

**REGIONE MOLISE**

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: MOLISE R140 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RENATO BAGNOLI TELEFONO: 087 4429355

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: SIP

(codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 3

	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'	1.600	459	42	625	158	120	600	139	-
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.600	432	16	414	127	93	231	105	210
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.120	538	16	944	332	25	391	131	413
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	20	18	3	20	2	5	16	29	16
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	39	38	8	15	3	3	52	29	47
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	5	-	-	-	-	8	4	6
NUMERO INFRAZIONI	17	20	2	6	-	1	32	34	18
a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)			5	4	-	-	21	24	26
c) composizione			-	-	-	-	-	-	-
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)			-	-	-	-	-	-	-
e) etichettatura e presentazione			-	-	-	-	-	1	-
f) altro			1	19	2	7	2	-	13
PROVVEDIMENTI amministrativi	21	36	2	4	-	-	46	46	21
b) notizie di reato	3	5	-	-	-	-	10	9	-

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 MOLISE R 140 000 0

(codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. RENATO BAGNOLI TELEFONO: 087 4429355

TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE: S.V.

(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'	7.274	67	12	382	300	267	771	176	176
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	204	85	63	411	44	271	84	38	218
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.603	233	99	576	3	184	63	57	341
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	20	3	4	9			3	1	18
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	633	101	29	170				8	22
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	36	3	1	3					
NUMERO INFRAZIONI									
a) igiene generale	1	1	1	1			1	1	15
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione			2						
f) altro								1	
PROVVEDIMENTI amministrativi	15	4	1				1	1	15
b) notizie di reato			4						

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<sup>o</sup> 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 ATTIVITA' DI LABORATORIO**

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

## **ANALISI DEI CAMPIONI**

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: REGIONE MOLISE R 140 000 000 (codice)

**NOME DEL REFERENTE:** RENATO BAGNOLI **TELEFONO:** 087 4429355  
**TIPO DI STRUTTURA:** **DESCRIZIONE:** ARPA

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 1 (codice)

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 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								
<b>3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME</b>																	
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2	0	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	0			
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>16</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>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																	
03 01	Selaci	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 02	Teloostei	8	0	0	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	0	0			
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	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	0	0			
03 07																	
03 08	Molluschi cephalopodi	0	0	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	0			
03 10	Crostatei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	2	0	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	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>10</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>5. GRASSI ED OLI</b>																	
02 05	Lardo	0	0	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	0	0			
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi marini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 07 01 001	Olio di oliva	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	11	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	0			
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>27</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>			

(\*) 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 .E PRESENTAZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI				
		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE												
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre								
<b>19. ADDITIVI</b>																	
29 00	Additivi	0	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	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>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	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>0</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	0	0			
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</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>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>			
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>329</b>	<b>2</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>1</b>	<b>0</b>	<b>1</b>		<b>3</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

**MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO**

## 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: MOLISE R 140 000 0

**NOME DEL REFERENTE:** DR. RENATO BAGNOLI **TELEFONO:** 087 4429355  
**TIPO DI STRUTTURA:** **DESCRIZIONE:** I.Z.S

(codice)

NUMERO DI STRUTTI IRE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROV.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE DI PROVINCIA DI VENEZIA

#### 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	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)	82	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	12	0	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	0			
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	127	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>221</b>	<b>9</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>4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI</b>																	
03 01	Selaci	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 02	Teleostei	12	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 03	Filetti e trance di pesce	2	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 05	Molluschi gasteropodi	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 06	Molluschi bivalvi	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
03 07	Molluschi cefalopodi	3	0	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	0			
03 10	Crostatei	2	0	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	0	0			
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>36</b>	<b>1</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>5. GRASSI ED OLI</b>																	
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
15 01	Grassi alimentari animali	21	0	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	0			
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	0	0	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	0	0			
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	0	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	0			
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0			
	<b>TOTALE</b>	<b>21</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>			

(\*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippe, ciccioli ecc.)





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>19. ADDITIVI</b>																	
29 00	Additivi	0	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	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>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	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>0</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	0	0			
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	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>0</b>			
	<b>TOT REGIONALE</b>	<b>408</b>	<b>13</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>			

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