REGIONE ABRUZZO

PAGINA BIANCA

Mod. A

Anno 2003

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti
Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande:
attività ispettiva e tipologia delle infrazioni
Servizi Veterinari (**S.V.**)

Regione/Provincia autonoma: ABRUZZO Codice: R 130 000 Tipo struttura: SV U1301060 V
Nome del referente: DR. RICOTTA L. Telefax: 0861/429961 e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 6 N° di strutture che hanno fornito i dati: 2

Regione Abruzzo

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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'	24	140	75	2.239	128	518	1.250	282	715	**5.371**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	19	54	40	915	128	141	464	39	360	**2.160**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.023	1.241	40	915	128	141	464	41	401	**4.394**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1			35		1	13	1	2	**53**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	126	176		8			4	1	155	**470**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3		2					2	**7**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale				26		1	4		1	**32**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				5				1		**6**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione				2						**2**
f) Altro	1			34			9	2	1	**47**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1		1	82			41	4	9	**138**
b) Notizie di reato	2	3		1					2	**8**

(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 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

Anno 2003

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione (**A.R.P.A./P.M.P.**)

Regione/Provincia autonoma: ABRUZZO
Nome del referente: CICCONETTI - PANICHI
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:
Codice:
Telefax: 0861/2565508
Tipo di struttura:
e-mail:
N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												-
04 01 02	Latte pastorizzato												-
04 01 03	Latte UHT	2											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro												-
04 07	Formaggi, latticini												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	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)												-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali												-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2											-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	2											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	7	2					2					2
21 03	Prep. per salse e salse	1											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		8	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	2											-
11 00	Prodotti della macinazione	3											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	1											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	8	2							2			2
19 03 01	Paste alimentari secche	6											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
	TOTALE	20	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	4											-
08 00	Frutta												-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche												-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	2											-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												-
22 05	Vini di uve fresche	1	1						1				1
	TOTALE	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	1	1						1				1
22 06	Vermut e vini aromatizzati												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	1	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	2											-
04 10	Miele												-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	4											-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	3											-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												-
31 00	Coloranti												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		50	6	0	0	0	0	2	2	2	0	0	6

Mod. B

Anno 2003

Ministero della salute

Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti

Rilevazione dei dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande: **analisi dei campioni**

Istituti Zooprofilattici Sperimentali (**I.Z.S.**)

Regione/Provincia autonoma: ABRUZZO Codice: R 130 Tipo di struttura:

Nome del referente: Telefax: e-mail:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	36	2				2						2
04 01 02	Latte pastorizzato	6											-
04 01 03	Latte UHT	2											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro												-
04 07	Formaggi, latticini	27	1			1							1
	TOTALE	71	3	-	-	1	2	-	-	-	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	13											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
	TOTALE	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	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)	49	1		1								1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	26											-
02 04	Altre carni	9											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	70	8	2	5	1							8
	TOTALE	154	9	2	6	1	-	-	-	-	-	-	9
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	17	4		4								4
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi	11											-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	14											-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
	TOTALE	42	4	-	4	-	-	-	-	-	-	-	4

(*) Sono compresi nella classe trippe, ciccioli, ecc.

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												-
15 01	Grassi alimentari animali	3											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	6											-
15 07 01 001	Olio di oliva												-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine												-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	2											-
21 03	Prep. per salse e salse	1											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) Si intende il totale della classe, comprensivo dei valori riferiti alle sottoclassi 15 07 01 001 e 15 07 03 001

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												-
19 03 01	Paste alimentari secche	1											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi												-
08 00	Frutta												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche												-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
11. VINO													
22 04	Mosti												-
22 05	Vini di uve fresche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												-
22 06	Vermut e vini aromatizzati												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Abruzzo

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	2											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												-
31 00	Coloranti												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1	1		1								1
	TOTALE	1	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
	TOTALE GLOBALE	**302**	**17**	**2**	**11**	**2**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**17**

PAGINA BIANCA