

REGIONE LAZIO

MOD. -A- ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

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: LAZIO R 120 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA LAURA CARTA TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP
(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'	6.741	1.725	2.452	18.126	993	787	20.199	3.217	7.996
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	256	503	621	4.922	204	218	7.648	1.547	2.527
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	833	717	1.019	8.487	314	286	11.654	2.145	3.121
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	36	85	63	817	11	4	2.361	321	536
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	362	847	1.196	1.421	20	-	959	385	766
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	9	11	8	17	-	-	38	3	10
NUMERO INFRAZIONI	19	48	46	482	2	2	2.856	422	581
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	18	7	35	2	-	454	48	55
c) composizione	-	3	-	37	-	-	-	-	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	5	7	54	-	-	9	-	10
e) etichettatura e presentazione	2	5	5	51	-	-	5	-	1
f) altro	8	43	41	412	-	-	818	77	266
PROVVEDIMENTI amministrativi	15	115	92	988	8	2	2.287	373	553
b) notizie di reato	2	5	10	13	-	-	65	4	26

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 2000

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: REGIONE LAZIO R 120 00 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: s.v.
(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'	13.091	864	1.392	14.904	1.187	3.069	8.049	1.956	3.275
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.899	818	1.137	6.944	742	1.934	2.971	764	2.338
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.270	14.701	12.866	10.811	609	1.479	2.251	1.098	2.560
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	683	86	49	307	33	11	238	43	96
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.267	3.243	558	1.229	60	3	61	131	230
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	244	27	20	45	3		8		20
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	54	39	14	213	24	8	257	52	226
b) igiene (HACCP, formazione personale)	69	11	32	322	43	92	122	26	201
c) composizione	42	5	3	4					
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	3	5	1				
e) etichettatura e presentazione	3	3	11	14	2		4		8
f) altro	7	16	14	34	7	2	14	13	3
PROVVEDIMENTI amministrativi	722	52	39	486	16	5	70	94	107
b) notizie di reato	5	12	12	42			1		1

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: REGIONE LAZIO

R 120 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR.SSA LAURA CARTA

TELEFONO: 06 51688304

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

DESCRIZIONE: ARPA

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				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	28	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 02	Latte pastorizzato	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 01 03	Latte UHT	9	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	29	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	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	168	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	283	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	9	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	
	TOTALE	11	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						
				Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
Totale	Irregolari												
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	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	67	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	
	TOTALE	83	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2	
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 trance di pesce	8	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	6	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	Molluschi cefalopodi	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	
03 10	Crostacei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	85	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	99	1	0	0	0	0	0	1	0	0	1	
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	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	
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	579	16	0	0	0	0	0	9	3	0	4	
15 07 01 001	Olio di oliva	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	239	5	0	0	0	0	0	5	3	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	580	16	0	0	0	0	0	9	3	0	4	

(*) 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	56	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	56	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	63	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5	
	TOTALE	63	5	0	0	0	0	0	0	0	5	5	
	TOT REGIONALE	5665	84	1	2	7	0	1	34	3	9	36	

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 LIGURIA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2000

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: REGIONE LIGURIA R 070 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. DANILO DELLACASAGRANDE TELEFONO: 010 5484958

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.
(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 5

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'	5.147	196	241	3.303	352	1.377	1.468	164	1.192
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.996	145	163	1.492	279	437	497	116	581
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.511	3.695	3.448	2.591	286	484	519	135	907
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	18	17	196	32	7	93	14	71
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	391	710	225	414	4	1	102	76	357
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	26	22	-	8	-	2	4	3	20
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	14	21	16	124	22	8	80	10	18
b) igiene (HACCP, formazione personale)	-	6	15	133	20	5	7	4	48
c) composizione	1			-			-		
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)				2			-		
e) etichettatura e presentazione			1	9			2		1
f) altro	10	2	133	43		4	4	2	5
PROVVEDIMENTI amministrativi	28	36	148	146	12	7	11	14	57
b) notizie di reato	1	6	3	9			2	1	7

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: REGIONE LIGURIA

R 010 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. DANILO DELLACASAGRANDE

TELEFONO: 010 5484958

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: 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	88	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	9	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	5	1	0	0	1	0	0	0	0	0	1	
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9	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	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
04 07	Formaggi, latticini	61	4	0	1	2	0	0	0	1	1	0	
	TOTALE	183	5	0	1	3	0	0	0	1	1	0	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	11	1	0	0	1	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	11	1	0	0	1	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)	54	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	23	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	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	74	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	151	2	0	0	2	0	0	0	0	0	0	2
4. PESCİ, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	7	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 05	Molluschi gasteropodi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06													
03 07	Molluschi bivalvi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 08	Molluschi cefalopodi	5	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	49	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	89	2	0	2	0	0	0	0	0	0	0	2
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	168	5	0	0	0	0	0	4	0	1	0	5
15 07 01 001	Olio di oliva	42	1	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	83	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	1
15 12	Oli e grassi idrogenati	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	173	5	0	0	0	0	0	4	0	1	0	5

(*) 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