

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	8	5								5	5	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	93										0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	18	1							1		1	
21 03	Prep. per salse e salse											0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei											0	
	TOTALE	119	6	0	0	0	0	0	0	6	0	6	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	24	1			1						1	
11 00	Prodotti della macinazione	54	1						1			1	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	25	3			1				2		3	
19 08	biscotti	177	3			3						3	
19 03 01	Paste alimentari secche	64										0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	47	3	1					2			3	
19 03 03	Paste alimentari speciali	12	1			1						1	
	TOTALE	403	12	1	0	6	0	0	2	3	0	12	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	113										0	
08 00	Frutta	89	8			8						8	
	TOTALE	202	8	0	0	8	0	0	0	0	0	8	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	22	2					2				2	
25 00	Sale da cucina	1										0	
	TOTALE	23	2	0	0	0	2	0	0	0	0	2	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	32										0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	45	1						1			1	
	TOTALE	77	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	

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											0	
31 00	Coloranti											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	12										0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	35										0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove											0	
	TOTALE	35	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

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)	690	4	3					1			4	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	236	3	2					1			3	
02 04	Altre carni	39										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	865	21	21		2				1		24	
	TOTALE	1830	28	26	0	2	0	0	2	1	0	31	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	54										0	
03 02	Teleostei	199										0	
03 03	Filetti e trance di pesce	62										0	
03 05	Molluschi gasteropodi	4										0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		629										0	
03 08	Molluschi cefalopodi	268										0	
03 09	Echinodermi	17										0	
03 10	Crostacei	98										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	141										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	18	1								1	1	
	TOTALE	1490	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo											0	
15 01	Grassi alimentari animali	21										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	2										0	
	TOTALE	23	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 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											0	
31 00	Coloranti											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	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7										0	
	TOTALE	7	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

LAZIO

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: LAZIO

R1200000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: LAURA CARTA

TELEFONO: 06 51688013

TIPO DI STRUTTURA:
(codice)

DESCRIZIONE: SIAN.

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'	6822	1637	2964	18965	1169	855	19821	3047	6915
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	270	819	1175	7382	318	272	6312	1740	2555
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	701	1436	2068	12675	476	221	11348	3040	3243
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	50	77	78	902	26	9	1988	406	773
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	544	801	1055	1726	58	4	793	427	621
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	25	27	95	47			23	9	33
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	34	80	74	647	19	9	1966	966	1414
b) igiene (HACCP, formazione personale)		22		19	4	1	71	16	6
c) composizione			4	2					8
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	4	7			9	2	4
e) etichettatura e presentazione	6	12	2	23			8	3	6
f) altro	10	11	28	382	4	2	964	131	286
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	46	82	231	1083	19	5	2008	529	727
b) notizie di reato	9	21	17	32	4	1	99	12	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. 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: LAZIO

R1200000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

0651688013

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

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

12

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 11

	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'	14235	886	1154	16782	2112	3324	11001	2684	7491
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12668	754	883	13687	1045	1872	4915	1259	2498
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	20683	15034	7216	8502	1354	1954	3385	1568	2575
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1650	17	50	346	3	9	113	34	81
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	92355	1577	617	1452		46	135	233	493
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	228	21	19	54		1	6	3	21
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	66	20	30	295	2	16	96	36	183
b) igiene (HACCP, formazione personale)		3		13			4		3
c) composizione	4	1		1					1
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		17					
e) etichettatura e presentazione		4		26			3		5
f) altro	62	2	5	135	2	135	33	1	35
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	525	15	39	264	1	13	84	32	69
b) notizie di reato	3	12	13	32		7	1	5	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 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: LAZIO

R1200000
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 5

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	20										0	
04 01 02	Latte pastorizzato	18										0	
04 01 03	Latte UHT	7										0	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna											0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati											0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	30										0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro	8	1			1						1	
04 07	Formaggi, latticini	189	2			2						2	
	TOTALE	252	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	uova di volatili in guscio ¹	13										0	
04 09	siero di latte	2										0	
	TOTALE	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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)	2										0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											0	
02 04	Altre carni	12										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	55	1	1								1	
	TOTALE	69	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei											0	
03 03	Filetti e trance di pesce											0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		13	3	1		2						3	
03 08	Molluschi cefalopodi											0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei											0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	47	3								3	3	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	4										0	
	TOTALE	64	6	1	0	2	0	0	0	0	3	6	
5. GRASSI ED OLI													
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	358	7									8	
15 07 01 001	Olio di oliva	28							1	7		0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	295	6						1	6		7	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3										0	
	TOTALE	361	7	0	0	0	0	0	1	7	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	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	6										0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	20										0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	260										0	
21 03	Prep. per salse e salse	25										0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1										0	
	TOTALE	312	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	39	1			1						1	
11 00	Prodotti della macinazione	52	5			1			1	3		5	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	106	22							22		22	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	540	3			1				2		3	
19 03 01	Paste alimentari secche	87	11			5				6		11	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	120	3			2				1		3	
19 03 03	Paste alimentari speciali	53	3							3		3	
	TOTALE	997	48	0	0	10	0	0	1	37	0	48	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	152	7			7						7	
08 00	Frutta	84										0	
	TOTALE	236	7	0	0	7	0	0	0	0	0	7	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	92	22							20		22	
25 00	Sale da cucina											0	
	TOTALE	92	22	0	0	0	0	20	0	0	0	22	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	35	1			1						1	
22 02	Altre bevande non alcoliche	85	2							2		2	
	TOTALE	120	3	0	0	1	0	2	0	0	0	3	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
11. VINO													
22 04	Mosti											0	
22 05	Vini di uve fresche	293	7					2	2	3		7	
	TOTALE	293	7	0	0	0	0	2	2	3	0	7	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	13	1							1		1	
22 06	Vermut e vini aromatizzati											0	
22 07	Sidro, sidro di pere, icromele											0	
22 08	Alcole etilico											0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	12	1					1				1	
	TOTALE	25	2	0	0	0	0	1	0	1	0	2	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	45	1			1						1	
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	17	1			1						1	
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	15	2			1			1			2	
04 10	Miele	2										0	
	TOTALE	17	2	0	0	1	0	0	1	0	0	2	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	33	6			4	2					6	
	TOTALE	33	6	0	0	4	2	0	0	0	0	6	
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	1231	10			10						10	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	45	3					2		1		3	
	TOTALE	45	3	0	0	0	0	2	0	1	0	3	