	1	54	0	0	0	8	28	27	0	120				
19 03 01	Paste alimentari secche	1246	41	0	0	21	0	0	0	6	9	6	2	44				
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	781	58	1	0	35	0	0	0	0	15	1	8	60				
19 03 03	Paste alimentari speciali	797	39	0	0	24	0	0	0	3	9	1	2	39				
	TOTALE	13233	619	4	2	168	3	0	0	109	201	156	31	674				
8. FRUTTA E VERDURE																		
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	3646	104	0	6	35	0	0	0	83	18	1	9	152				
08 00	Frutta	2548	58	0	4	3	0	1	52	0	0	10	9	79				
	TOTALE	6194	162	0	10	38	0	1	135	18	11	11	18	231				
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																		
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2294	34	4	0	3	3	2	7	7	7	6	2	34				
25 00	Sale da cucina	103	6	0	0	2	0	0	0	0	0	0	4	6				
	TOTALE	2397	40	4	0	5	3	2	7	7	7	6	6	40				
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																		
20 07	Succhi e nettari di frutta	1071	37	0	0	6	0	0	0	15	13	3	0	37				
22 02	Altre bevande non alcoliche	2070	61	0	0	27	0	0	14	17	17	3	1	62				
	TOTALE	3141	98	0	0	33	0	0	29	30	6	6	1	99				

Tab. 8

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
11. VINO														
22 04	Mosti	181	13	0	0	0	0	0	0	5	7	1	0	13
22 05	Vini di uve fresche	3324	98	0	0	0	0	10	25	36	21	8	8	100
	TOTALE	3505	111	0	0	0	0	10	30	43	22	8	8	113
12 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
22 03	Birra	340	3	0	0	0	0	0	0	0	2	0	1	3
22 06	Vermut e vini aromatizzati	64	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	38	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	234	9	0	0	0	0	1	0	0	1	8	0	10
	TOTALE	682	18	0	0	0	0	1	0	0	7	10	1	19
13. GELATI E DESSERT														
21 05	Gelati e dessert	2442	115	3	2	110	0	0	0	0	1	1	1	118
	TOTALE	2442	115	3	2	110	0	0	0	0	1	1	1	118
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	365	7	0	0	3	0	0	0	0	0	4	0	7
	TOTALE	365	7	0	0	3	0	0	0	0	0	4	0	7
15. DOLCIUMI														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	588	45	0	0	11	0	0	0	0	8	23	3	45
04 10	Miele	173	9	0	0	0	0	0	0	7	2	0	0	9
	TOTALE	761	54	0	0	11	0	0	0	7	10	23	3	54
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1256	53	0	0	3	37	0	1	1	4	5	3	53
	TOTALE	1256	53	0	0	3	37	0	1	1	4	5	3	53
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	12535	401	9	43	408	4	0	1	1	60	5	13	543
	TOTALE	12535	401	9	43	408	4	0	1	1	60	5	13	543
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE														
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	964	49	0	0	22	0	0	4	4	5	22	0	53
	TOTALE	964	49	0	0	22	0	0	4	4	5	22	0	53

Tab. 8

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE				Altre	Micotossine	Metalli pesanti						Altre
				Salmonella	Listeria non.	Altre	Salmonella	Altre	Altre			Altre						
19. ADDITIVI																		
29 00	Additivi	276	4	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	2	0	4
31 00	Coloranti	27	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	TOTALE	303	5	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	0	3	0	5
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																		
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	4603	162	2	3	148	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	7	162
	TOTALE	4603	162	2	3	148	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	7	162
21. ALTRI ALIMENTI																		
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	643	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1668	35	0	0	14	0	2	2	9	4	4	4	4	4	4	4	35
	TOTALE	2311	35	0	0	14	0	2	2	9	4	4	4	4	4	4	4	35
TOTALE GLOBALE		70.368	2.574	57	79	1.148	48	23	520	533	335	142	2.885					

% di irregolarità

3,60%

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2002**

Analisi effettuate nell'anno 2002: distribuzione delle irregolarità

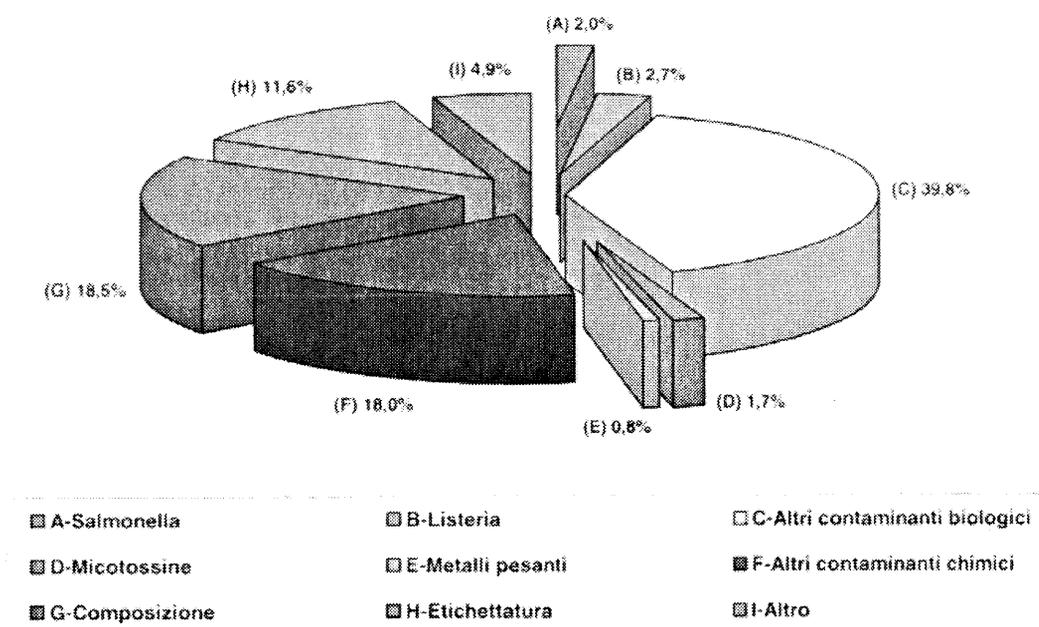


Fig. 9

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2002**

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2002

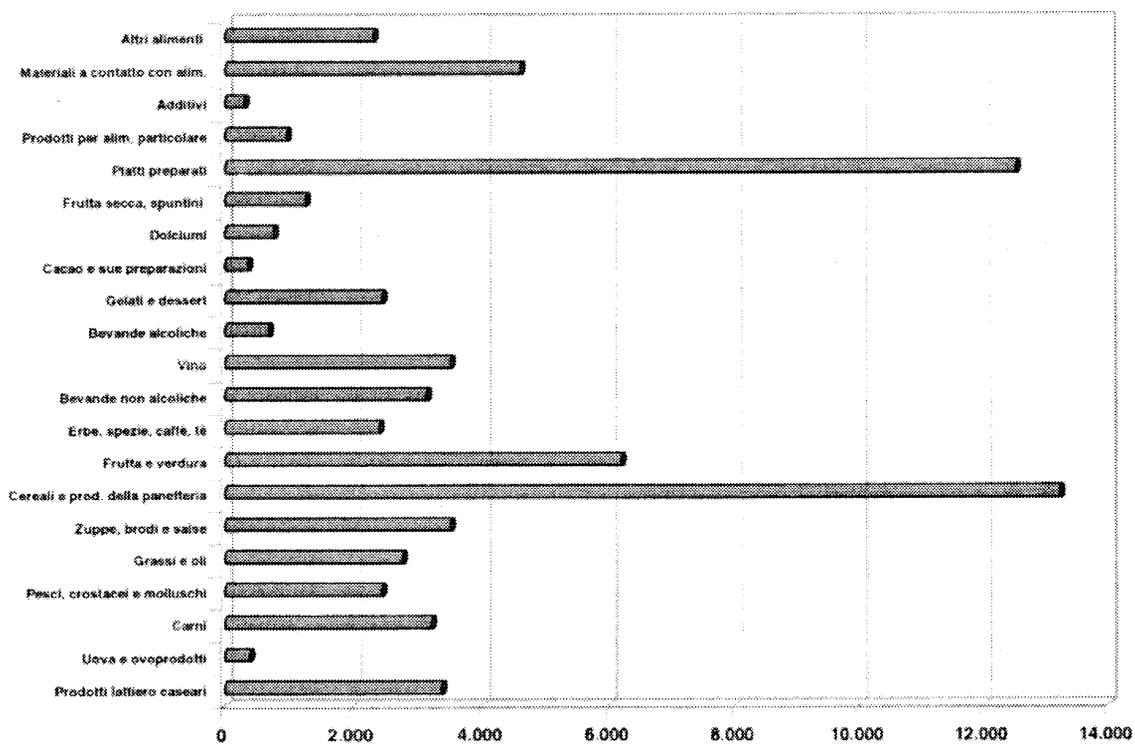


Fig. 10

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2002**

Numero di campioni irregolari analizzati nel 2002

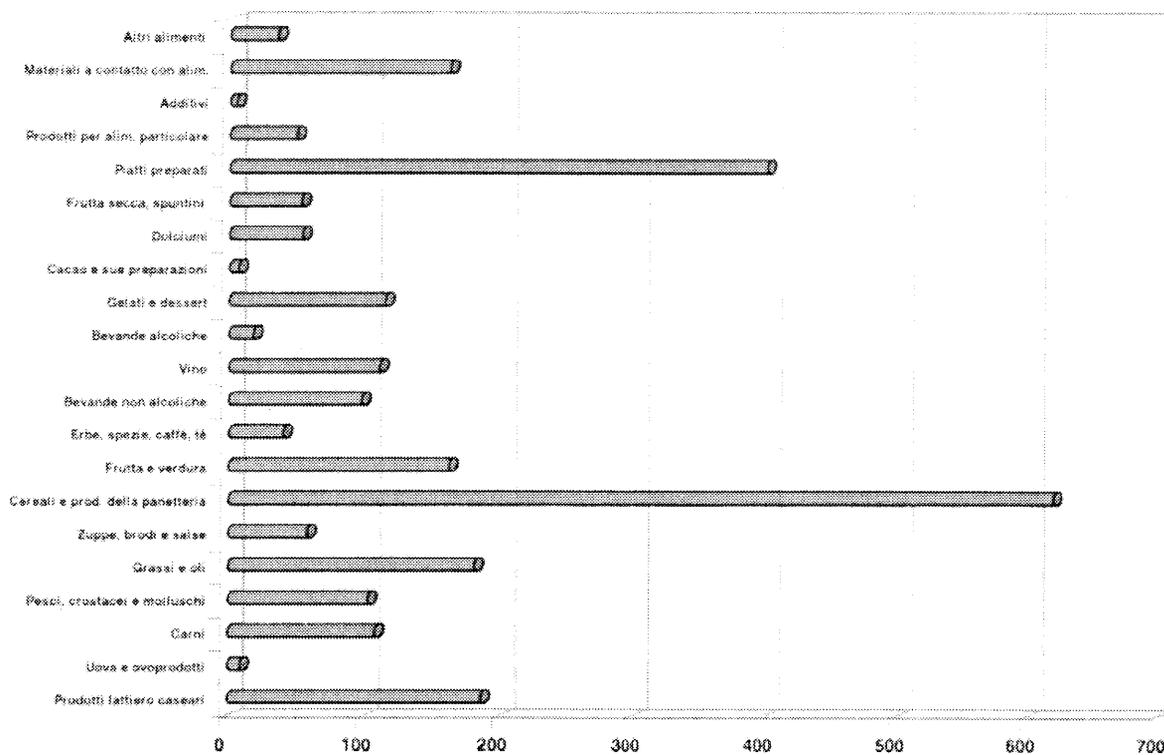


Fig. 11

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2002**

Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 2002

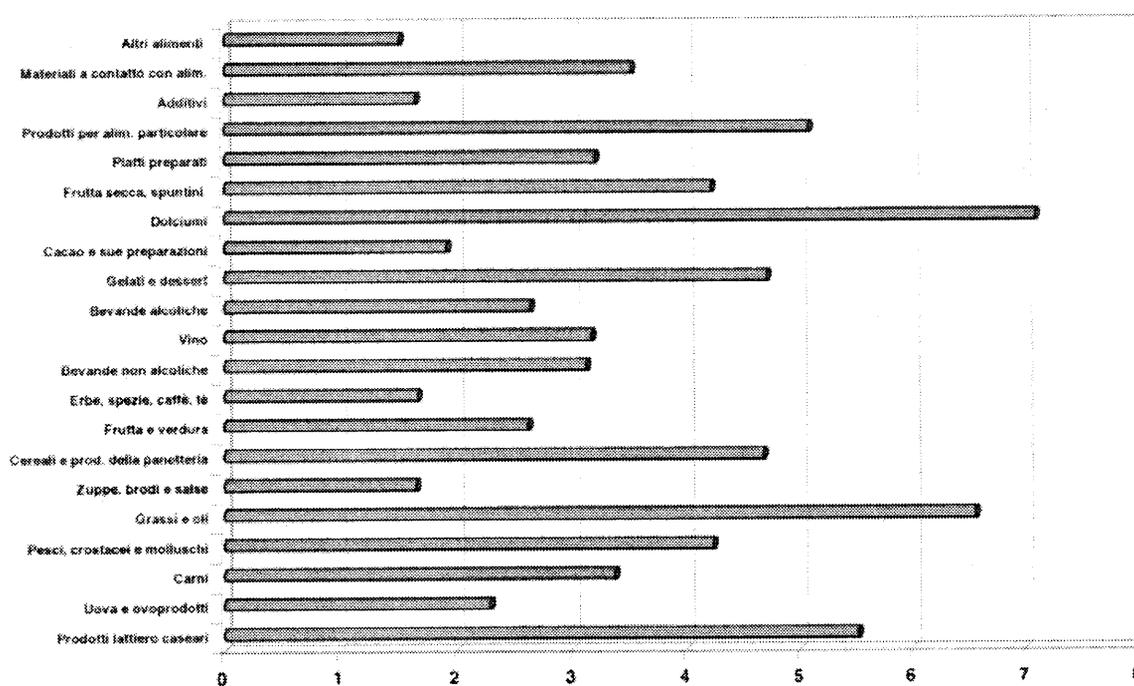


Fig. 12

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2002**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità in
campioni di alimenti di origine animale - anno 2002**

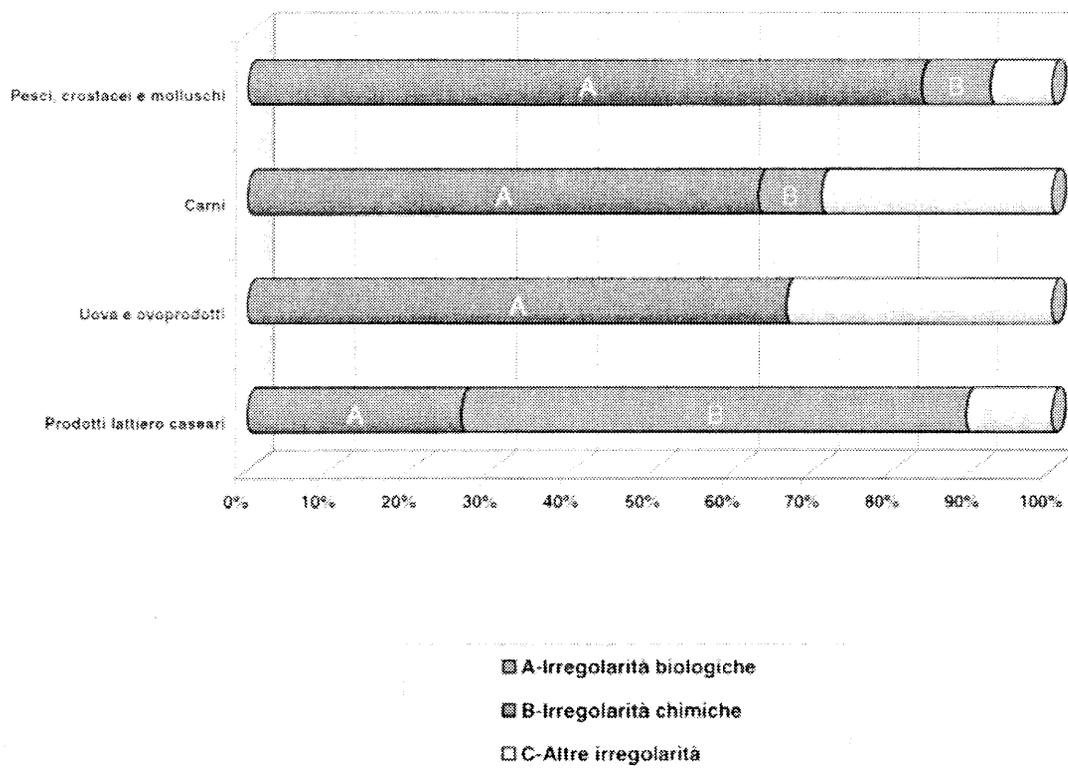


Fig. 13

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2002**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità in
campioni di alimenti di origine vegetale - anno 2002**

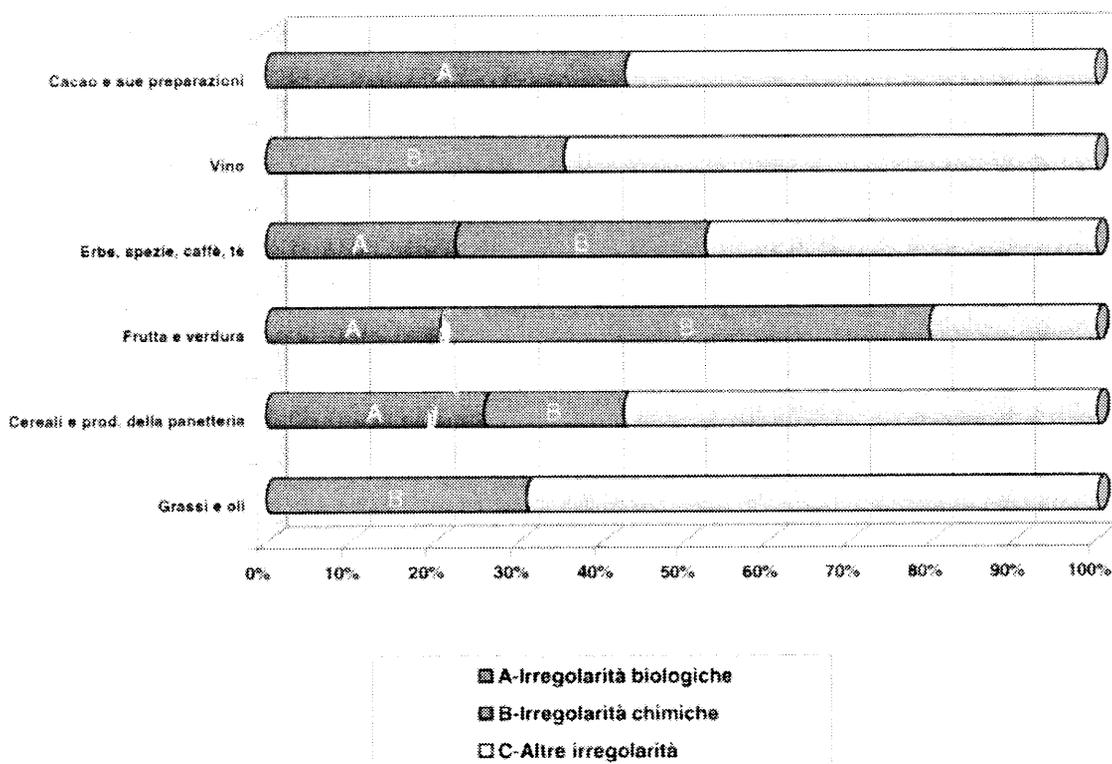


Fig. 14

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE
Anno 2002**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità in
campioni di alimenti vari - anno 2002**

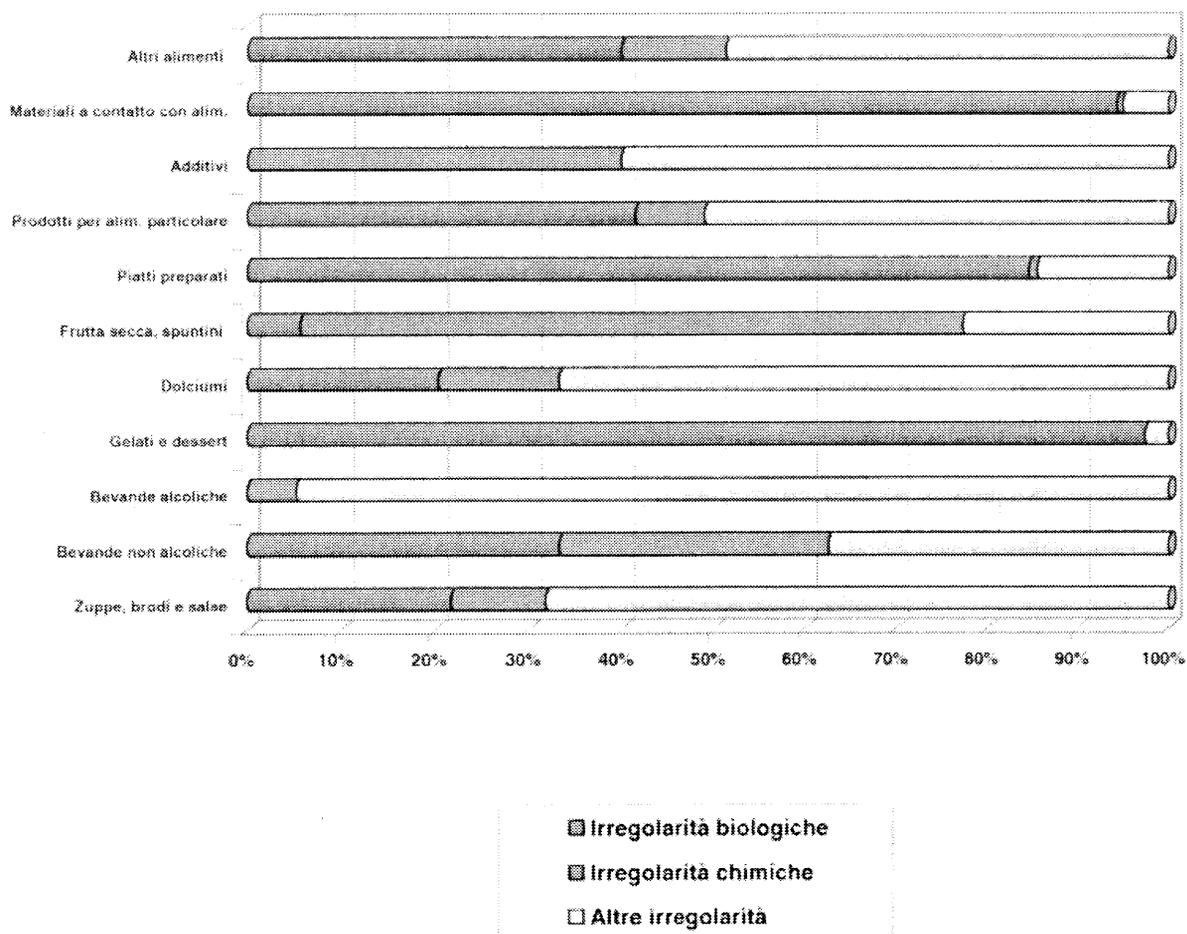
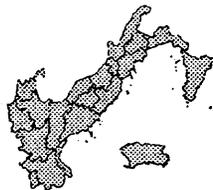


Fig. 15

MOD. B: ATTIVITA' DI LABORATORIO
RIEPILOGO NAZIONALE



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine							
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	2886	57	2	0	29	3	0	2	37	0	1	74	
04 01 02	Latte pastorizzato	3305	19	0	0	4	1	0	0	1	0	14	20	
04 01 03	Latte UHT	855	2	0	0	3	0	0	0	0	0	8	11	
04 01 04	Latte sterilizzato	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	235	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	7	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	59	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	339	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4	
04 04	Siero di latte	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	399	7	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10	
04 07	Formaggi, latticini	10300	277	8	26	274	2	0	5	8	3	13	339	
	TOTALE	18411	374	10	26	331	6	0	7	46	4	36	466	
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	2493	20	14	0	0	0	0	5	4	0	0	23	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	171	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	
	TOTALE	2664	21	14	0	0	0	0	5	5	0	0	24	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE					
				Salmonella	Listeria mon.	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)	9306	250	77	25	124	0	3	91	43	0	0	3	366		
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1774	50	28	3	15	0	1	4	1	0	0	3	55		
02 04	Altre carni	340	17	2	0	3	0	0	0	3	0	0	0	8		
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	14530	609	219	59	228	0	1	20	55	16	73	79	671		
	TOTALE	25950	926	326	87	370	0	5	115	102	16	79	1100			
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																
03 01	Selaci	178	9	0	0	0	0	8	1	0	0	0	0	9		
03 02	Teleostei	1899	82	1	17	49	0	12	3	1	2	2	2	87		
03 03	Filetti e trance di pesce	1140	26	0	10	3	0	4	23	1	0	3	3	44		
03 05	Molluschi gasteropodi	34	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1		
03 06	Molluschi bivalvi															
03 07		4018	164	11	0	220	0	0	14	0	0	8	8	253		
03 08	Molluschi cefalopodi	1276	20	1	0	6	0	6	3	3	0	3	3	22		
03 09	Echinodermi	37	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1		
03 10	Crosteacei	730	34	0	1	14	0	1	4	1	0	17	17	38		
16 04																
	Preparazioni e conserve di pesce	2731	49	0	31	2	9	1	22	1	0	1	1	67		
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	149	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	12192	386	13	59	295	9	32	71	7	2	34	522			
5. GRASSI ED OLI																
02 05	Lardo	113	11	0	0	0	0	0	22	0	0	0	0	22		
15 01	Grassi alimentari animali	268	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	53	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2		
15 07 01 001	Olio di oliva	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 13																
	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	438	12	0	0	0	0	0	22	2	0	0	0	24		

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI								ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
6. ZUPPE, BRODI, SALSE														
16 03	Estratti di carne e di pesce	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	108	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	3
21 03	Prep. per salse e salse	207	4	0	1	1	0	0	0	0	1	0	0	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	399	7	0	1	4	0	0	0	0	1	0	0	6
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	127	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	107	3	0	0	2	0	0	0	0	0	0	1	3
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	446	18	1	16	0	0	0	0	0	0	0	0	18
19 03 01	Paste alimentari secche	805	3	0	0	1	0	0	0	0	1	0	0	3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	821	27	0	0	27	0	0	0	0	0	0	0	27
19 03 03	Paste alimentari speciali	252	4	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	2574	57	3	2	47	0	0	2	0	1	0	2	57
8. FRUTTA E VERDURE														
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	158	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
08 00	Frutta	59	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	217	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'														
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
25 00	Sale da cucina	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
10. BEVANDE NON ALCOLICHE														
20 07	Succhi e nettari di frutta	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

Tab. 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
11. VINO												
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO												
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATI E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	3768	33	0	0	105	0	0	0	0	1	0
	TOTALE	3768	33	0	0	105	0	0	0	0	1	0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	14	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0
	TOTALE	14	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0
15. DOLCIUMI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	93	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	879	5	0	0	0	0	0	5	0	0	0
	TOTALE	972	6	0	0	1	0	0	5	0	0	0
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI												
21 06	Preparazioni gastronomiche	1855	16	2	2	11	0	0	0	1	0	0
	TOTALE	1855	16	2	2	11	0	0	0	1	0	0
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE												
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	240	10	0	0	0	0	3	0	0	0	7
	TOTALE	240	10	0	0	0	0	3	0	0	0	7

Tab. 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		ALTRE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine		Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1948	44	21	13	10	0	0	0	0	0	0	0	44
	TOTALE	1948	44	21	13	10	0	0	0	0	0	0	0	44
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1267	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	77	8	0	0	0	0	0	8	0	0	0	0	8
	TOTALE	1344	9	0	0	2	0	0	8	0	0	0	0	10
TOTALE GLOBALE		73.134	1.907	389	191	1.176	23	37	236	165	22	158	2.397	

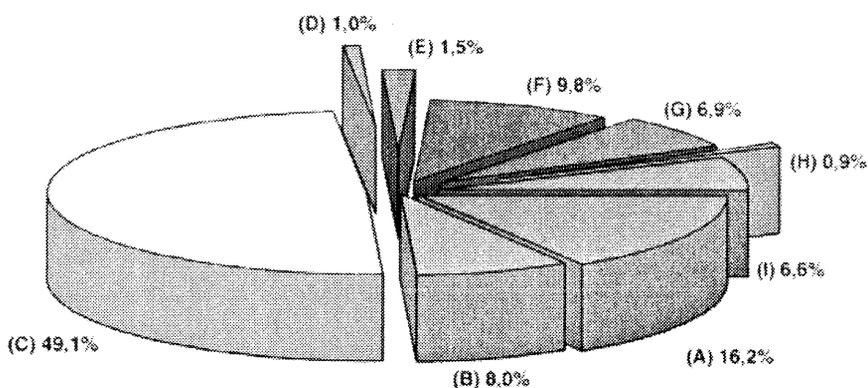
% di irregolarità

2,60%

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2002**

Analisi effettuate nell'anno 2002: distribuzione delle irregolarità



- | | | |
|------------------|---------------------|----------------------------------|
| ■ A-Salmonella | ■ B-Listeria | □ C-Altri contaminanti biologici |
| ■ D-Micotossine | ■ E-Metalli pesanti | ■ F-Altri contaminanti chimici |
| ■ G-Composizione | ■ H-Etichettatura | ■ I-Altro |

Fig. 16

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2002**

Principali classi di alimenti e bevande analizzati nel 2002

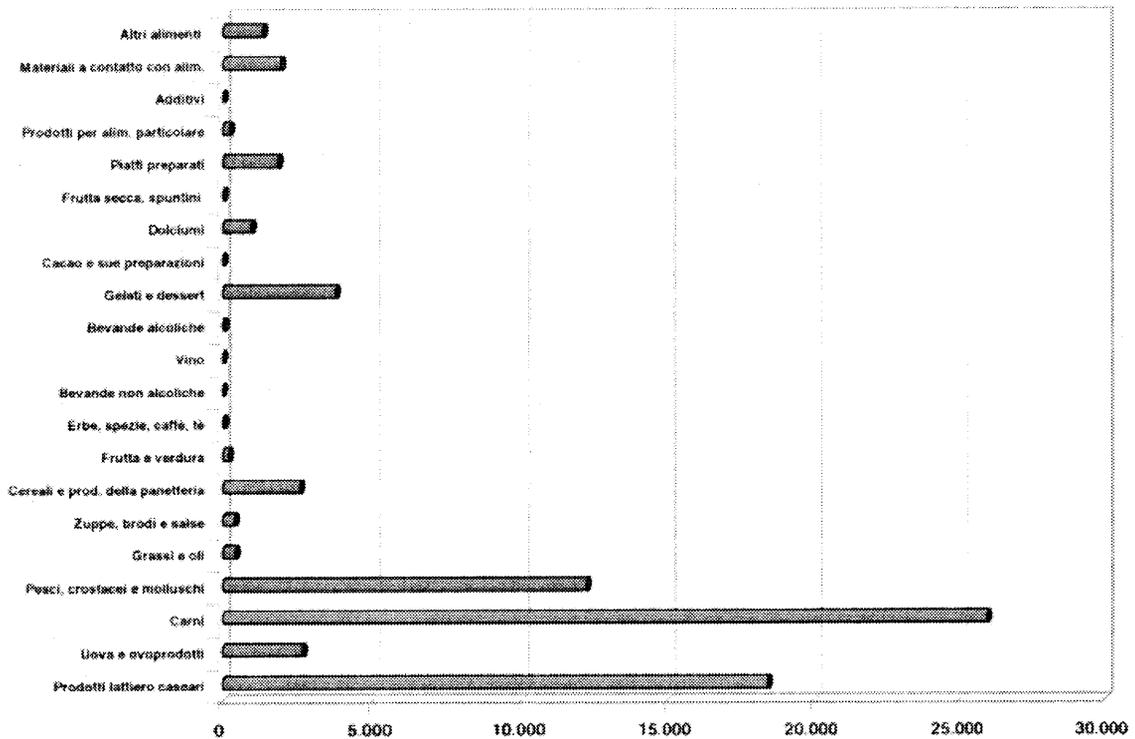


Fig. 17

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2002**

Numero di campioni irregolari analizzati nel 2002

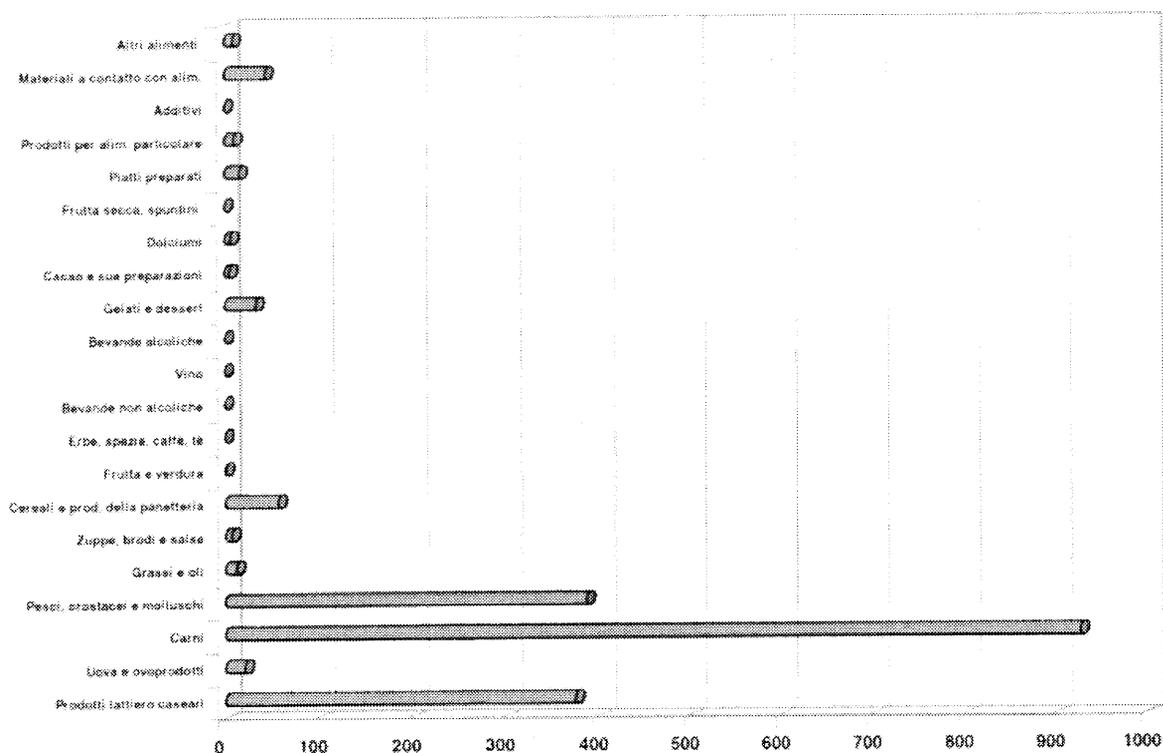


Fig. 18

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2002**

Percentuale dei campioni irregolari analizzati nel 2002

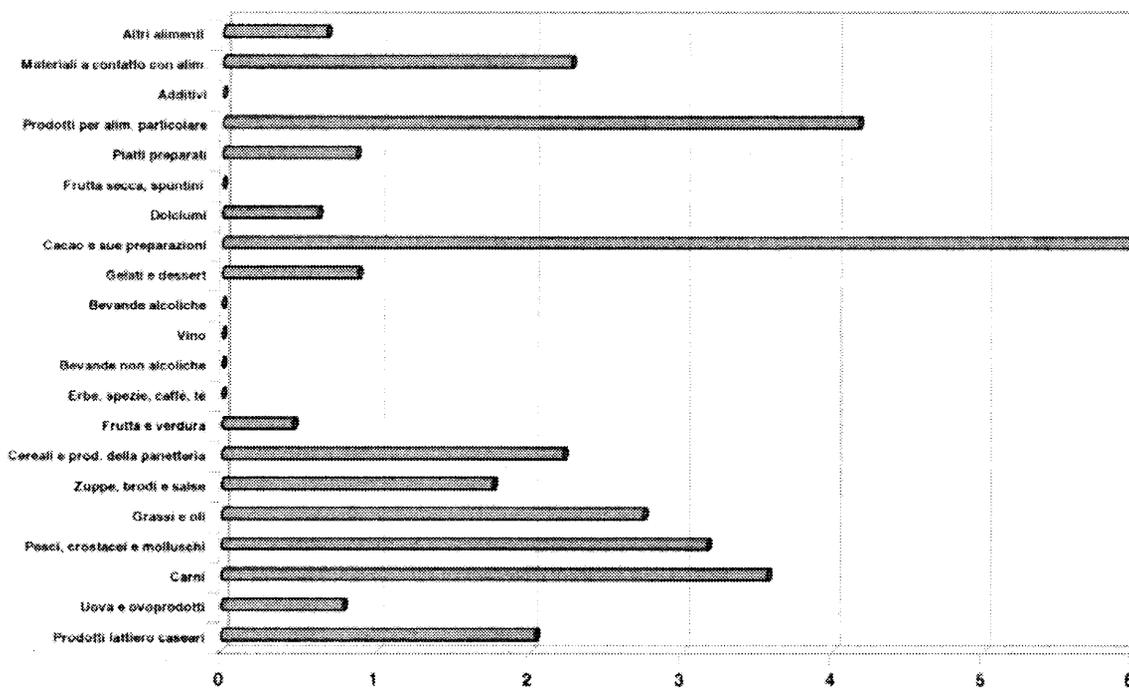


Fig. 19

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2002**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità
in campioni di alimenti di origine animale - anno 2002**

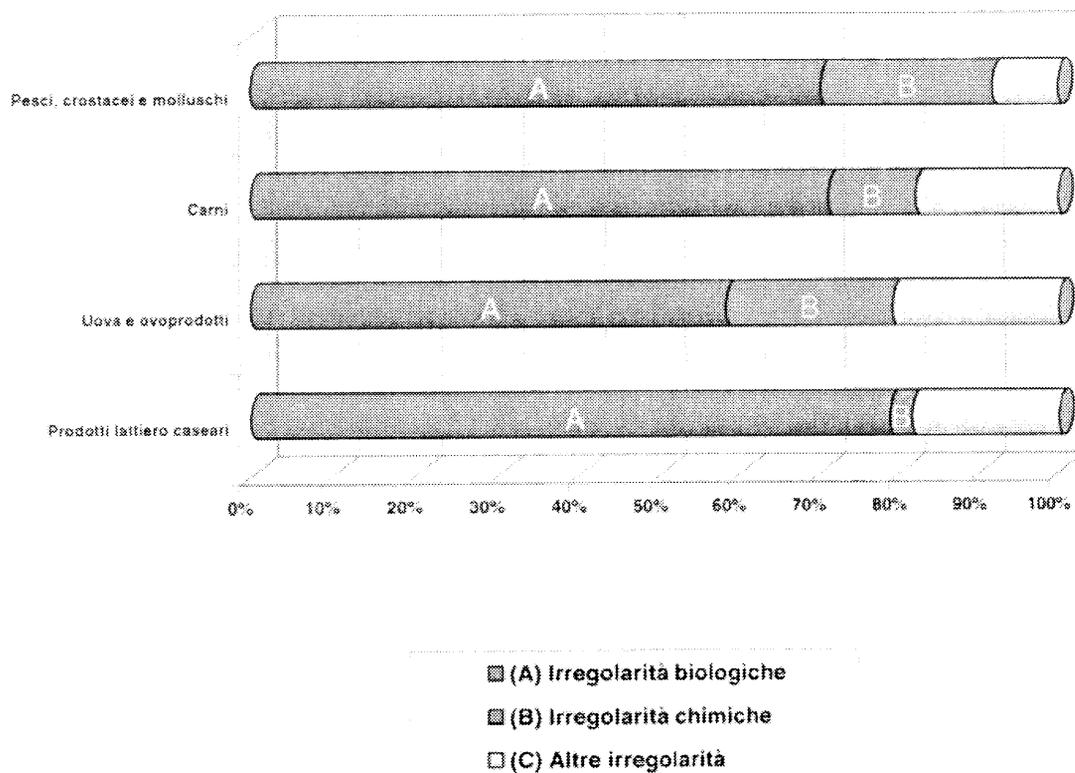


Fig. 20

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2002**

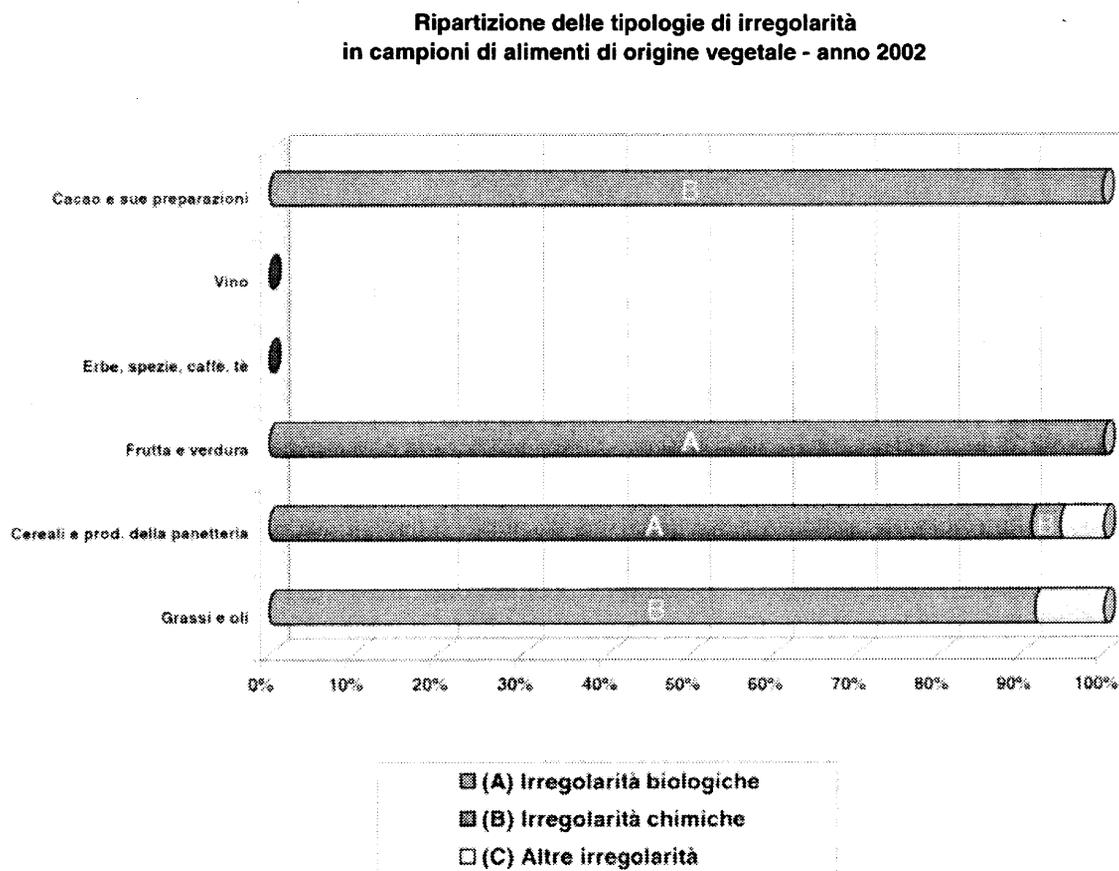


Fig. 21

**ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI
Anno 2002**

**Ripartizione delle tipologie di irregolarità
in campioni di alimenti vari - anno 2002**

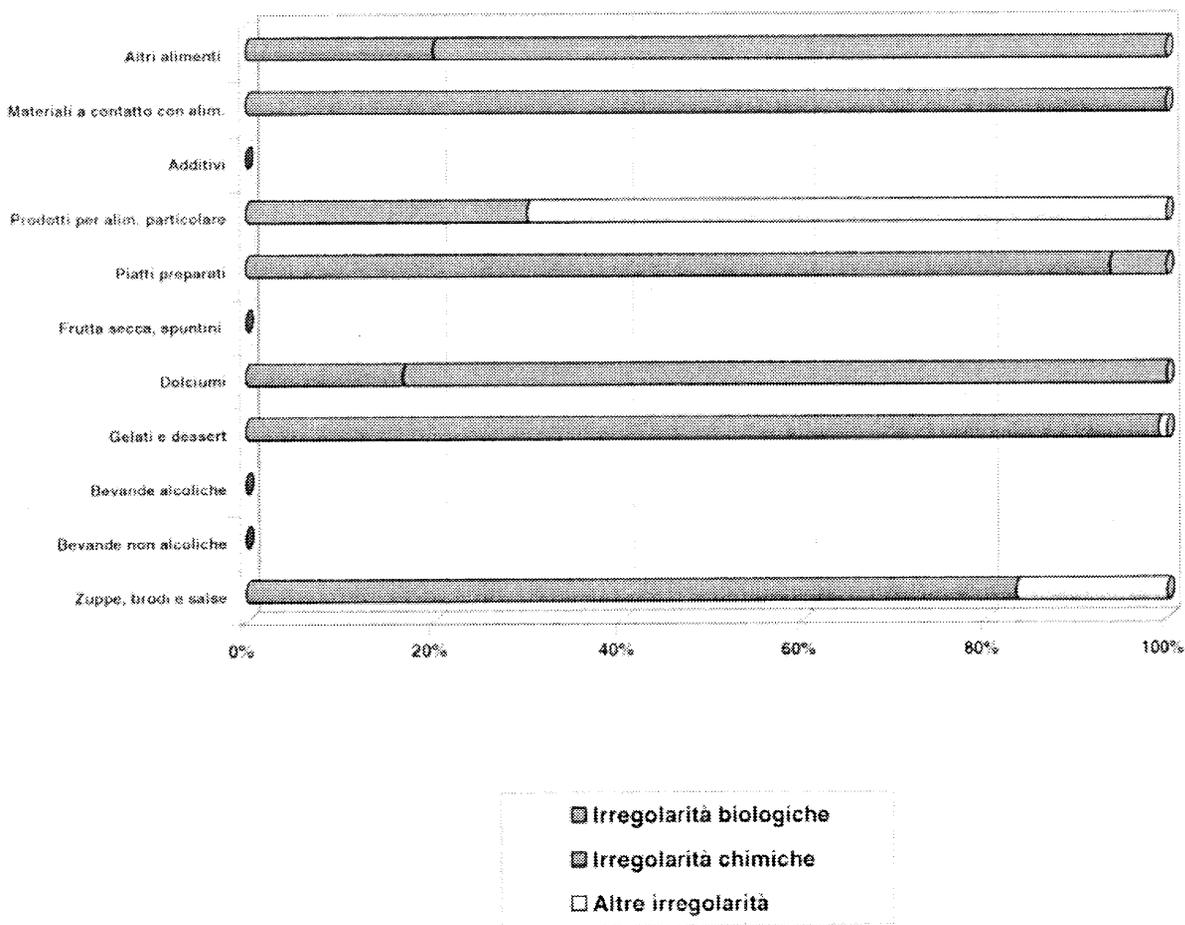


Fig. 22

MINISTERO DELLA SALUTE
ATTIVITA' DI CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA E DI FRONTIERA
IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE
ANNO 2002

	Partite controllate	Partite irregolari	% partite irregolari	CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCONTRATE		
				Controllo documentale (*)	Controllo d'identità (**)	Controllo materiale (***)	Motivi documentali	Motivi d'identità	Motivi di controllo materiale
DA PAESI TERZI	59.448	265	0,45	42.371	12.389	8.455	9	111	145
DA PAESI CEE (****)	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Esame dei documenti, compresi i certificati che accompagnano la partita.

(**) Ispezione visuale per assicurare che i documenti coincidano con l'etichettatura ed il controllo della partita stessa.

(***) Comprende controllo su imballaggio, etichettatura, temperatura, campionamento ed analisi.

(****) Compilato nel caso in cui ci siano stati dei controlli sulle partite a seguito dell'attivazione del sistema di allerta o di altra specifica segnalazione.

Tab. 10

MINISTERO DELLA SALUTE
ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE (P.I.F.* e U.V.A.C. **)
PARTITE DI IMPORTAZIONE
ANNO 2002

	CONTROLLI EFFETTUATI			IRREGOLARITA' RISCONTRATE			Totale
	Partite presentate all'importazione	Partite che hanno subito controlli fisici	Partite che hanno subito controlli di laboratorio	Respingimenti per motivi cartolari	Respingimenti per motivi fisici	Respingimenti per motivi di laboratorio	
DA PAESI CEE (b)	527.879	6.858	2.292	18	34	64	116
DA PAESI TERZI (c)	49.049	24.049	2.253	122	31	172	325
TOTALE	576.928	30.907	4.545	140	65	236	441

* Posti di Infezione Frontaline, deputati ad effettuare controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al Mercato Comunitario.

** Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, deputati ad effettuare controlli veterinari a deslino su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi Comunitari.

Tab. 11

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE
CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 2002

Laboratori chimici	Campioni totali analizzati	Campioni non conformi
Bari	640	33
Bologna	3.123	37
Cagliari	462	13
Catania	291	0
Genova	3.517	84
Livorno	726	0
Milano	1.638	153
Napoli	1.981	27
Palermo	2.498	5
Roma	3.547	88
Savona	942	10
Torino	1.174	85
Trieste	1.571	98
Venezia	946	14
Verona	1.919	0
TOTALI	24.975	647

Tab. 12

III PARTE
PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO
NELL'ANNO 2002

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute)

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate dai Laboratori del S.S.N., trasmessi per via telematica al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli (ortaggi e frutta), nei cereali, vini e oli relativamente all'anno **2002**.

Tali programmi sono stati realizzati in adempimento alle disposizioni riportate nel D.M. 23 dicembre 1992 e nel D.Lg.vo 3 marzo 1993, n. 123.

Il Dipartimento degli Alimenti e Nutrizione e della Sanità Pubblica Veterinaria (D.A.N.S.P.V.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti. Questi ultimi sono stati inoltre presentati nel corso di una conferenza stampa organizzata dal Ministero della Sanità, tenutasi nel mese di giugno 2004.

1.1. Risultati del programma per l'anno 2002 relativo agli ortofrutticoli

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 2002 e trasmessi al S.I.S., è stato pari a **6.926 (Tab. 13)**, valore notevolmente superiore (circa il **58,5%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **67,0%** del totale dei laboratori ufficiali che effettuano analisi per la ricerca degli antiparassitari.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **65 su 3.561 (1,8%)** per la frutta, e **39 su 3.365 (1,2%)** per gli ortaggi.

L'incidenza dei residui sull'esito del campionamento è riportata nella **Fig. 23**.

Con riguardo alle attività di campionamento, gli alimenti maggiormente prelevati sono stati :

per gli ortaggi

- pomodoro
- carota

- patata
- zucchini
- lattuga
- peperone
- cipolla
- sedano
- spinacio
- finocchio

per la frutta

- mela
- pera
- pesca
- arancia
- uva
- fragola
- limone
- kiwi
- albicocca
- clementino

Fra le sostanze attive maggiormente contaminanti, troviamo

nei campioni d'ortaggi:

- endosulfan
- clorprofam
- clortalonil
- metamidofos
- procimidone
- clorpirifos metile
- dicofol

nei campioni di frutta:

- procimidone
- sodio metabisolfato
- azinfos metile
- metamidofos
- acefale
- dicofol
- paration metile

Dall'esame dei dati risulta, infine, che nell'ambito della classe degli **ortaggi**, i prodotti che hanno presentato irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- melone (9,1%)
- sedano (5,4%)
- fagiolino (4,8%)
- scarola (4,3%)
- cicoria (2,3%)
- lattuga (2,1%)
- patata (1,9%)
- carciofo (1,8%)

Nell'ambito della classe della **frutta** troviamo:

- uva (4,5%)
- pompelmo (3,7%)
- albicocca (3,4%)
- fragola (3,0%)
- ciliegia (2,8%)
- mela (2,4%)

Nella **Tab. 14** sono riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei **6.926** campioni d'ortofrutticoli analizzati. I campioni privi di residui rilevabili sono stati **4.663 (67,3%)**, quelli monoresiduo sono stati **1.177 (17,0%)**, quelli multiresiduo **1.086 (15,7%)**.

La **Fig. 24** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta, a fronte di una percentuale d'irregolarità più bassa rispetto agli ortaggi, si rileva una presenza di campioni monoresiduo superiore (**23,0%**) rispetto agli ortaggi (**10,8%**).

1.2. Risultati del programma per l'anno 2002 relativo ai cereali, vini e oli

I risultati del monitoraggio dei residui di antiparassitari sui cereali, sugli oli e i vini, sono riportati nella **Tab. 15**.

Complessivamente sono stati analizzati **1.161** campioni, di cui **3** sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità pari a **0,3%**.

I campioni di **cereali** (riso, frumento tenero e frumento duro) analizzati sono stati **407**, di cui **3** non regolamentari (**20,7%**).

I campioni di olio (olio di oliva extra vergine, olio di oliva e olio di semi) analizzati sono stati **157** e sono risultati **tutti regolamentari**.

I campioni di vino analizzati sono stati **597**, di cui **nessuno non regolamentare**.

La **Tab. 16** e la **fig. 25** illustrano i dati relativi alla distribuzione dei residui su campioni di cereali, oli e vino analizzati. La **Tab. 16** riporta che, complessivamente, i campioni privi di residui sono stati **791 (68,2%)**, quelli monoresiduo sono stati **350 (30,1%)**, quelli multiresiduo **20 (1,7%)**.

1.3. Riepilogo globale dei risultati

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari per l'anno 2002, sono stati analizzati complessivamente **6.926** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta) raccolti in diversi punti della filiera; globalmente il numero dei campioni è superiore di circa il **58,5%** rispetto al numero minimale previsto dal Piano Nazionale Residui Antiparassitari, fissato dal D.M. 23.12.1992.

Il numero di campioni di ortofrutticoli irregolari è risultato pari a **104 (65 di frutta e 39 di ortaggi)**, con una percentuale pari al **1,5%**.

Il numero di campioni privi di residui è pari a **4.663 (67,3%)**, il numero di campioni con residuo entro il limite legale è pari a **2.159 (31,2%)**.

Confrontando i dati relativi al 2002 con quelli degli anni precedenti (**Fig. 26**), risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un progressivo decremento, passando dal **5,6%** del 1993 all' **1,5%** del 2002. Tale risultato positivo è attribuibile in parte alle attività delle strutture sia centrali che territoriali ormai permanentemente impegnate nel controllo ufficiale in materia di antiparassitari in Italia, in parte alla costante revisione in senso restrittivo operato dal Ministero della salute su alcuni impieghi ammessi, nonché ad una sempre maggiore consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari.

Relativamente ai risultati nazionali su cereali, oli e vino, su **1.161** campioni analizzati, **3** sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari a **0,3%**.

I campioni privi di residui sono stati il **68,2%**, quelli monoresiduo il **30,1%**, i multiresiduo l' **1,7%**.

Il rapporto del 2001 relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) nell'Unione Europea, Norvegia, Islanda e Liechtenstein, indica che sono stati globalmente analizzati circa **46.000** campioni. Di questi il **60%** non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel **37%** erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti, ed il **3,6%** erano irregolari.

Il risultato varia sensibilmente da Paese a Paese, anche in conseguenza di campionamenti più o meno casuali o mirati, delle capacità analitiche dei Laboratori, delle differenze tra i limiti massimi in vigore non ancora armonizzati.

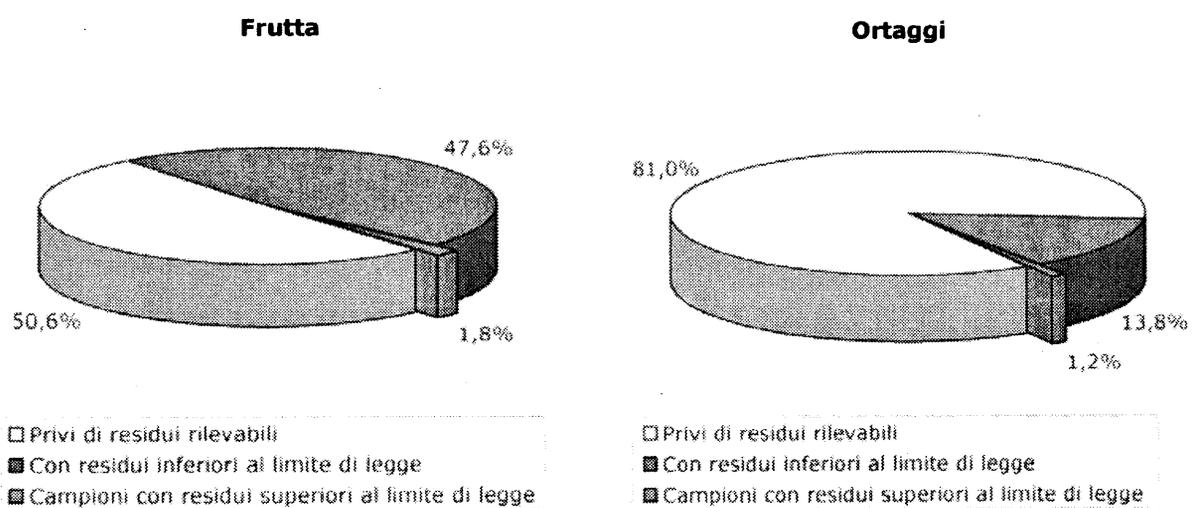
Complessivamente i risultati dei controlli ufficiali italiani sono in linea con quelli rilevati negli altri paesi dell'Unione Europea.

1.4. Tabelle e Grafici

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2002
RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni con residui superiori al limite di legge	% campioni con residui superiori al limite di legge
		Privi di residui rilevabili	Con residui inferiori al limite di legge		
Frutta	3.561	1.800	1.696	65	1,8
Ortaggi	3.365	2.863	463	39	1,2
TOTALE	6.926	4.663	2.159	104	1,5

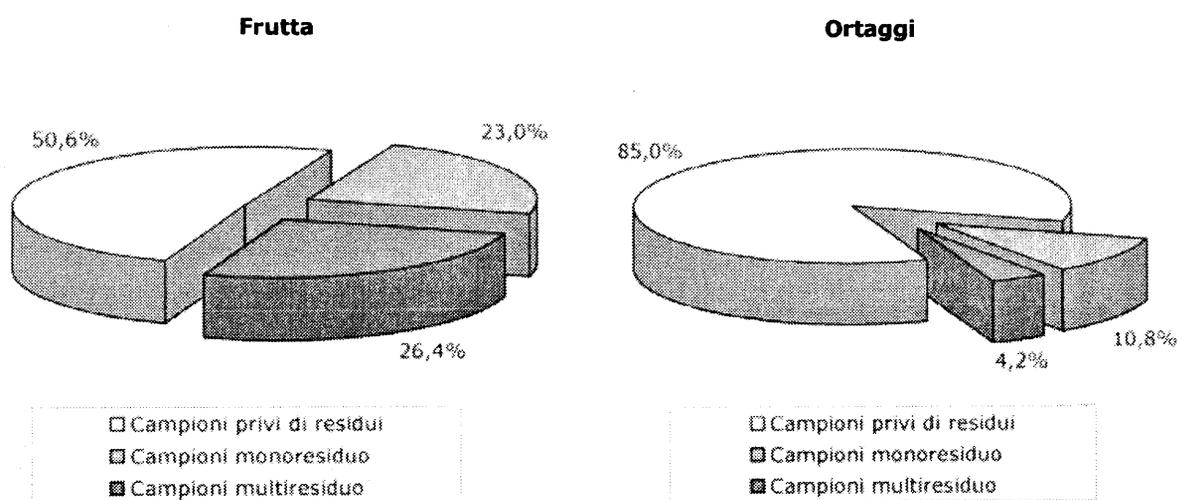
Tab. 13

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2002**INCIDENZA DEI RESIDUI DI PESTICIDI SULL'ESITO DEL CAMPIONAMENTO****Fig. 23**

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2002
DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI

	Totale campioni	Campioni privi di residui	% campioni privi di residui	Campioni monoresiduo	% campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni multiresiduo
Frutta	3.561	1.800	50,6	818	23,0	943	26,4
Ortaggi	3.365	2.863	85,0	359	10,8	143	4,2
TOTALE	6.926	4.663	67,3	1.177	17,0	1.086	15,7

Tab. 14

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2002**DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI****Fig. 24**

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, OLIO E VINO - ANNO 2002

RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni con residui superiori al limite di legge	% campioni con residui superiori al limite di legge
		Privi di residui rilevabili	Con residui inferiori al limite di legge		
Cereali	407	369	35	3	0,7
Olio	157	151	6	0	0,0
Vino	597	271	326	0	0,0
TOTALE	1.161	791	367	3	0,3

Tab. 15

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, OLIO E VINO - ANNO 2002
DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI

	Totale campioni	Campioni privi di residui	% campioni privi di residui	Campioni monoresiduo	% campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni multiresiduo
Cereali	407	369	90,6	34	8,4	4	1,0
Olio	157	151	96,2	6	3,8	0	0,0
Vino	597	271	45,4	310	51,9	16	2,7
TOTALE	1.161	791	68,2	350	30,1	20	1,7

Tab. 16

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, VINO E OLIO - ANNO 2002

DISTRIBUZIONE DEI RESIDUI

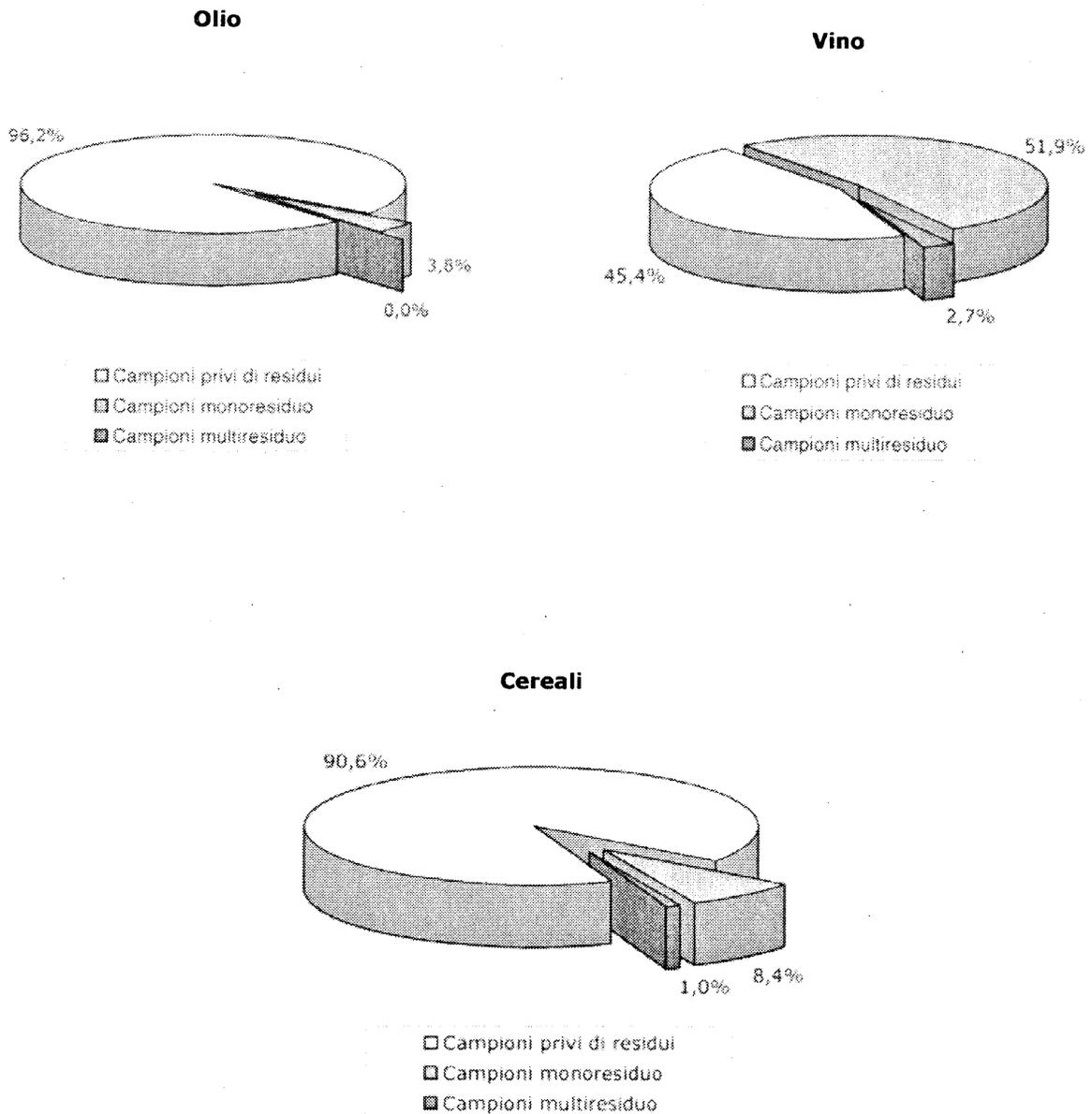
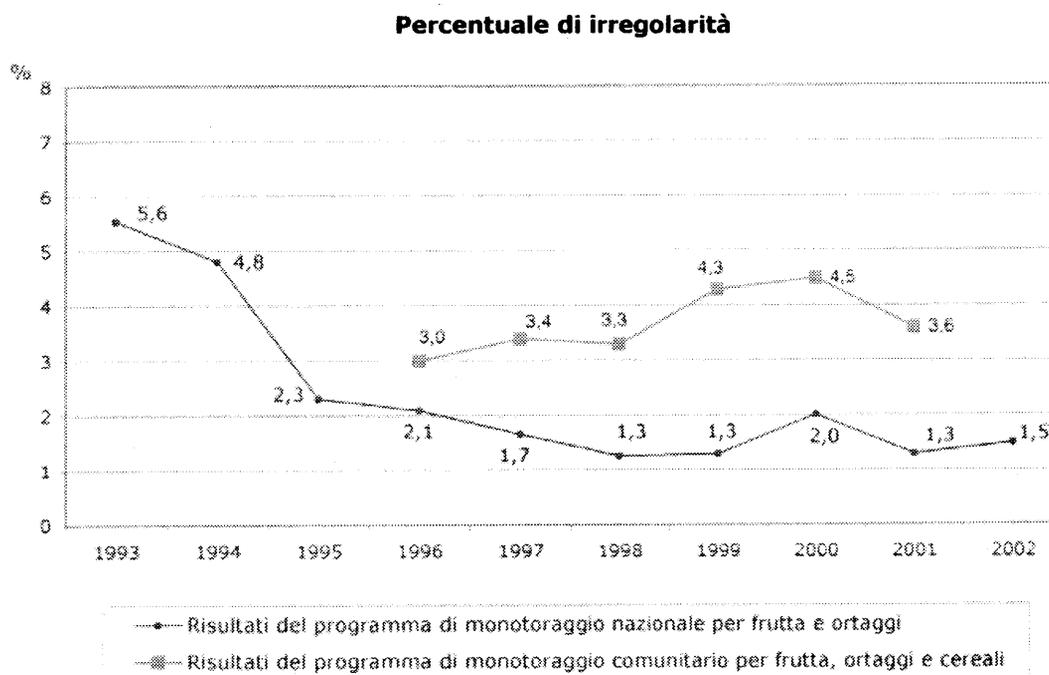


Fig. 25

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2002**RAFFRONTO ANNI 1993 - 2002****Fig. 26**

IV PARTE
CONCLUSIONI

1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2002 effettuate dai diversi Organismi

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, in questa sezione viene riportata una sintesi delle numerose attività, ampiamente dettagliate nella I e II Parte, svolte rispettivamente nel settore delle attività di vigilanza ufficiale e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nel corso del 2001, dalle diverse Amministrazioni deputate, per i diversi aspetti istituzionali, a tali compiti. Tali risultati vengono presentati in funzione dei tre principali settori di specifica competenza delle Amministrazioni interessate:

- settore igienico-sanitario (Ministero della Salute e strutture del S.S.N.)
- settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)
- settore fiscale (Ministero delle Finanze).

Settore igienico-sanitario – attività analitica

Relativamente ai Laboratori pubblici che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **143.502**, di cui **4.481** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **3,1%**, in lieve diminuzione rispetto al precedente anno (**3,2%**).

Le irregolarità di tipo sanitario più elevate riscontrate dai **P.M.P./A.R.P.A.** hanno riguardato principalmente le seguenti classi di alimenti:

- dolciumi (7,1%)
- grassi e oli (6,5%)
- prodotti lattiero caseari (5,5%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (5,1%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,7%)
- gelati e dessert (4,7%)
- pesci, crostacei, molluschi (4,2%)
- frutta secca, spuntini (4,2%)
- materiali a contatto con alimenti (3,5%)

- carni (3,3%)
- piatti preparati (3,2%)
- vino (3,2%)
- bevande non alcoliche (3,1%)
- bevande alcoliche escluso il vino (2,6%)
- frutta e verdura (2,6%)
- uova e ovoprodotti (2,3%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (1,9%)
- erbe spezie, caffè e tè (1,7%)
- zuppe, brodi e salse (1,6%)
- additivi (1,6%)
- altri alimenti (1,5%)

Per quanto riguarda gli **I.Z.S.**, le irregolarità più elevate hanno riguardato le seguenti classi di alimenti:

- Cacao e sue preparazioni (35,7%) *
- Prodotti per alimentazione particolare (4,2%)
- Carni (3,6%)
- Pesci, crostacei e molluschi (3,2%)
- Grassi e oli (2,7%)
- Materiali a contatto con alimenti (2,3%)
- Cereali e prodotti della panetteria (2,2%)
- Prodotti lattiero-caseari (2,0%)
- Zuppe, brodi e salse (1,7%)
- Gelati e dessert (0,9%)

* Tale valore risulta essere statisticamente poco significativo in quanto si riferisce ad un numero di campioni analizzati (pari a 14) estremamente basso

Gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera hanno controllato globalmente **59.448** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo **0,45%**.

Nel 2002 sono state introdotte **49.049** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce effettuato dagli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F.) è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **24.049** partite, pari al **49,0%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **2.253 (4,6%)**. Sono state respinte **325** partite, lo **0,6%** delle partite presentate all'importazione.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **527.879** partite segnalate agli Uffici Veterinari Periferici (U.V.A.C.) il controllo fisico è avvenuto su **6.858** di esse (**1,3%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.292** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **116 (0,02%)**.

Settore igienico-sanitario – attività ispettiva

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i Servizi d'Igiene Pubblica ed i Servizi Veterinari delle A.S.L. hanno globalmente controllato **607.982** unità, delle quali **57.789 (9,5%)** sono risultate non regolamentari, facendo registrare una netta riduzione rispetto al 2001 (**11,1%**). Le unità controllate sono risultate pari al **46,7%** rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio; tale risultato è da considerarsi soddisfacente, anche se suscettibile di miglioramenti negli anni a venire, tenuto conto delle frequenze minime ispettive raccomandate dal D.P.R. 14 luglio 1995, recante "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".

Per quanto riguarda i Servizi di Igiene Pubblica delle A.S.L., le infrazioni più diffuse riscontrate lungo la filiera alimentare hanno riguardato principalmente le seguenti tipologie:

- Igiene generale (44,4%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (32,4%)
- Altro (20,4%)

Invece, per i Servizi Veterinari delle A.S.L. le infrazioni più diffuse si riscontrano principalmente nelle seguenti tipologie:

- Igiene generale (45,7%)
- Igiene (HACCP, formazione personale) (26,4%)
- Altro (18,3%)

Relativamente alle attività ispettive dei **N.A.S.**, si continuano a rilevare nell'anno 2002 percentuali di irregolarità elevate (**14,6%** infrazioni penali e **54,8%** infrazioni amministrative contestate).

I settori operativi risultati con più irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- ◆ ristorazione (31,7%)
- ◆ carni e allevamenti (24,6%)
- ◆ farine, pane e pasta (10,3%)
- ◆ prodotti ittici (6,4%)
- ◆ vini e alcolici (5,2%)
- ◆ latte e derivati (5,1%)
- ◆ oli e grassi (4,8%)
- ◆ acque e bibite (3,8%)
- ◆ conserve alimentari (2,6%)
- ◆ dietetici (1,9%)
- ◆ mangimi e prod. zoot. (1,8%)
- ◆ salumi e insaccati (1,6%)

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **39.962**, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **5.395**, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Comparando questi risultati con quelli dell'anno precedente, risulta che l'attività globale ispettiva è **notevolmente aumentata (+ 2,7%)** come sono **notevolmente aumentate** le infrazioni penali (**+ 32,6%**).

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività analitica

I campioni di prodotti alimentari, sia di origine animale che vegetale, analizzati nel 2002 dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali sono stati complessivamente pari a **9.716**, di cui **876** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **9,0%**, in leggero aumento rispetto al precedente anno (**8,7%**). L'attività di analisi è stata indirizzata principalmente verso i settori vitivinicolo (**40,1%**), lattiero-caseario (**8,7%**) e oleario (**8,1%**). Le irregolarità di tipo merceologico più diffuse hanno riguardato per il **15,1%** il riso, per il **14,5%** i prodotti lattiero-caseari, per il **7,0%** il miele, per il **5,8%** i vini, liquori ed altri prodotti vitivinicoli, gli sfarinati e le paste, le conserve di pomodoro ed altre conserve vegetali, infine per il **7,3%** gli oli di oliva e di semi.

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività ispettiva

Nell'ambito dell'attività di controllo svolta dall'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** nei principali settori d'intervento, sono state controllate **15.999** ditte, il **9,3 %** rispetto a quelle censite. Le ditte non in regola sono risultate **2.596**, pari al **16,2%**. Le irregolarità hanno riguardato soprattutto, in ordine decrescente:

- vitivinicolo (33,5%)
- additivi e coadiuvanti (19,6%)
- prodotti dolciari (18,2%)
- riso (17,7%)
- liquori e acquaviti (15,0%)
- prodotti fitosanitari (14,1%)
- sementi (13,1%)
- lattiero-caseari (12,9%)
- additivi e coadiuvanti (12,5%)
- mangimi e integratori (11,6%)

Le visite ispettive sono state pari a **23.609**, e sono stati incentrate, come per l'attività analitica, in maniera preponderante nei settori vitivinicolo, lattiero-caseario ed oleario, in ragione dell'importanza che tali settori rivestono nel comparto produttivo agroalimentare italiano.

Settore fiscale - attività analitica

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2002 dai Laboratori Chimici delle Dogane del Ministero delle Finanze sono stati in totale **24.975**, con una percentuale di irregolarità del **2,6%**, con un sostanziale aumento rispetto all'anno 2001 (**1,4%**).

Le matrici alimentari più analizzate sono risultate, in ordine decrescente, alimentazione umana ed animale, vini e acquiviti, spiriti, oli di oliva non vergini, cereali, cereali, zuccheri-cacao, birre e bevande, oli di oliva vergini, prodotti lattiero-caseari, altri oli e grassi.

Settore fiscale - attività ispettiva

L'attività ispettiva della Guardia di Finanza ha evidenziato nel corso del 2002 un numero di violazioni pari a **31**, con un totale di **37** soggetti verbalizzati. Le operazioni di sequestro risultano in totale **20**, ed hanno riguardato principalmente l'olio di oliva (45,0%), i vini e spumanti (15,0%), gli ortaggi conservati (10,0%), l'olio di semi (10,0%), altri prodotti alimentari (10,0%), ecc.

In conclusione, si può rilevare che nell'anno 2002 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, decisamente elevati e sicuramente superiori a quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

Tale positivo risultato consente di fornire ai cittadini italiani un quadro nel complesso rassicurante nel merito dell'efficienza del sistema nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, sia in termini quantitativi che qualitativi.

La notevole ed organica mole di dati e di informazioni riportate nella presente relazione consente, altresì a tutte le Amministrazioni interessate di disporre di una valida ed efficace conoscenza delle problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La conoscenza di tali problematiche, risulta, infatti, estremamente utile per programmare annualmente nel modo migliore, sull'intero territorio nazionale, le attività operative, sia quelle ispettive che quelle analitiche al fine di garantire un elevato livello di sicurezza degli alimenti e delle bevande, nonché di rafforzare gli interventi di monitoraggio soprattutto per quanto riguarda le irregolarità ispettivo-analitiche riscontrate negli anni precedenti relative all'intera filiera alimentare.

Le Amministrazioni preposte al controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovranno, in particolare, continuare a monitorare la corretta applicazione delle disposizioni contenute nelle direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti "l'igiene dei prodotti alimentari" e nella direttiva 93/99/CEE, concernente "le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari", al fine di garantire, per i consumatori, un sempre più elevato livello di sicurezza dei prodotti alimentare. Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono, infatti, specifici adempimenti riguardanti sia la sicurezza alimentare, basata in particolare sull'applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point), sia l'adeguamento (accreditamento) dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sui prodotti alimentari alle norme europee di qualità EN 45001, come modificate dalle norme europee EN 17025. I suindicati adempimenti consentiranno di adeguare l'attuale organizzazione del sistema italiano che effettua il controllo ufficiale dei prodotti alimentari agli standard definiti dall'Unione Europea uniformandolo così ai sistemi degli altri Stati membri.

APPENDICE 1

**DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE
SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI
CONTROLLO UFFICIALE**

REGIONE ABRUZZO

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI								ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	337	18	4	2	12	0	0	0	0	0	0	0	18
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	102	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	413	55	10	1	44	0	0	0	0	0	0	0	55
	TOTALE	860	75	14	3	56	0	0	0	0	0	0	0	75
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Seiaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	155	7	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	7
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	90	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	245	7	0	3	4	0	0	0	0	0	0	0	7
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	121	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccolli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ALTRA	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		2046	82	14	6	60	0	0	0	0	2	82

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE BASILICATA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **BASILICATA** (codice) **R 170 000 0**
 NOME DEL REFERENTE: **DR. RINALDI A.R.** TELEFONO: **0971/668835** FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA **S.I.A.N.**
 (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **5**NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **5**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	731	346	391	1.459	195	104	1.102	455	389	5.172
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	238	234	228	1.122	130	62	598	248	259	3.119
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	393	266	315	1.210	128	60	602	267	260	3.501
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	43	4	50	3	0	74	9	10	197
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	150	214	178	450	16	10	132	108	68	1.326
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	10	131	29	128	8	8	53	22	0	389
NUMERO INFRAZIONI	1	40	2	29	3	0	39	41	5	160
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	4	35	8	32	0	0	51	2	5	137
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	3	2	10	0	6	5	5	8	39
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	3	46	3	33	1	0	55	6	8	155
b) notizie di reato	0	1	4	4	1	0	0	2	0	12

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **BASILICATA** (codice) **R 170 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. RINALDI A.R.** TELEFONO: **0971/668835** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.V.**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **5**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **5**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	6.795	193	58	1.659	291	351	619	200	601	10.767
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.386	176	58	1.322	179	313	532	173	549	7.688
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.788	1.158	238	1.568	61	174	388	166	820	29.361
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	26	9	1	15	0	10	10	13	29	113
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.036	185	15	309	2	7	58	48	246	2.906
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	4	1	3	0	5	0	0	3	19
NUMERO INFRAZIONI	0	2	8	0	1	0	4	0	14	29
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	27	0	2	0	0	0	4	0	2	35
c) composizione	6	3	0	3	0	0	0	0	3	15
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
f) altro	0	2	1	11	0	6	4	5	9	38
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	47	3	0	5	0	5	8	3	3	74
b) notizie di reato	3	3	0	4	0	1	0	5	3	19

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 DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	101	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
15 07 01 001	Olio di oliva	30	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	71	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
15 12	Oli e grassi idrogenati	13	8	0	0	0	0	0	0	0	8	0	8
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	117	11	0	0	0	0	0	0	0	3	0	11

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	50	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		1326	13	0	0	1	0	0	0	0	8	4	0	0	13

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	101	2	2	0	0	0	0	1	0	0	0	3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	268	4	3	4	0	0	0	0	0	0	0	7
	TOTALE	400	6	5	4	0	0	0	1	0	0	0	10
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	5	4	0	0	8	0	0	0	0	0	0	8
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	27	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	69	5	0	0	8	0	0	0	1	0	0	9
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI								COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			Altro	Micotossine	Metalli pesanti					Altro
				Salmonella	Listeria mon.	Salmonella	Altre									
19. ADDITIVI																
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI																
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		836	15	5	4	16	0	1	0	1	0	0	0	0	0	27

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

BOLZANO (P.A.)

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: P.A. BOLZANO (codice) R 041 000 0

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: 0471/411763 FAX

E-MAIL

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.I.A.N.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 0

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 0

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	28	383	212	1.371	0	37	6.425	527	435	9.418
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	17	115	51	312	21	15	1.074	189	203	1.997
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	19	196	81	445	21	15	1.331	217	252	2.577
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	32	3	52	0	1	337	52	60	537
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	18	180	41	134	0	0	274	85	185	917
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	6	2	15	0	0	53	0	15	91
NUMERO INFRAZIONI	0	13	0	17	0	0	182	11	33	256
a) igiene generale	0	24	3	25	0	0	285	52	43	432
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	6	2	12	0	0	12	0	4	36
c) composizione	0	2	0	2	0	1	9	0	1	15
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	3	1	35	0	1	6	6	3	55
e) etichettatura e presentazione	0	12	2	15	0	1	66	6	6	108
f) altro	0	65	15	162	0	2	775	86	130	1.235
PROVVEDIMENTI	0	5	0	5	0	0	44	1	13	68
a) amministrativi	0	5	0	5	0	0	44	1	13	68
b) notizie di reato	0	5	0	5	0	0	44	1	13	68

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: F.A. BOLZANO (codice) R 041 000 0
 NOME DEL REFERENTE: DR. ZAMBOTTO-DR. STAMPFER TELEFONO: 0471/835162 FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.V.
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	7.000	35	32	1.160	0	710	6.000	400	310	15.647
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	290	130	48	205	0	153	38	17	290	1.171
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	196	365	180	473	0	153	39	12	394	1.812
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	8	3	9	0	2	3	1	14	43
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	123	534	148	138	0	0	18	18	385	1.364
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	10	19	3	6	0	0	1	2	43	84
NUMERO INFRAZIONI	1	4	4	3	0	2	7	1	6	28
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	2	3	2	10	0	0	0	0	3	20
f) altro	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	5	25	5	9	0	0	2	3	21	70
b) notizie di reato	0	5	1	2	0	0	0	0	0	8

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRA	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE									
				Salmonella	Listeria mon.	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)	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	98	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	4
	TOTALE	106	4	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	4
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	16	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	24	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
5. GRASSI ED OLI																
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	39	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	21
15 07 01 001	Olio di oliva	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	39	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	21	0	21

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, cicciotti ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																	
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	36	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	8
	TOTALE	107	5	0	0	1	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	9
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																	
10 00	Cereali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	9	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
19 03 01	Paste alimentari secche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	54	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3
8. FRUTTA E VERDURE																	
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
08 00	Frutta	99	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	TOTALE	139	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																	
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	36	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	37	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																	
20 07	Succhi e nettari di frutta	36	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	13	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
	TOTALE	49	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	3

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	36	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2
	TOTALE	37	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2
TOTALE GLOBALE		111	73	8	6	12	0	0	0	0	31	20	0	0	77

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	202	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	326	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	528	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
4. PESCI; CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostaacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04		22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

REGIONE CALABRIA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CALABRIA (codice) R 180 000 0
 NOME DEL REFERENTE: DR. S. PARISI TELEFONO: 0951/856525 FAX: 0951/856560
 E-MAIL: S.PARISI@REGCAL.IT
 TIPO DI STRUTTURA: S.I.P. U 180 (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: PREVENZIONE SANITARIA

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	1.203	825	550	4.809	1.249	1.581	5.614	488	2.979	19.298
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	56	335	264	2.588	225	207	1.817	294	670	6.456
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	94	403	320	2.766	299	446	2.444	404	828	8.004
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	49	39	379	40	31	265	39	173	1.017
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	28	106	68	191	4	4	111	65	50	627
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	4	0	0	0	0	4	8
NUMERO INFRAZIONI	2	62	25	119	3	10	102	29	60	412
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	14	12	16	43	2	0	59	11	404	561
c) composizione	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	1	0	0	2	0	0	1	0	0	4
f) altro	456	13	3	34	0	2	22	1	5	536
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	3	65	58	156	6	17	184	16	26	531
b) notizie di reato	0	1	2	1	0	0	9	9	0	22

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: CALABRIA (codice) R 180 000 0

NOME DEL REFERENTE: DR. S. PARISI TELEFONO: 0961/856525 FAX: 0961/856560

E-MAIL: S.PARISI@REGCAL.IT

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: SERVIZIO VETERINARIO

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 10

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	2.932	174	229	7.302	1.074	1.098	2.215	413	3.041	18.478
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.418	171	214	4.988	553	680	1.321	302	2.595	13.242
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9.227	1.192	1.463	7.079	834	1.311	785	797	4.355	27.043
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	19	3	40	115	42	17	35	22	224	517
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.791	253	128	489	4	11	91	64	552	4.383
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	2	0	5	0	0	0	3	38	50
NUMERO INFRAZIONI	8	2	0	64	5	3	6	1	15	104
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	14	3	2	43	0	8	0	1	7	78
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	2	1	4
e) etichettatura e presentazione	92	208	16	249	0	37	16	0	63	681
f) altro	15	21	15	84	0	1	6	4	3	149
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	13	11	60	52	8	42	0	4	27	217
b) notizie di reato	5	3	9	13	0	0	0	0	13	43

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 DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ALTRA	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	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)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI																
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	43	8	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	8
15 07 01 001	Olio di oliva	19	6	0	0	0	0	0	0	0	0	2	4	0	0	6
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	22	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
15 12	Oli e grassi idrogenati	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	51	8	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	0	0	8

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSIFICAZIONI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			CONTAMINAZIONI									
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Altre	Altre	Altre	Altre					
19. ADDITIVI																		
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																		
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	282	6	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	282	6	2	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
21. ALTRI ALIMENTI																		
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		1014	24	2	0	9	0	0	0	0	0	0	0	7	6	0	0	24

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	435	8	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	76	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	886	92	4	2	86	0	0	0	0	0	0	0	92
	TOTALE	1409	102	4	3	95	0	0	0	0	0	0	0	102
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	62	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	5
03 03	Filetti e trancie di pesce	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	32	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	62	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	244	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1220	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1220	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		4315	286	5	3	278	0	0	0	0	0	0	0	286

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE CAMPANIA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **CAMPANIA** (codice) **R 150 900 0**

NOME DEL REFERENTE: **D.SSA PENNACCHIO CHIARA** TELEFONO: **081/7969361** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: **SETT. ASS. SANIT** DESCRIZIONE STRUTTURA: **IGIENE ALIMENTI**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **13**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **13**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	30.782	4.203	3.010	#####	3.625	1.982	17.702	2.216	8.212	98.643
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.630	2.301	1.610	#####	1.472	992	11.605	1.913	6.510	48.904
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.801	2.622	1.892	#####	1.865	1.095	11.810	1.980	6.896	55.263
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	212	361	210	1.980	252	110	1.420	302	517	5.364
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.631	3.032	1.109	1.080	26	32	263	410	1.205	9.788
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	69	38	9	52	0	0	28	19	126	341
NUMERO INFRAZIONI	412	83	64	1.010	42	48	810	132	162	2.763
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	572	632	159	289	29	35	135	120	183	2.154
c) composizione	28	16	8	69	0	0	0	0	6	127
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	4	6	9	0	0	2	3	1	28
e) etichettatura e presentazione	4	2	0	15	0	0	0	2	18	41
f) altro	82	73	92	289	26	35	186	153	286	1.222
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	198	87	61	769	28	32	129	58	316	1.678
b) notizie di reato	8	105	16	165	0	0	132	26	63	515

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **CAMPANIA** (codice) **R 150 000 0**
 NOME DEL REFERENTE: **D.SSA PENNACCHIO CHIARA** TELEFONO: **081/7969361** FAX:
 E-MAIL:
 TIPO DI STRUTTURA: **SETT. VET.** DESCRIZIONE STRUTTURA: **IGIENE ALIM. O.A.**
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **13**
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **13**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	26.139	951	685	18.730	3.012	2.535	7.238	2.028	7.475	68.793
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	23.112	951	685	13.110	2.809	1.710	6.106	1.954	6.318	56.755
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	51.501	18.610	12.105	27.030	2.710	2.601	6.210	1.910	8.000	130.677
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	283	79	87	605	63	82	269	53	312	1.833
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.810	2.732	892	1.878	75	49	320	286	511	9.553
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	73	16	12	28	7	9	5	6	16	172
NUMERO INFRAZIONI	235	84	68	662	51	62	206	29	185	1.582
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	189	78	32	178	21	26	41	28	132	725
c) composizione	7	9	0	3	0	0	0	0	4	23
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	1	0	13	0	0	0	0	3	19
e) etichettatura e presentazione	5	2	0	4	0	0	0	2	6	19
f) altro	13	28	45	86	26	42	63	18	92	413
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	62	49	28	19	12	26	98	72	154	520
b) notizie di reato	5	5	0	12	0	0	0	0	2	24

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI								ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			Composizione					
				Salmonella	Listeria mon.	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)	32	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	146	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
	TOTALE	189	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	3	5
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	18	2	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	85	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
	TOTALE	121	7	0	0	0	1	0	1	0	1	0	3	2	7
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	341	39	0	0	0	0	0	0	0	0	36	3	0	39
15 07 01 001	Olio di oliva	198	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	143	6	0	0	0	0	0	0	0	0	5	1	0	6
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	341	39	0	0	0	0	0	0	0	0	36	3	0	39

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Salmonella	Altra	Altre					
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																	
16 03	Estratti di carne e di pesce	19	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	832	18	0	0	0	0	0	0	0	0	5	6	7	0	0	18
21 03	Prep. per salse e salse	134	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1024	24	0	0	0	0	0	0	0	0	5	9	7	3	24	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																	
10 00	Cereali	125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	655	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	9	5	0	0	14
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	90	9	0	0	0	0	0	0	0	0	6	2	1	0	0	9
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	250	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	15	6	0	0	21
19 03 01	Paste alimentari secche	126	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	1	1	0	7
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	23	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1	0	0	3
19 03 03	Paste alimentari speciali	43	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	1	2	6
	TOTALE	1312	59	0	0	0	0	0	0	0	0	9	33	15	3	60	
8. FRUTTA E VERDURE																	
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	155	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	4	1	0	13
08 00	Frutta	128	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	7	3	0	16
	TOTALE	283	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	14	4	8	3	29
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																	
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	90	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	6
25 00	Sale da cucina	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	132	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6	0	0	6
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																	
20 07	Succhi e nettari di frutta	171	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8	1	0	9
22 02	Altre bevande non alcoliche	141	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	2	0	0	7
	TOTALE	312	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	10	1	0	16

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
11. VINO															
22 04	Mosti	104	7	0	0	0	0	0	0	0	5	1	1	0	7
22 05	Vini di uve fresche	312	18	0	0	0	0	0	0	0	0	8	6	4	18
	TOTALE	416	25	0	0	0	0	0	0	0	5	9	7	4	25
12 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO															
22 03	Birra	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	20	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	18	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3
	TOTALE	72	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5
13. GELATI E DESSERT															
21 05	Gelati e dessert	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO															
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	61	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3
	TOTALE	61	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3	3	3
15. DOLCIUMI															
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	42	16	0	0	0	0	0	0	0	0	1	13	2	16
04 10	Miele	10	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	TOTALE	52	17	0	0	0	0	0	0	0	0	2	13	2	17
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI															
08 06	Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	132	9	0	0	0	0	0	1	0	0	3	3	2	9
	TOTALE	132	9	0	0	0	0	0	1	0	0	3	3	2	9
17. PIATTI PREPARATI															
21 06	Preparazioni gastronomiche	1296	65	0	0	0	0	0	0	0	0	60	5	0	65
	TOTALE	1296	65	0	0	0	0	0	0	0	0	60	5	0	65
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE															
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	62	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	TOTALE	62	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	2
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	140	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	140	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	134	6	0	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0	6
	TOTALE	134	6	0	0	0	0	0	0	0	0	4	2	0	6
TOTALE GLOBALE		6328	338	0	0	0	0	2	0	0	39	182	88	26	337

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Micotossine					Metalli pesanti	Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine								
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, GACCIAGIONE E POLLAME															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
02 04	Altre carni	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	887	64	0	0	0	0	0	0	0	0	64	64		
	TOTALE	963	64	0	0	0	0	0	0	0	0	64	64		
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 02	Teleostei	96	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 03	Filetti e trance di pesce	15	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2		
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 06	Molluschi bivalvi	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 07		67	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2		
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 09	Echinodermi	36	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2		
03 10	Crostacei	214	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1		
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	482	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	7		
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccolli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine							
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		2307	87	0	0	0	0	1	0	2	0	0	84	87

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE EMILIA ROMAGNA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA (codice) R 000 000 0
 NOME DEL REFERENTE: D.SSA VICINELLI LAURA TELEFONO: 051/6397373 FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.I.A.N.
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	514	9.730	2.140	12.468	2.332	0	29.632	4.049	0	60.865
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	128	4.092	919	3.190	1.175	0	14.176	2.441	0	26.121
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	239	5.466	3.585	4.203	1.341	0	16.884	3.188	0	34.906
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	12	875	152	388	5	0	2.404	436	0	4.272
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.185	2.989	1.248	1.163	2	0	450	1.497	0	8.534
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	33	80	45	35	0	0	27	62	0	282
NUMERO INFRAZIONI	0	94	18	61	1	0	496	17	0	687
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	13	1	6	0	0	34	1	0	55
c) composizione	1	8	2	9	0	0	0	2	0	22
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	22	10	29	0	0	8	1	0	70
f) altro	3	86	21	32	1	0	323	22	0	488
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	48	949	181	379	5	0	2.417	517	0	4.496
b) notizie di reato	4	22	8	14	0	0	43	3	0	94

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA (codice) R 000 000 0
 NOME DEL REFERENTE: D.SSA VICINELLI LAURA TELEFONO: 051/6397373 FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.V.
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	32.281	3.237	0	7.367	0	3.555	2.988	2.439	0	51.867
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19.425	2.989	0	6.204	0	2.479	1.045	1.020	0	33.162
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	94.965	152.122	0	13.901	0	2.399	1.320	1.225	0	265.932
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	422	511	0	1.100	0	52	984	61	0	3.130
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	9.562	13.876	0	10.966	0	0	0	0	0	34.404
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	407	191	0	323	0	0	0	0	0	921
NUMERO INFRAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
a) igiene generale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PROVVEDIMENTI	951	42	0	90	0	2	40	9	0	1.134
a) amministrativi	951	42	0	90	0	2	40	9	0	1.134
b) notizie di reato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	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)	225	5	1	1	3	0	0	0	0	0	5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	153	19	5	5	9	0	0	0	0	0	19
02 04	Altre carni	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	261	21	5	1	14	0	0	1	0	0	21
	TOTALE	641	45	11	7	26	0	0	1	0	0	45
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	53	3	0	2	0	0	1	0	0	0	3
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	577	37	1	0	36	0	0	0	0	0	37
03 07	Molluschi cefalopodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	18	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	37	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	703	42	1	2	37	0	1	0	1	0	42
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	5	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	301	6	0	0	0	0	4	1	0	1	6
15 07 01 001	Olio di oliva	78	2	0	0	0	0	2	0	0	0	2
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	145	5	0	0	0	0	1	4	0	0	5
15 12	Oli e grassi idrogenati	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	335	7	0	0	0	0	5	1	0	1	7

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI								ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mton.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
6. ZUPPE, BRODI, SALSE															
16 03	Estratti di carne e di pesce	48	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	21	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	69	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
21 03	Prep. per salse e salse	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	184	3	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0	3
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA															
10 00	Cereali	107	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
11 00	Prodotti della macinazione	153	6	0	0	2	1	0	0	0	1	0	0	0	6
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	321	28	0	0	1	0	0	0	0	5	6	11	5	28
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	659	13	0	0	12	0	0	0	0	1	0	0	0	13
19 03 01	Paste alimentari secche	73	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	210	17	1	0	16	0	0	0	0	0	0	0	0	17
19 03 03	Paste alimentari speciali	173	13	0	0	13	0	0	0	0	0	0	0	0	13
	TOTALE	1696	78	1	0	45	1	0	0	7	8	11	11	5	78
8. FRUTTA E VERDURE															
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	675	6	0	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	6
08 00	Frutta	129	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
	TOTALE	804	8	0	3	3	0	0	0	2	2	0	0	0	8
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'															
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	1287	5	2	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	5
25 00	Sale da cucina	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1290	5	2	0	0	0	0	0	2	1	0	0	0	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE															
20 07	Succhi e nettari di frutta	98	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	405	18	0	0	17	0	0	0	0	0	1	0	0	18
	TOTALE	503	18	0	0	17	0	0	0	0	0	1	0	0	18

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	142	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	142	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	2066	138	0	0	137	0	0	0	0	0	0	1	138
	TOTALE	2066	138	0	0	137	0	0	0	0	0	0	1	138
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	490	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	639	12	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
	TOTALE	1129	12	0	0	12	0	0	0	0	0	0	0	12
TOTALE GLOBALE		14297	552	21	21	434	13	5	23	13	16	6	552	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO

2002



MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: EMILIA ROMAGNA

(codice)

R 000.00.0

NOME DEL REFERENTE:

020.000.0

TELEFONO:

080/22901

FAX

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

DESCRIZIONE STRUTTURA:

I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Micotossine					Metalli pesanti	Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Altre								
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI															
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	34	2	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	3	
04 01 02	Latte pastorizzato	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	167	9	0	0	5	0	0	0	1	6	0	0	12	
	TOTALE	249	11	0	0	5	3	0	1	0	6	0	0	15	
2. UOVA E OVOPRODOTTI															
04 08	Uova di volatili in guscio	85	2	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	5	
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	112	2	1	0	0	0	0	0	0	4	0	0	5	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIA/GIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	300	42	5	4	5	0	0	2	32	0	0	48	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	89	11	5	0	5	0	0	1	1	0	0	12	
02 04	Altre carni	46	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	460	36	14	5	10	0	0	0	9	0	0	38	
	TOTALE	895	92	24	9	20	0	0	3	45	0	0	101	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	3	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	
03 02	Teleostei	50	4	0	0	0	0	0	3	0	0	0	4	
03 03	Filetti e trance di pesce	40	3	0	1	0	0	0	0	1	0	0	3	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	15	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1	
03 07	Molluschi cefalopodi	9	2	0	0	1	0	0	0	3	0	0	4	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	19	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	21	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	166	14	0	3	2	0	0	5	6	0	0	16	
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	43	1	0	0	0	0	0	0	2	0	0	2	

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE			
				Salmonella	Listeria mon.	Altro	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	1	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
TOTALE GLOBALE		1575	126	27	12	32	3	5	4	63	0	0	0	0	146

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **FRIULI VENEZIA GIULIA** (codice) **R 060 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **D.SSA CLARA ZUCH** TELEFONO: **040/3775509** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **6**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **6**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	189	780	360	1.545	2	859	5.654	777	1.970	12.136
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	38	119	144	543	3	17	2.342	305	467	3.978
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	36	85	151	596	3	18	2.641	395	504	4.429
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4	18	19	77	0	1	690	65	130	1.004
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	47	17	74	203	0	0	208	74	47	670
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	2	0	0	3	0	1	6
NUMERO INFRAZIONI	4	9	5	13	0	1	200	22	41	295
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	3	1	10	0	1	171	9	38	233
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	7	0	0	0	0	2	9
f) altro	6	40	18	55	0	2	562	45	127	855
PROVEDIMENTI										
a) amministrativi	0	2	0	4	0	0	4	1	0	11
b) notizie di reato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **FRULI VENEZIA GIULIA** (codice) **R 080 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. COASSIN RENATO** TELEFONO: **040/3775559** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.V.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **6**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **6**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	5.824	582	116	1.171	107	381	674	139	923	9.917
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.251	582	116	1.015	107	311	233	91	923	8.629
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.666	5.861	1.143	1.958	110	256	96	50	1.911	20.051
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	73	62	8	33	0	1	1	1	67	246
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.135	728	93	161	0	0	8	0	148	2.273
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	105	13	3	4	0	0	1	0	6	132
NUMERO INFRAZIONI	23	50	2	15	0	4	0	0	103	197
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	8	0	1	0	0	0	0	28	39
c) composizione	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	0	0	0	0	0	2	3
e) etichettatura e presentazione	2	5	0	3	0	0	0	0	4	14
f) altro	12	12	2	12	0	0	0	1	8	47
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	184	43	6	38	0	6	2	0	73	352
b) notizie di reato	0	7	3	2	0	0	0	0	2	14

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata e' il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO 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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altro	Micotossine	Metalli pesanti	Altro									
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																		
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	109	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	5
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	17	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	8	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	123	7	2	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	1	0	0	7
	TOTALE	257	14	4	2	0	0	0	0	1	1	0	0	0	6	0	0	14
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																		
03 01	Selaci	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	91	12	0	0	22	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	23
03 07		24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	18	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	24	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	230	14	0	2	22	0	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	25
5. GRASSI ED OLI																		
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	63	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	63	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	232	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	232	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	63	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
	TOTALE	96	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4
TOTALE GLOBALE		1756	44	5	4	28	0	3	0	2	1	6	6	55	55

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		COMPOSIZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine		Metalli pesanti			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	156	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	405	4	1	0	0	0	0	0	1	2	4
	TOTALE	565	4	1	0	0	0	0	0	1	2	4
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	70	2	0	0	8	0	0	0	0	0	10
03 08	Molluschi cefalopodi	3	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	148	3	0	0	8	0	1	0	0	0	11
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				Mettalli pesanti	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Altro	Micotossine	Altre									
19. ADDITIVI																	
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		915	91	1	0	10	0	1	1	2	0	1	2	0	2	0	17

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE LAZIO

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO (codice) R 120 000 0

NOME DEL REFERENTE: CARTA LAURA TELEFONO: 06/51688304 FAX

E-MAIL

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.I.A.N.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 10

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	6.637	1.187	1.973	13.762	1.033	933	14.787	2.739	5.764	48.815
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	465	457	379	3.874	183	215	4.922	1.325	1.878	13.698
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.318	863	1.693	8.838	217	154	7.310	2.071	2.592	25.056
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	75	57	63	800	18	3	1.478	402	801	3.697
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	671	541	694	1.383	9	0	408	434	451	4.591
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	23	6	16	18	0	0	4	6	1	74
NUMERO INFRAZIONI	8	28	41	288	35	4	1.403	532	733	3.072
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	10	30	258	11	0	349	159	159	976
c) composizione	15	0	0	6	0	0	1	0	0	22
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	4	6	11	0	0	9	0	9	40
e) etichettatura e presentazione	0	3	0	22	0	0	0	0	4	29
f) altro	12	33	17	321	8	3	587	145	273	1.399
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	20	65	67	1.216	20	2	1.680	523	770	4.363
b) notizie di reato	2	8	10	15	0	3	37	8	13	96

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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: LAZIO (codice) R 120 000 0
 NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.V.
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 0
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 0

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	11.079	863	1.329	16.066	1.053	2.466	8.874	2.508	4.805	49.043
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.463	640	698	8.399	705	1.830	2.391	786	2.583	28.495
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	14.916	15.323	4.507	11.800	672	1.465	2.333	788	2.945	54.749
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	228	37	25	403	12	7	57	46	84	899
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.970	4.940	401	938	15	7	66	45	325	14.707
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	30	13	15	28	1	0	0	0	4	91
NUMERO INFRAZIONI	76	16	9	226	4	6	52	12	38	439
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	41	10	8	221	0	3	12	42	148	485
c) composizione	15	0	1	0	0	0	0	0	0	16
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	0	1	5	0	0	0	1	1	12
e) etichettatura e presentazione	2	3	6	9	2	0	0	0	1	23
f) altro	31	8	3	49	3	5	9	6	7	121
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	272	32	27	369	7	11	46	58	75	897
b) notizie di reato	6	7	14	27	0	1	2	1	4	62

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Preparazioni e conserve di pesce	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	31	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	31	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		571	9	0	0	3	4	0	1	1	0	0	9

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI								ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, GACCIAZIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	972	16	7	0	0	0	0	0	9	0	0	0	16
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	60	3	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	3
02 04	Altre carni	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	450	16	8	1	3	0	0	0	4	0	0	0	16
	TOTALE	1502	35	17	1	3	0	0	0	14	0	0	0	35
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	60	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	28	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	23	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
03 06	Molluschi bivalvi													
03 07		575	6	2	0	3	0	0	0	1	0	0	0	6
03 08	Molluschi cefalopodi	55	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	245	12	0	11	0	0	0	0	1	0	0	0	12
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1066	24	2	11	4	0	0	0	7	0	0	0	24
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	320	26	17	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	26
	TOTALE	320	26	17	3	6	0	0	0	0	0	0	0	0	26
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		4512	93	36	16	15	0	0	0	26	0	0	0	0	93

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE LIGURIA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **LIGURIA** (codice) **R 070 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. DELLACASAGRANDE D.** TELEFONO: **010/5484958** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **5**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **5**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	102	270	747	7.106	64	198	8.842	1.228	2.254	20.811
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	47	184	232	998	17	36	2.391	386	785	5.076
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	53	207	262	1.208	18	37	2.732	426	902	5.845
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	16	28	243	1	0	551	62	224	1.125
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	24	299	251	847	1	0	236	201	361	2.220
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	8	4	13	0	0	24	4	29	82
NUMERO INFRAZIONI	0	24	55	666	1	0	1.685	164	729	3.324
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	1	51	0	0	175	27	95	349
c) composizione	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	3	2	28	0	0	7	2	2	44
f) altro	0	12	13	105	1	0	275	28	77	511
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	1	36	38	379	1	0	997	100	353	1.905
b) notizie di reato	0	0	0	0	0	0	0	4	5	9

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 DELL'ANNO 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.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **LIGURIA** (codice) **R 070 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. DELLACASAGRANDE D.** TELEFONO: **010/5494958** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.V.**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **6**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **6**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	4.562	240	283	3.131	453	1.530	1.400	132	1.560	13.291
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.826	210	232	1.532	126	474	480	107	1.003	5.990
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.352	6.951	4.321	2.560	139	505	527	125	1.081	22.561
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	26	78	45	151	12	19	61	22	39	453
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	5.479	703	414	466	2	1	50	25	340	7.480
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	56	12	18	7	1	0	0	0	15	109
NUMERO INFRAZIONI	27	93	27	107	1	18	60	12	46	391
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	7	6	3	45	1	0	21	10	17	110
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2
e) etichettatura e presentazione	0	1	2	9	0	1	1	0	0	14
f) altro	8	9	14	38	0	3	8	1	10	91
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	33	71	49	152	3	16	77	4	101	506
b) notizie di reato	11	3	7	4	1	3	2	1	5	37

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	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)	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	124	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	107	6	0	0	7	0	0	2	0	2	0	0	0	11
	TOTALE	263	6	0	0	7	0	0	2	0	2	0	0	0	11
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crostacei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	67	3	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	123	3	0	0	0	0	1	0	1	0	0	1	0	3
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	211	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	86	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	125	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	222	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
19. ADDITIVI																	
29 00	Additivi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	TOTALE	6	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	35	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
	TOTALE	35	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
TOTALE GLOBALE		4338	99	0	0	29	1	3	18	17	48	0	0	116			

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE	METALLI pesanti	Altre				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Altre									
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																	
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	713	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	230	5	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
02 04	Altre carni	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1221	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	2207	8	7	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																	
03 01	Selaci	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	269	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	211	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	337	7	0	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
03 07		337	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	147	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	586	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1902	11	0	4	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	11
5. GRASSI ED OLI																	
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Metalli pesanti	Altre					
				Salmonella	Listeria non.	Altre	Micotossine							
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		9889	37	10	5	17	0	0	5	0	0	0	0	37

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE LOMBARDIA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **LOMBARDIA** (codice) **R 000 000 0**

NOME DEL REFERENTE: _____ TELEFONO: _____ FAX _____

E-MAIL _____

TIPO DI STRUTTURA: _____ DESCRIZIONE STRUTTURA **S.I.A.N.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **0**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **0**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	17.456	4.328	4.386	22.411	2.502	3.605	40.962	7.193	10.699	113.542
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	217	1.100	1.104	3.739	337	729	10.860	3.294	2.750	24.130
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	237	1.190	1.175	4.078	361	747	11.761	3.646	3.060	26.255
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	160	172	698	5	55	3.723	725	868	6.414
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	170	1.545	504	1.608	18	13	1.180	1.232	1.281	7.551
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	28	9	72	0	0	111	22	74	320
NUMERO INFRAZIONI	2	109	99	372	7	22	2.286	499	603	3.999
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	1	75	72	294	3	36	1.899	388	357	3.125
c) composizione	0	17	0	6	0	0	8	8	15	54
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	1	3	15	0	0	13	17	22	75
e) etichettatura e presentazione	2	3	3	38	0	0	8	6	17	77
f) altro	5	49	55	150	3	10	1.128	115	191	1.706
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	14	375	319	1.080	29	112	6.277	1.259	1.482	10.947
b) notizie di reato	0	14	4	27	0	3	93	11	20	172

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **LOMBARDIA** (codice) **R 000 000 0**

NOME DEL REFERENTE: _____ TELEFONO: _____ FAX: _____
 E-MAIL: _____

TIPO DI STRUTTURA: _____ DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.V.**
 (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **6**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **0**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	1.010	568	1.088	9.497	0	4.237	0	0	3.000	19.400
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	986	494	916	8.410	194	2.488	1.779	1.879	2.094	19.240
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	25.266	5.848	2.832	17.068	217	2.739	1.862	2.136	3.332	61.300
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	424	85	98	2.026	2	20	173	381	308	3.517
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	228	235	121	1.743	0	2	39	223	343	2.934
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	4	3	81	0	0	3	5	22	120
NUMERO INFRAZIONI	535	103	95	1.603	1	4	142	244	243	2.970
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	220	57	47	736	0	3	64	461	113	1.701
c) composizione	0	0	0	10	0	0	1	0	10	21
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	1	3	4	0	0	1	1	0	11
e) etichettatura e presentazione	6	4	2	137	0	0	3	8	3	163
f) altro	137	27	16	281	0	13	18	27	20	539
PROVVEDIMENTI	709	145	173	2.552	1	23	143	452	382	4.580
a) amministrativi										
b) notizie di reato	3	1	6	55	1	0	91	3	5	165

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	49	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																	
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	20	1	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	17	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	41	3	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
5. GRASSI ED OLI																	
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	5	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	231	22	0	0	0	0	0	0	0	0	4	4	12	4	12	24
15 07 01 001	Olio di oliva	53	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	118	13	0	0	0	0	0	0	0	0	3	10	0	0	0	13
15 12	Oli e grassi idrogenati	82	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5	0	0	0	5
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	336	28	0	0	0	0	0	0	0	0	5	9	4	12	4	30

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonella	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	60	8	0	0	0	0	0	0	8	0	0	8
21 03	Prep. per salse e salse	97	6	0	0	1	0	0	0	5	0	0	6
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	179	15	0	0	1	0	0	0	14	0	0	15
7. CEREALIE, PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	149	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
11 00	Prodotti della macinazione	189	8	0	0	0	2	0	0	6	0	0	8
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	356	28	0	0	8	0	0	0	13	3	0	30
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	481	21	0	0	23	0	0	0	1	0	0	24
19 03 01	Paste alimentari secche	50	12	0	0	11	0	0	0	0	0	0	12
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	77	8	0	0	1	0	0	0	6	0	1	8
19 03 03	Paste alimentari speciali	75	4	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
	TOTALE	1377	83	0	0	45	2	0	7	30	3	1	88
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	417	43	0	0	27	0	0	0	2	0	0	43
08 00	Frutta	289	10	0	0	2	0	0	0	8	0	0	10
	TOTALE	706	53	0	0	29	0	0	0	10	0	0	53
9. ERBE, SPEZIE, CAFFÈ, TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	129	14	0	0	2	3	0	0	5	1	1	14
25 00	Sale da cucina	14	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	143	16	0	0	4	3	0	0	5	1	1	16
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	58	4	0	0	2	0	0	0	1	0	0	4
22 02	Altre bevande non alcoliche	120	11	0	0	4	0	0	0	1	6	0	11
	TOTALE	178	15	0	0	6	0	0	0	2	7	0	15

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI											ALTRO	TOTALE			
		CAMPIONI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					COMPOSIZIONE			ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE		
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micobesine	Metalli pesanti	Altre								
19. ADDITIVI																	
29 00	Additivi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	629	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
	TOTALE	629	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	2
21. ALTRI ALIMENTI																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominata altrove	153	3	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	3
	TOTALE	153	3	0	0	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	0	3
TOTALE GLOBALE		5939	455	1	11	424	5	0	41	100	14	17	613				

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P. A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO

2002



MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

LOMBARDIA

NOME DEL REFERENTE:
TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

TELEFONO:

E-MAIL:

DESCRIZIONE STRUTTURA:

(codice)

R 000 00 0

FAX

I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Mic tossine	Metalli pesanti							
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	434	21	0	0	1	0	0	0	0	35	0	0	36
04 01 02	Latte pastorizzato	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	34	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
04 01 04	Latte sterilizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	51	6	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	8
04 07	Formaggi, latticini	429	12	0	0	33	1	0	0	2	0	0	0	36
	TOTALE	982	40	0	0	43	1	0	0	37	0	0	0	81
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio	158	6	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	10	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
	TOTALE	168	7	4	0	0	0	0	0	1	1	0	0	7

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	1136	44	8	15	29	0	1	72	8	0	133
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	194	4	1	0	1	0	1	1	0	0	4
02 04	Altre carni	43	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1369	71	21	19	16	0	0	0	43	0	99
	TOTALE	2742	128	30	34	46	0	2	73	51	0	236
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	12	7	0	0	0	0	7	0	0	0	7
03 02	Teleostei	153	11	0	3	5	0	0	3	0	0	16
03 03	Filetti e trance di pesce	64	6	0	2	1	0	3	0	0	0	24
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	47	6	0	0	12	0	0	0	0	0	12
03 07		45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	84	9	0	0	0	0	0	0	0	0	15
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	143	8	0	5	1	0	1	18	0	0	25
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	572	47	0	10	19	0	16	39	0	0	99
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	101	11	0	0	0	0	0	22	0	0	22
15 01	Grassi alimentari animali	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	110	11	0	0	0	0	0	22	0	0	22

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominata altrove	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		4993	251	34	45	196	1	18	136	91	0	15	536	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE MARCHE

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **MARCHE** (codice) **R 110 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. D'AUZIO GIUGLIAMO** TELEFONO: **071/2808525** FAX: _____

E-MAIL: _____

TIPO DI STRUTTURA: _____ DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **13**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **13**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	371	659	878	5.468	489	450	9.580	1.350	2.344	21.589
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	120	254	206	2.167	85	88	3.160	900	662	7.642
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	109	332	292	2.829	85	118	3.906	1.177	856	9.704
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	33	23	108	4	8	379	108	83	752
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	42	190	173	535	0	0	246	159	81	1.426
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	1	18	6	36	0	2	135	47	41	286
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	3	13	7	39	0	0	158	81	24	325
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	0	6	3	0	0	1	0	0	11
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	2	0	0	2	0	2	8
f) altro	2	15	3	23	0	3	77	39	30	192
PROVVEDIMENTI	4	39	17	137	0	4	518	130	107	956
a) amministrativi										
b) notizie di reato	1	2	4	8	0	0	7	1	0	23

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: MARCHE (codice) R 110 000 0
 NOME DEL REFERENTE: DR. D'ALRIZIO G. TELEFONO: 071/2808525 FAX:
 E-MAIL:
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.V.
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	19.467	655	353	4.067	477	2.104	5.012	1.060	1.657	34.852
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.413	600	287	3.009	297	1.085	1.315	463	1.045	19.514
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	13.184	4.173	1.351	3.329	274	772	1.257	558	1.737	26.635
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	9	21	4	78	2	4	41	57	104	320
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.685	769	117	335	4	413	107	78	313	3.821
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	6	11	3	31	0	1	28	263	136	479
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	22	0	19	0	0	39	41	28	149
c) composizione	14	6	2	10	0	0	0	0	0	32
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	2	1	4	1	0	3	0	4	15
f) altro	2	3	1	15	1	3	9	3	10	47
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	50	36	6	70	3	5	43	53	65	331
b) notizie di reato	5	19	0	12	0	1	0	0	6	43

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 DELL'ANNO 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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Salaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	78	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
15 07 01 001	Olio di oliva	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	82	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		470	5	0	0	1	0	0	1	0	1	3	0	0	5

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRA	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine		Metalli pesanti					
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME														
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	905	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	120	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2167	9	6	1	2	0	0	0	0	1	0	0	10
	TOTALE	3192	11	7	2	2	0	0	0	0	1	0	0	12
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	262	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 03	Filetti e trance di pesce	146	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	845	18	0	0	22	0	0	0	0	0	0	6	28
03 08	Molluschi cefalopodi	54	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	52	2	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	361	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1728	28	0	1	22	0	5	1	0	1	0	8	37
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		11216	46	7	3	29	0	5	1	2	0	0	9	56	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE MOLISE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ALTRA	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE				
				Salmonella	Listeria mon.	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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI																
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	TOTALE		
		CAMPIONI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE										
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
19. ADDITIVI																	
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre					
				Salmonella	Listeria mon.	Micotossine	Metalli pesanti		Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	424	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavate o comunque preparate	606	19	18	0	0	0	0	0	0	0	1	19
	TOTALE	1104	19	18	0	0	0	0	0	0	0	1	19
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	111	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (truppe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		3626	19	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	19

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE PIEMONTE



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **PIEMONTE** (codice) **R.000.000.0**

NOME DEL REFERENTE: **ROSSI MARIA VITTORIA** TELEFONO: **011/4322290** FAX: _____

E-MAIL: _____

TIPO DI STRUTTURA: _____ DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **19**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **13**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	0	1.768	2.909	18.777	0	2.026	23.727	4.281	8.802	62.290
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	174	757	676	3.214	628	394	6.363	2.397	2.689	17.292
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	218	1.181	1.071	4.354	175	379	8.199	3.312	3.399	22.288
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	97	44	141	1	1	533	244	368	1.430
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	196	1.190	687	1.332	8	0	442	904	790	5.549
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	5	17	29	29	0	0	15	9	29	133
NUMERO INFRAZIONI	0	101	27	113	1	0	491	192	359	1.284
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	78	12	13	0	0	50	117	60	330
c) composizione	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	27	2	1	0	0	0	0	0	30
e) etichettatura e presentazione	0	5	19	20	0	0	5	1	7	57
f) altro	0	18	8	30	3	0	159	1	7	226
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	2	456	101	474	7	10	1.815	799	1.206	4.870
b) notizie di reato	3	16	19	38	0	0	40	16	36	168

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **PIEMONTE** (codice) **R 010 000 0**
 NOME DEL REFERENTE: **DR. CORGIAT LOIA G.** TELEFONO: **011/4322233** FAX:
 E-MAIL:
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.V.**
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **21**
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **21**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	19.686	1.382	244	5.506	208	2.129	583	399	2.470	32.607
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.590	1.287	215	4.967	196	1.347	85	277	1.572	22.536
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	29.315	15.060	435	6.487	202	1.340	41	333	2.834	56.047
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	817	162	14	448	0	0	3	33	338	1.815
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	21.425	3.578	223	729	0	0	6	204	634	26.799
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	122	55	3	17	0	0	2	0	34	233
NUMERO INFRAZIONI	201	107	7	417	4	0	0	43	212	991
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	29	63	0	431	0	0	0	24	0	547
c) composizione	27	6	0	0	0	0	0	0	3	36
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	2	2	3	0	0	0	0	11	21
e) etichettatura e presentazione	1	2	5	334	0	0	0	0	7	349
f) altro	39	17	2	310	0	6	0	0	51	425
PROVVEDIMENTI	719	218	23	274	4	0	2	68	383	1.691
a) amministrativi										
b) notizie di reato	19	28	2	33	0	0	3	1	24	110

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	106	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	240	9	0	3	6	0	0	0	0	0	0	9
	TOTALE	240	9	0	3	6	0	0	0	0	0	0	9
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	72	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		3135	90	0	13	77	0	0	0	0	0	0	90

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	827	21	18	3	0	0	0	0	0	0	0	0	21
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	146	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	44	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	778	51	38	9	0	0	0	4	0	0	0	0	51
	TOTALE	1795	75	58	13	0	0	0	4	0	0	0	0	75
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	47	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trancie di pesce	329	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	22	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
03 08	Molluschi cefalopodi	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	135	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	609	9	2	7	0	0	0	0	0	0	0	0	9
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		3390	104	65	34	0	1	0	4	0	0	0	104

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE PUGLIA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **PUGLIA** (codice) **R 180 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **ROSA M.G.** TELEFONO: **080/5403192** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **12**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **12**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	2.879	2.590	1.201	10.836	1.986	3.143	7.940	1.001	3.476	35.052
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.888	1.600	1.333	5.735	1.116	1.149	3.366	1.145	3.306	21.638
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.565	1.256	645	5.587	1.039	996	3.105	1.059	3.310	19.562
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	51	139	100	649	60	29	440	208	426	2.102
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	780	629	432	1.403	22	83	460	383	790	4.982
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	31	4	8	28	0	1	10	19	20	121
NUMERO INFRAZIONI	67	89	35	299	13	14	238	88	312	1.155
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	64	93	47	303	17	2	286	97	120	1.029
c) composizione	0	5	1	7	0	0	7	2	11	33
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	5	0	3	0	0	1	1	4	14
e) etichettatura e presentazione	0	9	2	12	0	1	1	2	12	39
f) altro	23	27	24	112	71	9	142	56	178	642
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	132	117	100	604	40	9	335	118	770	2.225
b) notizie di reato	7	11	8	36	2	1	29	8	42	144

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **PUGLIA** (codice) **R. 160.000.0**
 NOME DEL REFERENTE: **ROSA M.G.** TELEFONO: **080/5403182** FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA **S.V.**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **12**NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **12**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	10.002	963	428	10.703	1.708	1.888	2.798	420	3.451	32.361
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.652	874	315	7.095	1.219	2.908	1.147	360	2.580	23.150
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20.159	7.894	3.757	15.000	1.380	2.828	1.401	503	3.505	56.427
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	115	71	354	557	49	36	62	18	294	1.556
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	25.417	2.449	294	2.054	26	6	33	64	735	31.078
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	736	32	124	66	5	0	1	0	15	979
NUMERO INFRAZIONI	12	9	13	288	71	3	18	7	36	457
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	6	15	8	168	3	0	15	6	31	252
c) composizione	0	5	0	15	7	0	0	0	1	28
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	3	0	12	0	0	0	0	3	20
e) etichettatura e presentazione	0	1	0	44	0	0	6	0	8	59
f) altro	65	37	12	257	5	29	16	3	101	525
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	306	39	51	472	2	17	34	10	252	1.183
b) notizie di reato	8	10	20	50	0	0	1	1	13	103

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	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)	98	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	185	19	0	0	1	0	0	0	0	2	13	3	0	19
	TOTALE	291	20	0	0	2	0	0	0	2	0	13	3	0	20
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	32	2	0	0	1	0	1	0	1	0	0	0	0	2
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	168	8	0	0	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8
03 07		33	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	22	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	314	13	0	0	12	0	1	0	0	0	0	0	0	13
	TOTALE	314	13	0	0	12	0	1	0	0	0	0	0	0	13
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	223	20	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	20
15 07 01 001	Olio di oliva	91	5	0	0	0	0	0	0	0	1	4	0	0	5
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	132	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	0	4
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	227	20	0	0	0	0	0	0	0	20	0	0	0	20

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																	
16 03	Estratti di carne e di pesce	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	107	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	76	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	192	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																	
10 00	Cereali	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	83	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	167	20	0	0	0	0	0	0	0	7	13	0	0	0	0	20
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	135	3	0	0	1	0	0	0	1	0	1	0	0	0	0	3
19 03 01	Paste alimentari secche	143	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	16	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	0	1
	TOTALE	628	26	0	0	3	0	0	0	8	0	15	0	0	0	0	26
8. FRUTTA E VERDURE																	
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	273	1	0	0	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	7
08 00	Frutta	63	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	336	1	0	0	1	0	0	0	0	0	6	0	0	0	0	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																	
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	16	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
25 00	Sale da cucina	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	22	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																	
20 07	Succhi e nettari di frutta	91	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	113	8	0	0	3	0	0	0	0	0	4	1	0	0	0	8
	TOTALE	204	8	0	0	3	0	0	0	0	0	4	1	0	0	0	8

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	226	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	226	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		3584	109	2	0	26	0	1	37	39	5	0	110	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Altre	Altre				
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine						
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	249	9	7	0	2	0	1	1	0	0	2	13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	50	2	3	0	2	0	0	0	0	0	0	5
02 04	Altre carni	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	728	20	37	1	3	0	1	0	0	6	0	48
	TOTALE	1044	31	47	1	7	0	2	1	0	6	2	66
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	157	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 03	Frattaglie e trancie di pesce	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	646	28	0	0	45	0	0	7	0	0	0	52
03 07		158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	71	1	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1086	30	0	2	45	0	0	7	0	0	1	55
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				ALTRA						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
19. ADDITIVI																	
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		2801	94	51	13	94	0	2	9	0	0	6	21	199			

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE SARDEGNA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SARDEGNA (codice) R 280 000 0

NOME DEL REFERENTE: DISSA SANNA ANGELA TELEFONO: 070/6065262 FAX

E-MAIL

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.I.A.N.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	318	1.137	843	6.717	479	516	10.444	1.299	1.656	23.409
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	100	739	341	3.083	125	55	4.691	929	1.090	11.153
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	100	957	365	3.738	118	10	5.142	1.135	1.615	13.180
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	68	53	319	0	0	602	114	150	1.307
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	101	654	298	554	0	0	426	294	692	3.019
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	6	2	3	0	0	1	1	10	23
NUMERO INFRAZIONI	1	27	38	101	0	0	281	27	56	531
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	35	6	161	0	0	232	43	23	500
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	2	3	0	0	8	1	0	14
f) altro	0	16	14	62	0	0	177	7	31	307
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	1	77	22	262	0	1	524	151	73	1.111
b) notizie di reato	0	4	4	3	0	0	22	2	1	36

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SARDEGNA (codice) R. 200 000 0

NOME DEL REFERENTE: D.SSA SANNA ANGELA TELEFONO: 070/6065262 FAX

E-MAIL

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA SV

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: B

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 8

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	13.072	297	203	3.236	504	1.276	707	375	347	20.017
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.196	290	194	3.097	504	1.244	443	240	581	18.789
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	0	0	0	0	504	1.355	392	237	415	2.903
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	27	5	122	0	0	17	1	1	197
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.542	3.154	154	846	35	35	3	3	41	10.813
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	8	5	0	19	0	0	1	0	0	33
NUMERO INFRAZIONI	0	1	0	14	0	0	1	0	0	16
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	23	0	0	2	0	0	0	0	0	25
c) composizione	0	2	0	18	0	0	0	0	0	20
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	1	0	1	0	0	0	0	0	2
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4
f) altro	8	1	0	40	0	1	2	0	0	52
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	8	4	0	101	0	1	18	1	0	133
b) notizie di reato	4	6	0	18	0	0	0	0	0	28

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	67	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	474	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2
	TOTALE	566	1	0	0	0	0	0	1	0	0	2
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	38	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	211	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostei	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	271	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	32	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	6	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	39	2	0	0	0	0	0	0	1	0	2

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccolò ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		3745	222	0	0	4	0	0	5	259	23	0	0	0	291

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	107	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	61	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	699	15	3	0	0	0	0	0	0	2	0	10	15
	TOTALE	867	16	4	0	0	0	0	0	0	2	0	10	16
4. PESCI, GROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	414	26	0	0	52	0	0	0	0	0	0	0	52
03 08	Molluschi cefalopodi	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	8	2	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	515	28	0	1	52	0	0	0	0	0	0	0	53
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		2076	44	4	1	52	0	0	2	0	10	0	0	0	69

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE SICILIA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SICILIA (codice) R 150 000 0
 NOME DEL REFERENTE: GENNARO EMILIA TELEFONO: FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.I.A.N.
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	566	3.081	918	9.757	850	674	8.926	812	4.021	29.605
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	236	1.497	1.164	7.448	283	329	6.779	896	3.788	22.420
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	196	1.096	1.135	9.010	330	302	7.959	1.316	3.867	25.211
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	76	166	32	827	20	10	924	153	786	2.994
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	246	404	602	1.892	4	11	957	747	862	5.725
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	7	7	74	0	0	36	14	41	180
NUMERO INFRAZIONI	8	73	11	5	632	79	423	0	0	1.231
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	64	49	335	19	9	285	88	276	1.125
c) composizione	0	0	0	26	0	0	14	1	15	56
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4
e) etichettatura e presentazione	2	0	6	49	0	0	26	0	16	99
f) altro	0	27	7	119	8	1	350	46	161	719
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	12	111	44	855	7	6	953	132	672	2.792
b) notizie di reato	3	2	3	45	0	0	38	10	36	137

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: SICILIA (codice) R 190 000 0

NOME DEL REFERENTE: DR. VIRGA ANTONIO TELEFONO: 091/6985769 FAX

E-MAIL

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA S.V.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 9

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	18.717	841	586	14.533	985	2.523	4.874	322	3.377	46.758
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.610	735	468	5.944	549	1.723	783	141	1.376	19.329
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	48.956	6.350	3.613	7.766	545	1.445	750	253	1.147	70.825
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	249	91	41	172	4	14	91	9	94	765
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.612	3.368	184	1.259	0	4	22	19	130	11.598
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	34	3	30	0	0	3	1	1	85
NUMERO INFRAZIONI	110	19	28	308	27	3	52	11	131	689
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	30	97	2	317	0	0	6	1	44	497
c) composizione	0	0	0	4	0	0	0	0	0	4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	4	0	17	0	0	0	0	0	22
e) etichettatura e presentazione	2	6	7	19	0	0	15	0	4	53
f) altro	122	171	13	312	0	9	43	1	72	743
PROVVEDIMENTI	181	53	72	284	9	6	9	0	72	686
a) amministrativi										
b) notizie di reato	24	9	9	33	0	0	2	1	2	80

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	20	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	21	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
4. PESCI, GROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	41	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	76	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	0	10
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	230	18	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	18
15 07 01 001	Olio di oliva	33	9	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	9
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	148	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	2
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	230	18	0	0	0	0	0	0	0	0	3	0	18

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALITRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
6. ZUPPE, BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	192	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
21 03	Prep. per salse e salse	159	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	416	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA												
10 00	Cereali	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	240	17	0	0	0	0	0	0	11	0	6
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	530	48	0	0	0	0	0	0	25	59	2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	621	23	2	0	4	0	0	0	5	12	0
19 03 01	Paste alimentari secche	239	8	0	0	1	0	0	0	3	4	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	103	10	0	0	4	0	0	0	0	0	6
19 03 03	Paste alimentari speciali	65	7	0	0	6	0	0	0	1	0	0
	TOTALE	1868	113	2	0	15	0	0	0	45	75	14
8. FRUTTA E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	464	8	0	0	0	0	0	0	0	0	8
08 00	Frutta	276	5	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	TOTALE	740	13	0	0	0	0	0	0	0	0	13
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	68	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0
25 00	Sale da cucina	18	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	86	5	0	0	0	0	0	0	0	1	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	181	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	300	7	0	0	1	0	0	4	1	0	1
	TOTALE	481	7	0	0	1	0	0	4	1	0	1

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	368	12	0	0	0	0	0	0	0	8	0	4
	TOTALE	372	12	0	0	0	0	0	0	0	8	0	4
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	66	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	31	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
	TOTALE	98	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0
13. GELATIE, DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	88	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
04 10	Miele	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	93	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	51	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	51	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1344	21	2	6	0	0	0	0	0	0	0	13
	TOTALE	1344	21	2	6	0	0	0	0	0	0	0	13
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una												
33 00	alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	110	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0
	TOTALE	110	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre	Altre	Altre						
19. ADDITIVI																	
29 00	Additivi	13	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																	
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	146	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	146	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
21. ALTRI ALIMENTI																	
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	156	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	160	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		6434	216	4	6	23	0	0	0	4	58	81	72	254			

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	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)	588	8	8	0	10	0	0	0	3	0	0	24
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	84	1	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
02 04	Altre carni	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	240	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	956	9	9	0	11	0	0	0	3	0	0	26
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	50	10	0	0	4	0	4	0	0	2	0	10
03 03	Filetti e trancie di pesce	44	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	218	18	6	0	17	0	0	0	6	0	0	29
03 07		9	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 08	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	560	9	0	0	0	9	0	0	0	0	0	9
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	910	42	6	4	21	9	4	0	6	2	1	53
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)
 (***) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				ALTRA	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre									
19. ADDITIVI																		
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																		
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	14	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	14	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI																		
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		3740	69	16	41	42	9	4	9	6	3	3	6	3	6	3	3	98

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE TOSCANA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **TOSCANA** (codice) **R 090 000 0**
 NOME DEL REFERENTE: **CACIOLLI M.R.** TELEFONO: **065/4383501** FAX:
 E-MAIL:
 TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **12**
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **12**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	42.593	2.781	2.971	11.753	1.243	1.486	21.443	2.121	5.545	91.936
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	815	653	643	2.734	214	406	5.436	1.084	1.423	13.408
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.670	1.697	779	3.331	230	325	6.659	1.540	1.700	18.931
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	52	141	90	740	10	18	1.649	288	370	3.358
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	364	876	602	1.972	3	11	1.756	1.947	1.177	8.708
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	7	14	32	0	0	75	10	27	171
NUMERO INFRAZIONI	48	45	61	302	7	3	1.038	222	236	1.962
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	130	255	62	1.039	5	10	1.350	339	591	3.781
c) composizione	0	3	0	3	0	0	0	0	0	6
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	3	3	7	0	0	0	1	0	15
e) etichettatura e presentazione	0	5	1	41	0	0	34	2	4	87
f) altro	21	46	20	133	4	4	429	59	188	904
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	73	251	152	963	15	18	3.191	484	735	5.882
b) notizie di reato	12	29	9	87	0	0	107	13	45	302

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 DELL'ANNO 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



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **TOSCANA** (codice) **R 090 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **CACIOLI M.R.** TELEFONO: **055/4383501** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.V.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **12**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **12**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	37.402	1.172	526	6.137	469	2.679	6.121	768	3.170	58.444
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.930	1.130	293	2.515	329	1.221	312	344	1.725	19.799
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	32.594	25.299	4.748	3.847	347	1.462	354	431	2.633	71.715
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	97	58	31	228	5	22	33	54	76	604
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.962	2.579	337	1.040	1	26	226	291	1.263	10.725
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	110	44	14	18	0	0	1	4	7	198
NUMERO INFRAZIONI	16	29	0	96	0	1	3	7	76	228
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	3	16	6	118	0	0	31	86	74	334
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	1	7	2	18	0	0	0	2	1	31
f) altro	19	36	22	116	3	11	14	18	62	301
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	131	117	51	547	7	28	81	110	306	1.378
b) notizie di reato	6	14	3	18	1	0	5	3	5	55

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	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)	92	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	56	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3
02 04	Altre carni	204	5	4	1	0	0	0	0	0	0	5
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	56	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	408	9	8	1	0	0	0	0	0	0	9
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	48	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	93	1	0	0	0	0	1	0	0	0	1
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	35	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	22	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	294	3	0	0	1	0	1	0	1	0	3
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	195	7	0	0	0	0	0	0	3	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	26	3	0	0	0	0	0	0	2	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	138	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	202	7	0	0	0	0	0	0	3	0	1

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
6. ZUPPE, BRODI, SALSE															
16 03	Estratti di carne e di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	93	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	77	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Acefi commestibili e succedanei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	197	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA															
10 00	Cereali	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
11 00	Prodotti della macinazione	120	2	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	114	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	285	4	0	0	0	0	0	0	0	2	2	0	0	4
19 03 01	Paste alimentari secche	109	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	144	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
	TOTALE	874	10	1	1	0	0	0	0	0	6	2	0	10	
8. FRUTTA E VERDURE															
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	163	3	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
08 00	Frutta	31	4	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	194	7	0	7	0	0	0	0	0	0	0	0	7	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'															
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	227	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	2
25 00	Sale da cucina	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	228	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	2	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE															
20 07	Succhi e nettari di frutta	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	242	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOTALE	321	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE		
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	METALLI	ALTRI	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE				ALTRO	TOTALE
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti										
19. ADDITIVI																		
29 00	Additivi	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	31	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																		
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI																		
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	30	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	203	6	0	0	0	0	0	0	2	1	3	0	0	0	0	6	
	TOTALE	233	6	0	0	0	0	0	0	2	1	3	0	0	0	0	6	
TOTALE GLOBALE		5794	82	14	9	9	8	21	3	4	15	6	1	82				

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmoneella	Listeria mon.	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)	1015	14	10	0	1	0	0	0	0	3	0	0	14
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	145	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
02 04	Altre carni	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	789	27	20	2	0	0	0	0	0	5	0	0	27
	TOTALE	1953	42	30	2	1	0	0	0	0	8	0	0	42
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	86	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
03 02	Teleostei	105	10	0	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10
03 03	Filetti e trancie di pesce	173	5	0	0	2	0	0	0	0	3	0	0	5
03 05	Molluschi gasteropodi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	174	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	4
03 07														
03 08	Molluschi cefalopodi	313	6	1	0	5	0	0	0	0	0	0	0	6
03 09	Echinodermi	10	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
03 10	Crostacei	204	14	0	0	10	0	1	0	0	3	0	0	14
16 04														
	Preparazioni e conserve di pesce	136	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1216	43	1	12	21	0	1	0	1	8	0	0	43
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13														
	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1297	14	4	8	2	0	0	0	0	0	14
	TOTALE	1297	14	4	8	2	0	0	0	0	0	14
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		5885	103	36	22	27	0	1	16	0	0	103

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

TRENTO (P.A.)



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: P.A. DI TRENTO (codice) R.000.000.0

NOME DEL REFERENTE: DR. CARRARO VALTER TELEFONO: 0461/364656 FAX: E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: S.I.P. U0421010 (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: U.O. IGIENE PUBBLICA

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 12

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	0	337	447	1.823	110	182	4.477	740	230	8.346
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	0	239	62	489	19	22	906	407	140	2.284
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	0	374	80	544	40	56	989	438	176	2.697
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	11	2	12	0	0	164	21	16	226
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	0	277	38	136	0	0	224	87	67	829
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	11	3	6	0	0	0	0	3	23
NUMERO INFRAZIONI	0	0	0	6	0	0	20	12	0	38
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	4	1	1	0	0	142	7	13	168
c) composizione	0	5	0	0	0	0	0	0	3	8
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	6	3	4	0	0	0	1	0	14
f) altro	0	0	0	1	0	0	4	2	0	7
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	0	15	8	17	0	0	168	22	16	246
b) notizie di reato	0	1	2	0	0	0	1	0	1	5

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: P.A. TRENTO (codice) R.000.000.0

NOME DEL REFERENTE: DR. CHINFRANCO TELEFONO: 0461/364532 FAX

E-MAIL

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA S.V.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	3.631	226	20	899	0	339	0	0	591	5.706
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.631	226	20	390	0	43	67	37	393	4.807
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.112	671	33	390	0	43	67	37	393	7.746
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	8	45	17	0	0	6	19	4	102
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	436	462	45	94	0	0	12	19	179	1.247
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	3	0	2	0	0	4	0	1	14
NUMERO INFRAZIONI	2	3	0	6	0	0	2	0	3	16
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
c) composizione	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	7	0	0	0	0	0	9
f) altro	1	2	0	2	0	0	0	0	0	5
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	16	22	3	19	0	0	19	4	18	101
b) notizie di reato	0	3	0	4	0	0	0	0	1	8

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata e' il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trancie di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	53	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	53	10	0	0	0	0	0	0	10	0	0	10

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		525	70	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	69

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				Altre	Micotossine	Metalli pesanti					Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonella	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME																		
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	176	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	259	3	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	461	4	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI																		
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Telosteoi	18	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	8	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
03 07	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Crosteacei	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	42	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	101	5	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
5. GRASSI ED OLI																		
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	COMPOSIZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE								
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		942	13	3	1	5	0	0	0	0	0	0	0	4	13

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
 IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE UMBRIA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **UMBRIA** (codice) **R 100.000.0**

NOME DEL REFERENTE: _____ TELEFONO: _____ FAX: _____

E-MAIL: _____

TIPO DI STRUTTURA: _____ DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **0**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **0**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	165	633	332	2.165	145	173	4.107	618	1.150	9.488
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	58	299	141	779	95	204	1.253	330	422	3.581
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	65	445	178	1.016	107	218	1.475	442	551	4.497
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	9	3	31	0	1	93	67	22	228
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	45	409	107	374	0	0	104	102	213	1.354
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	5	1	6	0	0	11	5	30	58
NUMERO INFRAZIONI	3	3	1	12	0	0	61	23	16	119
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	20	2	21	0	0	17	10	10	80
c) composizione	0	1	2	2	0	0	6	3	8	22
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	2	0	0	0	2	0	4
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
f) altro	0	2	5	9	0	1	54	28	6	105
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	1	5	3	30	1	1	88	37	33	199
b) notizie di reato	0	6	0	4	0	0	1	1	8	20

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI
SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **UMBRIA** (codice) **R 100 000 0**

NOME DEL REFERENTE: _____ TELEFONO: _____ FAX _____

E-MAIL _____

TIPO DI STRUTTURA: _____ DESCRIZIONE STRUTTURA **S.V.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **0**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **0**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	2.880	268	145	1.272	645	424	1.542	352	971	8.499
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.697	268	143	1.089	507	229	486	252	585	6.256
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	5.074	7.775	2.377	2.373	948	277	701	352	1.364	21.241
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	13	4	22	0	0	1	0	38	100
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.172	4.288	3.053	1.064	0	0	9	28	180	9.794
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	22	32	8	21	0	0	3	2	16	104
NUMERO INFRAZIONI	14	8	4	7	0	0	0	0	9	42
a) Igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	2	0	0	0	0	0	0	2	6
c) composizione	0	0	0	8	0	0	0	0	0	8
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	1	0	0	0	0	1	2
f) altro	0	12	0	0	0	0	25	0	2	39
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	10	40	10	85	0	0	36	3	99	283
b) notizie di reato	1	2	0	5	0	0	0	0	9	17

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata e' il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO 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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre			
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	52	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	23	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		811	32	0	1	31	0	0	0	0	0	0	32

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	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)	425	62	4	1	56	0	0	0	1	0	0	0	62
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	143	13	7	0	5	0	0	0	1	0	0	0	13
02 04	Altre carni	41	4	1	0	3	0	0	0	0	0	0	0	4
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	628	93	12	9	64	0	0	0	0	0	0	0	93
	TOTALE	1237	172	24	10	128	0	0	0	2	0	0	0	172
4. PESCI, GROSSACEI, MOLLUSCHI														
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	134	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
03 03	Filetti e trance di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	50	3	0	1	0	0	0	0	2	0	0	0	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	231	4	1	1	0	0	0	0	2	0	0	0	4
5. GRASSI ED OLI														
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
11. VINO																	
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
12 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																	
22 03	Birra	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
13. GELATIE DESSERT																	
21 05	Gelati e dessert	59	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
	TOTALE	59	18	0	0	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	18
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																	
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
	TOTALE	8	5	0	0	0	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	5
15. DOLCIUMI																	
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 10	Miele	47	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	47	2	0	0	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	0	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																	
08 06	Fruita secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17. PIATTI PREPARATI																	
21 06	Preparazioni gastronomiche	256	14	2	1	10	0	0	0	0	1	1	0	0	0	14	14
	TOTALE	256	14	2	1	10	0	0	0	0	1	1	0	0	0	14	14
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																	
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	43	10	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	7	10
	TOTALE	43	10	0	0	0	3	0	0	0	0	0	0	0	0	7	10

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	284	3	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	284	3	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		2892	311	30	17	231	8	0	7	0	0	0	16	309

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE VALLE D'AOSTA



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VALLE D'AOSTA (codice) R.020.000.0
 NOME DEL REFERENTE: TELEFONO: FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.I.A.N.
 (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 1

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	26	64	24	561	2	0	1.548	56	135	2.416
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	0	6	0	34	1	0	95	0	13	149
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	0	35	18	132	0	0	693	0	0	878
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	12	9	68	0	0	280	0	0	371
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	0	56	26	105	0	0	265	0	0	452
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	10	1	4	0	0	1	0	0	16
NUMERO INFRAZIONI	2	7	2	5	0	0	44	0	0	60
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	1	0	1	0	0	7	0	0	9
c) composizione	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	1	10	1	5	0	0	1	0	0	18
f) altro	3	0	0	0	0	0	3	0	0	6
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	2	12	5	55	0	0	275	0	0	349
b) notizie di reato	1	10	3	9	0	0	3	0	0	26

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPEZIONE E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: VALLE D'AOSTA (codice) R.026.000.0

NOME DEL REFERENTE: BANDIROLA CARLO TELEFONO: 0165/238770 FAX: 0165/262831

E-MAIL: SERVIZIVETERINARI.AO@USLAOSTA.CO

TIPO DI STRUTTURA: UC201010V (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: S.V.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	24	550	4	23	60	190	0	0	140	991
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	24	330	4	23	60	85	0	0	140	666
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.000	315	4	100	30	85	0	0	900	2.434
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	0	30	0	0	0	0	0	0	20	50
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	0	1	0	0	0	0	0	1	0	2
b) notizie di reato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata e' il prelievo di campioni l'ispezione non va conteggiata.

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO 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.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	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)	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	20	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2
	TOTALE	22	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crosteacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	9	4	0	0	4	0	0	0	0	0	4
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	10	4	0	0	4	0	0	0	0	0	4
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	19	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 07 01 001	Olio di oliva	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	22	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI											ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		CAMPIONI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre							
19. ADDITIVI																
29 00	Additivi	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI																
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI																
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		603	29	0	0	18	1	0	6	1	1	2	1	1	29	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		CAMPIONI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE				
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME															
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
	TOTALE	10	4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI															
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	45	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30
03 03	Filetti e trancie di pesce	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	54	30	0	0	30	0	0	0	0	0	0	0	0	30
5. GRASSI ED OLI															
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, graggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE	
		CAMPIONI		MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI															
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI															
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
	TOTALE	8	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	8
TOTALE GLOBALE		103	47	0	0	30	0	0	0	14	3	0	0	0	47

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

REGIONE VENETO

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA



ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **VENETO** (codice) **R.050.000.0**
 NOME DEL REFERENTE: **DR. GALESSO RICCARDO** TELEFONO: **412791327** FAX: _____
 E-MAIL: _____
 TIPO DI STRUTTURA: _____ DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**
 (codice) _____
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **21**
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **21**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	2.831	3.625	3.303	16.044	1.586	3.611	31.180	3.874	7.651	73.705
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	175	628	821	2.731	436	1.021	8.186	1.937	2.144	18.079
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	179	802	5.856	3.900	451	947	11.925	2.261	2.927	29.248
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	9	209	142	555	2	20	2.392	350	804	4.483
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	129	821	572	1.584	0	4	1.235	910	1.606	6.861
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	9	27	10	47	0	0	72	20	137	322
NUMERO INFRAZIONI	2	63	67	215	3	0	827	107	263	1.547
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	92	61	174	0	3	922	64	202	1.518
c) composizione	1	5	5	16	0	0	5	3	22	57
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	3	3	0	0	2	2	5	17
e) etichettatura e presentazione	6	6	2	23	0	0	7	0	17	61
f) altro	2	32	22	79	1	0	384	47	129	696
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	0	160	156	800	7	54	2.629	298	774	4.878
b) notizie di reato	2	11	7	14	0	2	35	2	22	95

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 DELL'ANNO 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.



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **VENETO** (codice) **R.050.000.0**
 NOME DEL REFERENTE: **DR. GALESSO RICCARDO** TELEFONO: **412791327** FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA **S.V.**
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **21**
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **21**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			ingrosso (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'	38.630	1.041	507	5.266	644	3.116	6.000	1.266	2.537	59.007
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	35.590	1.011	505	4.487	447	2.476	775	483	1.865	47.639
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	119.760	37.710	32.031	19.449	833	3.092	691	1.088	4.684	219.338
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	226	92	16	149	8	4	92	22	92	701
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	14.950	5.212	634	1.337	0	3	23	53	516	22.728
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	354	65	1	43	0	0	0	0	13	476
NUMERO INFRAZIONI	102	45	26	54	3	1	55	15	72	373
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	12	17	0	78	0	0	87	16	19	229
c) composizione	1	1	0	1	0	0	0	0	0	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	78	0	0	0	0	0	0	0	0	78
e) etichettatura e presentazione	1	6	8	8	4	0	0	0	0	27
f) altro	40	16	6	18	1	3	0	0	5	89
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	278	408	7	123	0	3	104	18	37	978
b) notizie di reato	9	32	0	21	0	0	0	0	7	69

1) L'unita' 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 DELL'ANNO 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.

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI							ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	118	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	261	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Salaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e francie di pesce	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	116	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07		1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	172	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	298	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4
15 07 01 001	Olio di oliva	42	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	123	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	311	3	0	0	0	0	0	0	0	1	0	4

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
6. ZUPPE, BRODI, SALSE																	
16 03	Estratti di carne e di pesce	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	158	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 03	Prep. per salse e salse	81	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 10	Aceti commestibili e succedanei	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	266	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA																	
10 00	Cereali	244	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	4
11 00	Prodotti della macinazione	143	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	283	41	0	0	1	0	0	0	1	22	17	6	47			
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	916	3	0	0	1	0	0	0	0	1	1	0	3			
19 03 01	Paste alimentari secche	73	3	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1	3			
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	124	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4			
19 03 03	Paste alimentari speciali	37	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	TOTALE	1820	56	0	0	7	0	0	0	1	28	19	7	62			
8. FRUTTA E VERDURE																	
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	521	4	0	0	0	0	0	0	0	4	0	0	4			
08 00	Frutta	412	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2			
	TOTALE	933	6	0	0	0	0	0	0	4	4	2	0	6			
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'																	
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	115	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
25 00	Sale da cucina	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	TOTALE	122	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
10. BEVANDE NON ALCOLICHE																	
20 07	Succhi e nettari di frutta	83	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
22 02	Altre bevande non alcoliche	247	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1			
	TOTALE	330	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	0	1			

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI										ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRIO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE				COMPOSIZIONE						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
11. VINO																	
22 04	Mosti	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 05	Vini di uve fresche	278	13	0	0	0	0	0	0	2	0	7	5	0	0	14	14
	TOTALE	294	13	0	0	0	0	0	0	2	0	7	5	0	0	14	14
12 BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO																	
22 03	Birra	58	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 06	Vermut e vini aromatizzati	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 08	Alcole etilico	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	56	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	4	4
	TOTALE	131	3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	3	0	0	4	4
13. GELATI E DESSERT																	
21 05	Gelati e dessert	373	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
	TOTALE	373	2	0	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO																	
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	44	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15. DOLCIUMI																	
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	55	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
04 10	Miele	18	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1
	TOTALE	73	2	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI																	
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	49	3	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
	TOTALE	49	3	0	0	2	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	3
17. PIATTI PREPARATI																	
21 06	Preparazioni gastronomiche	2003	10	0	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
	TOTALE	2003	10	0	7	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	10
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE																	
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	98	11	0	0	0	0	0	0	0	1	0	0	10	0	0	11
	TOTALE	98	11	0	0	0	0	0	0	1	0	0	10	0	0	0	11

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE		Molossine	Metalli pesanti					Altre
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Salmonella							
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi	45	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	57	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	448	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	448	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	82	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominata altrove	77	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
	TOTALE	159	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
TOTALE GLOBALE		8515	117	0	8	14	1	2	6	40	43	13	127	

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRA	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	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)	201	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	118	3	3	0	0	0	0	0	0	0	3
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	941	24	19	5	0	0	0	0	0	0	24
	TOTALE	1260	27	22	5	0	0	0	0	0	0	27
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	46	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi	517	39	1	0	38	0	0	0	0	0	39
03 08	Molluschi cefalopodi	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	75	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	705	39	1	0	38	0	0	0	0	0	39
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE			
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
19. ADDITIVI												
29 00	Additivi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOT. =	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21. ALTRI ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		2711	69	23	5	42	0	0	0	0	0	70

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

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)

Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale", n. 249 del 24 ottobre 1998 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA



UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA

Roma - Sabato, 24 ottobre 1998

SI PUBBLICA TUTTI
I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 178

MINISTERO DELLA SANITÀ

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.

SOMMARIO

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 8 ottobre 1998. — <i>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</i>	Pag. 3
APPENDICE 2 — Modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 1).....	» 5
APPENDICE 3 — Norme di registrazione dati - Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 3)	» 35

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 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.

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Visto il 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 nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 260 del 7 novembre 1995;

Viste le linee direttrici per riavvicinare le condizioni di trasmissione dei risultati statistici dei programmi annuali di controllo degli Stati membri, approvate il 19 dicembre 1995 dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea;

Al fine di aderire alla richiesta della Commissione europea relativa alle modalità di trasmissione dei predetti risultati statistici e di armonizzare le stesse con quelle già operanti in ambito nazionale;

Accertato che per tale adempimento è necessario modificare le appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 sopra citato;

Visto, in particolare, l'art. 9, comma 1, del decreto del presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, in base al quale il Ministro della sanità, con proprio decreto, può provvedere alla modifica delle Appendici 1, 2 e 3 del citato decreto;

Sentita la Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande;

Decreta:

Art. 1.

1. Le 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, sono sostituite da quelle allegate al presente decreto.

Roma, 8 ottobre 1998

Il Ministro: BINDI

APPENDICE 2

MODELLI DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

(prevista dall'art. 8, comma 1)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 245

MOD. A

ANNO

MINISTERO DELLA SANITA'

DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE:

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

	PRODOTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODOTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODOTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			ingrosso (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'									
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI									
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI									
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi									
b) notizie di reato									

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 DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 245

CODICI	CLASSALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE E ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Mesuli 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, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci											
03 02	Telostei											
03 03	Filati e trancie di pesce											
03 05	Molluschi gasteropodi											
03 06	Molluschi bivalvi											
03 07												
03 08	Molluschi cefalopodi											
03 09	Echinodermi											
03 10	Crostacei											
16 04	Preparazioni e conserve di pesce											
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											
	TOTALE											
5. GRASSI ED OLI												
02 05	Lardo											
15 01	Grassi alimentari animali											
15 04	Grassi e 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 vegetali											
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											
	TOTALE											

(*) Sono compresi nella classe 5: altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)
 (***) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI						CONTAMINAZIONI				COMPOSIZIONE ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale		Irregolari		MIGROBIOLOGICHE		MIGROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micobastine	Metalli pesanti	Altre						
19	ADDITIVI														
29 00	Additivi														
31 00	Coloranti														
20	MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti														
21	ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove														
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove														

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1° MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LINEE GUIDA PER LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI STATISTICI DEI PROGRAMMI ANNUALI RELATIVI AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (DIRETTIVA 89/397/CEE RECEPITA CON IL D. L.VO 123/93).

I. CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE stabilisce una procedura generale in base alla quale gli Stati membri inviano ogni anno alla Commissione europea i risultati statistici relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Al fine di raccogliere da ogni Stato membro informazioni confrontabili per ciascuna categoria di prodotti alimentari oggetto della trasmissione dei dati, la Commissione ha diramato due modelli di rilevazione che sono stati approvati dal Comitato permanente dei prodotti alimentari il 19 dicembre 1995.

I modelli attualmente in uso per la rilevazione nazionale sono stati perciò modificati per aderire alle richieste della Commissione, senza tuttavia trascurare le specifiche esigenze di programmazione nazionale e regionale che hanno determinato il mantenimento di categorie statistiche più dettagliate.

Il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - ed il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - i nuovi modelli della rilevazione, sono stati esaminati nell'ambito della Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande ed approvati nella seduta del 17 dicembre 1997.

2. RILEVAZIONE DEI DATI.

La rilevazione con i nuovi modelli ha inizio con i dati relativi al 1998. Entro il 31 maggio dell'anno successivo a quello di rilevazione (a partire perciò dal 31 maggio 1999), le regioni e le province autonome provvedono ad inoltrare i modelli al Ministero della sanità che poi invierà il riepilogo nazionale alla Commissione europea.

Le regioni e le province autonome, comunque, possono utilizzare gli stessi modelli per la raccolta dei dati in ambito locale, restando inteso che è loro compito raccogliere i dati provenienti dalle strutture territoriali e fornirne la sintesi al Ministero della sanità.

Per quanto riguarda il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - si chiede alle regioni ed alle province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi veterinari separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi di igiene pubblica (o dalle strutture ad essi subentrate).

Per ogni regione o provincia autonoma, pertanto, sono attesi due modelli A.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

3. TIPOLOGIA DEI DATI CHE FANNO PARTE DELLA RILEVAZIONE

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE fornisce indicazioni di tipo generale sulla trasmissione dei dati relativi ai risultati dei controlli ufficiali. Esistono tuttavia disposizioni più specifiche della Unione europea relative a flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari effettuati da alcuni servizi ufficiali.

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, in relazione a tali flussi informativi già avviati, **ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE.**

Non sono oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli già trasmessi alla Commissione in ordine alla seguente legislazione comunitaria specifica:

a1 - direttiva 86/469/CEE del 16 settembre 1986, recepita con il D. L.vo 118/92, relativa alla RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E NELLE CARNI FRESCHE. La successiva direttiva 96/23/CE del 29 aprile 1996, in corso di recepimento, ha tuttavia dettato nuove misure concernenti il controllo di talune sostanze e dei loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti ed ha abrogato, fra l'altro, la direttiva 86/358/CEE;

a2 - direttiva 86/362/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale sui controlli effettuati in questo settore da parte degli Stati membri);

a3 - direttiva 86/363/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale alla Commissione sui risultati dei controlli effettuati);

a4 - direttiva 90/642/CEE del 27 novembre 1990, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992, che fissa le PERCENTUALI MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE COMPRESI GLI ORTOFRUTTICOLI (l'art. 4, paragrafo 2, della direttiva prevede l'invio di una relazione annuale sui risultati dei programmi nazionali per il controllo delle percentuali massime di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale);

a5 - i dati specifici previsti nel quadro di altre direttive.

Va ricordato che la trasmissione dei dati prevista dalla direttiva 92/117/CEE del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale, ha un campo di applicazione diverso da quello dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE. I dati da trasmettere annualmente in applicazione della direttiva 92/117/CEE riguardano le conclusioni sull'evoluzione delle epizootie in funzione dei

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

dati epidemiologici ed alcuni risultati dei controlli ufficiali e degli accertamenti effettuati dalle imprese, mentre la direttiva 89/397/CEE concerne la trasmissione dei risultati complessivi dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari stabiliti su base annuale.

Inoltre, non sono oggetto della trasmissione:

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica (controlli ufficiali veterinari e sugli standard di qualità degli ortofrutticoli non trasformati).

b1 - Controlli veterinari.

I dati relativi ai risultati dei seguenti controlli non devono essere trasmessi:

- i controlli veterinari effettuati nel quadro della direttiva 89/662/CEE dell'11 dicembre 1989, recepita con il D. L.vo 28/93, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno;

- i controlli veterinari all'importazione di cui alla direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93, che sono oggetto di una trasmissione alla Commissione (DG VI) le cui modalità sono state specificate nella decisione 94/360/CEE.

Le disposizioni precedenti trovano completa applicazione per la compilazione del MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - del formulario statistico comunitario che riguarda le unità operative sottoposte a controllo (stabilimenti e trasporti).

Per quanto concerne il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - si chiede di provvedere alle stesse esclusioni. Tuttavia, se non è possibile differenziare i risultati dei controlli effettuati nel quadro dei controlli veterinari previsti dalla direttiva 89/662/CEE, ciò dovrà essere menzionato nella trasmissione dei risultati statistici raccolti ai sensi dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE.

b2 - Controlli sugli ortofrutticoli non trasformati.

Il regolamento 2251/92 della Commissione del 29 luglio 1992, concernente i controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi, prevede lo scambio di informazioni nell'ambito della cooperazione amministrativa tra i servizi di controllo degli Stati membri; in particolare secondo l'articolo 11, paragrafi 1 e 2, lo Stato membro che rileva lotti non conformi alla normativa provenienti da un altro Stato membro è tenuto ad informare gli altri Stati membri; analoga informazione riguardante i prodotti di importazione deve essere fornita agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Tenuto conto delle informazioni già trasmesse nel quadro della direttiva antiparassitari, LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI DEI CONTROLLI IN MATERIA DI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NON TRASFORMATI PREVISTA DALLA PRESENTE RILEVAZIONE DEVE RIGUARDARE I RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SULLA SICUREZZA IGIENICA E MICROBIOLOGICA ED I CONTAMINANTI DIVERSI DAGLI ANTIPARASSITARI, cioè quelli che non sono stati già trasmessi alla DG VI.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

4. MODALITA' DI COMPILAZIONE DEI MODELLI A E B.

Nella prima parte i modelli contengono dati che consentono di identificare la regione o la provincia autonoma, la struttura che rileva i dati ed il referente regionale (o locale, a seconda di chi utilizza il modello).

Le regioni e le province autonome devono indicare il numero delle strutture esistenti nel territorio ed il numero di quelle che hanno inviato i dati; queste informazioni consentono di valutare il grado di copertura della rilevazione.

I codici delle regioni e delle province autonome sono riportati in tab. A; quelli degli I.Z.S. in tab. B; quelli dei P.M.P. in tab. C; quelli delle aziende U.S.L. - servizi di igiene pubblica o veterinari - in tab. D.

5. MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI.

Il MODELLO A ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate nel corso del sopralluogo ispettivo.

TIPO DI STRUTTURA: indicare SIP per i Servizi di igiene pubblica ed SV per i Servizi veterinari o per le strutture ad essi subentrate. Si rammenta che i dati di sintesi devono essere omogenei, cioè devono essere ottenuti sommando separatamente i dati contenuti nei modelli provenienti dai Servizi di igiene pubblica e dai Servizi veterinari. Sono pertanto attesi due modelli A (SIP ed SV).

PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01): comprende gli stabilimenti allo stadio della produzione primaria che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano. Si tratta essenzialmente di aziende agricole che svolgono soltanto attività di produzione primaria, come i produttori di ortofrutticoli, gli avicoltori, i viticoltori, gli apicoltori, i produttori di cereali sottoposti a controllo e non esclusi in applicazione del punto b2. Per quanto riguarda le attività agricole, il numero dei produttori primari potrà essere indicato una sola volta dalla regione o provincia autonoma desumendo il dato dal censimento generale dell'agricoltura.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 01.11 aziende di coltivazione di cereali e di altri seminativi
- 01.12 aziende di coltivazione ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai
- 01.13 aziende di coltivazione di frutta, frutta a guscio, prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie
- 01.21 aziende di allevamento di bovini e bufalini, produzione di latte crudo
- 01.22 aziende di allevamento di ovini, caprini, equini
- 01.23 aziende di allevamento di suini
- 01.24 aziende di allevamento di pollame e altri volatili
- 01.25 aziende di allevamento di altri animali (conigli, animali da pelliccia, apicoltura, ecc.)
- 05.01 pesca (in acque marine e lagunari, in acque dolci)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 2

05.02 piscicoltura

15.11.1 produzione di carne, non di volatili, refrigerata in carcasse (macellazione)

15.12.1 produzione di carne di volatili e di conigli (macellazione)

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02): tutti gli stabilimenti aventi un'attività di produzione (incluso il sezionamento), di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vendono al dettaglio devono essere inclusi in questa categoria. Le attività di produzione o di trasformazione possono includere l'importazione di prodotti alimentari destinati ad essere trasformati e l'attività di esportazione dei prodotti trasformati.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 15.11.1 produzione di carne fresca, non di volatili, refrigerata in tagli
- 15.11.2 conservazione di carne, non di volatili e conigli, mediante congelamento e surgelazione
- 15.12.1 preparazione di carne di volatili e di conigli; produzione di carne di volatili e di conigli fresca
- 15.12.2 conservazione di carne di volatili e di conigli mediante congelamento e surgelazione
- 15.13 produzione di prodotti a base di carne
- 15.20 lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce
- 15.3 lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi
- 15.42 fabbricazione di oli e grassi raffinati (vegetali e animali)
- 15.43 produzione di margarina e di grassi commestibili simili
- 15.51 trattamento igienico, conservazione e trasformazione del latte (esclusa la produzione di latte crudo)
- 15.52 fabbricazione di gelati
- 15.61 lavorazione delle granaglie
- 15.62 fabbricazione di prodotti amidacei
- 15.81 fabbricazione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca
- 15.82 fabbricazione di fette biscottate e di biscotti, fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati
- 15.83 fabbricazione di zucchero
- 15.84 fabbricazione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
- 15.85 fabbricazione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
- 15.86 lavorazione del tè e del caffè
- 15.87 fabbricazione di condimenti e spezie
- 15.88 fabbricazione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
- 15.89 fabbricazione di altri prodotti alimentari n.c.a.
- 15.91 fabbricazione di bevande alcoliche distillate
- 15.92 fabbricazione di alcool etilico di fermentazione
- 15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)
- 15.94 produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
- 15.95 produzione di altre bevande non fermentate
- 15.96 fabbricazione di birra
- 15.97 fabbricazione di malto
- 15.98 produzione di acque minerali e di bibite analcoliche
- 15.99 fabbricazione di altre bevande analcoliche

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

DISTRIBUZIONE all'ingrosso (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio; in particolare, l'importazione, la vendita all'ingrosso, lo stoccaggio all'ingrosso ed i grossisti "plurifunzioni", cioè quelli che possono distribuire prodotti alimentari ai dettaglianti, ai ristoranti o ai consumatori.

Nella categoria vanno inclusi gli stabilimenti che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria e che, comunque, non producono o trasformano prodotti alimentari. Non vanno inclusi gli stabilimenti che provvedono alla distribuzione di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 51.17 intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco
- 51.18 intermediari del commercio specializzato di prodotti particolari n.c.a.
- 51.18 intermediari del commercio di vari prodotti senza prevalenza di alcuno
- 51.21 commercio all'ingrosso di cereali, sementi
- 51.31 commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi
- 51.32 commercio all'ingrosso di carne e prodotti di salumeria
- 51.33 commercio all'ingrosso di prodotti lattiero-caseari, uova, oli e grassi commestibili
- 51.34 commercio all'ingrosso di bevande alcoliche e altre bevande
- 51.36 commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolciumi
- 51.37 commercio all'ingrosso di caffè, tè, cacao e spezie
- 51.38 commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari, bevande e tabacco
- 51.39 commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari, inclusi pesci, crostacei e molluschi

DISTRIBUZIONE al dettaglio (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio al dettaglio con un'attività di commercializzazione dei prodotti alimentari per la vendita al consumatore finale; in particolare, i supermercati, i distributori automatici, la vendita per corrispondenza, i banchi dei mercati coperti o all'aperto (è escluso il commercio di piatti preparati da asporto). In questa categoria, comunque, non è compreso chi produce o trasforma prodotti alimentari.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 52.11 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande
- 52.12 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari
- 52.21 commercio al dettaglio di frutta e verdura
- 52.22 commercio al dettaglio di carne e di prodotti a base di carne
- 52.23 commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
- 52.24 commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolciumi
- 52.25 commercio al dettaglio di bevande (vini, oli, birra ed altre bevande)
- 52.27 commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati
- 52.61 commercio al dettaglio per corrispondenza
- 52.62 commercio al dettaglio ambulante (su aree pubbliche) a posteggio fisso
- 52.63 commercio al dettaglio effettuato in altre forme al di fuori dei negozi

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TRASPORTI: in questa categoria viene effettuata la distinzione fra i mezzi ed i contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi ed i contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06).

RISTORAZIONE pubblica (cod.07): comprende tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato; ad esempio, (anche se collocati su mezzi di locomozione), i ristoranti, le rosticcerie, le bottiglierie, i bar; inoltre, i centri di vacanze e le case per vacanze, gli esercizi che forniscono piatti preparati da asporto, ecc.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 55.11 alberghi e motel con ristorante
- 52.21 ostelli della gioventù e rifugi di montagna
- 55.22 campeggi ed aree attrezzate per roulettes
- 55.23.1 villaggi turistici
- 55.23.5 agriturismo
- 55.23.6 altri esercizi alberghieri complementari
- 55.30.1 ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie e birrerie con cucina
- 55.30.2 rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio con somministrazione
- 55.30.3 gestione di vagoni ristorante
- 55.30.4 servizi di ristorazione in self-service
- 55.30.5 ristoranti con annesso intrattenimento e spettacolo
- 55.40 bar
- 55.52 fornitura di pasti preparati (banchetti)

RISTORAZIONE collettiva-assistenziale (cod. 08): comprende le altre forme di ristorazione (residuali rispetto alla voce precedente) che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; ad esempio, le mense aziendali (anche quelle di enti pubblici), scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura e di riposo, carceri, collegi, colonie).

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

- 55.23.2 colonie, case per ferie e case di riposo
- 55.51 mense
- 55.52 fornitura di pasti preparati (alle compagnie aeree, ospedali)
- 85.11 servizi ospedalieri

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09): comprende macellai, panettieri, pasticciari, gelatai, e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e PREVALENTEMENTE venduto al consumatore finale dallo stesso produttore. E' anche inclusa l'attività di produzione e/o trasformazione in fattoria per la vendita diretta al consumatore finale.

NUMERO DI UNITA' : si riferisce al numero delle unità operative che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (produzione, commercializzazione, trasporto, servizi). Può essere interessata qualsiasi unità operativa che svolge una attività nel settore alimentare,

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

indipendentemente dalla sua forma giuridica (società commerciale, persona fisica, cooperativa, associazione senza fini di lucro, società, filiale).

Se diverse imprese del settore alimentare operano nello stesso luogo (stazione, aeroporto, centro commerciale), ciascuna impresa viene conteggiata come uno stabilimento a parte.

Alcune imprese del settore alimentare possono rientrare in più di una categoria. Conviene in tal caso elencarle una sola volta nella categoria corrispondente all'ATTIVITA' PRINCIPALE. Ad esempio, un supermercato che svolga ANCHE un'attività di panetteria, deve essere elencato una sola volta nella categoria "distribuzione" e non nella categoria "produttori". Tuttavia, nel caso in cui l'attività "panetteria" e l'attività "supermercato" abbiano responsabili legali diversi (ad es. proprietari diversi), devono essere registrati due stabilimenti, ciascuno nella sua categoria.

NUMERI DI UNITA' CONTROLLATE: comprende il numero delle unità operative (stabilimenti o mezzi di trasporto) che durante l'anno sono state ispezionate. Ciascuna unità deve essere conteggiata soltanto una volta nel corso dell'anno, anche se viene ispezionata più volte.

NUMERO DELLE ISPEZIONI: include l'insieme delle ispezioni effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative. Un'ispezione si definisce come una visita che comprende una o più operazioni di controllo ufficiale (ispezione, prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale documentale, esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati); un'ispezione ha l'obiettivo di verificare la conformità dei prodotti alimentari e dei loro componenti alle disposizioni sanitarie ed alle norme che hanno lo scopo di garantire la corretta commercializzazione dei prodotti o di proteggere l'interesse dei consumatori. Tuttavia, un'ispezione durante la quale l'unica operazione di controllo effettuata consiste nel prelievo di campioni non deve essere considerata come un'ispezione in uno stabilimento.

L'ispezione effettuata in uno stabilimento deve essere conteggiata una sola volta anche se essa copre diverse attività dello stabilimento (come la vendita al dettaglio, le attività di fabbricazione o di preparazione che sono praticate nei supermercati) e concerne diversi punti di controllo (controllo degli ingredienti, dei processi di fabbricazione e del prodotto finale). Deve essere conteggiata una sola volta anche l'ispezione che dura più giorni; inoltre, le ispezioni successive alla prima non vanno conteggiate quando sono effettuate nello stesso stabilimento per la verifica di prescrizioni precedentemente impartite.

NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI: indicare il numero delle unità operative nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo (non il numero delle infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione).

La nozione di infrazione include tutti gli atti formali che costituiscono il seguito ad una constatazione di non conformità da parte dei servizi di controllo, come l'invio o la consegna di una richiesta di mettersi in regola entro un certo termine, il blocco, il ritiro, il sequestro o la distruzione di un prodotto alimentare, la revoca di una autorizzazione, la chiusura totale o parziale di un'impresa, la redazione di un verbale o di un rapporto destinato all'autorità giudiziaria.

TOTALE CAMPIONI PRELEVATI: indicare il numero dei campioni prelevati che sono oggetto di controllo ufficiale.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

CAMPIONI NON REGOLAMENTARI: si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

NUMERO DI INFRAZIONI: in questa categoria il numero complessivo di infrazioni, rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, è suddiviso nelle diverse tipologie. Dato che una unità operativa può avere più di un tipo di infrazione e che lo stesso tipo di infrazione può essere rilevato nel corso di ispezioni successive, va indicato il numero complessivo di ogni tipo di infrazione.

* **Igiene generale:** strutture (locali, attrezzature, ecc.), igiene del personale ai sensi dell'allegato del D. L.vo 155/97, prevenzione delle contaminazioni.

* **Igiene (HACCP, formazione del personale):** analisi dei rischi e dei punti critici di controllo, formazione del personale. Si tratta essenzialmente delle infrazioni di cui al D. L.vo 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari.

* **Composizione:** controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi, adulterazioni (aggiunta di acqua, di sostanze chimiche vietate).

* **Contaminazione (diversa da quella microbiologica):** si riferisce alle contaminazioni immediatamente evidenti riscontrate nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finiti; gli ammuffimenti rientrano comunque in questa categoria.

* **Etichettatura e presentazione:** controllo dell'etichettatura (comprese le denominazioni e le date di conservazione) e delle affermazioni in etichetta relative agli ingredienti effettivamente utilizzati, la verifica visiva delle etichette e delle confezioni.

ALTRO: rientrano in questa voce anche le infrazioni per i libretti sanitari e per le autorizzazioni sanitarie.

PROVVEDIMENTI (amministrativi e notizie di reato): i dati consentono di valutare gli esiti delle infrazioni riscontrate; rientrano fra i provvedimenti amministrativi anche quelli che riguardano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni, ecc.

6. MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI

Il MODELLO B ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate a seguito di controlli analitici sui campioni.

La parte introduttiva del modello B riporta gli stessi dati del modello A al quale si può fare riferimento per la compilazione. Nel "tipo di struttura" indicare IZS o PMP per i dati provenienti dagli Istituti zooprofilattici sperimentali o dai Presidi multizonali di prevenzione (o strutture ad essi subentrate).

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

Le classi di alimenti sono state raggruppate nelle categorie alimentari che sono state proposte dalla Commissione europea.

CAMPIONI ANALIZZATI

Definizione di campione: si tratta di campione ufficiale prelevato nel quadro delle procedure ufficiali di controllo. Anche se il campione ufficiale comprende diverse aliquote (ad esempio per le analisi di revisione), solo l'aliquota analizzata ufficialmente deve essere contabilizzata nella colonna "CAMPIONI ANALIZZATI (totali)".

Vanno esclusi dal numero totale di campioni analizzati quelli per i quali non sono ancora disponibili i risultati delle analisi (questi campioni potranno essere inclusi nella rilevazione dell'anno successivo).

CAMPIONI ANALIZZATI (irregolari): si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

Si richiama l'attenzione sul fatto che un medesimo campione può essere non conforme per più di un motivo; ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente (contaminazione microbiologica, chimica, contaminazioni diverse, composizione, etichettatura e presentazione, altro); nella colonna "TOTALE INFRAZIONI" compare pertanto la somma di tutte le infrazioni accertate.

CONTAMINAZIONI (microbiologiche): viene effettuata una disaggregazione per avere un migliore dettaglio statistico.

CONTAMINAZIONI (chimiche e diverse): in questa categoria, che è residuale rispetto alla precedente, si sono evidenziate le contaminazioni per micotossine e per metalli pesanti. Alla voce "ALTRE" includere anche le sostanze indesiderabili (frantumi di vetro, legno, acciaio, insetti, ecc.).

COMPOSIZIONE: infrazioni che hanno determinato il giudizio di non conformità per la presenza di sostanze non consentite o per la presenza di sostanze in quantità non consentita (additivi vietati, adulterazioni).

ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE: non conformità nell'etichettatura o nella presentazione (utilizzazione di una denominazione non conforme alle norme comunitarie sulla composizione, affermazioni ingannevoli o false sulla presenza o sulla quantità di un componente, ecc.)

CLASSI DI ALIMENTI (vengono trattate solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione).

1. Prodotti lattiero-caseari: nella categoria non vanno inclusi i gelati ed i dessert che sono indicati in una categoria specifica.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

2. Uova e ovoprodotti: in questa categoria rientrano solo gli alimenti indicati; i prodotti trasformati contenenti uova, come i dessert e le salse, non devono essere inclusi in questa categoria ma alle voci corrispondenti.
5. Grassi ed oli: tutti i grassi e gli oli ad eccezione dei grassi del latte che sono già inclusi nella categoria prodotti lattiero-caseari.
6. Zuppe, brodi, salse: oltre agli alimenti indicati, includere la mostarda, la maionese e l'aceto.
7. Cereali e prodotti di panetteria: comprende cornetti, brioches ed in generale i prodotti della panificazione e da forno.
8. Frutta e verdura: comprende anche i funghi e le bacche.
9. Erbe e spezie: includere in questa categoria anche il sale e i succedanei del sale, nonché i condimenti come le preparazioni aromatiche.
15. Dolciumi: comprende anche lo zucchero e il miele.
17. Piatti preparati: indipendentemente dal tipo di alimento presente, comprende i piatti preparati freschi o surgelati e i panini farciti.

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TAB. A - REGIONI

CODICE	DENOMINAZIONE
R 010 000 0	PIEMONTE
R 020 000 0	VALLE D' AOSTA
R 030 000 0	LOMBARDIA
R 041 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
R 042 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
R 050 000 0	VENETO
R 060 000 0	FRIULI VENEZIA GIULIA
R 070 000 0	LIGURIA
R 080 000 0	EMILIA ROMAGNA
R 090 000 0	TOSCANA
R 100 000 0	UMBRIA
R 110 000 0	MARCHE
R 120 000 0	LAZIO
R 130 000 0	ABRUZZO
R 140 000 0	MOLISE
R 150 000 0	CAMPANIA
R 160 000 0	PUGLIA
R 170 000 0	BASILICATA
R 180 000 0	CALABRIA
R 190 000 0	SICILIA
R 200 000 0	SARDEGNA

TAB. B - ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

CODICE	DENOMINAZIONE
I 010 000 0	TORINO
I 020 000 0	BRESCIA
I 030 000 0	PADOVA
I 050 000 0	ROMA
I 060 000 0	PERUGIA
I 070 000 0	TERAMO
I 080 000 0	FOGGIA
I 090 000 0	PORTICI
I 100 000 0	PALERMO
I 200 000 0	SASSARI

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TAB. C - PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 010 120 0	ALESSANDRIA
P 010 119 0	ASTI
P 010 105 0	GRUGLIASCO (TO)
P 010 109 0	IVREA (TO)
P 010 113 0	NOVARA
P 010 101 0	TORINO
P 010 111 0	VERCELLI
P 010 115 0	CUNEO

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 020 101 0	AOSTA

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 030 201 0	VARESE
P 030 205 0	COMO
P 030 207 0	LECCO
P 030 209 0	SONDRIO
P 030 212 0	BERGAMO
P 030 218 0	BRESCIA
P 030 221 0	MANTOVA
P 030 223 0	CREMONA
P 030 234 0	PARABIAGO (MI)
P 030 242 0	PAVIA
P 030 238 0	MILANO

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 041 101 0	BOLZANO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 042 101 0	TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 050 112 0	VENEZIA
P 050 120 0	VERONA
P 050 106 0	VICENZA
P 050 101 0	BELLUNO
P 050 109 0	TREVISO
P 050 118 0	PADOVA
P 050 118 0	ROVIGO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 060 106 0	PORDENONE
P 060 101 0	TRIESTE
P 060 104 0	UDINE
P 060 102 0	GORIZIA

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 070 103 0	GENOVA
P 070 101 0	IMPERIA
P 070 102 0	SAVONA
P 070 105 0	LA SPEZIA

EMILIA ROMAGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 080 111 0	FORLÌ
P 080 101 0	PIACENZA
P 080 102 0	PARMA
P 080 103 0	REGGIO EMILIA
P 080 104 0	MODENA
P 080 106 0	BOLOGNA
P 080 109 0	FERRARA
P 080 110 0	RAVENNA
P 080 113 0	RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 090 110 0	FIRENZE
P 090 105 0	PISA
P 090 103 0	PISTOIA
P 090 101 0	MASSA CARRARA
P 090 102 0	LUCCA
P 090 106 0	LIVORNO
P 090 108 0	AREZZO
P 090 033 0	PIOMBINO (LI)
P 090 109 0	GROSSETO
P 090 107 0	SIENA
P 090 104 0	PRATO

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 100 102 0	PERUGIA
P 100 105 0	TERNI

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 110 113 0	ASCOLI PICENO
P 110 109 0	MACERATA
P 110 101 0	PESARO
P 110 107 0	ANCONA

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 120 111 0	LATINA
P 120 109 0	VITERBO
P 120 110 0	RIETI
P 120 112 0	FROSINONE
P 120 102 0	ROMA B
P 120 101 0	ROMA A

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 130 102 0	CHIETI
P 130 104 0	L'ACQUILA
P 130 105 0	PESCARA
P 130 106 0	TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 140 103 0	CAMPOBASSO
P 140 102 0	ISERNIA

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 150 112 0	SALERNO
P 150 102 0	AVELLINO
P 150 103 0	BENEVENTO
P 150 104 0	CASERTA
P 150 106 0	NAPOLI 2
P 150 040 0	NAPOLI 1

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 160 104 0	BARI
P 160 112 0	TARANTO
P 160 109 0	FOGGIA
P 160 108 0	BRINDISI
P 160 110 0	LECCE

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 170 104 0	MATERA
P 170 102 0	POTENZA

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 180 107 0	CATANZARO
P 180 104 0	COSENZA
P 180 111 0	REGGIO CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 190 106 0	PALESMO
P 190 109 0	TRAPANI
P 190 101 0	AGRIGENTO
P 190 102 0	CALTANISSETTA
P 190 104 0	ENNA
P 190 107 0	RAGUSA
P 190 108 0	SIRACUSA
P 190 103 0	CATANIA
P 190 105 0	MESSINA

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 200 108 0	CAGLIARI
P 200 101 0	SASSARI
P 200 103 0	NUORO
P 200 105 0	ORISTANO
P 200 107 0	PORTOSCUSO (CA)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

TAB. D - USL - SERVIZI IGIENE PUBBLICA / SERVIZI VETERINARI

Per costruire il proprio codice aggiungere in fondo al codice della U.S.L. di appartenenza, rispettivamente:

- la lettera "G" per i Servizi Igiene Pubblica
- la lettera "V" per i Servizi Veterinari

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0101010	USL TORINO I
U0101020	USL TORINO II
U0101030	USL TORINO III
U0101040	USL TORINO IV
U0101050	USL COLLEGNO
U0101060	USL CIRIÉ
U0101070	USL CHIVASSO
U0101080	USL CHERI
U0101090	USL IVREA
U0101100	USL PINEROLO
U0101110	USL VERCELLI
U0101120	USL BIELLA
U0101130	USL NOVARA
U0101140	USL OMEGNA
U0101150	USL CUNEO
U0101160	USL MONDOVI
U0101170	USL SAVIGLIANO
U0101180	USL ALBA
U0101190	USL ASTI
U0101200	USL ALESSANDRIA
U0101210	USL CASALE MONFERRATO
U0101220	USL NOVI LIGURE

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0201010	USL AOSTA

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0302010	USL VARESE
U0302020	USL GALLARATE
U0302030	USL BUSTO ARSIZIO
U0302040	USL SARONNO
U0302050	USL COMO
U0302060	USL CANTU'
U0302070	USL LECCO
U0302080	USL MERATE
U0302090	USL SONDRIO
U0302100	USL ALBINO
U0302110	USL PONTE S. PIETRO
U0302120	USL BERGAMO
U0302130	USL TREVIGLIO
U0302140	USL CHIARI
U0302150	USL BRENO
U0302160	USL GARDONE VAL TROMPIA
U0302170	USL SALO'
U0302180	USL BRESCIA
U0302190	USL LENO
U0302200	USL VIADANA
U0302210	USL MANTOVA
U0302220	USL OSTIGLIA
U0302230	USL CREMONA
U0302240	USL CREMA
U0302250	USL LODI
U0302260	USL MELEGNANO
U0302270	USL CERNUSCO
U0302280	USL VIMERCATE
U0302290	USL MONZA
U0302300	USL DESIO
U0302310	USL CRISSELLO BALSAMO
U0302320	USL GARBAGNATE
U0302330	USL RHO
U0302340	USL LEGNANO
U0302350	USL MAGENTA
U0302360	USL MILANO 1
U0302370	USL MILANO 2
U0302380	USL MILANO 3
U0302390	USL MILANO 4
U0302400	USL MILANO 5
U0302410	USL MILANO 6
U0302420	USL PAVIA
U0302430	USL VIGEVANO
U0302440	USL VOGHERA

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0411010	USL CENTRO SUD
U0411020	USL OVEST MERANO
U0411030	USL NORD BRESSANONE
U0411040	USL EST BRUNICO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0421010	USL TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0501010	USL BELLUNO
U0501020	USL FELTRE
U0501030	USL BASSANO DEL GRAPPA
U0501040	USL THIENE
U0501050	USL ARZOGHANO
U0501060	USL VICENZA
U0501070	USL PIEVE DI SOLOGO
U0501080	USL ASOLO
U0501090	USL TREVISO
U0501100	USL S. DONA' DEL PIAVE
U0501110	USL VENEZIA
U0501120	USL MESTRE
U0501130	USL MIRANO
U0501140	USL CHIOGGIA
U0501150	USL CITTADELLA
U0501160	USL PADOVA
U0501170	USL ESTE
U0501180	USL ROVIGO
U0501190	USL ADRIA
U0501200	USL VERONA
U0501210	USL LEGNAGO
U0501220	USL BUSSOLENGO

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0601010	USL TRIESTINA
U0601020	USL ISONTINA
U0601030	USL ALTO FRIULI
U0601040	USL MEDIO FRIULI
U0601050	USL BASSA FRIULANA
U0601060	USL FRIULI OCCIDENTALE

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0701010	USL IMPERESE
U0701020	USL SAVONESE
U0701030	USL GENOVESE
U0701040	USL CHAVARESE
U0701050	USL SPEZZINO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

EMILIA ROMAGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0801010	USL PIACENZA
U0801020	USL PARMA
U0801030	USL REGGIO EMILIA
U0801040	USL MODENA
U0801050	USL BOLOGNA SUD
U0801060	USL IMOLA
U0801070	USL BOLOGNA NORD
U0801080	USL BOLOGNA
U0801090	USL FERRARA
U0801100	USL RAVENNA
U0801110	USL FORLÌ
U0801120	USL CESENA
U0801130	USL RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0901010	USL MASSA CARRARA
U0901020	USL LUCCA
U0901030	USL PISTOIA
U0901040	USL PRATO
U0901050	USL PISA
U0901060	USL LIVORNO
U0901070	USL SIENA
U0901080	USL AREZZO
U0901090	USL GROSSETO
U0901100	USL FIRENZE
U0901110	USL EMPOLI
U0901120	USL VERSILIA

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1001010	USL CITTA' DI CASTELLO
U1001020	USL PERUGIA
U1001030	USL FOLIGNO
U1001040	USL ORVIETO
U1001050	USL TERNANA

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1101010	USL PESARO
U1101020	USL FANO
U1101030	USL URBINO
U1101040	USL SENIGALLIA
U1101050	USL JESI
U1101060	USL FABRIANO
U1101070	USL ANCONA
U1101080	USL CIVITANOVA MARCHE ALTA
U1101090	USL MACERATA
U1101100	USL CAMERINO
U1101110	USL FERMO
U1101120	USL S. BENEDETTO DEL TRONTO
U1101130	USL ASCOLI PICENO

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U120101	USL RMA
U120102	USL RMB
U1201030	USL RMC
U1201040	USL RMD
U1201050	USL RME
U1201060	USL RMF
U1201070	USL RMG
U1201080	USL RMH
U1201090	USL VITERBO
U1201100	USL RIETI
U1201110	USL LATINA
U1201120	USL FROSINONE

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1301010	USL AVEZZANO / SULMONA
U1301020	USL CHIETI
U1301030	USL LANCIANOVASTO
U1301040	USL L'AQUILA
U1301050	USL PESCARA
U1301060	USL TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1401010	USL ALTO MOLISE
U1401020	USL PENNINA
U1401030	USL CENTRO MOLISE
U1401040	USL BASSO MOLISE

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1501010	USL AVELLINO 1
U1501020	USL AVELLINO 2
U1501030	USL BENEVENTO 1
U1501040	USL CASERTA 1
U1501050	USL CASERTA 2
U1501060	USL NAPOLI 1
U1501070	USL NAPOLI 2
U1501080	USL NAPOLI 3
U1501090	USL NAPOLI 4
U1501100	USL NAPOLI 5
U1501110	USL SALERNO 1
U1501120	USL SALERNO 2
U1501130	USL SALERNO 3

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1601010	USL BA/1
U1601020	USL BA/2
U1601030	USL BA/3
U1601040	USL BA/4
U1601050	USL BA/5
U1601060	USL BF/1
U1601070	USL FG/1
U1601080	USL FG/2
U1601090	USL FG/3
U1601100	USL LE/1
U1601110	USL LE/2
U1601120	USL TA/1

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1701010	USL VENOSA
U1701020	USL POTENZA
U1701030	USL LAGONEGRO
U1701040	USL MATERA
U1701050	USL MONTALBANO JONICO

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1801010	USL PAOLA
U1801020	USL CASTROVILLARI
U1801030	USL ROSSANO
U1801040	USL COSENZA
U1801050	USL CROTONE
U1801060	USL LAMEZIA TERME
U1801070	USL CATANZA
U1801080	USL VIBO VALENTIA
U1801090	USL LOCRI
U1801100	USL PALMI
U1801110	USL REGGIO CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1901010	USL AGRIGENTO
U1901020	USL CALTANISSETTA
U1901030	USL CATANIA
U1901040	USL ENNA
U1901050	USL MESSINA
U1901060	USL PALERMO
U1901070	USL RAGUSA
U1901080	USL SIRACUSA
U1901090	USL TRAPANI

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U2001010	USL SASSARI
U2001020	USL OLBIA
U2001030	USL NUORO
U2001040	USL LANUSEI
U2001050	USL ORISTANO
U2001060	USL GUSPINI
U2001070	USL IGLESIAS
U2001080	USL CAGLIARI

APPENDICE 3

NORME DI REGISTRAZIONE DATI

Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande

(prevista dall'art. 8, comma 3)

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

**NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD
MOD. A : MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI**

PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. In bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO		DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formate (*)	Allineam. Riemplim. (**)		
1	1	1	1	X	LB	Segla del modello obbligatorio	Valore fisso = A
2	2	5	4	N	RZ	Anno di riferimento obbligatorio	Valore ammesso = codice ISTAT
3	6	8	3	N	RZ	Codice della Regione o P.A. obbligatorio	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	Codice struttura obbligatorio	
5	17	48	30	X	LB	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	LB	Telefono del referente	
7	59	63	5	N	RZ	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	64	68	5	N	RZ	N° strutture nella Regione o P.A. che hanno inviato i dati	
9	69	70	2	N	RZ	Codice classe di attività	Valori ammessi = codici del Mod. A
10	71	75	5	N	RZ	Numero di unità operative	
11	76	80	5	N	RZ	Numero di unità ispezionate	
12	81	85	5	N	RZ	Numero di ispezioni effettuate	
13	86	90	5	N	RZ	Numero di unità ispezionate non regolari	
14	91	97	7	N	RZ	Numero di campioni prelevati	E' un "di cui" dal campo 14
15	98	102	5	N	RZ	Numero di campioni prelevati non regolamentari	Numero di infrazioni riscontrate
16	103	110	8	N	RZ	Infrazioni nell'igiene generale	Numero di infrazioni riscontrate
17	111	118	8	N	RZ	Infrazioni nell'igiene (HACCP, formazione personale)	Numero di infrazioni riscontrate
18	119	128	8	N	RZ	Infrazioni nella composizione	Numero di infrazioni nelle merci
19	127	134	8	N	RZ	Infrazioni per contaminazione (non microbiologica)	Numero di infrazioni nelle merci
20	135	142	8	N	RZ	Infrazioni per etichetta / presentazione	Numero di infrazioni nelle merci
21	143	150	8	N	RZ	Infrazioni per motivi diversi dai suddetti	
22	151	155	5	N	RZ	Numero provvedimenti amministrativi	
23	156	160	5	N	RZ	Numero notizie di reato	

(*) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra
 LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
 RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

(*) N = Numerico
 X = Alfanumerico

24-10-1998

Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 249

**NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORO
MOD. B - MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE**

ANALISI DEI CAMPIONI

PROGR. CAMPO	POSIZIONE		LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO		DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
	da	a		Formato (*)	Allineam. Riemplm. (**)		
1	1	1	1	X	LB	Seglie del modello	Valore fisso = B
2	2	5	4	N	RZ	Anno di riferimento	Valore ammesso = codice ISTAT
3	6	6	3	N	RZ	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	6	X	LB	Codice struttura	Valore ammesso = codice ISTAT
5	17	46	30	X	LB	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	LB	Telefono del referente	
7	59	61	3	N	RZ	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	62	64	3	N	RZ	N° strutture della Regione o P.A. che hanno fornito i dati	
9	65	73	9	N	LZ	Classi di alimenti	Valori ammessi = codici del Mod. B
10	74	80	7	N	RZ	Totale campioni analizzati	
11	81	85	5	N	RZ	Totale campioni non regolari	E' un "di cui" del campo 10
12	86	90	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di <i>Salmonella</i>	
13	91	95	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di <i>Listeria monocytogenes</i>	
14	96	100	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per altre irregolarità di tipo microbiologico	
15	101	105	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di micodossine	
16	106	110	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di metalli pesanti	
17	111	115	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze indesiderabili	
18	116	120	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze non consentite	
19	121	125	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi nell'etichettatura o nella presentazione	
20	126	130	5	N	RZ	Distribuzione campioni non conformi per molti diversi dei suddetti	
21	131	136	6	N	RZ	Totale infrazioni riscontrate	

(**) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra
 LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
 RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

(*) N = Numerico
 X = Alfanumerico

98A8988

DOMENICO CORTESANI, direttore

FRANCESCO NOCITA, redattore*

ALFONSO ANDRIANI, vice redattore

