

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												0
31 00	Coloranti												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	115	8						8				8
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	43											0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3											0
	TOTALE	46	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

ABRUZZO

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: ABRUZZO

R1300000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

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

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

	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'	8	52	47	780	116	31	1057	270	709
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	26	116	180	793	93	50	1352	143	647
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	43	141	165	1596	248	55	1795	240	702
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		2	3	71	6		65	1	64
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	93	38	101	189			37	191	88
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2			1			3	1	
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale				22		3	27		
b) igiene (HACCP, formazione personale)							34		
c) composizione				1					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)							3	1	
e) etichettatura e presentazione				3					
f) altro							7		
PROVVEDIMENTI a) amministrativi		7	17	34	6	3	57		103
b) notizie di reato				1			18		2

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: **ABRUZZO**R1300000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: **SERV. VETERINARIO**
(codice)NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **6**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'	19213	836	455	5954	735	1202	3053	523	1744
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3671	655	269	1193	305	606	1504	266	876
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9947	10554	615	2254	542	962	1270	432	1011
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	42	38	20	189	62	26	226	29	67
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	3999	306	44	243			39	18	141
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1077	16	4	16			5		7
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	26	21	6	155	2	11	106	14	16
b) igiene (HACCP, formazione personale)	11	6	6	26	4	5	100	11	10
c) composizione	1		1	1					7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	18	2		7			1	1	
e) etichettatura e presentazione		1	1	10			1		2
f) altro	1089	5		20		4	51	2	3
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	22	10	2	28	2	11	43	9	12
b) notizie di reato	1	1	3	17		1	34	2	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. 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: **ABRUZZO**R1300000
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 2

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	9										0	
04 01 02	Latte pastorizzato											0	
04 01 03	Latte UHT	3										0	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna	1										0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati											0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt											0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro											0	
04 07	Formaggi, latticini	23	7			7						7	
	TOTALE	36	7	0	0	7	0	0	0	0	0	7	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	9										0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli											0	
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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)	5										0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											0	
02 04	Altre carni											0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	19										0	
	TOTALE	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci											0	
03 02	Teleostei											0	
03 03	Filetti e trancie di pesce											0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07												0	
03 08	Molluschi cefalopodi	3										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei											0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	3										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	3										0	
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
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	107										0	
15 07 01 001	Olio di oliva	11										0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	76										0	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto											0	
	TOTALE	107	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	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
19. ADDITIVI														
29 00	Additivi													0
31 00	Coloranti													0
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI														
34 00 ₃	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	58	23			23								23

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: **ABRUZZO**R1300000
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	23										0	
04 01 02	Latte pastorizzato	4										0	
04 01 03	Latte UHT											0	
04 01 04	Latte sterilizzato	13										0	
04 01 05	Panna	6										0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati											0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt											0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro											0	
04 07	Formaggi, latticini	16	3			3						3	
	TOTALE	62	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	25										0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2										0	
	TOTALE	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

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)	519	74			104							104
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												0
02 04	Altre carni												0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1											0
	TOTALE	520	74	0	0	104	0	0	0	0	0	0	104
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													0
03 08	Molluschi cefalopodi												0
03 09	Echinodermi												0
03 10	Crostacei												0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1											0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
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	14											0
15 07 01 001	Olio di oliva												0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												0
15 12	Oli e grassi idrogenati	4											0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	18	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 ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	E'ICHETTATURA 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											0	
	TOTALE	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