

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURE 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	1										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	8										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

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)	105	1					1				1	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	20										0	
02 04	Altre carni	136										0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	111	11	9		1					1	11	
	TOTALE	372	12	9	0	1	0	1	0	0	1	12	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	1										0	
03 02	Teleostei	24	3			3						3	
03 03	Filetti e trance di pesce	2										0	
03 05	Molluschi gasteropodi											0	
03 06	Molluschi bivalvi											0	
03 07		2										0	
03 08	Molluschi cefalopodi	2										0	
03 09	Echinodermi											0	
03 10	Crostacei	1										0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	12										0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi											0	
	TOTALE	44	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
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	1										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	
	TOTALE	1	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	515											0
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	30											0
	TOTALE	30	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

CALABRIA

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: CALABRIA

R1800000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: Dott. B. LOGOZZO (ASS. SANITA')

TELEFONO:

0961/856526

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.I.P.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

11

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 7

	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'	919	514	222	7183	524	907	2603	640	884
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3907	327	117	527	368	363	1068	219	605
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	19228	902	461	6882	394	703	1633	216	1009
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	457	16	9	40	161	13	26	8	40
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1026	63	10	240	2		52	31	149
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	186	4		11			10	3	11
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	454	2	5	29		1	12	4	16
b) igiene (HACCP, formazione personale)	124	31		150	2	2	100	30	103
c) composizione									2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	7								
e) etichettatura e presentazione	1	200	20	150					100
f) altro		5		30			5		
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	364	9	494	2			10		12
b) notizie di reato	24						4		3

1) L'unita' controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

2) Se l'unica operazione effettuata e' 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 INFRAZIONIREGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **CALABRIA**

R1800000

(codice)

NOME DEL REFERENTE: Dott. B. LAGOZZO (ASS. SANITA')

TELEFONO:

0961/856526

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: S.V.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

11

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'	1179	106	179	3319	785	617	1882	273	1849
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	373	91	149	1786	354	346	560	277	1362
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4977	1780	2147	2486	609	710	740	378	1870
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	4		24	77	26	3	24	20	78
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	219	444	36	462		2	10	35	302
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	4	6		13			18	1	12
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale								1	28
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	3		7				7	13
c) composizione				8			1		4
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1								
e) etichettatura e presentazione		1		6				2	14
f) altro		2		16	4			2	17
PROVVEDIMENTI a) amministrativi				2				3	6
b) notizie di reato	1			5			6		6

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: CALABRIA

R1800000
(codice)

NOME DEL REFERENTE: Dott. B. LOGOZZO (ASS. SANITA')

TELEFONO: 0961856526

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

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	6											0
04 01 02	Latte pastorizzato												0
04 01 03	Latte UHT	26											0
04 01 04	Latte sterilizzato	21											0
04 01 05	Panna	3											0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	11											0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	7											0
04 04	Siero di latte	5											0
04 05	Burro	2											0
04 07	Formaggi, latticini	218	3			6							6
	TOTALE	299	3	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	22											0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												0
	TOTALE	22	0	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)	18											0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	35											0
02 04	Altre carni	13											0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	118	3	2	1								3
	TOTALE	184	3	2	1	0	0	0	0	0	0	0	3
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												0
03 02	Teleostei												0
03 03	Filetti e trance di pesce	17											0
03 05	Molluschi gasteropodi												0
03 06	Molluschi bivalvi												0
03 07		47											0
03 08	Molluschi cefalopodi												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	10	1										0
	TOTALE	74	1	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	51	10									10	10
15 07 01 001	Olio di oliva	22	6									6	6
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	17	4									4	4
15 12	Oli e grassi idrogenati												0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												0
	TOTALE	51	10	0	0	0	0	0	0	0	0	10	10

(*) 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

