

REGIONE MARCHE



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: **MARCHE** (codice) **R 110 000 0**

NOME DEL REFERENTE: **DR. D'AUZIO GUGLIELMO** TELEFONO: **071/2808525** FAX:

E-MAIL:

TIPO DI STRUTTURA: (codice) DESCRIZIONE STRUTTURA: **S.I.A.N.**

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: **13**

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: **13**

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	371	659	878	5.468	489	450	9.580	1.350	2.344	21.589
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	120	254	206	2.167	85	88	3.160	900	662	7.642
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	109	332	292	2.829	85	118	3.906	1.177	856	9.704
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	33	23	108	4	8	379	108	83	752
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	42	190	173	535	0	0	246	159	81	1.426
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	1	18	6	36	0	2	135	47	41	286
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	3	13	7	39	0	0	158	81	24	325
c) composizione	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	0	6	3	0	0	1	0	0	11
e) etichettatura e presentazione	0	2	0	2	0	0	2	0	2	8
f) altro	2	15	3	23	0	3	77	39	30	192
PROVVEDIMENTI	4	39	17	137	0	4	518	130	107	956
a) amministrativi										
b) notizie di reato	1	2	4	8	0	0	7	1	0	23

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 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 PROVINCIA AUTONOMA: MARCHE (codice) R 110 000 0
 NOME DEL REFERENTE: DR. D'AURIZIO G. TELEFONO: 071/2808525 FAX
 E-MAIL
 TIPO DI STRUTTURA: DESCRIZIONE STRUTTURA S.V.
 (codice)
 NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 13
 NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 13

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONAT ORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE E AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			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'	19.467	655	353	4.067	477	2.104	5.012	1.060	1.657	34.852
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	11.413	600	287	3.009	297	1.085	1.315	463	1.045	19.514
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	13.184	4.173	1.351	3.329	274	772	1.257	558	1.737	26.635
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	9	21	4	78	2	4	41	57	104	320
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.685	769	117	335	4	413	107	78	313	3.821
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
NUMERO INFRAZIONI	6	11	3	31	0	1	28	263	136	479
a) igiene generale										
b) igiene (HACCP, formazione personale)	0	22	0	19	0	0	39	41	28	149
c) composizione	14	6	2	10	0	0	0	0	0	32
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)	0	0	0	1	0	0	0	0	0	1
e) etichettatura e presentazione	0	2	1	4	1	0	3	0	4	15
f) altro	2	3	1	15	1	3	9	3	10	47
PROVVEDIMENTI										
a) amministrativi	50	36	6	70	3	5	43	53	65	331
b) notizie di reato	5	19	0	12	0	1	0	0	6	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 1° 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. 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: MARCHE

NOME DEL REFERENTE: DR. DEROSA D.SSA CAMPAGNOLI

TIPO DI STRUTTURA: (codice)

TELEFONO: (codice) 071/2132721 FAX 071/2132740

E-MAIL

DESCRIZIONE STRUTTURA: A.R.P.A.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: 4

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: 4

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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	0	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	0
04 01 03	Latte UHT	0	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	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	0	0
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	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
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	0	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	0
	TOTALE	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	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
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	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
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	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
03 03	Filetti e trancie di pesce	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
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		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
03 09	Echinodermi	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
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	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
	TOTALE	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
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	78	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3
15 07 01 001	Olio di oliva	27	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	51	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 12	Oli e grassi idrogenati	4	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	82	3	0	0	0	0	0	3	0	0	0	3

(*) 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

[illegible]

[illegible]

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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
31 00	Coloranti	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
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
	TOTALE	0	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	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	8	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
TOTALE GLOBALE		470	5	0	0	1	0	1	3	0	0	0	5

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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)	905	1	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	120	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
02 04	Altre carni	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	2167	9	6	1	2	0	0	0	1	0	0	10
	TOTALE	3192	11	7	2	2	0	0	0	1	0	0	12
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci	3	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 02	Teleostei	262	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 03	Filetti e trance di pesce	146	1	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
03 05	Molluschi gasteropodi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07		845	18	0	0	22	0	0	0	0	0	6	28
03 08	Molluschi cefalopodi	54	5	0	0	0	0	5	0	0	0	0	5
03 09	Echinodermi	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
03 10	Crostacei	52	2	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
16 04	Preparazioni e conserve di pesce	361	1	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi	5	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	1728	28	0	1	22	0	5	1	0	0	8	37
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 01	Grassi alimentari animali	3	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	33	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
15 07 01 001	Olio di oliva	33	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	36	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

[illegible]

[illegible]

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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
31 00	Coloranti	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
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
	TOTALE	0	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
TOTALE GLOBALE		11216	46	7	3	29	0	5	1	2	0	9	56

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

PAGINA BIANCA

REGIONE MOLISE

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: MOLISE

NOME DEL REFERENTE:

TIPO DI STRUTTURA:

(codice)

TELEFONO:

(codice)

R 140 000 0

FAX

E-MAIL

DESCRIZIONE STRUTTURA:

A.R.P.A.

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA:

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI:

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE
				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	0	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	0
04 01 03	Latte UHT	9	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	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	0	0
04 05	Burro	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
04 07	Formaggi, latticini	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
	TOTALE	9	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1	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	0
	TOTALE	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0