

MOLISE

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: MOLISE

140

(codice)

NOME DEL REFERENTE: .. Alberto Caterina

TELEFONO: O874429356

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: .. SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

(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 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'	1295	450	250	1659	544	297	1394	257	620
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1312	311	220	833	243	164	601	263	310
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	802	264	290	1076	240	158	862	383	306
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	45	13	14	33	5	13	174	1	20
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	27	36	15	44			6	32	15
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	1		1					1
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	21	3		7	1		9		1
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1					
e) etichettatura e presentazione								1	
f) altro	5	18	19	20		6	132		9
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	24	24	3	9		4	165		46
b) notizie di reato		2	2				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: MOLISE

140

(codice)

NOME DEL REFERENTE: Alberto Caterina

TELEFONO: 0874429356

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: .. SERV. VETERINARIO
(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 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'	8393	114	15	357	186	170	235	13	214
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5104	113	77	481	55	76	127	20	268
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	977	133	427	1294	5	48	93	15	459
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI						1	2		
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	22	90	57	44					50
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	3	1	2					10
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)			1	2			2		
c) composizione		3							
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1					
e) etichettatura e presentazione		50		500			20	15	30
f) altro	4	1	5	1		1	3	2	10
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi		3		1		1	1		4
b) notizie di reato	1	1	1	6			1		4

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: ... MOLISE

R-140

(codice)

NOME DEL REFERENTE: Alberto Caterina

TELEFONO: 0874429356

TIPO DI STRUTTURA: P-140102-103

DESCRIZIONE: PRESIDIO MULTIZONALE DI IGIENE E PREVENZIONE

(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	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria mon	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	33												0
04 01 02	Latte pastorizzato	9												0
04 01 03	Latte UHT	23												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	4												0
04 04	Siero di latte													0
04 05	Burro	1												0
04 07	Formaggi, latticini	15												0
	TOTALE	85	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio													0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli													0
	TOTALE	0	0	0	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	1										0	
02 04	Altre carni											0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2										0	
	TOTALE	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	2										0	
03 02	Teleostei	2										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	1										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei											0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce											0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											0	
	TOTALE	5	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	75	8								8	8	
15 07 01 001	Olio di oliva	17	6								6	6	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	38										0	
15 12	Oli e grassi idrogenati											0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3										0	
	TOTALE	133	14	0	0	0	0	0	0	0	14	14	

(*) 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	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	
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	6										0	
	TOTALE	6	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

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: ... MOLISE

R-140
(codice)

NOME DEL REFERENTE: Alberto Caterina

TELEFONO: 0874429356

TIPO DI STRUTTURA: 1070
(codice)

DESCRIZIONE: ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE

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	2										0	
04 01 02	Latte pastorizzato											0	
04 01 03	Latte UHT											0	
04 01 04	Latte sterilizzato											0	
04 01 05	Panna											0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1										0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt											0	
04 04	Siero di latte											0	
04 05	Burro											0	
04 07	Formaggi, latticini	29	3			4						4	
	TOTALE	32	3	0	0	4	0	0	0	0	0	4	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1										0	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1										0	
	TOTALE	2	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)	104	5	4		1						5	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie											0	
02 04	Altre carni											0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate											0	
	TOTALE	104	5	4	0	1	0	0	0	0	0	5	
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	Prepar. E conserve di pesce	17										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											0	
	TOTALE	17	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	12										0	
15 07 01 001	Olio di oliva											0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine											0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	1										0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1										0	
	TOTALE	14	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	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												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	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