

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
	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	112	10	2	8							10	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	animali, non nominati altrove	16											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	36	21			7		1	3	10		21	
	TOTALE	52	21	0	0	7	0	1	3	10	0	21	

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

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **FRIULI VENEZIA GIULIA**

R0600000
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:
(codice)

DESCRIZIONE: I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

N.B. : VEDI DATI IZS DEL FRIULI COMPRESI NEL FILE MODBIZSVENETO

LIGURIA

MOD. A

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONIREGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **LIGURIA**

NOME DEL REFERENTE: . Dott. Danilo Dellacasagrande

(codice)

TELEFONO: 010/5484958

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: .. SIP

(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 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'	125	640	896	9217	143	254	9822	950	3007
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	42	463	480	2745	58	100	3958	493	1595
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	75	363	546	4394	58	102	3944	561	1703
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		34	117	798	3		1251	198	500
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2	259	231	864			287	376	851
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		20	3	56			39	18	69
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		18	50	443	7	2	647	62	329
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione		3	4	49			57	4	27
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5		9					7
e) etichettatura e presentazione		2	7	99			37	8	14
f) altro		8	12	172			369	24	116
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	23	5	7	62			131	6	93
b) notizie di reato		7	9	20			48	8	8

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.

MOD. A

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONIREGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **LIGURIA**

(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: .. **SV**

(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 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'	7695	160	271	3231	241	1420	6	30	1627
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2254	160	219	2000	265	683	206	88	1102
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6759	5323	5266	4325	267	654	228	137	3512
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	26	32	18	135	2	4	25	6	43
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	458	563	340	555		12	21	85	315
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	54	20	2	13		6	17		6
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	13	36	15	103	1	22	5	8	31
b) igiene (HACCP, formazione personale)	13	29		32					24
c) composizione		2							
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2		1					
e) etichettatura e presentazione		1	3	6				1	
f) altro	13	11	3	32	1	8			1
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	29	59	43	171	1	56	2	10	40
b) notizie di reato	3	20	2	16		4			6

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.

MOD. B

ANNO 1998

MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **LIGURIA**

NOME DEL REFERENTE:

(codice)
TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: **ARPA**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **4**NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **4**

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												
04 01 02	Latte pastorizzato	34	1			1						1	
04 01 03	Latte UHT	24											
04 01 04	Latte sterilizzato	2											
04 01 05	Panna	10	1			1						1	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	55											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	9											
04 07	Formaggi, latticini	101	5			3			1	4	1	9	
	TOTALE	235	7			7			1	4	1	11	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	39											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1											
	TOTALE	40											

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	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)	126	1			1						1	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	32	1			1						1	
02 04	Altre carni	1	1			1						1	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	88	6	1		6					3	10	
	TOTALE	247	9	1		9					3	13	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	59											
03 02	Teleostei	21											
03 03	Filetti e trance di pesce	81											
03 05	Molluschi gasteropodi	5											
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		25											
03 08	Molluschi cefalopodi	333											
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	42											
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	218	3			3						3	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	10											
	TOTALE	794	3			3						3	
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	220	1							1			
15 07 01 001	Olio di oliva	95											
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	119	3							3		3	
15 12	Oli e grassi idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	13											
	TOTALE	447	4							1	3	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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14											
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	215	3			3						3	
21 03	Prep. per salse e salse	88	3							1	2	3	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	13											
	TOTALE	331	6			3				1	2	6	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	50											
11 00	Prodotti della macinazione	63	2						2			2	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	319	38			2			22	16		40	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	314	18	1		9			2	2	4	18	
19 03 01	Paste alimentari secche	60	3						1	2		3	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	73	6						6			6	
19 03 03	Paste alimentari speciali	112	3	2					1			3	
	TOTALE	991	70	3		11			2	34	22	72	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	196	5			5						5	
08 00	Frutta	107	1								1	1	
	TOTALE	303	6			5					1	6	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	314	1			1						1	
25 00	Sale da cucina	7											
	TOTALE	321	1			1						1	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	58											
22 02	Altre bevande non alcoliche	35	1			1						1	
	TOTALE	93	1			1						1	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi													
31 00	Coloranti													
	TOTALE													
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	30												
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	2												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	98	1							1				1
	TOTALE	100								1				1

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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		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)	633	13			13							13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	164	9	4		5							9
02 04	Altre carni	9782	1			1							1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	596	10	6		3					1		10
	TOTALE	11175	33	10		22					1		33
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1											
03 02	Teleostei	62	1			1							1
03 03	Filetti e trance di pesce	1428	6	5							1		6
03 05	Molluschi gasteropodi												
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		203	4			4							4
03 08	Molluschi cefalopodi	1110	4	4									4
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	224	3	2		1							3
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1150	61		6								6
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	27	1			1							1
	TOTALE	4205	25	11	6	7					1		25
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1											
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 idrogenati												
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												
	TOTALE	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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micolossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
	TOTALE												
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1											
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1											
	TOTALE	1											

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