

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

PAGINA BIANCA

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

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: FRIULI VENEZIA GIULIA R 060 000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE: D.SSA NORA COPPOLA TELEFONO: 040 3775573
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	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'	18	918	259	1.562	304	37	4.056	547	1.256
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	71	210	355	797	298	29	2.598	408	643
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	71	220	452	921	298	29	3.410	517	738
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	61	69	90	0	0	922	146	247
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	18	114	114	338	0	6	119	287	126
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	8	18	12	0	0	19	12	18
NUMERO INFRAZIONI	0	15	3	36	0	0	269	32	51
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	34	7	12	0	0	392	36	126
c) composizione	0	4	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	1	2	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	4	4	3	0	0	0	1	2
f) altro	0	10	7	10	0	0	186	32	42
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	0	46	21	64	0	0	690	59	194
b) notizie di reato	0	5	6	12	0	0	44	12	20

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 ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

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: FRIULI - VENEZIA GIULIA R 060 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR RENATO COASSIN TELEFONO: 040 3775559

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE: SV

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

	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'	6.845	432	83	1.125	218	706	706	183	828
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.975	342	81	765	218	657	298	144	720
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.044	9.256	1.303	4.165	1.747	682	163	178	2.633
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	355	123	13	156	2	5	2	2	90
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	949	665	90	220	6	0	41	121	125
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	91	34	49	11	1	0	6	1	8
NUMERO INFRAZIONI	53	88	7	33	0	0	2	2	60
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	10	44	2	14	1	0	2	0	20
c) composizione	250	0	0	1	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	10	73	17	0	0	0	1	0
e) etichettatura e presentazione	9	3	0	0	0	0	0	0	3
f) altro	36	18	1	10	1	4	4	0	17
PROVVEDIMENTI	164	67	20	86	0	6	4	3	86
a) amministrativi									
b) notizie di reato	1	7	0	7	1	0	2	1	5

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.

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: FRIULI VENEZIA GIULIA

R 060 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA NORA COPPOLA

TELEFONO: 040/3775573

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: 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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	46	5	0	0	4	0	0	0	1	0	0	5
04 01 02	Latte pastorizzato	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	20	3	0	0	0	0	0	0	3	0	0	3
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	14	2	1	0	1	0	0	0	0	0	0	2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	24	2	0	0	1	0	0	0	1	0	0	2
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	10	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 07	Formaggi, latticini	99	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
	TOTALE	230	19	1	0	13	0	0	0	5	0	0	19
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	86	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)	47	3	2	0	1	0	0	0	0	0	3	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	34	8	2	1	5	0	0	0	0	0	8	
02 04	Altre carni	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	238	40	9	15	17	0	0	0	1	0	42	
	TOTALE	327	51	13	16	23	0	0	0	1	0	53	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	6	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
03 02	Teleostei	42	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
03 03	Filetti e trance di pesce	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	171	19	1	0	18	0	0	0	0	0	19	
03 07	Molluschi cefalopodi	6	2	0	0	0	0	0	0	0	2	2	
03 08	Molluschi cefalopodi	6	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	5	2	0	0	1	0	0	0	0	1	2	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	57	6	0	0	0	0	0	0	6	0	6	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	10	3	0	0	1	0	0	0	0	2	3	
	TOTALE	317	36	1	0	24	0	0	0	6	1	36	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	44	4	0	0	0	0	0	0	4	0	4	
15 07 01 001	Olio di oliva	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	25	4	0	0	0	0	0	0	4	0	4	
15 12	Oli e grassi idrogenati	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	48	4	0	0	0	0	0	0	4	0	4	

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccolò 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				
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	44	4	0	0	4	0	0	0	0	0	4	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	47	19	0	0	4	0	8	0	3	0	19	
21 03	Prep. per salse e salse	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	120	23	0	0	8	0	8	0	3	0	23	
7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	36	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
11 00	Prodotti della macinazione	16	2	0	0	0	0	0	0	2	0	2	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	34	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	70	6	1	0	3	0	0	0	5	1	10	
19 03 01	Paste alimentari secche	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	6	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
19 03 03	Paste alimentari speciali	23	6	0	0	0	0	0	0	6	6	12	
	TOTALE	200	18	1	0	5	0	0	0	15	7	28	
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	30	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
08 00	Frutta	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	55	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
25 00	Sale da cucina	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	25	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	54	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
	TOTALE	79	1	0	0	0	0	0	0	1	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	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
31 00	Coloranti	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	5	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	41	15	0	0	0	0	0	0	0	0	15	15
	TOTALE	41	15	0	0	0	0	0	0	0	0	15	15
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	53	26	0	0	3	0	0	4	13	9	1	30
	TOTALE	53	26	0	0	3	0	0	4	13	9	1	30
	TOT REGIONALE	2051	236	17	18	87	0	8	4	64	20	34	252

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

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: FRIULI VENEZIA GIULIA

R 060 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA GABRIELLA CONEDERA

TELEFONO: 043/441405

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 2

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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	21	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sgucciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	17	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)	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	80	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	39	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
03 08	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	75	3	0	0	3	0	0	0	0	0	3	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 01 001	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	4	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOT REGIONALE	289	4	0	1	3	0	0	0	0	0	4	

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

REGIONE LAZIO

PAGINA BIANCA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

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 R 030 000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:
TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV

(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'	14.108	1.557	880	13.973	1.766	2.677	8.184	1.861	4.316
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.978	518	702	7.614	1.676	1.737	3.463	826	2.544
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.161	18.687	5.339	14.971	1.588	2.442	2.249	1.320	2.045
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	809	33	79	1.045	9	22	145	17	76
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.850	1.502	377	892	12	33	102	98	504
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	61	66	6	65	0	0	4	2	24
NUMERO INFRAZIONI	53	22	13	238	10	10	1.272	117	128
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	7	3	1	23	0	0	24	0	5
c) composizione	20	2	3	12	0	2	4	11	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	6	11	20	16	0	0	4	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	0	3	44	0	0	9	0	13
f) altro	4	2	5	87	2	21	24	0	7
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	771	69	114	492	38	10	158	26	76
b) notizie di reato	0	26	7	41	2	2	4	1	10

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.

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

R 120 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA LAURA CARTA

TELEFONO: 06/51688304

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	35	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 01 02	Latte pastorizzato	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 04	Siero di latte	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	211	4	0	0	4	0	0	0	0	0	0	4
	TOTALE	335	5	0	0	5	0	0	0	0	0	0	5
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	17	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0