

REGIONE UMBRIA

PAGINA BIANCA

MOD.A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

MINISTERO DELLA SALUTEDIREZIONE 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: UMBRIA R 100 000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE: D.SSA ISABELLA CIVES TELEFONO:
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIAN
(codice)NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

| | 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' | 81 | 484 | 307 | 2.838 | 451 | 509 | 3.758 | 2.628 | 1.187 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 1.764 | 304 | 238 | 1.543 | 425 | 408 | 2.675 | 372 | 853 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 66 | 416 | 287 | 1.657 | 425 | 405 | 2.835 | 498 | 908 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 2 | 23 | 7 | 38 | 4 | 2 | 150 | 17 | 37 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 22 | 239 | 125 | 278 | 6 | 0 | 216 | 354 | 201 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 1 | 7 | 1 | 7 | 0 | 0 | 9 | 2 | 7 |
| NUMERO INFRAZIONI | 3 | 17 | 4 | 18 | 4 | 0 | 74 | 25 | 30 |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 0 | 2 | 0 | 10 | 0 | 0 | 24 | 4 | 3 |
| c) composizione | 0 | 5 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 |
| e) etichettatura e presentazione | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | 0 | 0 |
| f) altro | 0 | 9 | 3 | 20 | 0 | 2 | 120 | 5 | 17 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 2 | 16 | 3 | 88 | 0 | 1 | 240 | 12 | 46 |
| b) notizie di reato | 0 | 5 | 1 | 5 | 0 | 0 | 67 | 3 | 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. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 1999

MINISTERO DELLA SALUTEDIREZIONE 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: UMBRIA R 100 000 0
(codice)NOME DEL REFERENTE: DR. G. GUAITINI TELEFONO:
TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SV

(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' | 3.150 | 184 | 129 | 1.003 | 493 | 395 | 1.341 | 361 | 919 |
| NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1) | 3.150 | 170 | 139 | 956 | 493 | 345 | 560 | 240 | 571 |
| NUMERO DI ISPEZIONI (2) | 4.640 | 9.160 | 2.582 | 2.205 | 933 | 398 | 790 | 452 | 1.269 |
| NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI | 10 | 13 | 11 | 94 | 6 | 5 | 3 | 0 | 55 |
| TOTALE CAMPIONI PRELEVATI | 122.260 | 432 | 47 | 158 | 3 | 0 | 4 | 12 | 202 |
| CAMPIONI NON REGOLAMENTARI | 12 | 32 | 0 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 18 |
| NUMERO INFRAZIONI | 0 | 1 | | 19 | 1 | 1 | 1 | 0 | 17 |
| a) igiene generale | | | | | | | | | |
| b) igiene (HACCP, formazione personale) | 9 | 18 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| c) composizione | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| d) contaminazione (diversa da quella microbiologica) | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| e) etichettatura e presentazione | 2 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 1 |
| f) altro | 12 | 1 | 9 | 28 | 5 | 3 | 0 | 0 | 10 |
| PROVVEDIMENTI | | | | | | | | | |
| a) amministrativi | 64 | 51 | 11 | 63 | 5 | 5 | 8 | 3 | 22 |
| b) notizie di reato | 0 | | | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 | 0 |

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: UMBRIA

R 100 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

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 | | | | |
| 1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 01 | Latte e crema di latte, freschi o conservati | 0 | 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 | 0 | 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 | 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 | |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 10 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 04 09 | Uova di volatili sgusciate, tuorli | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 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) | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 02 04 | Altre carni | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 03 | Filetti e trancie 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 07 | Molluschi cefalopodi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 03 08 | 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 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16 05 | Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 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 | 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 | 0 | 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 | | | | |
| 11. VINO | | | | | | | | | | | | | |
| 22 04 | Mosti | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 05 | Vini di uve fresche | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO | | | | | | | | | | | | | |
| 22 03 | Birra | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 06 | Vermut e vini aromatizzati | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 07 | Sidro, sidro di pere, idromele | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 08 | Alcole etilico | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 09 | Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 13. GELATI E DESSERT | | | | | | | | | | | | | |
| 21 05 | Gelati e dessert | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO | | | | | | | | | | | | | |
| 18 00 | Cacao e preparazioni a base di cacao | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 15. DOLCIUMI | | | | | | | | | | | | | |
| 17 00 | Zuccheri e prodotti a base di zuccheri | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 04 10 | Miele | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI | | | | | | | | | | | | | |
| 08 06 | Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 17. PIATTI PREPARATI | | | | | | | | | | | | | |
| 21 06 | Preparazioni gastronomiche | 315 | 31 | 0 | 3 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| | TOTALE | 315 | 31 | 0 | 3 | 25 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 3 | |
| 18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE | | | | | | | | | | | | | |
| 32 00 33 00 | Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia) | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 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 | | | | |
| 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 | 32 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| | TOTALE | 32 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | |
| 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 | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOT REGIONALE | 412 | 40 | 0 | 3 | 34 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 40 | |

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: UMBRIA

R 100 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE:

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

(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 | | | | |
| 1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 01 | Latte e crema di latte, freschi o conservati | 200 | 3 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| 04 01 02 | Latte pastorizzato | 33 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 01 03 | Latte UHT | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 01 04 | Latte sterilizzato | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 01 05 | Panna | 3 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 04 02 | Latte e crema di latte, concentrati | 8 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 03 | Latte e crema coagulati, yogurt | 6 | 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 | 0 |
| 04 05 | Burro | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 04 07 | Formaggi, latticini | 116 | 4 | 0 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 6 |
| | TOTALE | 385 | 8 | 0 | 0 | 8 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 12 |
| 2. UOVA E OVOPRODOTTI | | | | | | | | | | | | | |
| 04 08 | Uova di volatili in guscio | 139 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 04 09 | Uova di volatili sgusciate, tuorli | 21 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 160 | 1 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 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 | | | | |
| 3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME | | | | | | | | | | | | | |
| 02 01 | Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine) | 419 | 21 | 1 | 0 | 24 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 26 |
| 02 02 | Volatili da cortile e loro frattaglie | 121 | 2 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 3 |
| 02 04 | Altre carni | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16 01 (*) | Carni lavorate o comunque preparate | 440 | 19 | 2 | 0 | 16 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 | 20 |
| | TOTALE | 992 | 42 | 3 | 0 | 42 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 49 |
| 4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI | | | | | | | | | | | | | |
| 03 01 | Selaci | 44 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 03 02 | Teleostei | 179 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 03 03 | Filetti e trance di pesce | 23 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 03 05 | Molluschi gasteropodi | 2 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 03 06 | Molluschi bivalvi | 101 | 5 | 0 | 0 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 5 |
| 03 07 | Molluschi cefalopodi | 126 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 03 08 | Molluschi cefalopodi | 126 | 1 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 03 09 | Echinodermi | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 03 10 | Crostacei | 20 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16 04 | Preparazioni e conserve di pesce | 91 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 16 05 | Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi | 1 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| | TOTALE | 587 | 7 | 0 | 0 | 7 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 7 |
| 5. GRASSI ED OLI | | | | | | | | | | | | | |
| 02 05 | Lardo | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 |
| 15 01 | Grassi alimentari animali | 1 | 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 | 42 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 |
| 15 07 01 001 | Olio di oliva | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 | 1 |
| 15 07 03 001 | Olio di oliva extravergine | 27 | 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 |
| | TOTALE | 43 | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | 0 | 0 | 0 | 4 |

(*) 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 | | | | |
| 11. VINO | | | | | | | | | | | | | |
| 22 04 | Mosti | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 05 | Vini di uve fresche | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO | | | | | | | | | | | | | |
| 22 03 | Birra | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 06 | Vermut e vini aromatizzati | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 07 | Sidro, sidro di pere, idromele | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 08 | Alcole etilico | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 22 09 | Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 13. GELATI E DESSERT | | | | | | | | | | | | | |
| 21 05 | Gelati e dessert | 52 | 2 | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | |
| | TOTALE | 52 | 2 | 0 | 1 | 3 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 4 | |
| 14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO | | | | | | | | | | | | | |
| 18 00 | Cacao e preparazioni a base di cacao | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 6 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 15. DOLCIUMI | | | | | | | | | | | | | |
| 17 00 | Zuccheri e prodotti a base di zuccheri | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 04 10 | Miele | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 57 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI | | | | | | | | | | | | | |
| 08 06 | Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 12 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 17. PIATTI PREPARATI | | | | | | | | | | | | | |
| 21 06 | Preparazioni gastronomiche | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE | | | | | | | | | | | | | |
| 32 00 | Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia) | 4 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| 33 00 | | | | | | | | | | | | | |
| | TOTALE | 4 | 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 | | | | |
| 19. ADDITIVI | | | | | | | | | | | | | |
| 29 00 | Additivi | 1 | 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 | 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 | 5 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 5 | 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 | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOTALE | 52 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | 0 | |
| | TOT REGIONALE | 2911 | 73 | 4 | 1 | 67 | 1 | 0 | 12 | 0 | 3 | 88 | |

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