

TRENTO (P.A.)

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: **TRENTO** Codice: **U 0421010** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. CARRARO VALTER** Telefax: **0461/364686-97** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **12** N° di strutture che hanno fornito i dati: **12**

Trento (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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'		227	447	1.823	110	182	4.477	740	230	8.236
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		191	44	291	45	2	851	162	42	1.628
NUMERO DI ISPEZIONI (2)		262	57	307	83	2	861	162	45	1.779
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		7	6	4			83	5	18	123
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		226	37	158			275	32	53	781
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5	7	7			1		6	26
NUMERO INFRAZIONI:							27	1	2	30
a) Igiene Generale										
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1	5	2			58	4	12	82
c) Composizione		1							5	6
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)									1	1
e) Etichettatura e presentazione		4	2	1						7
f) Altro		1	1	1			7			10
PROVVEDIMENTI:		9	8	6			95	5	20	143
a) Amministrativi										
b) Notizie di reato			5	6			1			12

(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: **TRENTO** Codice: **P 042** Tipo struttura:
 Nome del referente: **DR. CHIN FRANCO** Telefax: **0461/364532-80** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Trento (Provincia autonoma)

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEM. 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'	3.609	197	98	1.056		373			512	5.845
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	3.609	197	98	453		73	58	18	446	4.952
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.091	4.914	98	453		73	58	18	446	12.151
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	2	1	2					3	9
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	365	444	37	62			15	7	145	1.075
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5		2			2			9
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1	1		1			3		2	8
b) Igiene (HACCP, formazione personale)				1						1
c) Composizione										0
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										0
e) Etichettatura e presentazione									1	1
f) Altro		1	1							2
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1	4	1	1			3	1	3	14
b) Notizie di reato		4		2					1	7

(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: **TRENTO** Codice: Tipo di struttura:
 Nome del referente: **DR. CESCATTI GIANFRANCO** Telefax: **0461/493000-3** e-mail: **labor.appa@provincia.tn.it**
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Trento (Provincia autonoma)

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	57											
04 01 03	Latte UHT	3											
04 01 04	Latte sterilizzato	3											
04 01 05	Panna												
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	50											
04 04	Siero di latte												
04 05	Burro	2											
04 07	Formaggi, latticini	14	3							3			
TOTALE		130	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3											
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	

Trento (Provincia autonoma)													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		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	8	1								1		1
02 04	Altre carni												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate												-
TOTALE		8	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trancie di pesce	1											-
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	31	3					1			2		3
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		32	3	-	-	-	-	1	-	-	2	-	3

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

Trento (Provincia autonoma)

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	38	2							2			2
15 07 01 001	Olio di oliva	14	1							1			1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	24	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											-
TOTALE		40	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
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	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Trento (Provincia autonoma)													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali												
11 00	Prodotti della macinazione	13											
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	47	9							9			9
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	53	2								2		2
19 03 01	Paste alimentari secche	27	1							1			1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												
19 03 03	Paste alimentari speciali												
TOTALE		140	12	-	-	-	-	-	-	10	2	-	12
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	32	2							2			2
08 00	Frutta	98	14							14			14
TOTALE		130	16	-	-	-	-	-	-	16	-	-	16
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	10											
25 00	Sale da cucina												
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	7											
22 02	Altre bevande non alcoliche	24	3							2	1		3
TOTALE		31	3	-	-	-	-	-	-	2	1	-	3

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Trento (Provincia autonoma)													
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	26											
TOTALE		26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	26	2							2			2
TOTALE		26	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	12											
31 00	Coloranti												
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	11											
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	32											
TOTALE		32	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
TOTALE GLOBALE		764	47	0	0	0	0	1	16	24	6	0	47

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: **TRENTO** Codice: **R 042** Tipo di struttura:
 Nome del referente: **DR. FARINA GIOVANNI** Telefax: **0461/822458** e-mail:
 N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: **1** N° di strutture che hanno fornito i dati: **1**

Trento (Provincia autonoma)

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	47											
04 01 02	Latte pastorizzato	30											
04 01 03	Latte UHT	14											
04 01 04	Latte sterilizzato												
04 01 05	Panna	5											
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2											
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	17											
04 04	Siero di latte	6											
04 05	Burro	8											
04 07	Formaggi, latticini	148	2			2							2
TOTALE		277	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	11											
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	6											
TOTALE		17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Trento (Provincia autonoma)													
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)	195										-	
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	11	1	1								1	
02 04	Altre carni	2										-	
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	237	8	4	3					1		8	
TOTALE		445	9	5	3	-	-	-	-	1	-	9	
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	1										-	
03 02	Teleostei	6										-	
03 03	Filetti e trancie di pesce	13										-	
03 05	Molluschi gasteropoidi											-	
03 06	Molluschi bivalvi	16	1			1						1	
03 07	Molluschi cefaiopodi											-	
03 08	Molluschi cefaiopodi											-	
03 09	Echinodermi											-	
03 10	Crostacei	2										-	
16 04	Preparazione e conserve di pesce	57	1			1						1	
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2										-	
TOTALE		97	2	-	-	2	-	-	-	-	-	2	

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

Trento (Provincia autonoma)													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo	1											
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		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

XIV LEGISLATURA - DISEGNI DI LEGGE E RELAZIONI - DOCUMENTI

Mod. B

Trento (Provincia autonoma)													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	MICROBIOLOGICHE		CHIMICHE E DIVERSE						
					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	54											
TOTALE		54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	9	1									1	1
TOTALE		9	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca												
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Trento (Provincia autonoma)													
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	18											
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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												
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	4											
TOTALE		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		934	15	5	3	5	0	0	0	1	0	1	15