

REGIONE SICILIA

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: **SICILIA** Codice: **R 190 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **GENNARO EMILIA** Telefax: **091/6969255** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **9** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

Regione Sicilia

	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'	281	1.900	1.021	15.488	920	826	10.192	841	6.543	38.012
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	216	1.425	727	8.159	334	344	6.381	749	2.816	21.151
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	217	1.567	641	8.904	417	359	7.245	971	3.027	23.348
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	54	62	570	37	19	931	112	742	2.529
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	396	685	445	2.383	14	10	1.132	617	536	6.218
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	23	37	178			74	11	18	344
NUMERO INFRAZIONI:										
a) Igiene Generale	2	92	99	679	22	10	958	119	341	2.322
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	22	101	76	307	5	8	732	59	327	1.637
c) Composizione				16			6		2	24
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione	2		3	52			2		3	62
f) Altro		6	42	187	23	41	585	77	234	1.195
PROVEDIMENTI:										
a) Amministrativi	3	115	62	560	23	17	1.143	121	286	2.330
b) Notizie di reato	1	12	7	38			69	5	15	147

(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: **SICILIA** Codice: **R 190 000 0** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR VIRGA A.** Telefax: **091/6965765** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **9** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

Regione Sicilia

	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'	18.067	788	473	11.189	1.163	2.721	4.595	353	3.481	42.830
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	7.151	751	2.204	4.425	581	1.904	849	149	1.478	19.492
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	46.389	7.214	3.534	8.687	409	2.954	987	182	1.600	71.956
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	170	48	14	482	18	25	211	6	145	1.119
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	22.826	2.213	279	1.228	9	5	21	4	162	26.747
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1.863	5	4	16					3	1.891
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	138	10	11	303	12	3	134	2	21	634
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	6	56	42	376	10		205	5	8	708
c) Composizione				2					3	5
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4	1							5
e) Etichettatura e presentazione	10			25		1	1		4	41
f) Altro	64	14	10	111		14	5		48	266
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	308	51	19	419	10	19	204	2	114	1.146
b) Notizie di reato	9	14	11	32		1	3		9	79

(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: **SICILIA** Codice: **R 190 000 0** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **GENNARO EMILIA** Telefax: **091/6969255** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **9** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

Regione Sicilia

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	10											
04 01 02	Latte pastorizzato												
04 01 03	Latte UHT	13											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	4											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	14	11			11							1
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	5											
04 07	Formaggi, latticini	10											
TOTALE		56	11	-	-	11	-	-	-	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	8											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Sicilia													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	CHIMICHE E DIVERSE						
							Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	13											
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8											
02 04	Altre carni	1											
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	12											
TOTALE		34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												
03 02	Teleostei	1											
03 03	Filetti e trance di pesce	2											
03 05	Molluschi gasteropoidi												
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07	Molluschi cefalopodi												
03 08	Molluschi cefalopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazione e conserve di pesce	8											
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Regione Sicilia													
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	195	7							7			7
15 07 01 001	Olio di oliva	3	4							1		3	4
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	13	3									3	3
15 12	Oli e grassi idrogenati	148											
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	3											
TOTALE		346	7	-	-	-	-	-	-	7	-	-	7
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	52	1									1	1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	184	2							1	1		2
21 03	Prep. per salse e salse	105	2							1	1		2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	9	5									5	5
TOTALE		351	10	-	-	-	-	-	-	2	2	6	10

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

Regione Sicilia													
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	57	2							1	1		2
11 00	Prodotti della macinazione	219	7									7	7
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	473	61							18	40	3	61
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	507	25	1	2					9	9	4	25
19 03 01	Paste alimentari secche	263	7							4	3		7
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	38	2								2		2
19 03 03	Paste alimentari speciali	45											-
TOTALE		1.602	104	1	2	-	-	-	-	32	55	14	104
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	370											-
08 00	Frutta	266											-
TOTALE		636	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	145	9								1	8	9
25 00	Sale da cucina	11											-
TOTALE		156	9	-	-	-	-	-	-	-	1	8	9
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	123	2							1	1		2
22 02	Altre bevande non alcoliche	227	2							1	1		2
TOTALE		350	4	-	-	-	-	-	-	2	2	-	4

Regione Sicilia

[illegible]

Regione Sicilia													
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	1.282	27							5		22	27
TOTALE		1.282	27	-	-	-	-	-	-	5	-	22	27
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare	97	1									1	1
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		97	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	3											
31 00	Coloranti												
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	146	1			1							1
TOTALE		146	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	262	9		6					1	1	1	9
TOTALE		262	9	-	6	-	-	-	-	1	1	1	9
TOTALE GLOBALE		5.865	186	1	8	12	0	0	0	50	61	54	186

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: **SICILIA** Codice: **R 190 000 0** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **DR. VIRGA A.** Telefax: **091/7075769** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **9** N° di strutture che hanno fornito i dati: **9**

Regione Sicilia													
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	867	150							150			150
04 01 02	Latte pastorizzato	95											
04 01 03	Latte UHT	197	11							11			11
04 01 04	Latte sterilizzato	1											
04 01 05	Panna	2											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	30											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	13	2							2			2
04 07	Formaggi, latticini	294	9		2	6					1		9
TOTALE		1.499	172	-	2	6	-	-	-	163	1	-	172
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	260	10	10									10
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												
TOTALE		260	10	10	-	-	-	-	-	-	-	-	10

Regione Sicilia													
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)	519	4	2					1	1			4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	109	1	1									1
02 04	Altre carni	664											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	188	10						3	7			10
TOTALE		1.480	15	3	-	-	-	-	4	8	-	-	15
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	16											-
03 02	Teleostei	111	1			1		1	1				3
03 03	Filetti e trance di pesce	40											-
03 05	Molluschi gasteropoidi	4											-
03 06	Molluschi bivalvi	205	4			4							4
03 07	Molluschi cefaiopodi	15											-
03 08	Echinodermi	8											-
03 10	Crostacei	10											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	341											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	15											-
TOTALE		765	5	-	-	5	-	1	1	-	-	-	7

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

Regione Sicilia													
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	1											
15 01	Grassi alimentari animali	4	1							1			1
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		5	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
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												
21 03	Prep. per salse e salse												
22 10	Aceti commestibili e succedanei												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

[illegible]

Anno: 2003

Mod. B

Regione Sicilia

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												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra												
22 06	Vermut e vini aromatizzati												
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete												
22 08	Alcole etilico												
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	2	1			1							1
TOTALE		2	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
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	29											
TOTALE		29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Regione Sicilia													
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												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare												
33 00	(prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti	3											
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	3											
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	26											
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												
TOTALE		26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		4.073	204	13	2	12	0	1	5	172	1	0	206