Mod. B

Anno: 2003

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
11. VINO														
22 04	Mosti													-
22 05	Vini di uve fresche	124	5							5				5
TOTALE		124	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO														
22 03	Birra	3												-
22 06	Vermut e vini aromatizzati													-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele													-
22 08	Alcole etilico	3												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	19												-
TOTALE		25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT														
21 05	Gelati e dessert	59												-
TOTALE		59	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO														
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	3												-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI														
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	10												-
04 10	Miele	20												-
TOTALE		30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI														
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	61	1				1							1
TOTALE		61	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	226	91		1	115						116	
TOTALE		226	91	-	1	115	-	-	-	-	-	116	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	10										-	
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)											-	
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
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	120	18	3	1	14						18	
TOTALE		120	18	3	1	14	-	-	-	-	-	18	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove											-	
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	46										-	
TOTALE		46	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE GLOBALE		1.811	157	10	4	154	4	1	6	11	0	0	192

<i>Regione Friuli Venezia Giulia</i>													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				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)	315											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	30	1		1								1
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	365	4	1	3								4
TOTALE		710	5	1	4	-	-	-	-	-	-	-	5
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	26											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	85	4			4							4
03 07	Molluschi cefalopodi												-
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	65											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3											-
TOTALE		180	4	-	-	4	-	-	-	-	-	-	4

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

Regione Friuli Venezia Giulia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				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												-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	3											-
21 03	Prep. per salse e salse												-
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

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA														
10 00	Cereali	3												-
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													-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo													-
19 03 03	Paste alimentari speciali													-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI					COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE					
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti				
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											-
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											-
04 10	Miele	3										-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI												
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca											-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Friuli Venezia Giulia

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
17. PIATTI PREPARATI														
21 06	Preparazioni gastronomiche	25												-
TOTALE		25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	80												-
TOTALE		80	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI														
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove													-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	3												-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		1.134	10	1	4	5	0	0	0	0	0	0	0	10

REGIONE LAZIO

PAGINA BIANCA

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 di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (S.I.P./S.I.A.N.)

Regione/Provincia autonoma: **LAZIO** Codice: **R 120** Tipo struttura: _____
Nome del referente: **CARTA LAURA** Telefax: **06/51688304-41** e-mail: **lcarta@regione.lazio.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **10**

Regione Lazio

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)	TOTALI
			Ingresso (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'	6.709	1.812	2.493	17.138	1.386	964	19.847	3.141	7.026	60.516
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	174	437	626	3.679	161	275	5.836	1.103	1.465	13.756
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	283	699	928	8.156	304	301	10.051	1.787	2.249	24.758
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	9	53	66	562	3	7	1.910	252	473	3.335
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	827	535	551	1.428	8	3	506	500	361	4.719
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	7	10	4	44			16	9	5	95
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2	38	101	664	3		1.649	343	460	3.260
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	9	36	119		1	238	59	83	546
c) Composizione		1	1				1	2		5
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				5				1		6
e) Etichettatura e presentazione	1	3	1	26			12	14	7	64
f) Altro	2	18	34	211	8	1	310	62	84	730
PROVVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	20	54	197	610	8	8	2.070	405	256	3.628
b) Notizie di reato		4	8	29			38	7	5	91

(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

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: **LAZIO** Codice: **R 120** Tipo struttura: _____
Nome del referente: **CLARE NORMAN** Telefax: **06/51688013-258** e-mail: **cnorman@regione.lazio.it**
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **11**

Regione Lazio

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM AL DETTAGLIO (cod. 08)	TOTALI
			Ingresso (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'	9.044	981	1.286	11.249	1.295	2.136	7.890	2.084	3.617	39.582
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.809	591	732	5.127	1.033	1.635	1.465	538	2.040	20.970
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.086	18.236	3.623	6.959	1.027	1.672	1.536	550	2.503	47.192
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	146	51	29	337	8	6	125	63	210	975
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.830	1.174	245	586	6	3	83	60	443	10.430
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	24	17	3	22			8	1	7	82
NUMERO INFRAZIONI:	30	19	5	200	2	2	97	5	45	405
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	16	21	16	237			25	59	69	443
c) Composizione	50	3	3	1						57
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	1	1	3			1	2	1	10
e) Etichettatura e presentazione	2		3	11		1	1	1	4	23
f) Altro	14	9	4	41	9	2	8		8	95
PROVVEDIMENTI:	169	38	23	328	2	1	37	66	228	892
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato	5	16	8	21	1	2	11		4	68

(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.

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: LAZIO Codice: R 120 Tipo di struttura:
 Nome del referente: CARTA LAURA Telefax: 06/51688304-41 e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: N° di strutture che hanno fornito i dati:

Regione Lazio

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI	
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE							
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre					
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI														
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	2												-
04 01 02	Latte pastorizzato													-
04 01 03	Latte UHT													-
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	6												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio													-
04 09	Uova di volatili sguosciate, tuorli													-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Regione Lazio													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				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	9											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	1											-
03 05	Molluschi gasteropodi												-
03 06	Molluschi bivalvi	18	2			2							2
03 07													-
03 08	Molluschi cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	6											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		25	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2

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

Regione Lazio													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				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	114											-
15 07 01 001	Olio di oliva	11											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	103											-
15 12	Oli e grassi idrogenati	2											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		116	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	23											-
21 03	Prep. per salse e salse	30											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3											-
TOTALE		56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Lazio													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
				Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	13											-
11 00	Prodotti della macinazione	14											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	70											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	102	2			1						1	2
19 03 01	Paste alimentari secche	55											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	41	2			2							2
19 03 03	Paste alimentari speciali	16	1			1							1
TOTALE		311	5	-	-	4	-	-	-	-	-	1	5
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	254	2						2				2
08 00	Frutta	30											-
TOTALE		284	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	18	5						5				5
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		18	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	21											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	15											-
TOTALE		36	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-