

**TOSCANA**

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 INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... TOSCANA

R0900000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: . CACCIOLLI MARIA RITA

TELEFONO: ..... 0554383501

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SIAN

(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)
			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'	14748	2352	1774	13167	878	1093	19065	2611	5556
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	482	732	761	3828	316	520	6371	1296	1717
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	598	1012	1417	5483	376	588	8447	1896	2536
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	25	98	138	636	11	34	1611	164	486
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	297	885	716	1606		4	1125	1828	1291
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	6	15	2	16			24	17	65
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	14	52	33	323	4	6	983	114	378
b) igiene (HACCP, formazione personale)							1		2
c) composizione		5	1	4			7	6	6
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									1
e) etichettatura e presentazione			4	11	1		5		20
f) altro	8	27	29	106	17		259	27	140
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	25	133	111	510	20	10	1696	155	475
b) notizie di reato	15	38	35	41	1		290	36	60

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 INFRAZIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... TOSCANA

R0900000

NOME DEL REFERENTE: . MORGANTI PAOLA

(codice)

TELEFONO: ..... 0554383291

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO

(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)
			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'	33941	1202	609	6702	408	2729	2727	806	3201
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10287	953	551	3493	278	1962	629	451	2205
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24373	22219	13543	5304	445	3378	736	633	3278
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	85	82	44	610	21	31	136	61	187
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4480	1810	327	938	2	1	584	364	1335
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	207	27	4	23	1	1	5	5	35
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	62	109	14	280	2	6	102	35	110
b) igiene (HACCP, formazione personale)	12	49		32			10	2	19
c) composizione	1	1		1					4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	6	4	1	15			1		3
e) etichettatura e presentazione	1	8	8	37	9		6		13
f) altro	63	19	10	92	5	22	39	7	38
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	179	140	50	359	13	21	67	30	158
b) notizie di reato	8	21	22	62	3	3	34	8	28

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: ... TOSCANA

NOME DEL REFERENTE: ..... MARIA RITA CACIOLLI

(codice)

TELEFONO: ..... 0554383501

TIPO DI STRUTTURA: .....

DESCRIZIONE: ..... ARPAT

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... 14

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ..... 14

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	32	1			1						1	
04 01 02	Latte pastorizzato	36	2			2						2	
04 01 03	Latte UHT	74	2			2						2	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna	10	2			2						2	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati											0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	63										0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro	38	12			12						12	
04 07	Formaggi, latticini	186	18		1	17						18	
	<b>TOTALE</b>	<b>439</b>	<b>37</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>37</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	46										0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>49</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	108	7	1	1	5						7	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	4										0	
02 04	Altre carni											0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	207	26	14		12						26	
	<b>TOTALE</b>	<b>319</b>	<b>33</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>17</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>33</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	128	2					2				2	
03 02	Teleostei	252	2							2		2	
03 03	Filetti e trance di pesce	14										0	
03 05	Molluschi gasteropodi	37										0	
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		14	2			2						2	
03 08	Molluschi cefalopodi	366	3			2				1		3	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	39	4							3	1	4	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	241	20		14				4	1	1	20	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	6										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1097</b>	<b>33</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>33</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo											0	
15 01	Grassi alimentari animali											0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini											0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	607	18						4	14		18	
15 07 01 001	Olio di oliva	52	2							2		2	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	328	8							8		8	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	24										0	
	<b>TOTALE</b>	<b>1011</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>28</b>	

(\*) 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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	7										0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	798	86		2	84						86	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	262	30			30						30	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	356	33			30				1	2	33	
	TOTALE	618	63	0	0	60	0	0	0	1	2	63	

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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	2160	16	10		6							16
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	508	1	1									1
02 04	Altre carni	78											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2656	52	32		14				6			52
	<b>TOTALE</b>	<b>5402</b>	<b>69</b>	<b>43</b>	<b>0</b>	<b>20</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>69</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	32											0
03 02	Teleostei	108											0
03 03	Filetti e trance di pesce	52											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06	Molluschi bivalvi												0
03 07	Molluschi bivalvi	155	2	1		1							2
03 08	Molluschi cefalopodi	74											0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei	26	2			1				1			2
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	90											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	19											0
	<b>TOTALE</b>	<b>556</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo												0
15 01	Grassi alimentari animali	1											0
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini												0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi												0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	<b>TOTALE</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) 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				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1										0	
31 00	Coloranti											0	
	TOTALE	1	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	1755										0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	177										0	
	TOTALE	177	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

**UMBRIA**

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 INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... UMBRIA

NOME DEL REFERENTE: . D.SSA CIVES

(codice)

TELEFONO: .....

755045214

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ...2.....

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: ...2.....

	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'	33	584	312	3920	530	429	5450	575	964
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	35	575	314	2413	451	338	3939	483	846
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	35	750	565	4349	451	334	4854	646	1162
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		60	24	122	11	16	222	26	48
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	42	201	178	411			508	296	449
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		17	2	17			37	4	17
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		40	17	73	10		133	22	26
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione		2	1	11			23	6	4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione				10			2		1
f) altro		5	1	44	3	16	82	1	10
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi		27	15	84			153	6	25
b) notizie di reato		12	7	7			43	1	7

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 INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... UMBRIA

NOME DEL REFERENTE: .. D.SSA CIVES

(codice)

TELEFONO: .....

755045214

TIPO DI STRUTTURA: ..... DESCRIZIONE: .. SERVIZIO VETERINARIO

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .... 2

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .... 2

	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'	11935	197	117	2060	406	481	996	243	746
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7389	207	123	1822	407	279	377	200	569
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	12920	13785	4925	2718	369	368	562	531	861
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	36	11	6	29			18	8	96
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	586	501	203	312	2		23	89	113
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	18	20	8	5				4	8
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale		5	6	11			15	7	56
b) igiene (HACCP, formazione personale)		1							
c) composizione	3								
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1				1	
e) etichettatura e presentazione				2					
f) altro	35			7			3		1
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	54	94	12	416		120	16	15	77
b) notizie di reato	2	4	5	5				4	5

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.