

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	1	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		
	TOTALE	1	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	9	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1		
	TOTALE	9	1	0	0	0	0	0	0	1	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	0		
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	67	6	0	0	0	0	0	0	5	1	0	6		
	TOTALE	67	6	0	0	0	0	0	0	5	1	0	6		
	TOT REGIONALE	613	74	0	0	1	0	0	0	53	20	0	74		

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1^o 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: P.A. TRENTO

R 041 000 0
(condice)

NOME DEL REFERENTE: DR. FARINA GIOVANNI

TELEFONO: 0461 822458

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:

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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	263	2	2	0	0	0	0	0	0	0	0	2
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	45	9	0	0	0	0	0	0	0	0	9	9
02 04	Altre carni	17	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	333	4	2	1	0	0	0	0	0	0	1	4
	TOTALE	658	16	5	1	0	0	0	0	0	0	10	16
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	4	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 02	Teleostei	62	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 03	Filetti e trance di pesce	17	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	7	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
03 07												0	0
03 08	Molluschi cephalopodi	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
03 10	Crostatei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2
	TOTALE	105	2	0	0	1	0	0	0	0	0	1	2
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1	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
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 01 001	Olio di oliva	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
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	1	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		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI					
		ANALIZZATI		MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE											
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre									
19. ADDITIVI																		
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				
	TOTALE	0	0	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	0	0				
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
21. ALTRI ALIMENTI																		
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				
	TOTALE	4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0				

IL MODELLO DEVE ESSERE RESTITUITO ALLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA ENTRO IL 1^o 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 UMBRIA

PAGINA BIANCA

MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2001

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE E 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: 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)	detttaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	
NUMERO DI UNITA'	90	466	331	2815	458	498	4188	654	1320
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	52	188	197	1150	146	208	1499	352	610
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55	339	336	1.659	178	302	1.974	463	804
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	0	15	5	30	3	3	103	36	29
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	50	449	138	395	4	2	210	157	220
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	4	2	3	0	0	19	3	35
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	0	8	2	24	3	1	49	22	27
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	6	0	1	0	0	13		10
c) composizione	0	1	0	1	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	2	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	0	0	0	0	0	0
f) altro	0	3	2	3	0	2	58	13	7
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	0	12	6	18	0	35	42	2	27
b) notizie di reato	0	2	0	3	0	0	12	1	3

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 2001

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: UMBRIA R 100 000 0
 (codice)

NOME DEL REFERENTE: DR. G. GUAITINI
 TIPO DI STRUTTURA :
 (codice)

TELEFONO:
 DESCRIZIONE: SV

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 DETALIO (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'	10.101	232	170	1.445	665	488	1.505	443	1.034
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.744	230	162	1.174	571	315	438	242	553
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9.202	7.045	2.374	2.519	1.012	365	642	261	1.091
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	34	15	4	57	1	2	7	0	53
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	680	3.092	2.725	383	0	0	7	5	167
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	45	13	2	22	0	0	1	0	27
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	19	5	2	46	0	0	0	0	45
b) igiene (HACCP, formazione personale)	2	2	0	0	0	0	7	0	0
c) composizione	6	1	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	1	0	0	0	0	0	0	0
e) etichettatura e presentazione	0	1	0	0	0	1	0	0	0
f) altro	17	3	0	28	0	1	1	0	21
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	33	19	3	37	0	2	2	0	28
b) notizie di reato	2	3	0	3	1	0	0	0	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: UMBRIA R 100 000 0
(codice)

NOME DEL REFERENTE: _____
TIPO DI STRUTTURA: _____ **(codice)**

TELEFONO:
DESCRIZIONE: A.R.P.A.

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI			
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE									
		Totale	Irregolari	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)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
02 02	Volatile da cortile e loro frattaglie	0	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	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	0	0	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	0	0		
03 02	Teleostei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
03 03	Filetti e tranne 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		0	0	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	0	0		
03 09	Echinodermi	0	0	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	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		
	TOTALE	0	0	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	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	74	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2		
15 07 01 0	Olio di oliva	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
15 07 03 0	Olio di oliva extravergine	65	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		
	TOTALE	74	2	0	0	0	0	0	2	0	0	0	0	2		

(*) 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						
19. ADDITIVI															
29 00	Additivi	6	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		
	TOTALE	6	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	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	34	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	0		
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		
	TOT REGIONALE	732	4	0	0	0	0	0	0	2	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

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: G. GUAITINI

TELEFONO:

TIPO DI STRUTTURA:

DESCRIZIONE: I.Z.S.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

1

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

1