REGIONE CALABRIA





MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: (codice) R 180 000 0 DR. S. PARISI TELEFONO: 0951/856525 NOME DEL REFERENTE: 0951/856560 FAX S PARISI@REGCAL IT E-MAIL S.I.P. U 180 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA PREVENZIONE SANITARIA NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 11 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 9 PRODUTTORI E DISTRIBUZIONE TRASPORTI RISTORAZIONE CONFEZIONATORI PRODUTTORI PRODUTTORI E CHE PRIMARI CONFEZIONAT VENDONO soggetti ad soggetti a (cod. 01) ORI (cod. 02) ingrosso dettaglic autorizz. pubblica collettiva PREVALENTEMENT vigilanza TOTALI E AL DETTAGLIO (cod. 03) (cod, 04) sanitaria (cod. (cod. 07) (cod. 08) (cod. 05) (cod. 09) 06) NUMERO DI UNITA 1.203 825 550 4.809 1.249 1.581 5.614 488 2.979 19.298 NUMERO DI UNITA 56 335 264 2.588 225 207 1.817 294 670 6.456 CONTROLLATE (1) 94 403 320 2.766 299 446 2.444 404 828 8.004 ISPEZIONI (2) NUMERO DI UNITA 2 49 39 379 40 31 265 39 173 1.017 CON INFRAZIONI TOTALE CAMPION 28 106 68 191 4 4 111 65 50 627 PRELEVATI CAMPIONI NON 0 0 0 4 0 0 0 0 4 8 REGOLAMENTARI NUMERO INFRAZIONI 2 62 25 119 3 10 102 29 60 412 a) igiene generale b) igiene (HACCP, formazione 14 12 16 43 2 0 59 11 404 561 personale) c) composizione 0 0 0 0 0 0 O 4 0 4 d) contaminazione 0 0 (diversa da quella 0 0 0 0 0 0 0 0 microbiologica) e) etichettatura e 1 0 0 2 0 0 1 0 0 4 presentazione f) altro 456 13 3 34 0 2 22 1 5 536 PROVVEDIMENTI 3 65 58 156 6 17 184 16 26 531 a) amministrativi b) notizie di reato 0 2 0 9 0 9 0 22

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 1º MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL' ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI SERVIZI VETERINARI

REGIONE O PROV	INCIA ALITON	IOMA:	CALABR	ia.			1	(codice)	R 180 000 0	8
NOME DEL REFE		DR. S. PARISI	·	""		TELEFONO:	0961/856		FAX	0961/856560
							S.PARIS	SI@REG		
TIPO DI STRUTTU	RA:		(codice)			DESCRIZIONE	STRUTTU	IRA	SERVIZIO VETERI	NARIO
NUMERO DI STRU NUMERO DI STRU					CIA AUTO	NOMA:		11		
	PRODUTTORI	PRODUTTORI E	DISTRIE	BUZIONE	TR	ASPORTI	RISTOR	AZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE	
	PRIMARI (cod. 01)	ORI (cod. 02)	ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	VENDONO PREVALENTEMENT E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
NUMERO DI UNITA	2.932	174	229	7.302	1.074	1.098	2.215	413	3.041	18.478
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.418	171	214	4.988	553	680	1.321	302	2.595	13.242
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9.227	1.192	1.463	7.079	834	1.311	785	797	4.355	27.043
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	19	3	40	115	42	17	35	22	224	517
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.791	253	128	489	4	11	91	64	552	4.383
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	2	0	5	0	0	0	3	38	50
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	8	2	0	64	5	3	6	1	15	104
b) igiene (HACCP, formazione personale)	14	3	2	43	0	8	0	1	7	78
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	7
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	2	1	4
e) etichettatura e presentazione	92	208	16	249	0	37	16	0	63	681
f) altro	15	21	15	84	0	1	6	4	3	149
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	- 13	11	60	52	8	42	0	4	27	217
b) notizie di reato	5	3	9	13	0	0	0	0	13	43

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 1º MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL' ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

H

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO 2002



MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE / AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (P.M.P. / A.R.P.A.)

ABRIA			
		(codice)	R 180 00 00
S PARISI	TELEFONO:	0961/856525	FAX JUBO TBDZDBU
P. R 180	E-MAIL S.PARIS	@REGCAL.IT	
(codice)	DESCRIZIONE STR	UTTURA:	PMP SEZ CHIMICA E BIOTOSS
REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:	3		
		P R 180 E-MAIL S PARISI (codice) DESCRIZIONE STR REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3	P R 180 E-MAIL S PARISIQUEGCAL IT DESCRIZIONE STRUTTURA: REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 3

		2414	OLONII.			CONTAI	MINAZIONI						
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMI	PIONI	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E PRESENTAZIONE	·	
1. PRODOTI	II LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	1	0	. 0	o	0	0	0	0		0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	3	0	0	0	0	0	0	0			. 0	0
04 01 03	Latte UHT	11	0	0	0	0	0	0	0		0	0	0
04 01 04	Latte sterilizzato	6	0	0	0	0		0	0		0	0	0
04 01 05	Panna	0	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	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	0	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
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0			0
04 07	Formaggi, latticini	34	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
	TOTALE	55	1	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
2. UOVA E C	OVOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	8	0	0	0	C		0	0				0
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	1	0	0		C	9	0	0		0		0
	TOTALE	9	0	0	0	C	0	O	C	0	0	0	U

DISEGNI

DI

LEGGE

Ή

RELAZIONI

DOCUMENTI

		CAMI	PIONI			CONTA	MINAZIONI			1	,		
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAIVII	FIONI	MIC	CROBIOLOGICI	HE	CHIMI	CHE E DIVER	RSE	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE
. 005.01		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E PRESENTAZIONE		
3. CARNE, P	RODOTTI A BASE DI CARNE,												
CACCIAGIO	NE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine,												
	ovine, caprine, equine)	1	0	0	0	0		이	0	0	0	0	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	0	0	0	0	0	o	0	0	0	0	0	
02 04	Altre carni	0	0	0	0	C	0	0	0	0	0	0	
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque												
, ,	preparate	18	0	0	l ol	0		이	0	0	0	0	
	TOTALE	19	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
4.PESCI, CR	OSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	0	0	0	l ol	0	ol ol	ol	0	0	l ol	0	
03 02	Teleostei	0	0			Ö		ol	0	0		0	
03 03	Filetti e trance di pesce	2	0	ō	0	C		o	0	0	0	0	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0		o	0	0	0	0	
03 06	Molluschi bivalvi						1						
03 07	1	0	0	0	l ol	0		o	0	0	l ol	o	(
03 08	Molluschi cefalopodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
03 09	Echinodermi	0	Ö	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	13	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	
	TOTALE	15	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
5. GRASSI E	D OLI												
02 05	Lardo	0	0	0	0	O	0	0	0	0	0	0	
15 01	Grassi alimentari animali	0	0	0	o	O	0	0	0	0	0	0	
15 04	Grassi e oli di pesce e mammiferi						1						
	marini	0	0	0	l ol	0	l ol	ol	0	l o	ol	ol	
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti,						1						
()	greggi	43	8	0	l ol	0		o	0	4	4	ol	
15 07 01 001		19	6			0		0	0		4	ol	
	Olio di oliva extravergine	22	2	0		0		- o l	0		o	0	
15 12	Oli e grassi idrogenati	7	0	Ö		0		0	0	ō	Ö	0	
15 13													
	Margarina, imitazione dello strutto	1	0	0	l ol	0	ol ol	ol	0	0	o	ol	(
	TOTALE	51	8	0	0	0	d ol	- ol	0	4	4	ol	

^(*) 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

DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI

		CAME	NOW			CONTAI	MINAZIONI						
CODIC	CLASSI ALIMENTI	CAMI	IONI	MIC	CROBIOLOGICI	1E	СНІМІ	CHE E DIVER	RSE	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
CODICI	OLAGO ALIMENTI	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E PRESENTAZIONE		
6. ZUPPE, I	BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0	0		0		0	0	0	0	0	
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	64	. 0	0	0	0	О	0	0	0	0	0	
21 03	Prep. per salse e salse	14	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4	0	. 0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	94	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
7. CEREAL PANETTER	I É PRODOTTI DELLA NA												
10 00	Cereali	1	0			0		0	0	0		0	
11 00	Prodotti della macinazione	10	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	48	3	0	0	0	0	0	0	2	1	0	
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	47	3	0	0	3	0	0	0	0		0	
19 03 01	Paste alimentari secche	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	19	0	0	0	0	0	0	0	0		0	
19 03 03	Paste alimentari speciali	5	0	0	0	0	0	0	0	0		0	
	TOTALE	166	6	. 0	0	3	0	0	0	2	1	0	
8. FRUTTA	NE VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	26	0	0	0	0	0	0	0	. 0		0	
08 00	Frutta	17	. 0	0	0	0	0	0	0	0		0	
	TOTALE	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
9. ERBE, S	PEZIE, CAFFE', TE'												
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	8	0	C	0	C	0	0	0	0		0	
25 00	Sale da cucina	0	0			C		0	0	0		0	
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	[0	0	000000000000000000000000000000000000000
10. BEVAN	DÉ NON ALCOLICHE												
20 07	Succhi e nettari di frutta	31	0	. 0	0	C	0	0	0	0		0	
22 02	Altre bevande non alcoliche	37	1	C		1	0	0	.0	0		0	
	TOTALE	68	1	C	0	. 1	0	0	0	0	0	0	

DISEGNI DI LEGGE

E RELAZIONI

DOCUMENTI

		CAME	PIONI			CONTAI	MINAZIONI						
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAIVII		MIC	CROBIOLOGIC	HE	СНІМ	ICHE E DIVER	RSE	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		EFRESENTAZIONE		
11. VINO								postini 1					
22 04	Mosti	0	0	0	0	0		0	0	0	0	. 0	
22 05	Vini di uve fresche	44	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
	TOTALE	44	1	0	0	0	0	0	0	0	1	0	
12 BEVAND	E ALCOLICHE ESCLUSO IL												
VINO													
22 03	Birra	10	0	0		0		0	0	0		0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0		0		0	0	0		0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	0	0	0		0		0	0			0	
22 08	Alcole etilico	3	1	0	0	0	0	0	0	1	0	0	
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	2	0	0	0	0		0	0	0	0	0	
	TOTALE	15	1	0		0	0	0	0	1	0	0	
13. GELATI	E DESSERT												
21 05	Gelati e dessert	1	0	0	1 01	0	ा ा	ol	0	. 0	l ol	0	
	TOTALE	1	0	0		0	0	0	0	0	o	0	
14. CACAO DI CACAO	E PREPARAZIONI A BASE												
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	1	0			0		0	0.	0		0	
	TOTALE	1	. 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
6. DOLCIU	MI												
17 00	Zuccheri e prodotti a base di			_								_	
	zuccheri	9	0			0		0	0	0		0	
04 10	Miele	2	0			0		0	0	0		0	
	TOTALE	11	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	A SECCA A GUSCIO RIGIDO,												
SPUNTINI	Trutte annua a marie delle										,		
08 06	Frutta secca a guscio rigido,	2	0	0	o	0		o	0	o	o	o	
	spuntini a base di frutta secca	2	- 0			0		0	0	0		0	
TO ALL THE				U	I		, U	U _I	<u>U</u>	0	U	<u></u>	
	PREPARATI			^	, a		.i	<u>^</u>	0	0	r or	ol	
21 06	Preparazioni gastronomiche	80 80	0	0		0		0	0			0	
10 BBOBO	TOTALE	80]	U	U	<u> </u>	U	η <u></u> υ	Ul	U	U	<u> </u>	U	
ALIMENTAZ	IONE PARTICOLARE												
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	16	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	16	 0			0				0	1		

DISEGNI	
DI	
LEGGE	
H	
RELAZIONI	
DOC	

		CAM	PIONI			CONTAI	MINAZIONI						
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAW	FIONI	Mid	CROBIOLOGIC	HE	CHIM	ICHE E DIVE	RSE	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE
1		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E PRESENTAZIONE		
19. ADDITIV	/I												
29 00	Additivi	1	0	. 0	0	0	0	0	0	0	O	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
150100000001151000000000000	IALI DESTINATI AD ENTRARE IN CON GLI ALIMENTI						,						
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	282	6	2	0	4	٥	0	0	0	0	0	6
	TOTALE	282	6	2	0	4	o	0	0		ō	0	6
21. ALTRI	ALIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	0	. 0	0	o	0	0	0	0	0	0	0	0
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	33	0	0	0	. 0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	33	0	0	0	0	0	0	0	Ō	0	ō	-0
,							· · · · · · · ·			•	<u> </u>		

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

24

1014

TOTALE GLOBALE

LEGGE

H

MOD. B ATTIVITA' DI LABORATORIO

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

2002



MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI
ANALISI DEI CAMPIONI

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI (I.Z.S.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:	CALABRIA		(codice)	R 180 00 0	
NOME DEL REFERENTE: TIPO DI STRUTTURA:	DR S PARISI	TELEFONO: E-MAIL <u>S PARISI</u> DESCRIZIONE STR	0961/856525 @REGCALIT	FAX	0961/856560
NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI	(codice) NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:	WWW.BBBBBBBBBBB			

	7					CONTAN	INAZIONI						
		CAM	PIONI	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
CODICI	CLASSI ALIMENTI	Totale	Irregolari	ri Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E FREGENTAZIONE		
1. PRODOT	TI LATTIERO CASEARI										1		·
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	125	16	0	0	16		0	0		0		16
04 01 02	Latte pastorizzato	0	0	0	0	0	0	0	0		0		
04 01 03	Latte UHT	0	0	0	0	0		0	0		0	0	
04 01 04	Latte sterilizzato	0	0	0		0		0	0		0	0	
04 01 05	Panna	0	0	0	0	0	0	0	0	U	0		
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	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	9	0	0	
04 04	Siero di latte	2	0	0	. 0	0		0	0	0		<u> </u>	
04 05	Burro	0	0		0	0		0	0	0			15
04 07	Formaggi, latticini	1104			0	154					<u> </u>		17
	TOTALE	1231	171	1	0	170	0	0	l U		η <u>υ</u>		1.
2. UOVA E	OVOPRODOTTI											· ·	
04 08	Uova di volatili in guscio	89							0	ļ	<u> </u>		
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0		C					0		6	 	
	TOTALE	89	1 0) C	0	0	0	U			<u>′1 </u>		

DISEGNI

DI

LEGGE

I

RELAZIONI

DOCUMENTI

		CAMI	PIONI				INAZIONI						TOTALE
CODICI	CLASSI ALIMENTI	O/ W/		Mid	CROBIOLOGIC	HE	СНІМ	ICHE E DIVER	RSE	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
		Totale	Irregolari	Salmoneila	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E PRESENTAZIONE		
3. CARNE, P	PRODOTTI A BASE DI CARNE,												
CACCIAGIO	NE E POLLAME												
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine,												
	ovine, caprine, equine)	435	8	C	0	8	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	76	2	C	1	1	O	0	0	. 0	0	0	
02 04	Altre carni	12	0		ol ol	0	o	0	0	0	0	0	(
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque								-				
, ,	preparate	886	92	4	2	86	l ol	ol	0	0	ol ol	0	92
	TOTALE	1409	102	4		95	o	0	0	0	0	0	102
4.PESCI, CR	OSTACEI, MOLLUSCHI												
03 01	Selaci	3	0	C	ol ol	0	l ol	ol	0	0	ol ol	0	(
03 02	Teleostei	62	5			5		ō	0	Ō		0	
03 03	Filetti e trance di pesce	17	ō			0		ō	0	0		0	
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	ol ol	0	0	Ö	0	Ō	o	0	(
03 06	Molluschi bivalvi				1				,				
03 07		32	1		ıl ol	1	ol	ol	0	o	l ol	ol	1
03 08	Molluschi cefalopodi	42	0	0	0	0	0	o	0	0	o	0	0
03 09	Echinodermi	26	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	62	4	C	0	4	0	0	0	0	0	0	4
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		이	0	0	T .	0	0
	TOTALE	244	10	0	0	10	0	0	0	0	0	0	10
5. GRASSI E	D OLI												
02 05	Lardo	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	이	0	0	0	0	0
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti,												
<u> </u>	greggi	0	0			0		이	0			0	0
15 07 01 001		0	0			0		0	0			0	
	Olio di oliva extravergine	0	0			0		0	0		1	0	(
15 12	Oli e grassi idrogenati	0	0	0	이	O	0	0	0	0	.0	0	0
15 13	l	_				, _	_	_	_	_			_
	Margarina, imitazione dello strutto	0				0	0	0	0	0	I	0	
	TOTALE	0	0	0	10	0		0	0	0	1 01	01	

^(*) 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

1,		CAMPIONI		<u> </u>		CONTAN	MINAZIONI						
CODICI	CLASSI ALIMENTI			MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE			COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE	
		Totale	Irregolari	Salmonella	Metalli		E PRESENTAZIONE						
6. ZUPPE,	BRODI, SALSE												
16 03	Estratti di carne e di pesce	0	0			0		0	0			0	(
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	(
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	0	0	0	o	0	o	0	0	0	0	0	(
21 03	Prep. per salse e salse	1	1	0	0	1	O	0	0	0	Ō	0	1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Ō	0	(
	TOTALE	1	1	0	0	1	O	0	0	0	0	0	1
7. CEREAL	I É PRODOTTI DELLA										·		
PANETTER	RIA												
10 00	Cereali	0	0	0	0	0	O	0	0	0	0	0	C
11 00	Prodotti della macinazione	7	0	. 0	0	0	0	0	0	0	0	0	C
19 07	Pane, altri prodotti della	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	O	(
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	0	0	0	0	0		ol	0	0		0	
19 03 01	Paste alimentari secche	7	1	0	o	1	ō	0	0	0		0	1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	0	0	0	0	0	ol	0	0	0	o	0	0
19 03 03	Paste alimentari speciali	0	0	0	o	0	o	ō	0	0	ol	ō	
	TOTALE	14	1	0	o	1	0	0	0	0	0	Ö	1
8. FRUTT/	A E VERDURE												
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	0	0	0	l ol	0	ol	ol	0	0	ol	0	C
08 00	Frutta	0	0	0	ol	0	ol	o	0	0	ol	0	C
	TOTALE	0	0	0	o	0	ō	0	Ō	0	0	0	C
9. ERBE, S	PÉZIE, CAFFE', TE'										-		
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	0	0	0	o	0	0	0	0	0	0	0	
25 00	Sale da cucina	0		0		0		öl		0	0	0	- 0
	TOTALE	0		0		0	0	0	0	0	0	0	
10 REVAN	DE NON ALGOLICHE				<u> </u>		<u>0</u> _	O _I		U	<u> </u>		
20 07	Succhi e nettari di frutta	o	0	0	l ol	0	ol	ol		0	ام	اہ	-
22 02									0		0	0	0
22 02	Altre bevande non alcoliche	0	0	0		0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	U	U	U		U	0	O	0	0	0	0	0

DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI

— DOCUMENTI

	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI				CONTAI	INOIZANIN						
CODICI				MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERS		RSE	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE	
,		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E PRESENTAZIONE		
11. VINO	100000000000000000000000000000000000000												
22 04	Mosti	0	0	0	0	0	0	0	0			0	
22 05	Vini di uve fresche	0	0	0	0	0	0	0	0			0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
12 BEVANDE	E ALCOLICHE ESCLUSO IL												
VINO													
22 03	Birra	0	0	0		0		0	0			0	
22 06	Vermut e vini aromatizzati	0	0	0		0		0	0			0	
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele	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	0	0	0	o	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0			0		0	0	0	0	0	'
3. GELATI E													
21 05	Gelati e dessert	0	0	0	l ol	0	ol ol	ol	0	0	0	0	
11 03	TOTALE	0		0		0		Ö	0	0	0	0	
14. CACAO DI CACAO	22.2				,								
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	0				0		0	0	0		0	
	TOTALE	0	0	0	ı U	U	ı <u> </u>	υĮ	U		0		
15. DOLCIUN	VII Zuccheri e prodotti a base di				т т		т — т				I		
17 00	zuccheri	87	1	0		1		0	0	0		0	
04 10	Miele	0	0			0		0 0	0			0	
70	TOTALE	87	1	0	<u> </u>	1	<u> </u>	Սլ	U		1	U	
16. FRUTTA SPUNTINI	SECCA A GUSCIO RIGIDO,												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	0	0	0		0	0	o	0	0	,	0	
	TOTALE	0				0		0	0	0	0	0	
17. PIATTI PI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	0	0	0	l ol	0	0	o	0	0	0	0	
	TOTALE	0				0	0	0	0	0	0	0	
	TI DESTINATI AD UNA IONE PARTICOLARE												
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	20				O		0	0	0		0	
	TOTALE	20	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	

DISEGNI

DI

LEGGE

П

RELAZIONI

DOCUMENTI

	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI				CONTAI	INAZIONI		1	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE	
CODICI				MIC	CROBIOLOGIC	HE	CHIMICHE E DIVERSE		RSE				COMPOSIZIONE
002.01	05/00/7/2///	Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E PRESENTAZIONE	AEIIIO	
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	
	ALI DESTINATI AD ENTRARE IN CON GLI ALIMENTI												
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	0	0	0	0	. 0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
21. ALTRI A	LIMENTI												
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1220	0	0	0	0	О	0	0	0	0	0	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
	TOTALE	1220	0	0	o	0	0	0	0	0	0	0	

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



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

NNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI

RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI SERVIZI DI IGIENE PUBBLICA

REGIONE O PROVINCIA AUTO	NOMA: CAMPANIA		(codice)	R 150 000 0	
NOME DEL REFERENTE:	D.SSA PENNACCHIO CHIA	RA TELEFONO	DE 1/7969361	FAX	
		E-MAIL			
TIPO DI STRUTTURA:	SETT. ASS. SANIT.	DESCRIZIO	ONE STRUTTURA	IGIENE ALIMENTI	
	(codice)				
NUMERO DI STRUTTURE ESIS NUMERO DI STRUTTURE CHE		ROVINCIA AUTONOMA:	13		

1								1		
	PRODUTTORI	PRODUTTORI E			TR	ASPORTI	RISTOR	AZIONE	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE	
	PRIMARI (cod. 01)	CONFEZIONAT ORI (cod. 02)	ingrosso (cod. 03)	dettaglio (cod. 04)	soggetti a vigilanza (cod. 05)	soggetti ad autorizz. sanitaria (cod. 06)	pubblica (cod. 07)	collettiva (cod. 08)	VENDONO PREVALENTEMENT E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
NUMERO DI UNITA	30.782	4.203	3.010	#####	3.625	1.982	17.702	2.216	8.212	98.643
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	5.630	2.301	1.610	#####	1.472	992	11.605	1.913	6.510	48.904
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.801	2.622	1.892	#####	1.865	1.095	11.810	1.980	6.896	55.263
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	212	361	210	1.980	252	110	1.420	302	517	5.364
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.631	3.032	1.109	1.080	26	32	263	410	1.205	9.788
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	69	38	9	52	0	0	28	19	126	341
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale	412	83	64	1.010	42	48	810	132	162	2.763
b) igiene (HACCP, formazione personale)	572	632	159	289	29	35	135	120	183	2.154
c) composizione	28	16	8	69	0	0	0	0	6	127
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	3	4	6	9	0	.0	2	3	1	28
e) etichettatura e presentazione	4	2	0	15	0	0	0	2	18	41
f) altro	82	73	92	289	26	35	186	153	286	1.222
PROVVEDIMENTI a) amministrativi	198	87	61	769	28	32	129	58	316	1.678
b) notizie di reato	8	105	16	165	0	0	132	26	63	515

¹⁾ L'unità controllata deve essere conteggiata una sola volta nell'anno.

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 1º MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

(codice) R 150 000 0

FAX

081/7969361

XIV LEGISLATURA — DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI — DOCUMENTI



MOD. A ATTIVITA' DI VIGILANZA

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NOME DEL REFERENTE:

ANNO 2002

MINISTERO DELLA SALUTE

TELEFONO:

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI
RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI SERVIZI VETERINARI

CAMPANIA

D.SSA PENNACCHIO CHIARA

E-MAIL SETT. VET. IGIENE ALIM. O.A. TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA (codice) NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13 PRODUTTORI E DISTRIBUZIONE TRASPORTI RISTORAZIONE CONFEZIONATORI PRODUTTORI E PRODUTTORI CHE VENDONO PRIMARI CONFEZIONA soggetti ad soggetti a PREVALENTEMENT ORI (cod. 02) autorizz. pubblica (cod. 01) dettaglio collettiva TOTALI vigilanza E AL DETTAGLIO (cod. 03) (cod. 04) sanitaria (cod. (cod. 07) (cod. 08) (cod. 05) (cod. 09) 06) NUMERO DI UNITA 26.139 951 685 18.730 3.012 2.535 7.238 2.028 7.475 68.793 NUMERO DI UNITA 23.112 951 685 13.110 2.809 1.710 6.106 1.954 6.318 56.755 CONTROLLATE (1) NUMERO DI 51.501 18.610 12.105 27.030 2.710 2.601 6.210 1.910 8.000 130.677 ISPEZIONI (2) NUMERO DI UNITA 283 79 87 605 63 82 269 53 312 1.833 CON INFRAZIONI TOTALE CAMPIONI 2.810 2.732 892 1.878 75 49 320 286 511 9.553 PRELEVATI CAMPIONI NON 7 9 5 73 16 12 28 6 16 172 REGOLAMENTARI NUMERO 51 206 185 INFRAZIONI 235 84 68 662 62 29 1.582 a) igiene generale b) igiene (HACCP, 189 78 32 178 21 26 41 28 132 725 formazione personale) 7 9 0 3 0 0 O 0 4 23 c) composizione d) contaminazione 0 0 0 0 2 1 0 13 3 19 (diversa da quella microbiologica) e) etichettatura e 5 2 0 4 0 0 0 2 19 6 riesentazione 28 45 86 26 42 63 18 92 413 altro 13 PROVVEDIMENTI 62 49 28 19 12 26 98 72 154 520 a) amministrativi 5 12 0 0 0 2 24 ਲੇ) notizie di reato

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' 1º MARZO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL' ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE

П

MOD, B ATTIVITA' DI LABORATORIO

ANNO [2002]



MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE ALIMENTARI ANALISI DEI CAMPIONI

PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE / AGENZIE REGIONALI PROTEZIONE AMBIENTE (P.M.P. / A.R.P.A.)

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:	CAMPANIA			
			(codice)	R 150 000 0
NOME DEL REFERENTE:	D SSA PENNACCHIO CHIARA	TELEFONO:	081/7969361	FAX
TIPO DI STRUTTURA:	SETT ASS SANITARIA	E-MAIL		
	(codice)	DESCRIZIONE STR	RUTTURA:	IGIENE ALIMENTI
NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI N	IELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:	5		
NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO	FORNITO I DATI: 5			

		CAM	PIONI			CONTAI	MINAZIONI						
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAW	CAMPIONI MICROBIOLOGICHE CHIMICHE E DIVERSE		RSE	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA	ALTRO	TOTALE				
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre		E PRESENTAZIONE	7.20	TOTALL
1. PRODOT	「I LATTIERO CASEARI												
04 01	Latte e crema di latte, freschi o				T	, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	1						
	conservati	0	0	0	0	0		0	0	0	0	0	0
04 01 02	Latte pastorizzato	6	0	0	0	0	0	0	0	. 0	0	0	0
04 01 03	Latte UHT	107	5	0	0	0	0	0	. 0	4	1	0	5
04 01 04	Latte sterilizzato	0	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	0
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	3	. 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	Ō
04 05	Burro	6	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	87	6	0	0	0	0	0	0	2	4	0	6
	TOTALE	209	11	0	0	0	0	0	0	6	5	0	11
2. UOVA E C	VOPRODOTTI												
04 08	Uova di volatili in guscio	21	3	0	0	0	ol	0	0	0	3	ol	3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	ō	Ō
	TOTALE	21	3	0	0	0	0	0	0	0	3	0	3