

CAMPANIA

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: **CAMPANIA**

R1500000

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

081 7962642

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: **S.I.A.N.**

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

13

| | 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' | 32360 | 3222 | 1848 | 26564 | 4097 | 1525 | 15555 | 1757 | 6993 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 2057 | 2396 | 1471 | 17074 | 2546 | 1093 | 9289 | 1483 | 5593 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 2313 | 4953 | 2514 | 26228 | 2825 | 1329 | 14386 | 2530 | 8978 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 272 | 602 | 109 | 2174 | 476 | 78 | 1287 | 275 | 860 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 469 | 1459 | 1166 | 6194 | 97 | 104 | 1253 | 1375 | 2208 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 27 | 39 | 29 | 128 | 9 | 2 | 21 | 34 | 107 |
| NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale | 130 | 418 | 78 | 1424 | 332 | 69 | 1000 | 156 | 532 |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 7 | 56 | 27 | 130 | 51 | 48 | 96 | 19 | 64 |
| c) composizione | 2 | 10 | 3 | 12 | 2 | | 2 | 1 | 18 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 8 | 2 | 1 | 53 | 3 | | 17 | | 3 |
| e) etichettatura e presentazione | 3 | 13 | 52 | 641 | 206 | | 503 | 134 | 35 |
| f) altro | 5 | 95 | 47 | 872 | 172 | 34 | 287 | 73 | 266 |
| PROVVEDIMENTI a) amministrativi | 80 | 291 | 71 | 1246 | 175 | 32 | 707 | 192 | 397 |
| b) notizie di reato | 37 | 292 | 37 | 337 | 100 | 9 | 193 | 63 | 180 |

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: **CAMPANIA**

R1500000

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

081 7962642

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SERV. VETERINARIO

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

| | 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' | 43077 | 1023 | 669 | 20483 | 6773 | 2438 | 6700 | 1295 | 9054 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 33959 | 1005 | 565 | 14821 | 1643 | 1874 | 4007 | 952 | 6720 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 59884 | 24727 | 9422 | 30638 | 3121 | 3120 | 5606 | 2121 | 19219 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 1514 | 173 | 276 | 1541 | 346 | 77 | 343 | 68 | 890 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 24948 | 2080 | 1261 | 4053 | 89 | 84 | 378 | 849 | 3265 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 117 | 71 | 17 | 76 | | | 17 | 20 | 103 |
| NUMERO INFRAZIONI | | | | | | | | | |
| a) igiene generale | 223 | 110 | 623 | 380 | 25 | 148 | 133 | 21 | 780 |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 121 | 42 | 4 | 163 | 152 | 36 | 119 | 9 | 172 |
| c) composizione | | 1 | | 27 | | | 5 | 1 | 52 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | | 1 | | 32 | | | | | 10 |
| e) etichettatura e presentazione | 2 | 9 | | 71 | 4 | 2 | 8 | 2 | 43 |
| f) altro | 198 | 57 | 54 | 580 | 177 | 41 | 81 | 61 | 255 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 360 | 79 | 68 | 680 | 60 | 70 | 186 | 65 | 329 |
| b) notizie di reato | 23 | 36 | 15 | 411 | 14 | 1 | 23 | 43 | 102 |

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.

| 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) | 296 | 8 | 4 | | 1 | | | | 3 | | 8 | |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 41 | 1 | | | 1 | | | | | | 1 | |
| 02 04 | altre carni | 13 | | | | | | | | | | 0 | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 183 | 3 | | | 3 | | | | | | 3 | |
| | TOTALE | 533 | 12 | 4 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 12 | |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 02 | Teleostei | | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 03 | Filetti e trance di pesce | 3 | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 05 | Molluschi gasteropodi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 07 | | 2 | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 08 | Molluschi cefalopodi | 3 | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 09 | Echinodermi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 10 | Crostacei | | | | | | | | | | | 0 | |
| 16 04 | Preparazioni e conserve di pesce | 175 | | | | | | | | | | 0 | |
| 16 05 | Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi | 8 | | | | | | | | | | 0 | |
| | TOTALE | 191 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | 2 | | | | | | | | | | 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 | 877 | 35 | | | | | | 1 | 21 | 16 | 38 | |
| 15 07 01 001 | Olio di oliva | 172 | 4 | | | | | | | 2 | 1 | 4 | |
| 15 07 03 001 | Olio di oliva extravergine | 242 | 15 | | | | | | | 11 | 10 | 23 | |
| 15 12 | Oli e grassi idrogenati | 64 | | | | | | | | | | 0 | |
| 15 13 | Margarina, imitazione dello strutto | 13 | | | | | | | | | | 0 | |
| | TOTALE | 1371 | 54 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 34 | 27 | 65 | |

(*) 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 | 5 | | | | | | | | | | 0 | |
| 20 01 | Prep. di ortaggi con aceto | 117 | 1 | | | | | | 1 | | | 1 | |
| 20 02 | preparazioni di ortaggi senza aceto | 1692 | 18 | 1 | | 11 | | | 2 | 2 | 3 | 19 | |
| 21 03 | Prep. per salse e salse | 280 | | | | | | | | | | 0 | |
| 22 10 | Aceti commestibili e succedanei | 36 | | | | | | | | | | 0 | |
| | TOTALE | 2130 | 19 | 1 | | 11 | | | 3 | 2 | 3 | 20 | |
| 7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA | | | | | | | | | | | | | |
| 10 00 | Cereali | 189 | 1 | | | 1 | | | | | | 1 | |
| 11 00 | Prodotti della macinazione | 661 | 31 | | | | | 1 | | 21 | 9 | 31 | |
| 19 07 | Pane, altri prodotti della panetteria | 590 | 7 | | | | | | | 4 | 5 | 9 | |
| 19 08 | Prodotti di pasticceria e biscotti | 1098 | 23 | 1 | | 17 | | | | 4 | 4 | 26 | |
| 19 03 01 | Paste alimentari secche | 523 | 12 | | | | | | | 12 | | 13 | |
| 19 03 02 | Paste alimentari all'uovo | 81 | 15 | | | 2 | | | | 9 | 4 | 16 | |
| 19 03 03 | Paste alimentari speciali | 105 | 2 | | | | | | | 1 | | 2 | |
| | TOTALE | 3247 | 91 | 1 | | 20 | | 1 | 0 | 2 | 51 | 98 | |
| 8. FRUTTA E VERDURE | | | | | | | | | | | | | |
| 07 00 | Legumi, ortaggi, radici, tuberi | 403 | 2 | | | 1 | | 1 | | | | 2 | |
| 08 00 | Frutta | 145 | 2 | | | | | | 1 | 1 | | 2 | |
| | TOTALE | 548 | 4 | 0 | 0 | 1 | | 1 | | | 1 | 4 | |
| 9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE' | | | | | | | | | | | | | |
| 09 00 | Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche | 823 | 39 | | | | | 35 | | | 4 | 39 | |
| 25 00 | Sale da cucina | 33 | 2 | | | | | | | | 2 | 2 | |
| | TOTALE | 856 | 41 | 0 | 0 | 0 | | 35 | 0 | 0 | 6 | 41 | |
| 10. BEVANDE NON ALCOLICHE | | | | | | | | | | | | | |
| 20 07 | Succhi e nettari di frutta | 407 | | | | | | | | | | 0 | |
| 22 02 | Altre bevande non alcoliche | 436 | | | | | | | | | | 0 | |
| | TOTALE | 843 | 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 | | | | |
| 19. ADDITIVI | | | | | | | | | | | | | |
| 29 00 | Additivi | 3 | 1 | | | | | | | 1 | 1 | 2 | |
| 31 00 | Coloranti | 2 | 1 | | | | | | 1 | | | 1 | |
| | TOTALE | 5 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 | 1 | 3 | |
| 20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 34 00 | Materiali a contatto con gli alimenti | 138 | | | | | | | | | | 0 | |
| 21. ALTRI ALIMENTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 11 | Prodotti commestibili animali, non nominati altrove | 47 | | | | | | | | | | 0 | |
| 21 07 | Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove | 252 | 6 | | | | | | 5 | 3 | | 8 | |
| | TOTALE | 299 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 | 3 | 0 | 8 | |

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: **CAMPANIA**R1500000
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO: 081-7865111

TIPO DI STRUTTURA: 10900000
(codice)

DESCRIZIONE: I.Z.S. DEL MEZZOGIORNO

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 | 1811 | 2 | | | | | | | 2 | | | 2 |
| 04 01 02 | Latte pastorizzato | 34 | 7 | | | | | | | 7 | | | 7 |
| 04 01 03 | Latte UHT | 14 | | | | | | | | | | | 0 |
| 04 01 04 | Latte sterilizzato | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| 04 01 05 | Panna | | | | | | | | | | | | 0 |
| 04 02 | Latte e crema di latte, concentrati | 28 | | | | | | | | | | | 0 |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 2 | | | | | | | | | | | 0 |
| 04 04 | Siero di latte | | | | | | | | | | | | 0 |
| 04 05 | Burro | 49 | | | | | | | | | | | 0 |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 1093 | 31 | | | 1 | | | | 30 | | | 31 |
| | TOTALE | 3032 | 40 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 39 | 0 | 0 | 40 |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 528 | 3 | 3 | | | | | | | | 1 | 4 |
| 04 09 | Uova di volatili sgusciate, tuorli | 1 | | | | | | | | | | | 0 |
| | TOTALE | 529 | 3 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 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 | | | | |
| 3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME | | | | | | | | | | | | | |
| 02 01 | Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) | 1041 | 1 | 1 | | | | | | | | 1 | |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 347 | 4 | 4 | | | | | | | | 4 | |
| 02 04 | Altre carni | 5 | | | | | | | | | | 0 | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 2472 | 63 | 12 | | | | | 40 | 11 | | 63 | |
| | TOTALE | 3865 | 68 | 17 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | 11 | 0 | 68 | |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 1 | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 02 | Teleostei | 351 | 5 | | | | | | | | 5 | 5 | |
| 03 03 | Filetti e trance di pesce | 52 | 1 | | 1 | | | | | | | 1 | |
| 03 05 | Molluschi gasteropodi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 07 | | 123 | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 08 | Molluschi cefalopodi | 51 | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 09 | Echinodermi | | | | | | | | | | | 0 | |
| 03 10 | Crostacei | 24 | | | | | | | | | | 0 | |
| 16 04 | Preparazioni e conserve di pesce | 403 | 8 | | | | | | 4 | | 8 | 12 | |
| 16 05 | Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi | 19 | | | | | | | | | | 0 | |
| | TOTALE | 1024 | 14 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 13 | 18 | |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | | | | | | | | | | | 0 | |
| 15 01 | Grassi alimentari animali | 2 | | | | | | | | | | 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 | 3 | | | | | | | | | | 0 | |
| | TOTALE | 5 | 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 | 3 | | | | | | | | | | 0 | |
| 21 07 | Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove | | | | | | | | | | | 0 | |
| | TOTALE | 3 | 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

PUGLIA

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: PUGLIA

R1600000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA

TELEFONO: 0997307604

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: S.I.P.

(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' | 5210 | 3048 | 1908 | 14257 | 2330 | 3066 | 9944 | 1060 | 4085 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 2044 | 2050 | 1051 | 8876 | 1302 | 1042 | 4523 | 698 | 1699 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 2223 | 2356 | 1285 | 12983 | 1243 | 1114 | 5385 | 1025 | 2198 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 139 | 216 | 72 | 1027 | 42 | 16 | 589 | 88 | 210 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 776 | 523 | 656 | 2801 | 17 | 9 | 663 | 486 | 462 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 33 | 24 | 4 | 76 | | 2 | 16 | 9 | 32 |
| NUMERO INFRAZIONI | | | | | | | | | |
| a) igiene generale | 176 | 207 | 127 | 686 | 35 | 2 | 544 | 48 | 192 |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 17 | 1 | 1 | 53 | 1 | | 52 | 1 | 2 |
| c) composizione | 11 | 9 | | 17 | 1 | | | 2 | 3 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 11 | 5 | 6 | 32 | | | 4 | 4 | 3 |
| e) etichettatura e presentazione | 9 | 10 | 3 | 41 | | | 15 | 4 | 7 |
| f) altro | 16 | 66 | 36 | 221 | 13 | 15 | 208 | 12 | 70 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 79 | 211 | 92 | 557 | 20 | 6 | 513 | 30 | 110 |
| b) notizie di reato | 25 | 50 | 27 | 155 | 4 | | 166 | 28 | 54 |

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: PUGLIA

R1600000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA

TELEFONO:

0997307604

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:

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' | 7848 | 837 | 399 | 13365 | 1008 | 1949 | 2803 | 528 | 4930 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 6646 | 767 | 357 | 10639 | 575 | 1650 | 1164 | 360 | 3308 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 12011 | 7052 | 6497 | 19127 | 809 | 2086 | 1828 | 474 | 4718 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 329 | 26 | 46 | 1032 | 15 | 33 | 149 | 7 | 232 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 10294 | 706 | 360 | 3860 | 21 | 12 | 118 | 78 | 1076 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 336 | 12 | 9 | 105 | | | 4 | 2 | 42 |
| NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale | 11 | 27 | 10 | 451 | | 7 | 26 | | 104 |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 8 | 12 | 4 | 68 | | | | | 10 |
| c) composizione | | | | 15 | | | | | 4 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 7 | 1 | | 4 | | | | | 4 |
| e) etichettatura e presentazione | 13 | 1 | 1 | 146 | | | | 1 | 60 |
| f) altro | 34 | 7 | 5 | 445 | 4 | 39 | 115 | 1 | 85 |
| PROVVEDIMENTI a) amministrativi | 335 | 16 | 23 | 503 | 8 | 19 | 165 | 8 | 254 |
| b) notizie di reato | 19 | 8 | 6 | 255 | | 2 | 61 | 3 | 55 |

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.