

MOD. B Attività di laboratorio

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  
ANALISI DEI CAMPIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: PIEMONTE

R 010 000 0  
(codice)NOME DEL REFERENTE:  
TIPO DI STRUTTURA:TELEFONO:  
DESCRIZIONE: P.M.P. (ARPA)

(codice)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	172	3	0	0	1	0	0	2	0	0	0	3
04 01 02	Latte pastorizzato	103	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 01 03	Latte UHT	55	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 01 05	Panna	14	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	24	6	0	0	6	0	0	0	0	0	0	6
04 04	Siero di latte	29	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 05	Burro	62	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
04 07	Formaggi, latticini	480	39	0	5	34	0	0	0	0	0	0	39
	<b>TOTALE</b>	<b>945</b>	<b>61</b>	<b>1</b>	<b>5</b>	<b>53</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>61</b>
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	20	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	10	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
	<b>TOTALE</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>4</b>

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	182	8	0	0	2	0	0	1	5	0	0	8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 04	Altre carni	22	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	206	8	3	0	7	0	0	0	1	0	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>445</b>	<b>17</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>10</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>20</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	14	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	0
03 06	Molluschi bivalvi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	19	3	0	0	2	0	0	0	0	0	1	3
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>46</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	2	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	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	54	7	0	0	0	0	0	1	6	0	0	7
15 07 01 001	Olio di oliva	17	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	22	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>80</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>

(\*) 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				
<b>6. ZUPPE, BRODI, SALSE</b>													
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	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	100	1	0	0	0	0	0	0	0	1	1	
21 03	Prep. per salse e salse	71	17	0	0	0	0	0	16	0	0	17	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>219</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>16</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	
<b>7. CEREALI E PRODOT. DELLA PANETTERIA</b>													
10 00	Cereali	164	1	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
11 00	Prodotti della macinazione	98	4	0	0	1	3	0	0	0	0	4	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	234	20	0	0	2	0	0	0	18	0	20	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	419	16	2	0	12	0	0	0	1	2	5	
19 03 01	Paste alimentari secche	84	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	53	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	112	24	3	0	15	0	0	0	1	0	5	
	<b>TOTALE</b>	<b>1164</b>	<b>65</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>30</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>2</b>	<b>11</b>	
<b>8. FRUTTA E VERDURE</b>													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	16	2	0	0	0	0	0	0	1	0	1	
08 00	Frutta	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>20</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	
<b>9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'</b>													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	62	4	0	0	0	0	3	0	1	0	0	
25 00	Sale da cucina	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>66</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>10. BEVANDE NON ALCOLICHE</b>													
20 07	Succhi e nettari di frutta	27	2	0	0	0	0	0	0	2	0	0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	91	5	0	0	6	0	0	0	1	0	7	
	<b>TOTALE</b>	<b>118</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>9</b>	



CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONI	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
31 00	Coloranti	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	179	12	0	0	0	0	12	0	0	0	12	
	<b>TOTALE</b>	<b>179</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
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	134	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>134</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>5693</b>	<b>321</b>	<b>13</b>	<b>21</b>	<b>193</b>	<b>3</b>	<b>15</b>	<b>23</b>	<b>47</b>	<b>2</b>	<b>337</b>	

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: PIEMONTE

R 010 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. GIANFRANCO CORGIAT LONA

TELEFONO: 011/4322223

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 6

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 6

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	177	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	0	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	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 04	Siero di latte	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 05	Burro	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	493	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
	<b>TOTALE</b>	<b>703</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	183	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>219</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	

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				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	864	27	5	2	0	0	0	16	4	0	16	43
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	342	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
02 04	Altre carni	791	9	8	0	0	0	0	1	0	0	1	10
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	798	11	9	1	0	0	0	0	1	0	0	11
	<b>TOTALE</b>	<b>2795</b>	<b>48</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>66</b>
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	6	2	0	0	0	0	2	0	0	0	2	4
03 02	Teleostei	64	2	0	0	0	0	1	1	0	0	1	3
03 03	Filetti e trance di pesce	24	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	0
03 06	Molluschi bivalvi	18	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 07	Molluschi cefalopodi	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	47	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>182</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>7</b>
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
02 05	Lardo	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	6	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	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 00	Olio di oliva	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 00	Olio di oliva extravergine	0	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	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>7</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, 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				
<b>19. ADDITIVI</b>													
29 00	Additivi	0	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	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI</b>													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>21. ALTRI ALIMENTI</b>													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	24	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	<b>TOTALE</b>	<b>44</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>4227</b>	<b>54</b>	<b>22</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>19</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>21</b>	<b>75</b>

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 PUGLIA**

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:

PUGLIA

R 160 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

SIG.RA ROSA M. GIOVANNA TELEFONO:

099 7307604

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: SIAN

(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'	4.650	2.875	1.643	11.015	2.807	3.635	9.579	8.100	3.698
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.532	1.656	836	8.215	1.425	1.730	4.577	721	2.038
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.580	2.148	1.399	9.309	1.358	1.757	4.107	948	2.470
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	116	229	98	1.174	83	36	385	105	271
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	724	602	491	2.710	40	4	534	448	350
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	14	24	73	9	0	32	7	1
NUMERO INFRAZIONI	92	205	151	540	34	8	393	44	131
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	77	50	12	300	0	0	67	3	100
c) composizione	1	1	7	12	0	0	1	0	3
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	0	1	7	0	0	5	0	0
e) etichettatura e presentazione	11	6	3	25	0	0	0	0	9
f) altro	45	96	26	210	7	8	150	14	88
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	77	126	81	562	5	9	326	38	18
b) notizie di reato	27	87	42	67	16	5	100	18	53

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: PUGLIA R 160 000 0  
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA ROSA MARIA GIOVANNA TELEFONO: 099 7307604

TIPO DI STRUTTURA : DESCRIZIONE: SV  
(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'	10.759	1.006	454	12.984	1.166	2.059	2.115	530	5.528
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	8.881	866	409	10.552	868	1.828	1.349	451	4.926
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.813	10.977	8.009	22.014	1.155	2.388	1.896	639	6.582
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	507	36	124	768	7	59	85	15	262
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	8.426	649	517	2.954	10	5	28	75	1.315
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	339	20	11	42	0	0	0	2	23
NUMERO INFRAZIONI	65	8	17	451	3	19	38	10	112
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	24	85	83	0	0	0	1	10
c) composizione	0	0	0	10	0	0	0	0	2
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	9	0	2	4	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	1	38	1	2	2	2	13
f) altro	20	6	10	336	0	27	56	4	169
PROVVEDIMENTI									
a) amministrativi	153	37	41	1.084	1	24	71	17	176
b) notizie di reato	26	5	12	126	0	13	29	9	73

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: PUGLIA

R 160 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: ROSA M. GIOVANNA

TELEFONO: 099/7307604

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	Metalli pesanti	Altre				
<b>1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI</b>													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	79	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	151	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
04 01 04	Latte sterilizzato	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 05	Panna	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	69	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	35	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	
04 05	Burro	59	2	0	0	0	0	0	2	0	0	2	
04 07	Formaggi, latticini	327	22	2	0	4	0	0	16	0	0	22	
	<b>TOTALE</b>	<b>747</b>	<b>26</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>26</b>	
<b>2. UOVA E OVOPRODOTTI</b>													
04 08	Uova di volatili in guscio	131	5	5	0	0	0	0	0	0	0	5	
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>131</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>5</b>	

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine				
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	150	4	2	0	2	0	0	0	0	0	4	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	53	1	1	0	0	0	0	0	0	0	1	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	563	9	2	0	4	0	0	3	0	0	9	
	<b>TOTALE</b>	<b>766</b>	<b>14</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>6</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>14</b>	
<b>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>													
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 02	Teleostei	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 03	Filetti e trance di pesce	21	3	0	0	0	0	2	1	0	0	3	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi	442	7	1	0	6	0	0	0	0	0	7	
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi	350	2	0	0	2	0	0	0	0	0	2	
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 10	Crostacei	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	74	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>937</b>	<b>12</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	
<b>5. GRASSI ED OLI</b>													
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	502	24	0	0	0	0	0	12	12	0	24	
15 07 01 001	Olio di oliva	124	5	0	0	0	0	0	0	5	0	5	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	124	10	0	0	0	0	0	10	0	0	10	
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	<b>TOTALE</b>	<b>503</b>	<b>24</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>0</b>	<b>24</b>	

(\*) 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