ATTI PARLAMENTARI

XIV LEGISLATURA

CAMERA DEI DEPUTATI

Doc. LXXVI
n. 6

RELAZIONE

SULL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE IN ITALIA

(Anno 2003)

(Articolo 8, comma 5, del decreto-legge 18 giugno 1986, n. 282, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 agosto 1986, n. 462)

Presentata dal Presidente del Consiglio dei ministri e Ministro della salute *ad interim*

(BERLUSCONI)

Trasmessa alla Presidenza il 30 marzo 2006

TIPOGRAFIA DEL SENATO (200)

PAGINA BIANCA

INDICE

INTRODUZIONE

1. Generalità e struttura della relazione ..... *Pag.* 7
2. Raccolta ed elaborazione dati ..... » 8
3. Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione ..... » 9

PARTE PRIMA - *Principi generali ed organizzazione del controllo ufficiale*

1. Servizio sanitario nazionale ..... » 15
2. Regioni e province autonome ..... » 17
3. Aziende sanitarie locali: Servizi di igiene pubblica e servizi veterinari ..... » 18
4. Ministero della salute ..... » 19
5. Direzione generale della sanità veterinaria e degli alimenti ..... » 21
6. Uffici periferici e territoriali del Ministero della salute (USMAF, PIF, UVAC) ..... » 22
7. Nuclei antisofisticazione e sanità ..... » 25
8. Istituto superiore di sanità ..... » 28
9. Presidi multizonali di prevenzione/agenzie regionali per la protezione ambientale ..... » 29
10. Istituti zooprofilattici sperimentali ..... » 31
11. Ministero delle politiche agricole e forestali ..... » 31
12. Ministero dell'economia e delle finanze ..... » 33

PARTE SECONDA - *Risultanze delle attività di vigilanza ufficiale (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2003 dai diversi organi competenti*

1. Servizi di igiene pubblica delle A.S.L. ..... » 37

2. Servizi veterinari delle A.S.L. ..... *Pag.* 38
3. Nuclei antisofisticazione e sanità ..... » 39
4. Ispettorato centrale repressioni Frodi (Ispezioni e analisi) ..... » 41
5. Guardia di finanza ..... » 52

PARTE TERZA - *Risultanze delle attività di controllo ufficiale (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2003 dai diversi organi competenti*

1. Agenzie regionali per la protezione ambientale/presidi multizonali di prevenzione ..... » 55
2. Istituti zooprofilattici sperimentali ..... » 57
3. Uffici territorali del Ministero della salute ..... » 59
4. Laboratori chimici delle Dogane ..... » 60

PARTE QUARTA - *Programmi settoriali di monitoraggio nell'anno 2003*

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della salute) ..... » 63
1.1. Risultati del programma per l'anno 2003 relativo agli ortofrutticoli ..... » 63
1.2. Riepilogo dei risultati relativo ai cereali, vini e oli ..... » 65
1.3. Riepilogo globale dei risultati ..... » 66

PARTE QUINTA - *Conclusioni*

1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2003 effettuate dai diversi Organismi » 71

APPENDICE 1 - *Dati di sintesi delle Regioni/Province sulle attività di vigilanza e di controllo ufficiale*

1. Abruzzo ..... » 79
2. Basilicata ..... » 95
3. Bolzano (P.A.) ..... » 111
4. Calabria ..... » 127
5. Campania ..... » 143
6. Emilia-Romagna ..... » 153

7. Friuli-Venezia Giulia ..... *Pag.* 169
8. Lazio ..... » 185
9. Liguria ..... » 201
10. Lombardia ..... » 217
11. Marche ..... » 233
12. Molise ..... » 249
13. Piemonte ..... » 259
14. Puglia ..... » 275
15. Sardegna ..... » 291
16. Sicilia ..... » 307
17. Toscana ..... » 323
18. Trento (P.A.) ..... » 339
19. Umbria ..... » 355
20. Valle d'Aosta ..... » 371
21. Veneto ..... » 387

APPENDICE 2 - *Modelli di rilevazione*

Decreto ministeriale 8 ottobre 1998 recante Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande. » 405

ALLEGATI, TABELLE E GRAFICI ..... » 445

PAGINA BIANCA

INTRODUZIONE

1. Generalità e struttura della relazione

La presente relazione, unitamente alla raccolta dei dati che l'accompagna, riferita all'**anno 2003**, è predisposta ai fini della divulgazione dei risultati delle attività di vigilanza e di controllo ufficiale sugli alimenti svolte in Italia da tutte le amministrazioni centrali e territoriali deputate a tale attività, al fine di un costante monitoraggio dell'andamento delle frodi e sofisticazioni alimentari sul territorio nazionale.

La relazione ed i relativi dati vengono trasmessi al Parlamento a norma dell'art. 8, comma 5 della legge 7 agosto 1986, n. 462 recante "Misure urgenti in materia di prevenzione e repressione delle sofisticazioni alimentari" (legge di conversione del D.L. 18 giugno 1986, n. 282), ed a tutti gli altri Organismi competenti in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La presente relazione, che fa seguito alla precedente, relativa all'anno 2003, è frutto di un intenso ed articolato lavoro svolto dal Ministero della Salute attraverso il Dipartimento della Prevenzione e della Comunicazione, Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.), in stretta collaborazione con:

- Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso i Servizi d'Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli alimenti e Nutrizione ed i Servizi Veterinari delle A.S.L., i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali Protezione Ambiente e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- gli Uffici periferici del Ministero della Salute (Posti di Ispezione Frontaliera, Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera)
- il Comando Carabinieri per la Sanità
- l'Istituto Superiore di Sanità
- il Ministero per le Politiche Agricole e Forestali per il tramite dell'Ispettorato Centrale Repressione Frodi e degli Istituti di Ricerca Sperimentazione Agraria
- il Ministero delle Finanze attraverso il Dipartimento delle Dogane e Imposte Indirette, i Laboratori Chimici delle Dogane e Imposte Indirette e la Guardia di Finanza.

La relazione è strutturata in cinque parti e due appendici.

La **I parte** riporta i principi generali del controllo ufficiale sui prodotti alimentari ed illustra, in dettaglio, l'organizzazione e le competenze del Sistema Sanitario Nazionale, del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e del Ministero dell'Economia e delle Finanze.

La **II parte** riporta le risultanze delle attività di *vigilanza ufficiale* (prelievi ed ispezioni) effettuate nell'anno 2003 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

Nella **III parte** vengono riportati le risultanze delle attività di **controllo ufficiale** (analisi di laboratorio) effettuate nell'anno 2003 dai diversi Organismi competenti, elaborate a livello nazionale.

La **IV parte** è dedicata ai *programmi settoriali di monitoraggio* effettuati nell'anno 2003 che rivestono particolare rilevanza nel settore igienico-sanitario e merceologico degli alimenti e bevande.

La **V parte** riporta le *conclusioni* relative all'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni in Italia nel corso dell'anno 2003.

Le **appendici** sono così strutturate:

- la *prima appendice* riporta i dati di sintesi delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano sull'attività di vigilanza e di controllo ufficiale degli alimenti e bevande per l'anno 2003;
- la *seconda appendice* comprende i modelli di rilevazione utilizzati per la raccolta dei dati, predisposti dal Ministero della Salute con D.M. 8 ottobre 1998 (G.U. n. 249 del 24 ottobre 1998).

2. Raccolta ed elaborazione dati

L'art. 8, comma 1, della legge 462/86 dispone che, ai fini di una compiuta e articolata conoscenza dell'andamento del fenomeno delle frodi e delle sofisticazioni alimentari, i dati relativi al controllo ufficiale degli alimenti siano raccolti da un Centro a tale scopo istituito ed operante presso il Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della salute, cui sono convogliati i risultati delle analisi effettuate dai *laboratori pubblici* che operano sul territorio (Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali Protezione Ambiente, Istituti Zooprofilattici Sperimentali, Laboratori dell'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi, Laboratori Chimici Merceologici delle Camere di Commercio e Laboratori di seconda istanza per la revisione delle analisi).

Il Centro è tenuto, inoltre, a provvedere all'acquisizione dei risultati delle indagini di settore effettuate dagli organi della Polizia di Stato, dai Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, dal Corpo Forestale dello Stato, dal Corpo di Guardia di Finanza e dagli Organi dell'Amministrazione Finanziaria operanti nei posti di confine e di dogana interna.

Il suddetto art. 8, comma 5, dispone, altresì, che i dati pervenuti vengano trasmessi annualmente al Parlamento. Relativamente alla raccolta dei dati da parte degli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, sono stati utilizzati per l'anno 2003, come per i precedenti anni, *appositi modelli di rilevazione al fine di standardizzare ed uniformare tale attività su tutto il territorio nazionale* (Appendice 2). I modelli di rilevazione dei dati di sintesi sono indicati nel D.M. del 8 ottobre 1998 recante "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle Regioni e Province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande ". Tali modelli di rilevazione dei dati sono stati predisposti dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea al fine di armonizzare, tra gli Stati membri, le modalità di trasmissione dei risultati statistici relativi ai programmi annuali di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

3. Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE, in quanto oggetto di altri flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari disciplinati da disposizioni più specifiche della Unione Europea.

Non sono, infatti, oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli trasmessi alla Commissione in ordine a specifiche direttive comunitarie, relativi a:

- ricerca di talune sostanze e dei loro residui negli animali e nelle carni fresche (*direttiva 86/469/CEE, recepita con il D. L.vo 118/82*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei cereali (*direttiva 86/362/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)
- quantità massime di residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine animale (*direttiva 86/363/CEE, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990*)

- percentuali massime di residui di antiparassitari in alcuni prodotti di origine vegetale compresi gli ortofrutticoli (*direttiva 90/642/CEE, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992)*
- misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale (*direttiva 92/117/CEE*)

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica, relativi a:

- controlli ufficiali veterinari: controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari (*direttiva 89/662/CEE, recepita con il D. L.vo 28/93*); controlli veterinari all'importazione (*direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93*)
- controlli sugli ortofrutticoli non trasformati. Più precisamente, la rilevazione dei dati deve riguardare i risultati del controllo ufficiale sulla sicurezza igienica e microbiologica ed i contaminanti diversi dagli antiparassitari.

I PARTE

PRINCIPI GENERALI ED ORGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE

PAGINA BIANCA

PRINCIPI GENERALI ED ORGANIZZAZIONE DEL CONTROLLO UFFICIALE

In Italia la tutela della sicurezza dei prodotti alimentari è affidata essenzialmente all'attività di controllo ufficiale svolta dal Ministero della Salute, con i suoi Uffici centrali e periferici, e dalle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano, attraverso le loro strutture territoriali.

La direttiva del Consiglio 89/397/CEE, recepita nell'ordinamento nazionale con il D.Lgs. n. 123 del 3 marzo 1993, ha armonizzato le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari che vengono effettuate nei Paesi dell'Unione Europea.

Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare e garantire la conformità dei prodotti in questione alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori e ad assicurare la lealtà delle transazioni.

Il controllo ufficiale riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione Europea oppure esportati in uno Stato terzo.

Esso riguarda tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione, e consiste in una o più delle seguenti operazioni: ispezione, prelievo dei campioni, analisi di laboratorio dei campioni prelevati, controllo dell'igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica installati dall'impresa e dei relativi risultati.

Il controllo ufficiale riguarda:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali e delle strutture;
- le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo;
- i prodotti semilavorati;
- i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione;
- i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari;

- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le regole di conservazione.

Sono molteplici, sia a livello centrale sia territoriale, gli Organismi responsabili di diversi aspetti del controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ai sensi del Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123.

Ai livelli governativi nazionali e regionali, oltre ai compiti normativi nell'ambito delle diverse competenze, sono affidate prevalentemente le funzioni di programmazione, d'indirizzo e di coordinamento, mentre le funzioni di controllo sulle attività di produzione, commercio e somministrazione degli alimenti e delle bevande competono prevalentemente ai Comuni che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali.

Il **Ministero della Salute** opera, a livello centrale, con la Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti - D.G.S.V.A. ([1]) e, a livello territoriale, con i propri Uffici periferici, ovvero gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.) e gli Uffici di Confine Terrestre e negli Uffici Veterinari Periferici, che comprendono i Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) e gli Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.).

Con competenza su tutto il territorio nazionale e con strutture articolate anche a livello periferico, operano i Comandi dei **Carabinieri per la Sanità** ([2]) attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.), soprattutto nell'ambito della repressione e della prevenzione.

A livello centrale opera l'**Istituto Superiore di Sanità** (**I.S.S.**), sia per una serie di compiti tecnico-scientifici che per l'effettuazione delle analisi di revisione.

A livello territoriale operano le **Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano**, i Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) ed i Servizi Veterinari (S.V.), nonché, per gli accertamenti analitici di laboratorio, i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (P.M.P./A.R.P.A.) e gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.).

([1]) Ora <<Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

([2]) Ora <<Comando Carabinieri per la tutela della salute>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

Il **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali** opera a livello Centrale con l'Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (I.C.R.F.), ed è preposto alla tutela della qualità ed economica dei prodotti agroalimentari attraverso controlli di natura prevalentemente di tipo merceologico.

L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, per l'effettuazione delle analisi di revisione, si avvale degli Istituti di Ricerca e Sperimentazione Agraria individuati con il D.M. 18 luglio 1986.

Il **Ministero dell'economia e delle Finanze** opera a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane – Area centrale verifiche e controlli tributi doganali, con i Laboratori Chimici delle Dogane e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

Nei successivi capitoli che seguono sono descritte in dettaglio l'organizzazione e i compiti delle suddette Amministrazioni deputate a svolgere sul territorio nazionale, per i rispettivi aspetti di competenza (sanitari, merceologici, fiscali), le attività di vigilanza e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Nell' **Allegato 1** viene illustrata l'organizzazione generale del sistema sanitario di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Italia.

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE

Il Servizio Sanitario Nazionale è composto da enti ed organi di diverso livello istituzionale, che concorrono al raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute dei cittadini.

Il **Servizio Sanitario Nazionale** (**S.S.N.**), istituito con la legge n. 833 del 23 dicembre 1978, si avvale di numerosi Organismi,sia a livello centrale che territoriale, per le attività di vigilanza e controllo di alimenti e bevande, al fine del raggiungimento degli obiettivi di tutela della salute dei cittadini.

Fanno parte del Servizio Sanitario Nazionale, oltre al Ministero della Salute, coadiuvato dal **Consiglio Superiore di Sanità** (**CSS**), enti ed organi di livello nazionale, quali:

- **Istituto Superiore di Sanità** (**ISS**), un ente pubblico che esercita, nelle materie di competenza del Ministero della Salute, funzioni e compiti tecnico scientifici e di coordinamento tecnico. E' organo tecnico scientifico del Servizio Sanitario Nazionale e svolge funzioni di ricerca, di sperimentazione, di controllo e di formazione per quanto concerne la salute pubblica.

➢ **Istituti Zooprofilattici Sperimentali** (**II.ZZ.SS**.), enti sanitari di diritto pubblico dotati di autonomia gestionale ed amministrativa, che rappresentano lo strumento tecnico ed operativo del Servizio Sanitario Nazionale per quanto riguarda la sanità animale, il controllo di salubrità e qualità degli alimenti di origine animale, l'igiene degli allevamenti ed il corretto rapporto tra insediamenti umani, animale ed ambientale.

➢ Enti ed organi territoriali:

- **Regioni** e **Province autonome**, che programmano ed organizzano sul proprio territorio i servizi e le attività destinate alla tutela della salute, coordinano l'azione delle aziende unità sanitarie locali e delle aziende ospedaliere e ne verificano l'operato.

- **Aziende Sanitarie Locali**, che programmano ed organizzano l'assistenza sanitaria nel proprio ambito territoriale e ne garantiscono l'erogazione attraverso strutture pubbliche o private accreditate.

Fra le finalità del Servizio Sanitario Nazionale, la legge 833 del 1978 prevede la tutela della salute dei cittadini contro i rischi connessi al consumo di alimenti e bevande, tutela che deve essere conseguita secondo quanto disposto dall'art. 2 tramite "l'igiene degli alimenti, delle bevande e dei prodotti e avanzi di origine animale per le implicazioni che attengono alla salute dell'uomo, nonché la prevenzione e la difesa sanitaria degli allevamenti animali ed il controllo della loro alimentazione integrata e modificata".

Per il raggiungimento di tale obiettivo, la legge 833 prevede un'articolazione delle competenze tra vari livelli, sia centrali che regionali. Alle strutture centrali sono affidate, accanto alla potestà normativa nei rispettivi ambiti, prevalentemente funzioni di programmazione, di indirizzo e di coordinamento, mentre le funzioni di vigilanza e di controllo sulle attività di produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e bevande sono assegnate ai Comuni, che le esercitano attraverso le Aziende Sanitarie Locali (A.S.L.).

La legge 462 del 1986, pur non modificando tale articolazione di competenze, rafforza le funzioni di programmazione e coordinamento del livello centrale prevedendo un collegamento più organico con le strutture operative del S.S.N. (Servizi di Prevenzione e Presidi Multizonali) e con le altre Amministrazioni centrali e periferiche che, seppure con finalità diverse da quelle della tutela della salute, si occupano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande.

Il ruolo del livello centrale, secondo quanto previsto dagli art. 4 e 5 della legge 833 del 1978, è di assicurare, anche in materia di tutela igienica degli alimenti e bevande, condizioni e garanzie di salute uniformi per tutto il territorio nazionale mediante lo strumento legislativo e l'esercizio delle funzioni di indirizzo e coordinamento delle attività amministrative delle Regioni. Di conseguenza, come previsto dall'art. 6 della citata legge 833, le materie riservate alle competenze dello Stato riguardano specificamente la potestà

di fissare disposizioni tecniche uniformi in merito agli standard di qualità e di salubrità degli alimenti, agli additivi e coloranti ammessi ed al loro modo di impiego, alle caratteristiche igienico-sanitarie dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, alle caratteristiche dei prodotti per l'alimentazione zootecnica, nonché all'autorizzazione ed ai modi di impiego degli antiparassitari e fissazione dei relativi residui nei prodotti destinati all'alimentazione.

Sono restate di competenza dello Stato le funzioni amministrative concernenti i rapporti internazionali e la profilassi internazionale marittima, aerea e di frontiera, anche in materia veterinaria, così come le attività di controllo sulle importazioni di prodotti destinati all'alimentazione.

Inoltre, il livello centrale ha il compito di svolgere tutti quegli interventi che, per il loro rilievo pluriregionale, nazionale o internazionale necessitano di indirizzi unitari e simultanei per l'esercizio dei quali il Ministero della Salute si avvale dei Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, secondo quanto disposto dal D.M. del 25.1.1979.

REGIONI E PROVINCE AUTONOME

L'organizzazione amministrativa delle Regioni e delle Province autonome di Trento e Bolzano, individuata dalle rispettive leggi regionali e provinciali, prevede, per quanto riguarda l'igiene degli alimenti e bevande, l'istituzione d'appositi uffici all'interno di strutture organizzative più complesse (variamente denominate nelle diverse Regioni quali, ad esempio, direzioni, dipartimenti, settori e servizi), che si occupano dell'esercizio delle competenze regionali in materia d'igiene pubblica e di veterinaria. Fa eccezione la Regione Valle D'Aosta dove il Servizio Veterinario è istituito esclusivamente a livello d'Azienda Sanitaria Locale.

Queste strutture fanno parte, in tutte le Regioni e Province autonome, degli Assessorati dell'area socio-sanitaria, tranne che nella provincia di Bolzano, in cui le competenze in materia veterinaria afferiscono all'Assessorato all'Agricoltura e Foreste (a livello zonale, tuttavia, le due funzioni convergono e sono esercitate, pure in servizi diversi, dalle Aziende Sanitarie Locali).

I compiti dei suddetti uffici delle Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano sono quelli di programmazione, indirizzo, e coordinamento e controllo dell'attività dei servizi e presidi delle A.S.L. che operano nel campo dell'igiene alimentare.

La legge 833 del 1978 attribuisce alle Regioni un ampio potere legislativo nel settore sanitario, prevedendo l'adozione da parte di esse di tutte le norme indispensabili per dare piena attuazione alla riforma sanitaria.

In particolare, per quanto riguarda l'organizzazione dei servizi e dei presidi delle A.S.L. preposti alla vigilanza e al controllo del comparto alimentare, la legge regionale prevede quanto segue:

1. stabilisce norme per il riordino dei Servizi Veterinari, tenendo conto tra l'altro del potenziale degli impianti di macellazione, di lavorazione e di conservazione delle carni e degli altri prodotti d'origine animale, della lotta contro le zoonosi e della vigilanza sugli stabilimenti di alimenti d'origine animale;

2. stabilisce norme per l'esercizio delle funzioni in materia di igiene e sanità pubblica e di polizia veterinaria;

3. individua le Aziende Sanitarie Locali in cui sono istituiti i Presidi Multizonali di Prevenzione/Agenzie Regionali per la Protezione ambientale, ne definisce le caratteristiche funzionali e ne prevede le forme di coordinamento con i Servizi di Igiene Pubblica.

Inoltre, le Regioni hanno funzioni di programmazione delle attività svolte dalle A.S.L. anche nella materia dell'igiene degli alimenti e bevande, da attuarsi tramite lo strumento del Piano Sanitario Regionale e degli specifici Piani di coordinamento dell'attività di vigilanza del settore, da predisporre secondo quanto previsto dal decreto 24.6.1987 e successivi provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in attuazione della legge 462 del 1986.

AZIENDE SANITARIE LOCALI:

SERVIZI D'IGIENE PUBBLICA E SERVIZI VETERINARI

Alle A.S.L., quale strumento operativo dei Comuni, è affidato l'esercizio diretto delle funzioni di prevenzione, di controllo e di vigilanza dell'intero settore alimentare, dalla coltura alla raccolta dei prodotti agricoli, dagli allevamenti alla macellazione, dalla distribuzione (incluso il trasporto) ai relativi stoccaggi e immagazzinaggi, dalle trasformazioni artigianali o industriali al commercio, fino alla vendita al dettaglio con diretta immissione al consumo.

Tale attività di controllo comprende non solo la vigilanza ispettiva in senso stretto, ma anche tutte le altre attività finalizzate all'accertamento della qualità igienico-sanitaria degli alimenti (ad esempio, prelievo di campioni ed accertamenti analitici ed esame ispettivo delle carni) o alla verifica dell'idoneità dei locali, impianti, attrezzature e personale, sia in fase antecedente l'inizio delle attività lavorative (ad esempio, autorizzazioni sanitarie preventive per locali, mezzi di trasporto e libretto d'idoneità sanitaria per gli addetti agli alimenti), sia durante il loro svolgimento.

La legge 833 del 1978 prevede all'art. 14, tra le attribuzioni assegnate in particolare alle Aziende Sanitarie Locali nell'ambito delle proprie competenze, quelle concernenti:

a) l'igiene della produzione, lavorazione, distribuzione e commercio degli alimenti e delle bevande;

b) le profilassi e la polizia veterinaria, l'ispezione e la vigilanza veterinaria sugli animali destinati ad alimentazione umana, sugli impianti di macellazione e di trasformazione, sugli alimenti d'origine animale, sull'alimentazione zootecnica e sulle malattie trasmissibili degli animali all'uomo, sulla riproduzione, allevamento e sanità animale, sui farmaci d'uso veterinario.

Tali attribuzioni afferiscono rispettivamente alla sfera di competenza dei Servizi d'Igiene Pubblica e dei Servizi Veterinari.

Le suddette funzioni, infatti, vengono svolte, in attuazione dell'art. 7 del D.L. del 30 dicembre 1992, n. 502, come modificato dall'art. 8 del D.L. del 7 dicembre 1993, n. 517, dai competenti **Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione** (**S.I.A.N.**), subentrati ai Servizi di Igiene Pubblica, e **Servizi Veterinari** (**S.V.**) dei Dipartimenti di Prevenzione attualmente presenti presso le Aziende Sanitarie Locali.

MINISTERO DELLA SALUTE

Con il Decreto Ministeriale 12 settembre 2003, il Ministero della Salute è stato organizzato nei seguenti tre Dipartimenti, ciascuno con tre uffici di segreteria:

1. Il Dipartimento della qualità, che comprende:

- Direzione generale della programmazione sanitaria, dei livelli essenziali di assistenza e dei principi etici di sistema, con nove uffici.

- Direzione generale delle risorse umane e professioni sanitarie, con otto uffici.

- Direzione generale del sistema informativo, con sei uffici.

2. Il Dipartimento dell'innovazione, che comprende:

- Direzione generale dei farmaci e dispositivi medici, con quattordici uffici.

- Direzione generale della ricerca scientifica e tecnologica, con otto uffici.

- Direzione generale del personale organizzazione e bilancio, con nove uffici.

3. Il Dipartimento della prevenzione e della comunicazione, che comprende

- Direzione generale della prevenzione sanitaria, con nove uffici centrali, che coordina, per quanto di competenza, le attività degli Uffici di Sanità Marittima, Area e di Frontiera (U.S.M.A.F.).

- Direzione generale della sanità veterinaria e degli alimenti, con quattordici uffici, che coordina, per quanto di competenza, gli Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari (U.V.A.C.) e i Posti di ispezione frontalieri (P.I.F.).

- Direzione generale della comunicazione e relazioni istituzionali, con cinque uffici.

- Direzione generale per i rapporti con l'Unione europea e per i rapporti internazionali, con sette uffici.

Il Ministero della Salute esercita le funzioni statali di competenza centrale; nel settore degli alimenti e delle bevande, esse riguardano:

- la produzione, la registrazione e il commercio dei prodotti dietetici e degli alimenti per la prima infanzia;

- la produzione, la registrazione, la ricerca, la sperimentazione, il commercio e l'informazione dei presidi sanitari;

- l'elencazione e la determinazione delle norme di impiego degli additivi e dei coloranti permessi nella lavorazione degli alimenti e delle bevande e nella produzione degli oggetti d'uso personale e domestico;

- la determinazione delle caratteristiche igienico-sanitarie dei materiali e dei recipienti destinati a contenere e conservare sostanze alimentari e bevande, nonché degli oggetti destinati in ogni caso a venire a contatto con sostanze alimentari;

- gli standard dei prodotti industriali;

- la determinazione d'indici di qualità e di salubrità degli alimenti e delle bevande alimentari;

- il riconoscimento delle proprietà terapeutiche delle acque minerali e termali e la pubblicità relativa alla loro utilizzazione a scopo sanitario;

- l'individuazione delle malattie infettive e diffusive del bestiame per le quali, in tutto il territorio nazionale, sono disposti l'obbligo di abbattimento e, se del caso, la distribuzione degli animali infetti o sospetti di infezione o di contaminazione;

- la determinazione degli interventi obbligatori in materia di zooprofilassi;

- le prescrizioni inerenti all'impiego dei principi attivi, degli additivi e delle sostanze minerali e chimico-industriali nei prodotti destinati all'alimentazione zootecnica, nonché quelle relative alla produzione e alla commercializzazione di questi ultimi prodotti;

- le attività internazionali concernenti il settore dell'igiene degli alimenti e la profilassi nelle materie veterinarie;

- la registrazione dei farmaci veterinari e degli integratori medicati.

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI ([1])

Il Decreto 12 settembre 2003, riguardante il riordinamento del Ministero della Salute, ha modificato sostanzialmente la struttura del Ministero della Salute. L'art. 10 indica la struttura della Direzione che risulta articolata in 14 uffici di livello dirigenziale, riportati nell' **Allegato 2**.

La Direzione ha compiti di elaborazione di normative tecniche nonché di predisposizione degli atti di programmazione e indirizzo delle attività di vigilanza e controllo sanitario e veterinario su tutta la filiera alimentare (produzione, distribuzione e somministrazione). Analoghi interventi riguardano l'educazione alimentare e l'informazione al consumo, nonché la promozione di attività di studio e indagini al fine di assicurare alla popolazione italiana elevati livelli di tutela nutrizionale. Altri compiti riguardano le attività istruttorie destinate al rilascio delle autorizzazioni all'immissione in commercio, fra l'altro, dei presidi sanitari e dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare. Inoltre, sono predisposti dalla Direzione gli atti relativi all'autorizzazione a produrre preparati fitosanitari.

Rientrano nei compiti di questa Direzione anche le attività ispettive funzionali al rilascio di autorizzazioni di competenza centrale. La Direzione è, infine, punto di contatto nell'ambito del sistema di scambio rapido di informazioni (sistema di allerta) dell'Unione Europea in caso di rischio derivante dal consumo di prodotti alimentari.

La Direzione ha altre competenze che riguardano indirettamente la salubrità e la sicurezza degli alimenti d'origine animale. Essa ha, infatti, il compito di elaborare e di gestire la profilassi della tubercolosi bovina e delle brucellosi animali, il compito di autorizzare la produzione di additivi e di integratori semplici e medicati per mangimi nonché di specialità medicinali per uso veterinario, il compito di pianificare la lotta alle zoonosi.

La Direzione ha, inoltre, competenze in materia di profilassi pianificata obbligatoria e volontaria delle malattie degli animali, d'igiene zootecnica e di polizia veterinaria, di tutela del benessere animale.

Tra le competenze della Direzione rientra il compito di coordinare ed indirizzare l'attività di vigilanza e di controllo degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (I.Z.S.) e degli Uffici Veterinari Periferici (P.I.F. ed U.V.A.C.).

([1]) Ora <<Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

UFFICI PERIFERICI E TERRITORIALI DEL MINISTERO DELLA SALUTE

Il Ministero della Salute, oltre che in uffici centrali, è articolato in uffici distribuiti su tutto il territorio che, in relazione alle loro specifiche competenze, svolgono attività di controllo e offrono servizi agli utenti.

Già previsti come "Uffici Sanitari Speciali" dal Testo Unico delle Leggi Sanitarie, approvato con R.D. del 27 luglio 1934, n. 1265, sono diventati con la legge istitutiva del Ministero della Sanità (23 marzo 1958, n. 296) organismi periferici del Ministero stesso.

Sono ordinati su base circoscrizionale in uffici periferici principali ed uffici da questi dipendenti. I parchi quarantenari e d'acclimatazione per animali esotici nonché le stazioni zoosanitarie, previsti dall'art. 33 della legge 30 aprile 1976, n. 397, sono equiparati agli uffici veterinari dipendenti. Essi si articolano in:

- Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.)
- Uffici di Confine Terrestre e Uffici Veterinari periferici: Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

In questi anni, caratterizzati dall'aumentato flusso di merci, di persone e di mezzi di trasporto da e verso ogni parte del mondo, riveste un ruolo di rilievo un settore della sanità pubblica, la sanità transfrontaliera, attuata anche attraverso gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (U.S.M.A.F.), strutture direttamente dipendenti dal Ministero della Salute dislocate omogeneamente sul territorio nazionale.

Tali Uffici sono situati all'interno dei maggiori porti ed aeroporti nazionali con lo scopo di costituire innanzitutto, sul campo, un filtro protettivo contro il rischio di importazione di malattie. Attraverso il personale tecnico che vi opera, sono la prima struttura chiamata ad effettuare vigilanza igienico-sanitaria su mezzi, merci e persone in arrivo sul territorio italiano e comunitario.

Inoltre, forniscono ai viaggiatori un valido supporto di prevenzione alle malattie infettive e svolgono importanti attività medico-legale, sul personale marittimo nazionale, e di vigilanza igienico-sanitaria, soprattutto su navi di bandiera italiana.

Questi uffici, negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, esercitano le funzioni di profilassi internazionale e di sanità pubblica previsti dal D.M. 2 maggio 1985 e successive modifiche, ed in particolare vigilano sull'importazione delle merci, prevalentemente di origine vegetale, destinate all'alimentazione umana e dei presidi sanitari. Essi, inoltre, nell'ambito territoriale di competenza (area portuale e aeroportuale) svolgono le seguenti funzioni:

- rilasciano l'autorizzazione sanitaria per l'esercizio di stabilimenti di produzione, preparazione, confezionamento e di depositi all'ingrosso di prodotti alimentari;

- vigilano sull'igiene degli alimenti;

- vigilano sullo stato sanitario del personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione e vendita delle sostanze alimentari, disponendo i necessari accertamenti nonché i trattamenti di profilassi cui detto personale deve sottoporsi.

Per l'esercizio delle proprie funzioni, gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera si avvalgono dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sul controllo ufficiale dei prodotti alimentari (P.M.P., I.Z.S. /A.R.P.A.).

Gli Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera sono 12, di livello dirigenziale non generale, omogeneamente distribuiti sul territorio nazionale, ognuno con precisi ambiti e relative unità territoriali (Decreto del Ministero della Salute del 12.09.2003).

Gli Uffici attualmente operanti, infatti, sono **34** (12 uffici principali + 22 unità territoriali), distribuiti su base regionale e diretti da funzionari del ruolo medico del Ministero della Salute (**Allegato 3**).

Uffici di Confine Terrestre e Uffici Veterinari periferici:

Posti di Ispezione Frontaliera ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

I ***Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.)*** sono Uffici veterinari periferici del Ministero della Salute riconosciuti ed abilitati, secondo procedure comunitarie, ad effettuare i controlli veterinari su animali vivi e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al mercato comunitario o in transito verso altri Paesi terzi con le modalità di cui alle direttive n. 97/78/CE e n. 91/496/CEE, recepite rispettivamente con decreto legislativo 25 febbraio 2000, n°80 e decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 93.

Oltre ai controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti dai Paesi Terzi, alcuni P.I.F. effettuano, ai sensi del Regolamento CEE 615/98, controlli sul benessere degli animali vivi, bovini in particolare, destinati all'esportazione verso i Paesi Terzi.

Complessivamente l'attività dei P.I.F. viene svolta, in relazione alle esigenze geografiche e commerciali, presso i principali confini stradali, ferroviari, aeroportuali e portuali.

Ogni P.I.F. è abilitato al controllo di una certa gamma merceologica in funzione delle strutture possedute e secondo le categorie fissate con decisione comunitaria aggiornata annualmente.

A partire dal 1991 i P.I.F. sono oggetto di sopralluoghi periodici da parte di ispettori comunitari al fine di verificare il mantenimento dei requisiti strutturali e funzionali come richiesto dalla normativa vigente in materia.

Al 31 dicembre 2003 risultano essere abilitati controlli **38** P.I.F., di cui 25 sono sede di Ufficio veterinario principale e 13 sono sedi dipendenti. Complessivamente l'attività viene svolta, in relazione alle esigenze geografiche e commerciali, presso 6 confini stradali o ferroviari, 15 aereoporti e 17 porti. Alcuni Uffici veterinari periferici risultano essere contemporaneamente posti di ispezione frontalieri portuale, aeroportuale oppure stradale o ferroviario. Gli **Allegati 4** e **4 bis** riportano, rispettivamente, l'elenco dei P.I.F. e la loro localizzazione geografica.

I 38 PIF italiani svolgono, assieme ai 232 P.I.F. localizzati negli altri 14 Paesi membri dell'Unione Europea, un'importante azione di controllo sulle partite di animali, prodotti di origine animale e mangimi importati nell'Unione Europea dai Paesi terzi. Si tratta di una fondamentale azione di verifica delle garanzie sanitarie fornite dal paese esportatore per ogni singola partita di merce diretta all'Unione Europea.

Gli ***Uffici Veterinari per gli Adempimenti degli obblighi Comunitari (U.V.A.C.)*** sono uffici periferici del Ministero della Salute istituiti con il decreto legislativo 30 dicembre 1993, n. 27, recante attuazione della direttiva 89/608/CEE relativa alla mutua assistenza tra autorità amministrative per assicurare la corretta applicazione della legislazione veterinaria e zootecnica. Nati a seguito dell'abolizione dei controlli alle frontiere fra i Paesi membri della Comunità Europea, conseguente all'attuazione del Mercato Unico, essi mantengono al livello statale la responsabilità dei controlli a destino sulle merci di provenienza comunitaria.

Le funzioni ed i compiti degli U.V.A.C. sono stati determinati con decreto del Ministro della Salute 18 febbraio 1993. Ciascuno dei **17** U.V.A.C. operanti ha una competenza territoriale che copre generalmente il territorio di una Regione e, in taluni casi, di due Regioni (vedi **Allegato 5**).

I compiti prioritari degli U.V.A.C. in riferimento alle merci (animali e prodotti di origine animale) di provenienza dagli altri Paesi della Comunità europea sono costituiti da:

- determinazione delle percentuali di controllo in funzione del tipo di merce e della provenienza;

- applicazione, in coordinamento con i Servizi Veterinari delle Regioni e delle Aziende Sanitarie Locali, dei provvedimenti restrittivi emanati dal Ministero della Salute;

- coordinamento e verifica dell'uniformità, in collaborazione con le Regioni, delle attività di controllo effettuate dai servizi veterinari delle AA.SS.LL.;

- gestione dei flussi informativi relativi alle merci oggetto di scambio intracomunitario;

- consulenza tecnico-legislativa anche in caso di contenzioso comunitario.

Per far fronte ai compiti sopra elencati è di fondamentale importanza conoscere il flusso delle merci provenienti dagli altri Paesi della Comunità. A tal fine sono previsti due strumenti di informazione che in parte si sovrappongono e si integrano.

Il primo di questi strumenti, introdotto dal legislatore nazionale con il decreto legislativo 30 gennaio 1993, n. 28, consiste nell'aver imposto ai destinatari delle partite di animali e prodotti di origine animale provenienti da un altro Stato membro l'obbligo di segnalare, con almeno un giorno di anticipo, l'arrivo delle merci all'U.V.A.C. ed al Servizio Veterinario dell'A.S.L. competenti per territorio. Per rendere più efficace tale meccanismo di prenotifica si è previsto anche che gli operatori debbano essere registrati presso gli U.V.A.C e, in taluni casi, abbiano stretto apposita convenzione con gli stessi uffici.

Il secondo strumento, relativo originariamente solo al settore degli animali (sistema ANIMO - ANImal MOvement) e poi esteso ad alcune tipologie di prodotti di origine animale (es. farine animali) di provenienza comunitaria, consiste nell'obbligo di trasmissione (il giorno stesso dell'emissione del certificato sanitario), da parte dell' Unità Veterinaria Locale del Paese membro speditore all'autorità sanitaria del Paese ricevente (Servizio Veterinario A.S.L. e Ministero della Salute per quanto riguarda l'Italia), di un messaggio con cui vengono segnalati i dati più rilevanti della partita spedita.

NUCLEI ANTISOFISTICAZIONI E SANITÀ ([2])

I N.A.S. , Nuclei Antisofisticazione e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, vennero istituiti il 15 ottobre 1962, nel momento in cui si prese definitivamente coscienza della gravità del fenomeno delle sofisticazioni alimentari.

A partire dal 15 ottobre 1962, i Nuclei Antisofisticazioni e Sanità (N.A.S.) si pongono come forza di polizia giudiziaria ed amministrativa, con competenza su tutto il territorio nazionale allo scopo di vigilare sulla disciplina igienica della produzione, commercializzazione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande, a tutela della salute pubblica.

([2]) Ora <<Comando Carabinieri per la tutela della salute>>, ai sensi del Decreto legge 1 ottobre 2005, n. 202 (Misure urgenti per la prevenzione dell'influenza aviaria).

A seguito della legge n. 283 del 30 aprile 1962, relativa alla disciplina igienica della produzione e commercio delle sostanze alimentari e delle bevande, il Comando Generale dell'Arma, d'intesa con i Ministeri della Sanità e della Difesa, dispose la creazione, nelle principali città, dei primi sei N.A.S. Carabinieri, sigla che allora si identificava con i "Nuclei Anti Sofisticazioni" e che oggi, per l'ampliamento dei campi d'intervento, vuol dire "Nuclei Antisofisticazioni e Sanità".

Il 5 novembre 1963, il Ministro della Sanità conferì ai N.A.S. gli stessi poteri spettanti agli Organi tecnici del suo Dicastero (Ispettori sanitari), finalizzati a legittimare, in qualsiasi momento, accertamenti ed ispezioni di carattere sanitario.

A seguito dell'entrata in vigore della legge 833 del 1978 e della nuova ripartizione di competenze fra livello centrale, regionale e locale, il Ministro della Sanità, con D.M. 25.1.1979, sancì l'impiego dei Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma dei Carabinieri, sia per il disimpegno di quei servizi di vigilanza che per il loro rilievo pluriregionale, nazionale ed internazionale devono essere svolti con indirizzo unitario e con simultaneità a tutela dell'interesse nazionale, sia per gli interventi non programmabili e a carattere d'urgenza di competenza del Ministero stesso.

Istituiti inizialmente solo nelle grandi città, i N.A.S. ampliarono progressivamente le proprie strutture, fino a giungere a quella recente, composta da un organismo centrale, il Comando Carabinieri per la Sanità, presso il Ministero della Sanità, da **3** Comandi di Gruppo A.S., con sede a Milano, Roma e Napoli, rispettivamente con giurisdizione sull'Italia settentrionale, centrale e meridionale, e da **35** N.A.S., dislocati nei 19 capoluoghi regionali e a Trento per le Province autonome di Trento e Bolzano, nonché in alcuni capoluoghi di provincia in relazione all'indice d'industrializzazione, alla presenza d'insediamenti zootecnici intensivi o alla particolare natura del territorio.

Dal 1° luglio 1996 il Comando Carabinieri Antisofisticazioni e Sanità e il Comando Carabinieri Antidroga si sono unificati assumendo la denominazione di "Comando Carabinieri per la Sanità".

Caratteristica fondamentale del reparto è la dipendenza funzionale dal Ministro della Salute. I militari dei Nas hanno i poteri degli Ispettori Sanitari. E questi poteri ne legittimano l'intervento in tutti quei luoghi dove si producono, si somministrano, si depositano o si vendono i prodotti destinati all'alimentazione.

Nel corso degli anni altri compiti sono stati attribuiti ai carabinieri dei Nas, che hanno esteso le loro competenze, oltre che alla produzione e alla vendita degli alimenti, anche al comparto della Sanità, con un potere di vigilanza e repressione delle attività in materia sanitaria, soprattutto riguardo alle truffe ai danni del Servizio Sanitario Nazionale.

I N.A.S. svolgono la propria attività attraverso alcune specifiche modalità: in primo luogo c'è l'azione investigativa, che richiede una professionalità specifica e una precisa

conoscenza dell'ambiente socio-economico in cui si opera; quindi la pianificazione operativa mensile, nel corso della quale vengono effettuati controlli, per un intero mese, in uno o più settori di intervento su tutto il territorio nazionale; infine i servizi di controllo in campo nazionale su obiettivi precedentemente individuati e pianificati d'intesa con il Ministero della Salute.

Le indagini nel settore delle sofisticazioni alimentari, data la peculiarità degli illeciti che si perseguono, sono condotte con criteri operativi che differiscono sostanzialmente dalle normali tecniche di polizia giudiziaria, sia in relazione alla particolare natura dei settori di azione, sia soprattutto per le possibilità che hanno alcuni personaggi senza scrupoli di realizzare frodi sempre più sottili e insidiose attraverso lo sfruttamento delle sofisticate tecnologie applicate nel settore dell'industria alimentare e farmaceutica».

I N.A.S. hanno competenze su ben 16 settori merceologici fondamentali per il benessere dei cittadini:

- acque e bibite
- carni ed allevamenti
- conserve alimentari
- cibi destinati ad una alimentazione particolare
- farine, pane e pasta
- latte e derivati
- oli e grassi
- prodotti ittici
- salumi e insaccati
- vini e alcolici
- zuccheri e sofisticanti
- ristorazione
- prodotti fitosanitari
- mangimi e prodotti zootecnici
- farmaceutici e sanità
- stupefacenti e comunità terapeutiche
- interventi vari.

Ed è proprio monitorando continuamente questi settori merceologici che viene assicurata una sorveglianza puntuale sullo stato della salute pubblica italiana, per impedire che frodi, sofisticazioni e adulterazioni possano minare in qualsiasi modo il benessere fisico dei consumatori.

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITÀ

E' un ente pubblico che esercita, nelle materie di competenza del Ministero della Salute, funzioni e compiti tecnico-scientifici e di coordinamento tecnico. Esso svolge funzioni di ricerca, sperimentazione, controllo, consulenza, documentazione, promozione e formazione in materia di sanità pubblica in Italia.

L'Istituto Superiore di Sanità (I.S.S.) è uno dei maggiori centri di ricerca in Italia, dotato di strutture e ordinamento particolari e d'autonomia scientifica. Istituito nel 1934, è dal 1978 organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale.

Nel quadro dell'organizzazione sanitaria, l'Istituto esplica attività di ricerca scientifica ai fini della tutela della salute pubblica, esegue controlli di Stato, controlli analitici ed esami tecnici di brevetti e di progetti per la parte igienico-sanitaria; elabora norme tecniche concernenti farmaci, alimenti, prodotti attività ed opere nel settore igienico-sanitario, promuove ed organizza convegni e corsi d'aggiornamento ed addestramento tecnico-scientifico per gli operatori sanitari del Paese.

In particolare, l'Istituto esplica attività di revisione delle analisi in relazione agli accertamenti analitici effettuati su matrici alimentari e su altri prodotti d'impiego in campo alimentare, di cui alla legge 283 del 1962.

L'Istituto è articolato nei seguenti 7 Dipartimenti, a loro volta suddivisi in reparti:

- Ambiente e connessa prevenzione primaria
- Biologia cellulare e neuroscienze
- Ematologia, oncologia e medicina molecolare
- Farmaco
- Malattie infettive, parassitarie ed immunomediate
- Sanità alimentare ed animale
- Tecnologie e salute

e 3 Centri Nazionali Tecnici:

- Centro nazionale di epidemiologia, sorveglianza e promozione della salute
- Centro nazionale per la qualità degli alimenti e per i rischi alimentari
- Centro nazionale trapianti

oltre ai seguenti Servizi tecnico-scientifici:

- Servizio biologico e per la gestione della sperimentazione animale
- Servizio informatico, documentazione, biblioteca ed attività editoriale

che intendono realizzare, gestire e sviluppare attività strumentali per le attività di ricerca, controllo e formazione dell'Istituto e sono articolati in Settori.

Nel settore dell'igiene degli alimenti, l'Istituto Superiore di Sanità, in base alla legge 7 agosto 1986, n. 462 (art. 16 punto 3), indica ai laboratori dei PMP/ARPA ed ai laboratori degli IZS i criteri e le metodiche d'analisi dei prodotti alimentari, ne coordina le attività tecniche ed esercita sugli stessi la vigilanza tecnica limitatamente ai compiti di sanità pubblica. Gli enti dell'Istituto che interfacciano direttamente con il S.S.N. in materia di alimenti e bevande sono il Dipartimento di Sanità alimentare ed animale e il Centro nazionale per la qualità degli alimenti e per i rischi alimentari.

PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE/AGENZIE REGIONALI PER LA PROTEZIONE AMBIENTALE

I Presidi Multizonali di Prevenzione sono strutture territoriali del Servizio Sanitario Nazionale che svolgono attività specifica nell'aerea della prevenzione rivolta a territori la cui estensione include più di un'Azienda Sanitaria Locale. Essi sono gestiti dall'Azienda Sanitaria Locale, nel cui territorio sono ubicati nel rispetto delle norme stabilite dalla legge regionale, che è diretta in particolare ad assicurare il collegamento funzionale ed il coordinamento dei medesimi Presidi con i Servizi di prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali interessate.

L'attività esplicata, incentrata sul controllo degli alimenti e delle bevande e sulla tutela dell'igiene ambientale, dell'igiene, nonché sulla prevenzione degli infortuni sul lavoro e delle malattie professionali, si è accresciuta di sempre nuove incombenze, anche in relazione al recepimento di disposizioni comunitarie.

In attuazione delle disposizioni del D.L. 4 dicembre 1993, n. 496, convertito con modificazioni dalla legge 21 gennaio 1994, n. 61, recante "disposizioni urgenti sulla riorganizzazione dei controlli ambientale e istituzionali dell'Agenzia Nazionale per la Protezione dell'Ambiente", sono state istituite le Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.). A seguito di tali istituzioni, iniziate nel biennio 1995-1996, si è verificato il trasferimento dei P.M.P. nelle A.R.P.A., per lo svolgimento d'attività analitiche principalmente indirizzate al settore ambientale. In tale contesto è auspicabile che sia perseguito dai diversi livelli istituzionali l'obiettivo della massima integrazione e coordinamento delle attività analitiche svolte in materia di tutela dell'ambiente e di tutela igienico-sanitaria degli alimenti e delle bevande. L' **Allegato 6** riporta l'elenco dei laboratori pubblici ARPA/PMP dislocati sul territorio nazionale.

Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente (ARPA)

L'art. 03 della legge 61/94 ha assegnato il compito alle Regioni di istituire proprie Agenzie regionali per l'ambiente (ARPA). Le ARPA devono fornire il supporto tecnico-scientifico necessario per la pianificazione e gli interventi a livello regionale, gestire l'informazione ambientale regionale, organizzare programmi di educazione e formazione ambientale e, soprattutto, effettuare i controlli e le azioni di prevenzione ambientale tramite le proprie strutture tecniche presenti sul territorio. Alle ARPA sono attribuiti il personale e le attrezzature dei PMP (Presidi Multizonali di Prevenzione), nonché quelli dei servizi delle ASL adibiti alle attività a carattere in campo ambientale.

Nell' **Allegato 7** è riportato l'elenco delle Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale (A.R.P.A.).

Le prime sei Agenzie (Valle d'Aosta, Piemonte, Liguria, Provincia di Trento, Emilia-Romagna e Toscana) nacquero nel 1995, come conseguenza del referendum abrogativo che tolse alle U.s.l. le competenze sui controlli ambientali. Tra i principali compiti delle Agenzie rientrano il monitoraggio e il controllo del territorio e delle attività umane, la valutazione di impatto ambientale di piani e opere e il supporto tecnico-scientifico dei referenti istituzionali (Regione, Province, Comuni) in materia ambientale.

Alle prime sei Agenzie nel 1996 si aggiunse il Veneto, nel 1997 vennero costituite le Agenzie della Provincia di Bolzano e delle Regioni Marche e Basilicata, nel 1998 seguirono quelle del Friuli Venezia Giulia, Umbria, Abruzzo, Lazio e Campania, nel 1999 della Lombardia, Puglia e Calabria, nel 2000 del Molise e nel 2001 della Sicilia. Non ancora istituita, ma già definita nei suoi aspetti formali, l'Agenzia della Sardegna.

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali sono Enti sanitari a valenza regionale o interregionale dotati di personalità giuridica di diritto pubblico, soggetti alla vigilanza e al controllo delle Regioni. Sono enti sanitari dotati di autonomia gestionale ed amministrativa, che rappresentano lo strumento tecnico ed operativo del Servizio Sanitario Nazionale per quanto riguarda la sanità animale, il controllo di salubrità e qualità degli alimenti di origine animale, l'igiene degli allevamenti ed il corretto rapporto tra insediamenti umani, animale ed ambientale. Sono inoltre soggetti, limitatamente all'attività di sanità pubblica, all'azione di coordinamento tecnico da parte dell'Istituto Superiore di Sanità, e all'azione di coordinamento e indirizzo generale da parte della Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti. Questi Istituti, che a norma della legge 5/3/1986 n. 68 fanno parte del comparto del Servizio Sanitario Nazionale, sono articolati in sedi centrali e sezioni provinciali o interprovinciali che costituiscono un sistema di rete interconnesso e operano in stretto rapporto con le Aziende Sanitarie Locali.

Gli Istituti Zooprofilattici Sperimentali (II.ZZ.SS.) con le loro **10** sedi centrali (vedi **Allegato 8**) e le **90** sezioni diagnostiche periferiche, rappresentano un importante strumento operativo di cui dispone il Servizio Sanitario Nazionale per assicurare la sorveglianza epidemiologica, la ricerca sperimentale, la formazione del personale, il supporto di laboratorio e la diagnostica nell'ambito del controllo ufficiale degli alimenti.

Dalla Valle d'Aosta alla Sicilia costituiscono una struttura sanitaria integrata, unica in Europa e nel mondo, in grado di assicurare una rete di servizi per verificare la salubrità degli alimenti e dell'ambiente, per la salvaguardia della salute dell'uomo.

La funzione di raccordo e coordinamento delle attività degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali è svolta dalla Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti del Ministero della Salute, che ne definisce, mediante il lavoro della Commissione Scientifica Nazionale, le linee guida e le tematiche principali.

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

Il Ministero delle Politiche agricole e forestali (**Mipaf**), istituito nel 1946 e sottoposto poi a riforma organizzativa, da ultimo in base al D.P.R. n. 79 del 23/3/2005 e al D.M. 05/08/2005, elabora e coordina le linee politiche agricole forestali agroalimentari e per la pesca a livello nazionale, europeo e internazionale. Il Mipaf comprende:

- il Dipartimento delle filiere agricole e agroalimentari (con tre Direzioni Generali),
- il Dipartimento delle politiche di sviluppo (con quattro Direzioni Generali),
- l' Ispettorato Centrale Repressioni Frodi (**ICRF**),

- il Corpo Forestale dello Stato (**CFS**).

L'**Ispettorato Centrale Repressione Frodi** è l'organo tecnico del Ministero per le Politiche Agricole istituzionalmente preposto alla garanzia della qualità dei prodotti agroalimentari ed alla tutela dei consumatori.

Per il conseguimento dei propri obiettivi l'Ispettorato programma annualmente, sulla base di un apposito decreto emanato dal Ministro, un'attività di vigilanza che si concretizza in controlli che interessano tutte le fasi della filiera produttiva, dalla produzione alla vendita al dettaglio.

I controlli consistono essenzialmente in sopralluoghi ispettivi, verifiche documentali, prelevamento di campioni che vengono successivamente analizzati nei laboratori dell'Ispettorato o in quelli degli istituti (universitari o altri istituti pubblici particolarmente qualificati) con i quali l'Ispettorato stipula convenzioni triennali di collaborazione scientifica. Le irregolarità accertate nel corso dell'attività possono dar luogo a sanzioni e vengono segnalate alle autorità giudiziarie o amministrative per l'adozione dei provvedimenti di competenza.

Nei limiti del servizio cui è destinato, il personale dell'Ispettorato riveste la qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria. Per lo svolgimento dei compiti cui è preposto, il personale dell'Ispettorato è inoltre dotato di contrassegno di stato che lo abilita a fermare i veicoli di ogni specie.

I **21** Uffici periferici, opportunamente dislocati sul territorio nazionale, costituiscono il braccio operativo dell'Ispettorato. Ciascuno di essi è dotato di un laboratorio con strumentazioni all'avanguardia per le analisi dei campioni dei prodotti agroalimentari e delle sostanze di uso agrario prelevati nel corso dell'attività ispettiva o trasmessi da altri organi di controllo (G.d.F., Arma dei CC, USL) che si rivolgono all'Ispettorato per richiederne la collaborazione.

Nello svolgimento dei propri compiti l'Ispettorato opera in concorso con le altre forze di polizia. Collabora inoltre strettamente con gli organismi analoghi presenti negli altri Stati membri dell'Unione Europea, con i quali realizza, tra l'altro, programmi di controllo comuni che interessano l'intero territorio dell'Unione.

Per la pianificazione dell'attività e l'analisi dei risultati ottenuti l'Ispettorato si avvale di un complesso sistema informativo che viene tenuto costantemente aggiornato grazie alla continua raccolta informatizzata dei dati. La sede centrale e gli uffici periferici sono collegati da una rete di telecomunicazione per gli scambi informativi. L'acquisizione dei dati nel sistema avviene anche mediante strumenti tecnologicamente avanzati quali i personal computer portatili in dotazione alle squadre ispettive.

MINISTERO DELL'ECONOMIA E DELLE FINANZE

Il Ministero delle Finanze o, più precisamente, in ragione del D. Lgs. n. 300 del 1999, Ministero dell'Economia e delle Finanze, è in Italia l'organismo che nel Governo ha il compito di controllare le entrate e le uscite dello Stato.

Alle sue dirette dipendenze ha vari altri uffici o organismi, i più importanti sono:

- Ragioneria generale dello Stato
- Agenzie fiscali
- Agenzia delle entrate
- Agenzia del demanio
- Agenzia delle dogane
- Agenzia del territorio
- Amministrazione dei monopoli

Il Ministero dell' Economia e delle Finanze opera a livello centrale con l'Agenzia delle Dogane, con i Laboratori Chimici delle Dogane e con la Guardia di Finanza, ed è preposto ad attività di controllo e vigilanza sui prodotti alimentari relativamente alla prevenzione e repressione delle frodi di natura fiscale.

Agenzia delle Dogane

La Dogana, in Italia specificatamente **Agenzia delle Dogane**, dipendente direttamente dal Ministero dell'Economia e delle Finanze, è l'ente preposto al controllo dell'entrata e dell'uscita delle merci dal territorio nazionale, sia che si tratti di materiali a seguito dei viaggiatori che di trasporto di merci.

Ai giorni nostri la Dogana ha diversi compiti, dei quali alcuni poco conosciuti, ma principalmente rimane l'ente addetto a controllare i traffici delle merci, non solo ai fini impositivi ma anche in difesa dell'industria e del consumatore nazionale.

I **Laboratori Chimici delle Dogane** svolgono:

- attività operativa diretta per Pubblica Amministrazione con emissione di certificato di analisi, ivi compresa quella a favore del Ministero della salute per la collaborazione analitica nel controllo dei prodotti alimentari all'importazione;

- attività di consulenza tecnica, per la loro particolare specializzazione nel campo analitico-merceologico;
- attività di studi, di ricerche e di sperimentazione, ovvero:

  - in collaborazione con organismi istituzionalmente delegati alla ricerca scientifica (quali CNR ed Università) e sulla base del coordinamento comunitario (quali il programma quadro per il supporto ai laboratori doganali e agli studi per l'applicazione dei regolamenti comunitari), si studiano in particolare gli sviluppi e la messa a punto di nuove e più affidabili metodiche d'analisi chimica specialmente in relazione all'applicazione di nuove strumentazioni scientifiche ed all'applicabilità di nuove disposizioni normative, approfondendo le conoscenze in materia di nuove produzioni di merci o di innovazioni nelle tecnologie di produzione, di trasformazione o di confezionamento

  - con la predisposizione di opportuni proficiency tests si valuta l'affidabilità dei risultati analitici prodotti

  - viene coordinato l'aggiornamento e la formazione professionale degli analisti sulle tecnologie analitiche e sulle metodologie strumentali in relazione all'evoluzione delle disposizioni legislative e regolamentari che comportano modifiche nelle analisi di controllo delle merci

  - viene mantenuto, in seno agli uffici della Commissione Europea, il collegamento scientifico ed operativo con i laboratori degli altri Paesi dell'UE al fine di assicurare, in ogni punto di accesso delle merci provenienti da Paesi terzi, un servizio chimico di qualità riconosciuta (conforme alle norme europee EN 45000 previste per i laboratori chimici) e di sicura affidabilità per la difesa degli interessi economici e commerciali dell'UE.

L' **Allegato 9** riporta l'elenco dei laboratori chimici delle Dogane.

Guardia di Finanza

Nel quadro dell'ampio mandato istituzionale affidato alla **Guardia di Finanza**, sono individuabili quattro grandi "aree operative" all'interno delle quali si collocano le diversificate attività di servizio, di natura tributaria ed extratributaria, cui quotidianamente attendono i reparti dislocati su tutto il territorio nazionale:

- attività di polizia finanziaria
- attività di polizia economica, finalizzata, tra l'altro, alla prevenzione e repressione delle frodi agro-alimentari
- attività di polizia giudiziaria
- attività di polizia di sicurezza

II PARTE

RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI VIGILANZA UFFICIALE (PRELIEVI E ISPEZIONI) EFFETTUATE NELL'ANNO 2003 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI

PAGINA BIANCA

1. Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai **Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione** (**S.I.P./S.I.A.N.**) delle A.S.L. durante l'anno 2003 sono riportati in **Tab. 1**.

I S.I.P./S.I.A.N. hanno sottoposto a controllo **243.502** unità, corrispondenti al **29,9%** del numero di unità totali (**814.594**) presenti sul territorio (**Mod. A**), di cui **43.187**, corrispondente al **17,7%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando, rispetto allo scorso anno, un lieve aumento della percentuale di unità che hanno evidenziato irregolarità (**16,3%** per l'anno 2002).

Il numero di ispezioni effettuate corrisponde a **311.186**, pari al **38,2%** rispetto al numero di unità totali. I S.I.P./S.I.A.N. hanno effettuato ***mediamente 1,3 ispezioni per unità controllata***.

Le ispezioni effettuate hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare. Nel **Graf. 2a** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2003, distinto per le sei classi di attività (*produzione primaria* – *produttori e confezionatori* - *distribuzione* – *trasporti* – *ristorazione* – *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio*). Le attività ispettive hanno interessato principalmente le fasi della ristorazione e della distribuzione, e hanno riguardato in misura decrescente quelle dei produttori e confezionatori (dettaglio), dei trasporti, dei produttori e confezionatori, e della produzione primaria. L'incidenza delle unità che hanno presentato irregolarità, riferite sempre alle suddette classi, è riportata nel **Gra. 2b**. La percentuale più elevata di irregolarità è stata riscontrata principalmente nelle seguenti classi di attività: *ristorazione* (***21,7%***), *produttori e confezionatori che vendono al dettaglio* (**21,6%**), *produttori e confezionatori* (**17,7%**), *distribuzione* (**12,7%**) e, in misura inferiore, *trasporti* (**11,0%**) e *produttori primari* (**6,0%**).

Il **Graf. 3** mostra la distribuzione percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato principalmente:

- *Igiene generale* (**46,5%**), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l' igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- *Igiene* (**31,6%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.

- *Altro* (**16,7%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- *Etichettatura e presentazione* (**2,8%**).
- *Composizione* (**1,9%**).
- *Contaminazione (diversa da quella biologica)* (**0,5%**).

Il **Graf. 4** fa riferimento ai provvedimenti amministrativi adottati (tra cui rientrano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni e le notizie di reato).

2. Servizi Veterinari delle A.S.L.

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dai **Servizi Veterinari** (**S.V.**) delle A.S.L. durante l'anno 2003 sono riportati in **Tab. 5**.

I S.V. nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande hanno effettuato controlli su **348.030** unità, pari al **59,8%** del numero totale di unità (**581.666**) presenti sul territorio (**Mod. A**). Il totale delle ispezioni corrisponde a **1.323.821**, pari ad ***una media di 3,8 ispezioni per unità controllata***, numero superiore a quello dell'anno precedente. Dall'esame dei dati riportati in **Tab. 2** risulta che la maggior parte delle ispezioni effettuate hanno riguardato le seguenti attività: *produzione primaria* (**662.492**), *produzione e confezionamento* (**347.471**) e *distribuzione* (**181.243**).

Le unità controllate sono risultate pari a **348.030**, di cui **21.835**, pari al **6,3%**, hanno evidenziato infrazioni, testimoniando un livello di irregolarità superiore rispetto all'anno precedente (**4,7%**).

Le ispezioni effettuate nel corso del 2003 hanno riguardato interventi in tutte le fasi della filiera alimentare, mirate soprattutto agli alimenti di origine animale.

Nel **Graf. 6a** è riportato l'andamento del numero di ispezioni effettuate nell'anno 2002, distinto per le sei classi di attività (*produzione primaria* – *produttori e confezionatori* - *distribuzione* – *trasporti* – *ristorazione* – *produttori e confezionatori che vendono prevalentemente al dettaglio*). I sopralluoghi ispettivi hanno interessato principalmente le fasi della *produzione primaria* e della *distribuzione* e, in misura decrescente, quelle dei *produttori e confezionatori (dettaglio)*, dei *trasporti*, della *ristorazione*, e dei *produttori e confezionatori*. L'incidenza percentuale delle unità che hanno presentato irregolarità riferite sempre all'intera filiera alimentare è riportata nella **Graf. 6b.** Le percentuali di infrazioni

più elevate si riscontrano nelle classi della *produzione e confezionamento* (**28,5%**), della *ristorazione* (**11,5%**), della *distribuzione* (**11,3%**), della *produzione e confezionamento al dettaglio* (**7,8%**), dei *trasporti* (**3,7%**), e della *produzione primaria* (**1,6%**).

Il **Graf. 7** mostra la distribuzione media percentuale delle tipologie di infrazioni riscontrate. Esse hanno riguardato in maniera preponderante:

- *igiene generale* (**37,4%**), voce che comprende sia l'igiene delle unità ispezionate, quali ad esempio i locali e le attrezzature, che l' igiene del personale e la prevenzione delle contaminazioni.
- *Igiene* (**33,1%**), voce che comprende l'HACCP (analisi dei rischi e dei punti critici di controllo) e la formazione del personale.
- *Altro* (**24,5%**), attribuibile al mancato possesso dell'autorizzazione sanitaria e dei libretti di idoneità sanitaria.
- *Etichettatura e presentazione* (**2,6%**).
- *Contaminazione (diversa da quella biologica)* (**1,3%**).
- *Composizione* (**1,1%**).

Il **Graf. 8**, infine, fa riferimento ai provvedimenti adottati, mostrando il numero di provvedimenti amministrativi e di notizie di reato suddivisi per classe di attività. Particolare rilevanza rivestono il numero di provvedimenti amministrativi che hanno investito sia la distribuzione che la produzione primaria.

3. Nuclei Antisofisticazione e Sanità

I risultati globali dell'attività di vigilanza ufficiale effettuata dal Comando Carabinieri per la Sanità attraverso i Nuclei Antisofisticazione e Sanità (N.A.S.) durante il 2003 sono riportati in **Tab. 9**.

I N.A.S. hanno effettuato globalmente, nel settore dell'igiene degli alimenti e bevande, **39.352** ispezioni, con **5.677** infrazioni penali (**14,4%**) e **22.620** infrazioni amministrative contestate (**57,5%**).

L'elevato numero di infrazioni amministrative contestate, testimone della notevole attività repressiva da attribuire principalmente alle tipologie specifiche di intervento, focalizzati soprattutto sui casi sospetti, risulta in aumento rispetto all'anno precedente (**54,8%**).

I settori operativi più ispezionati risultano essere, in ordine decrescente:

- ristorazione (35,6%)
- carni e allevamenti (18,6%)
- farine, pane e pasta (14,3%)
- prodotti ittici (7,0%)
- latte e derivati (5,5%)
- acque e bibite (5,2%)
- oli e grassi (4,2%)
- vini e alcolici (3,6%)
- conserve alimentari (2,6%)
- salumi e insaccati (1,7%)
- zuccheri e sofisticanti (0,9%)
- alimenti dietetici (0,8%)

Il totale delle infrazioni di tipo penale ed amministrativo contestate hanno riguardato principalmente, in ordine decrescente, i seguenti settori operativi:

- ristorazione (89,2%)
- farine, pane e pasta (82,0%)
- carni e allevamenti (74,4%)
- latte e derivati (62,7%)
- prodotti ittici (53,5%)
- conserve alimentari (51,0%)
- salumi e insaccati (46,4%)
- vini e alcolici (42,4%)
- zuccheri e sofisticanti (39,5%)
- oli e grassi (37,0%)
- acque e bibite (31,1%)
- alimenti dietetici (21,2%)

Nella **Tab. 9** sono riportate, inoltre, le infrazioni rilevate, le denunce e gli arresti, le chiusure ed i sequestri.

4. Ispettorato Centrale Repressione Frodi

RELAZIONE SULL'ATTIVITA' SVOLTA NEL CORSO DEL 2003

L'attività organizzativa svolta nel 2003

Nell'anno 2003 è stata realizzata la riorganizzazione della struttura operativa dell'Ispettorato, così come definita nel regolamento di riorganizzazione pubblicato con D.M. 13 febbraio 2003, n. 44. Il riordino dell'apparato organizzativo dell'Ispettorato, rimasto immutato sin dall'istituzione avvenuta nel 1986, si è reso necessario al fine di garantire una più efficace tutela della qualità dei prodotti agroalimentari e rendere maggiormente incisiva l'azione di controllo istituzionale attraverso una presenza più diffusa e capillare sul territorio. Esso risponde anche alla necessità di razionalizzare l'utilizzo delle risorse per corrispondere ai criteri di efficacia, efficienza ed economicità richiesti all'azione amministrativa.

Nella definizione del nuovo assetto organizzativo si è tenuto conto di una serie di fattori che stanno radicalmente modificando il contesto del comparto agroalimentare, quali i profondi mutamenti strutturali dei mercati internazionali, la nuova impostazione delle politiche di sostegno al comparto, sempre più orientate a promuovere la qualità e la salubrità degli alimenti, l'innovazione delle tecniche produttive, l'inasprimento della concorrenza.

La nuova organizzazione dell'Ispettorato ha previsto:

- 6 Uffici di livello dirigenziale presso l'Amministrazione centrale, allo scopo di potenziare le funzioni di programmazione, indirizzo e coordinamento delle attività istituzionali, assicurando in tal modo una più razionale gestione delle risorse;

- 11 Uffici periferici di livello dirigenziale con 16 sedi distaccate, di cui 5 di nuova apertura (Udine, Brescia, Verona, Campobasso e Potenza) al fine di assicurare una azione di presidio sul territorio più diffusa, maggiormente omogenea e coerente con l'articolazione delle attività imprenditoriali e con il rischio di commissione di frodi.

- 5 Laboratori di livello dirigenziale con 7 sezioni distaccate, di cui 3 attive sino al 31 dicembre 2005, gettando così le basi per la creazione di centri analitici specializzati, in grado di esercitare un rigoroso controllo di qualità sull'attività analitica effettuata e di svolgere ricerche finalizzate alla definizione di nuove metodiche d'analisi applicabili al controllo.

Infine, coerentemente con le previsioni contenute negli artt. 4 e 5 del citato D.M. 13 febbraio 2003, n. 44, sono stati costituiti due Comitati tecnici presieduti dal Ministro delle politiche agricole e forestali o da un suo delegato:

- il primo, formato da tre rappresentanti del Ministero delle politiche agricole e forestali – uno appartenente all'Ispettorato e due ai Dipartimenti in cui si articola il Ministero – e da rappresentanti di ciascuna regione e provincia autonoma, con il compito di individuare idonee forme di cooperazione atte a consentire una più efficace operatività dell'azione istituzionale dell'Ispettorato;

- il secondo, formato dai rappresentanti di tutti gli organismi di controllo con i quali l'Ispettorato è chiamato ad operare in concorso dalla legge 462/86, con il compito di rendere più agevole la concertazione di azioni comuni volte ad attuare una più energica lotta alle frodi e un migliore controllo del territorio.

L'attività di controllo svolta nel 2003

In ottemperanza alle finalità istituzionali di prevenzione e repressione delle frodi nel comparto agroalimentare, l'attività operativa effettuata nel 2003 ha dato attuazione alla Direttiva annuale generale sull'azione amministrativa e la gestione emanata dal Ministro per l'anno 2003.

L'azione svolta ha comportato, pertanto, lo svolgimento di controlli in tutti i settori merceologici di competenza nonché la realizzazione di quattro programmi mirati riguardanti:

- le sementi di mais e soia, per accertare l'eventuale presenza di OGM;

- i prodotti da agricoltura biologica, per verificarne la rispondenza alla vigente normativa in materia;

- i prodotti a denominazione registrata, per controllarne la conformità ai rispettivi disciplinari di produzione e contrastare le contraffazioni e le imitazioni;

- l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per garantire la corretta informazione al consumatore e contrastare i fenomeni di concorrenza sleale.

Le verifiche si sono articolate lungo le varie fasi della filiera, dalla produzione sino alla commercializzazione.

Nel corso dell'anno 2003 sono stati effettuati oltre 21.000 sopralluoghi nei confronti di oltre 15.000 operatori, con una media di 1,4 visite ispettive per ciascun operatore (**Tab.10a**); sono stati controllati oltre 51.000 prodotti e sono risultati irregolari poco meno di 3.000 operatori, pari al 19% del totale dei controllati; sono state inoltrate all'Autorità Giudiziaria 236 notizie di reato ed elevate 3.746 contestazioni amministrative; sono stati effettuati 230 sequestri per un valore totale di oltre 6 milioni di euro.

Come si evince dalla **Tab. 10b**, oltre il 50% dell'attività ispettiva ha riguardato i settori vitivinicolo (con circa il 30% del totale dei sopralluoghi e dei prodotti controllati), lattiero-caseario (11% del totale dei sopralluoghi, compresi i controlli sul burro che usufruisce degli aiuti di cui al Reg. 2571/ 97) ed oleario (10% dei sopralluoghi), nei quali si concentrano le produzioni nazionali di maggiore rilevanza economica.

Nel settore mangimistico sono state effettuate oltre 1.700 visite ispettive (7% del totale) e controllati oltre 4.100 prodotti (8% del totale). Le visite ispettive svolte nel comparto ortofrutticolo sono state pari a circa il 10%, mentre quelle effettuate su sementi e piante, nelle conserve vegetali e nei fertilizzanti sono state pari a circa il 5% del totale in ciascun settore.

I controlli analitici complessivamente effettuati (**Tab. 10c**) hanno riguardato un totale di 9.018 campioni, di cui 712 (pari a circa l'8% del totale) sono risultati irregolari.

Le percentuali di irregolarità accertate nei principali settori sono state: oltre il 6% nel vitivinicolo, il 13% nel lattiero caseario, il 5% circa nell'oleario e nel comparto dei cereali e derivati, l'8% nel settore dei mangimi, facendo rilevare i valori più elevati nel settore dei fertilizzanti, dei liquori ed acquaviti e delle sementi (rispettivamente circa 19%, 13% e 9%).

Le frodi accertate di maggior rilievo per gravità e ricadute economiche sono imputabili all'imitazione o alla contraffazione di prodotti a denominazione registrata (vini a IGT e in taluni casi anche a DOC o a DOCG, formaggi a DOP, oli a DOP o a IGP), come si evince dalle ulteriori informazioni, di seguito brevemente riassunte, relative all'esito dell'attività svolta nei principali settori merceologici oggetto di controllo.

Nel settore vitivinicolo, in particolare, i principali illeciti accertati sono stati: la contraffazione di vini dichiarati di qualità (in particolare vini a IGT e a DOC), per un totale di circa 100.000 ettolitri, risultati comuni vini da tavola; a seguito di lunghe e complesse indagini, svolte in concorso con la Guardia di Finanza, un'ingente truffa a danno del FEOGA (circa 4,5 milioni di euro) relativa alle campagne vitivinicole dal 1995 al 2000 che ha comportato gli arresti domiciliari di alcuni soggetti per reati vari connessi all'illecita vinificazione di uva da mensa; sempre in concorso con la Guardia di Finanza, la detenzione presso stabilimenti vinicoli di 276 quintali di zucchero e di altre sostanze non consentite, in quanto atte a sofisticare i prodotti vitivinicoli; un traffico di vino da tavola, illecitamente etichettato come prodotto in Italia, ma proveniente da Spagna e Portogallo e costituito da melange di vini di diversi Paesi comunitari, che ha dato luogo al sequestro di 1.350 ettolitri di tale prodotto.

Nella maggior parte dei casi, tuttavia, gli illeciti accertati sono riconducibili a violazioni di natura amministrativa, dovute ad irregolarità formali o ad inadempienze nella tenuta e/o nella presentazione della documentazione prescritta per legge.

Nel settore lattiero caseario i controlli, svolti sia nell'ambito dell'attività ordinaria che dei due programmi mirati sui prodotti a denominazione registrata e sull'etichettatura (trattati successivamente), si sono indirizzati, in particolare, ai formaggi tipici, a quelli a pasta filata ed ai prodotti dichiarati di latte di bufala, pecora e capra sia tipici che comuni, comportando verifiche estese a tutte le fasi della filiera.

La frode di maggior peso economico é risultata la contraffazione di formaggi a DOP.

Le irregolarità più frequenti hanno riguardato: l'utilizzo di latte vaccino nei formaggi dichiarati di bufala, di pecora o di capra e, nei casi più gravi, nella produzione di formaggi a DOP; l'omissione di indicazioni obbligatorie nell'etichettatura dei formaggi freschi (data di scadenza o termine minimo di conservazione); l'impiego, nella produzione di mozzarelle comuni di derivati lattieri in polvere non consentiti; commercializzazione di formaggi freschi a pasta filata senza essere preconfezionati.

Relativamente al comparto del latte, si segnala l'esito delle indagini disposte dalla Commissione governativa di inchiesta sulle quote latte , effettuate dall'Ispettorato insieme agli altri Organismi di controllo coinvolti (Corpo Forestale dello Stato, Guardia di Finanza, Comando Carabinieri Politiche Agricole) per contrastare il fenomeno del "latte in nero" che, evadendo la contabilizzazione prevista dal regime delle quote e quindi anche il prelievo supplementare stabilito dalla normativa comunitaria, altera gli equilibri di mercato e crea concorrenza sleale tra gli operatori. Dalle verifiche effettuate è emerso che negli anni dal 2001 al 2003 sono state illecitamente commercializzate oltre 53.000 tonnellate di latte in nero.

Nel comparto sono stati effettuati sequestri imputabili all'abuso di denominazioni registrate per formaggi comuni, per un valore di circa 16.000 euro.

Anche nel settore degli oli e grassi l'attività si è sviluppata sia nell'ambito dei controlli ordinari che dei programma mirati sui prodotti a denominazione registrata e sull'etichettatura, riservando particolare attenzione alle verifiche indirizzate alla difesa degli oli di oliva di qualità (extravergini a DOP e IGP) e di quelli dichiarati prodotti in Italia.

I controlli si sono articolati lungo l'intera filiera olearia nonché sui prodotti originari di altri Paesi in arrivo o in transito nei porti italiani, avvalendosi della collaborazione delle Capitanerie di porto e dell'Agenzia delle dogane.

Le irregolarità più rilevanti hanno riguardato gli oli extravergini di oliva e sono state: l'illecito impiego, nell'etichetta di comuni oli extravergini, di una menzione geografica ingannevole in quanto richiamava la denominazione riservata a prodotti a DOP; la difformità, accertata all'analisi, di alcuni parametri compositivi di oli a DOP o a IGP da quanto previsto dal relativo disciplinare di produzione; il rinvenimento di oli a DOP sprovvisti della necessaria certificazione rilasciata dall'organismo di controllo; l'indebito riferimento in etichetta all'origine italiana del prodotto, da parte di ditte sprovviste del

codice identificativo alfanumerico.

In taluni casi sono state accertate irregolarità analitiche riferite a oli di oliva e a oli di semi. Il principale sequestro nel settore (milioni di etichette e decine di migliaia di confezioni) riguarda un olio extravergine contraddistinto da un collarino sul quale era illecitamente riportato l'emblema della Repubblica Italiana e del MIPAF, commercializzato da un'azienda multinazionale, che ha poi provveduto al ritiro dal mercato del prodotto irregolarmente presentato ed all'eliminazione dalle confezioni del collarino oggetto della contestazione d'irregolarità.

Nel settore delle conserve vegetali l'attività ha riguardato prevalentemente i derivati del pomodoro, per il ruolo di rilievo che rivestono nel sistema agro-industriale nazionale e per gli aiuti comunitari ai quali possono avere accesso le industrie di produzione, nonché le conserve di frutta (marmellate e confetture) .

Le frodi più significative nel settore hanno riguardato ingenti quantitativi di concentrato di pomodoro, introdotto dalla Cina in regime di temporanea importazione per essere rilavorato in Italia, illecitamente commercializzato con l'indicazione di origine italiana (24.000 confezioni) o risultato inadatto al consumo umano (48.000 confezioni). Ulteriori illeciti accertati si riferiscono a: irregolare etichettatura di conserve di frutta per omissione di indicazioni obbligatorie e di conserve a base di tartufo contenenti specie diverse dal dichiarato; difformità, accertate all'analisi, di alcuni parametri compositivi di conserve di pomodoro e di frutta.

I sequestri nel settore, per un valore complessivo di circa 1.600.000 euro, sono stati effettuati a seguito dell'accertamento delle frodi, già menzionate, relative al concentrato di pomodoro introdotto dalla Cina.

Nel settore degli ortofrutticoli l'attività ha interessato prevalentemente: la trasformazione industriale e la commercializzazione degli agrumi e delle bevande analcoliche a base di succo di derivazione agrumaria; la commercializzazione di prodotti allo stato fresco per verificarne la conformità alla vigente normativa comunitaria che impone l'obbligo di riportare in modo chiaro e leggibile talune indicazioni (nome del prodotto, varietà, origine e categoria merceologica) sull'imballaggio, in caso di prodotti preconfezionati, o su un apposito cartello apposto sul prodotto venduto sfuso.

Le frodi accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'illecita introduzione dalla Spagna di clementine ed arance affogliate, in violazione delle norme fitosanitarie, e la loro commercializzazione con falsa indicazione dell'Italia come paese d'origine, che hanno comportato sequestri di oltre 18 tonnellate di agrumi spagnoli. Altri illeciti hanno riguardato principalmente: l'irregolare etichettatura di ortofrutticoli freschi e di succhi di frutta venduti senza le prescritte indicazioni obbligatorie; bevande analcoliche a base di agrumi che sono risultate contenere una percentuale di succo inferiore al valore minimo

del 12% previsto dalla normativa nazionale.

Nel settore del miele i controlli hanno interessato gli apicoltori, i confezionatori, i commercianti all'ingrosso e al dettaglio e gli importatori di prodotto di origine extracomunitaria.

I principali illeciti accertati sono risultati la presenza di mieli con caratteristiche chimiche non conformi ai limiti di legge o con caratteristiche organolettiche anomale e la commercializzazione di miele millefiori come miele monoflorale.

Nel settore dei cereali e derivati i controlli hanno riguardato principalmente le paste alimentari, le materie prime per la loro produzione, il riso e l'etichettatura dei prodotti da forno.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'irregolare etichettatura dei prodotti da forno per mancanza dell'indicazione quantitativa dell'ingrediente caratterizzante dichiarato; la commercializzazione di riso di varietà non rispondente al dichiarato o con difetti quantitativamente superiori alle tolleranze di legge; l'irregolare composizione di paste secche (presenza di grano tenero, tenore in ceneri superiore al limite).

Nel settore delle uova i controlli sono stati effettuati presso gli allevamenti, i centri d'imballaggio nonché alla commercializzazione.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: la postdatatura delle confezioni o il mancato confezionamento entro i termini previsti, al fine di prolungare illecitamente la permanenza delle uova sul mercato; il peso inferiore alla categoria dichiarata; l'utilizzo di indicazioni non consentite nell'etichettatura; le irregolarità amministrative nella tenuta della documentazione obbligatoria; il sistema di allevamento delle galline ovaiole non rispondente al dichiarato.

Nel settore delle carni i controlli hanno riguardato principalmente l'etichettatura delle carni bovine e la verifica del tenore d'acqua nelle carni di pollame, con particolare riferimento al prodotto congelato e d'importazione.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'accertamento presso un macello della presenza di animali non registrati, privi dei contrassegni auricolari e l'irregolare tenuta dei registri veterinari, che ne hanno comportato la chiusura; l'omissione delle indicazioni obbligatorie introdotte dalle norme in materia di etichettatura delle carni bovine; taluni casi di illecita commercializzazione come salumi a DOP della Calabria di prodotti generici originari di altre regioni italiane o addirittura di altri Paesi.

Nel settore dei mangimi l'azione è stata indirizzata sia alla prevenzione della BSE sia al controllo merceologico, interessando le varie tipologie di prodotti (materie prime di origine animale, vegetale e minerale, premiscele, mangimi destinati a vacche da latte per i

formaggi a DOP, nonché alcuni mangimi da agricoltura biologica e mangimi per animali da compagnia).

Pertanto i controlli ispettivi si sono articolati in tutte le fasi della filiera: le ditte produttrici, gli allevamenti di animali da carne e da latte, in prevalenza bovini, ma anche bufalini, ovini e caprini, le rivendite di prodotti zootecnici, i depositi all'ingrosso e al dettaglio ed i centri di commercializzazione. Gli accertamenti di laboratorio hanno comportato sia la verifica della composizione quali-quantitativa rispetto al dichiarato sia la ricerca microscopica dell'eventuale presenza di proteine animali vietate dalle misure restrittive previste dalla normativa comunitaria.

Le irregolarità di maggiore rilevanza hanno riguardato: l'accertamento analitico di tenori in vitamine inferiori al dichiarato; la composizione in elementi nutritivi (proteine, o grassi o cellulosa greggia o ceneri, ecc..) diversa da quanto indicato in etichetta.

I risultati dei controlli analitici preventivi della BSE non hanno evidenziato casi di presenza di proteine animali vietate.

Il settore delle sementi è stato oggetto del programma mirato di controllo per la verifica dell'eventuale presenza di OGM nelle sementi di mais e soia (trattato nelle pagine successive) e delle verifiche espletate nell'ambito dell'attività ordinaria. I controlli hanno interessato principalmente i prodotti a maggior rischio di frode, quali le ortive più diffuse in commercio e le foraggere ad uso zootecnico provenienti da Paesi extracomunitari.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato l'insufficiente purezza varietale e la germinabilità inferiore ai limiti di legge.

I sequestri nel settore, di valore economico non trascurabile, si riferiscono soprattutto ad ibridi di ortive, di prezzo unitario particolarmente elevato, risultati di varietà non rispondente al dichiarato o con caratteristiche di purezza e/o germinabilità inferiori a quanto prescritto dalla normativa sementiera.

Nel settore dei fertilizzanti l'attività ha interessato gli stabilimenti di confezionamento, i depositi di stoccaggio, la commercializzazione all'ingrosso e al dettaglio nonché gli impianti di produzione, indirizzandosi alla verifica della conformità dell'etichettatura e, attraverso l'analisi dei prodotti prelevati, del titolo degli elementi della fertilità dichiarati in etichetta. Presso le ditte confezionatrici i controlli hanno riguardato soprattutto i prodotti d'importazione, allo scopo di contrastare l'eventuale utilizzo di matrici organiche di dubbia provenienza, derivanti da residui solidi urbani o da smaltimento di fanghi industriali. Le verifiche analitiche hanno interessato anche i prodotti ad azione biostimolante (ormoni o antiparassitari) allo scopo di evitare l'impiego di formulati contenenti principi attivi ad azione fitormonale non registrati.

Le irregolarità accertate di maggiore rilevanza hanno riguardato: il contenuto in

elementi della fertilità inferiore ai valori dichiarati, principalmente nei concimi organo-minerali; la presenza di ormoni o antiparassitari non indicati in etichetta; l'utilizzo illecito di residui industriali con elevato contenuto in metalli pesanti.

Nel settore dei prodotti fitosanitari i controlli sono stati espletati soprattutto alla commercializzazione, indirizzandosi alla verifica dell'etichettatura, dei documenti di accompagnamento, della regolare abilitazione alla vendita dei prodotti e del prescritto registro per alcuni formulati, evidenziando irregolarità riferibili all'etichettatura.

I programmi mirati

I programmi mirati di controllo sono azioni indirizzate su aspetti particolarmente rilevanti sotto il profilo della qualità e della sicurezza alimentare, relativi a determinati settori, tipologie di prodotto o operatori del comparto agroalimentare, effettuate contemporaneamente su tutto il territorio nazionale con identica metodologia di intervento.

Le finalità generali sono quelle di ottenere effetti sinergici nella prevenzione e nella lotta alle frodi e permettere una conoscenza più approfondita del fenomeno fraudolento, della sua distribuzione sul territorio e del rischio di commissione di illeciti, consentendo di indirizzare in modo più efficace l'azione futura di controllo.

Si riferisce, di seguito, l'attività svolta in attuazione dei 4 programmi mirati di controllo condotti nel 2003.

Programma mirato sulle sementi di mais e soia, per verificare la presenza di OGM

Tale azione di controllo ha comportato l'espletamento di accertamenti coordinati con l'Ense (Ente nazionale sementi elette) sull'eventuale presenza di OGM in lotti di sementi di mais e di soia commercializzati sul territorio nazionale, attraverso l'effettuazione di ispezioni (complessivamente 412) e prelievo di campioni (in totale 329, dei quali 284 di mais e 45 di soia) destinati alle successive verifiche di laboratorio.

L'Ispettorato è intervenuto nella fase di commercializzazione delle citate sementi e l'Ense in fase di produzione (cartellinatura delle sementi).

In caso di accertamento analitico di irregolarità, si è proceduto a segnalare alle aziende sanitarie competenti per territorio le positività riscontrate per le frazioni di lotto sfuggite ad un completo sequestro e da considerarsi, quindi, potenzialmente seminabili.

Le irregolarità (28 campioni in totale, dei quali 15 prelevati dall'Ense e 13 dall'Ispettorato) hanno accertato la presenza di una quantità di OGM in media pari a

0,06%, sempre inferiore a 0,2% e solo in 6 casi superiore a 0,1%.

Complessivamente sono stati sequestrati dall'Ispettorato 93,5 tonnellate di sementi di mais e soia OGM positive.

Programma mirato di controllo sui prodotti da agricoltura biologica

L'azione, condotta sulle produzioni da agricoltura biologica commercializzate in Italia sia d'origine nazionale che importate dai Paesi terzi, è stata indirizzata alla verifica della rispondenza alla vigente legislazione in materia dei prodotti al metodo di produzione e dell'etichettatura e presentazione di tali prodotti. I controlli ispettivi si sono orientati verso le fasi della filiera ritenute a più alto rischio di frode (importazione e commercializzazione, sia all'ingrosso che al dettaglio), mentre le verifiche di laboratorio hanno riguardato la ricerca egli ortofrutticoli freschi (in numero complessivo di 367) dei residui di prodotti fitosanitari eventualmente utilizzati nella pratica in campo, ma non consentiti dal sistema di produzione biologico.

L'attività ha interessato oltre 1.000 esercizi commerciali ed altrettanti operatori, (produttori, preparatori, o importatori di prodotti da agricoltura biologica trasformati e non). Sono stati controllati oltre 1.600 prodotti: cereali, alimenti di origine animale (latte, prodotti lattiero-caseari, uova, carne, conserve, ecc.) nonché sementi. I controlli all'importazione hanno interessato, in particolare, frutta secca, olio di semi, mele, formaggi, zucchero di canna, banane, agrumi, olio di semi e di palma, cereali e legumi, caffé e burro.

Le 30 irregolarità complessivamente rilevate in fase di commercializzazione sono risultate imputabili principalmente alla non corretta etichettatura, (ad esempio, diciture non consentite o mancanza di indicazioni obbligatorie), ovvero all'assenza e/o all'irregolare tenuta dei registri aziendali, delle certificazioni e, in genere, della prescritta documentazione contabile.

Le non conformità rilevate in totale 46, hanno riguardato: l'autorizzazione alla stampa e all'uso di etichette non conformi alla normativa vigente, l'importazione di prodotti privi del prescritto certificato di controllo o senza la prescritta attestazione d'inserimento nell'elenco nazionale degli importatori e altre inosservanze nella compilazione e nella tenuta della documentazione prevista.

L'attività svolta ha comportato: una notizia di reato, per vendita di uva da tavola convenzionale come prodotto da agricoltura biologica; il declassamento a prodotti da agricoltura convenzionale di circa 53 tonnellate di frutti mirtilli, importati allo stato congelato o sottoforma di confettura in vasetto (oltre 10.000 vasetti da 300 grammi ciascuno); un sequestro amministrativo di confezioni di gomma da masticare riportanti in

etichetta il termine bio.

Programma mirato di controllo sui prodotti a denominazione registrata

Tale programma è stato indirizzato al controllo delle produzioni casearie (formaggi a DOP) ed olearie (oli extravergini a DOP e a IGP) a denominazione registrata, con l'obiettivo di accertare eventuali casi di contraffazione, dovuti alla presenza sul mercato di falsi prodotti a denominazione d'origine, nonché di verificare la conformità ai disciplinari di produzione dei prodotti commercializzati come DOP o IGP.

In totale le indagini hanno riguardato il 94% dei formaggi italiani a DOP e l'88% degli oli extravergini italiani a DOP o IGP attualmente riconosciuti.

I controlli, sono stati complessivamente 1.277 (di cui 897 sui formaggi, 361 sugli oli e 19 sulle materie prime, cioè latte e olive) e hanno riguardato 238 caseifici e 190 tra frantoi ed imbottigliatori, inseriti nel sistema di certificazione delle produzioni italiane a denominazione registrata.

Le visite ispettive, sia documentali che fisiche, sono state estese a tutte le fasi delle filiere; si sono svolte, infatti, alla produzione, presso allevamenti da latte (53 operatori controllati) e aziende agricole produttrici di olive (52 aziende controllate), per accertare la proporzionalità tra le materie prime utilizzate e le quantità di prodotti ottenuti; alla trasformazione, dove le indagini hanno riguardato l'accertamento della provenienza delle materie prime introdotte; alla commercializzazione, al dettaglio e all'ingrosso (369 operatori controllati), allo scopo di verificare la corretta presentazione e la regolare etichettatura dei prodotti, nonché presso altri operatori della filiera (porzionatori, grattugiatori e stagionatori dei formaggi, per un totale 23 operatori controllati).

Sono stati prelevati 433 campioni in totale, destinati agli accertamenti analitici, nei casi di sospetto che il prodotto non corrispondesse alle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione.

L'azione ha comportato l'effettuazione di 39 contestazioni amministrative e l'inoltro di 3 notizie di reato. Le violazioni amministrative sono state generalmente imputabili a irregolarità d'etichettatura (mancanza di indicazioni obbligatorie, utilizzo di diciture non consentite, mancanza del lotto, ecc..

Sono stati effettuati, inoltre, sequestri di formaggi a DOP per un valore di oltre 13.000 euro, per il mancato rispetto del disciplinare di produzione del prodotto (Caciocavallo Silano), per l'abuso dell'utilizzo delle denominazioni protette da parte di prodotti comuni (Pecorino Siciliano), o per l'assenza della certificazione da parte dell'organismo di controllo autorizzato (Fiore Sardo, Mozzarella di bufala campana), ecc.

Gli accertamenti analitici effettuati su campioni di oli hanno accertato 17 casi d'irregolarità per alcuni parametri, indicativi della qualità, anomali rispetto a quanto previsto dal relativo disciplinare produttivo.

Programma mirato di controllo sull'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari

Tale programma è stato rivolto alla verifica della rispondenza alle norme e della trasparenza delle informazioni riportate sulle etichette di diversi prodotti alimentari, con il duplice obiettivo di assicurare, da un lato, una corretta informazione ai consumatori e, dall'altro, di esercitare un'incisiva azione di lotta alle frodi agroalimentari e ai fenomeni di concorrenza sleale.

Sono stati controllati oltre 4.000 prodotti (4.110) scelti tra gli alimenti di più largo consumo, quelli a più elevato rischio di frode e/o quelli destinati a categorie sensibili di consumatori: formaggi e analoghi, oli d'oliva e grassi, conserve di pomodoro, succhi di frutta, marmellate e confetture ed altre conserve alimentari, prodotti dolciari e da forno. I campioni prelevati per gli accertamenti di laboratorio sono stati 1.189.

Le irregolarità riscontrate (complessivamente 282) sono pari a circa il 7% dei prodotti controllati, risultando nella maggior parte dei casi dovute ad omissioni di indicazioni obbligatorie (come il numero del lotto, la ragione sociale, la denominazione di vendita, la sede dello stabilimento di produzione, l'ingrediente caratterizzante nei prodotti dolciari, la data di scadenza nei formaggi freschi o il termine minimo di conservazione negli altri formaggi).

In alcuni casi le irregolarità accertate hanno riguardato la pubblicità ingannevole (ad esempio l'uso di diciture come naturale per le ricotte, 100% italiano o prodotto selezionato per l'olio, sano per un formaggino, genuino o naturale per pomodori pelati, uso indebito dell'indicazione bio o irregolare riferimento a proprietà terapeutiche per l'olio extravergine) e in diversi casi all'illecito riferimento all'origine geografica regionale per oli extravergini e formaggi comuni.

Inoltre, è stato riscontrato spesso l'abuso della dizione prodotto in Italia su confezioni di olio extravergine di oliva, da parte di ditte non autorizzate, in quanto sprovviste del necessario codice identificativo alfanumerico.

Attività sanzionatoria

L'Ispettorato svolge anche attività di istruzione dei procedimenti amministrativi sanzionatori nonché di emissione delle conseguenti ordinanze ingiunzioni di pagamento (o

di archiviazione) a seguito dei rapporti di contestazione che provengono da qualsiasi organo accertatore abilitato per le infrazioni alle vigenti norme in materia agroalimentare (D.M. 6 agosto 1998, n. 2141).

Nell'anno 2003 sono state complessivamente emesse circa 3.000 ordinanze ingiunzioni di pagamento, per un importo totale di poco inferiore ai 78 milioni di euro nonché quasi 1.300 ordinanze di archiviazione (**Tab. 10d**). In proposito si rileva che l'importo dei provvedimenti ingiuntivi emessi è riferito in misura preponderante all'indebita percezione di aiuti comunitari nel settore agricolo, per violazioni alla Legge 23 dicembre 1986, n. 898.

5. Guardia di Finanza

La **Tab. 11** riporta il riepilogo nazionale dell'attività svolta dalla Guardia di Finanza nel settore sofisticazioni sui prodotti alimentari ed agricoli.

Le violazioni segnalate nell'anno 2003 sono state **122**, con un totale di **195** soggetti verbalizzati.

Nella **Tab. 11** sono anche elencati i sequestri operati nell'ambito dei diversi settori controllati.

Le operazioni di vigilanza effettuate nel corso dell'anno 2003 hanno interessato, rispetto al precedente anno 2002, sia un numero maggiore di generi alimentari che un numero maggiore di operazioni di sequestro.

III PARTE

RISULTANZE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO UFFICIALE (ANALISI DI LABORATORIO) EFFETTUATE NELL'ANNO 2003 DAI DIVERSI ORGANISMI COMPETENTI

PAGINA BIANCA

1. Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione

I risultati complessivi delle attività controllo ufficiale svolte dalle **Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi Multizonali di Prevenzione** (**A.R.P.A./P.M.P.**) durante il 2003 sono riportati nell'apposito **Modello B** di rilevazione dei dati, previsto dal decreto ministeriale 8 ottobre 1998, di cui in **Tab. 12**. Si fa presente che, per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi, i risultati del controllo ufficiale si riferiscono alle analisi volte all'accertamento della loro qualità igienica e alla ricerca di contaminanti diversi dagli antiparassitari che sono oggetto di trasmissione separata.

***I dati sono stati inviati da tutte le Regioni e Province autonome* di Trento e Bolzano**

I campioni di alimenti e bevande analizzati in totale sono stati **64.070**, di cui **2.861** sono risultati *non regolamentari*, registrando un aumento della percentuale di irregolarità (**4,5%**) rispetto al precedente anno (**3,6%**).

I controlli analitici effettuati sui campioni ufficiali sono finalizzati alla ricerca di contaminanti di origine microbica, chimica e di altra natura (frantumi di vetro, insetti, legno acciaio ecc.), nonché all'accertamento di non conformità alle norme vigenti per quanto riguarda le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti alimentari, la loro composizione chimica ed altre eventuali non conformità alle norme vigenti.

Nel **Graf. 13** viene rappresentata graficamente la distribuzione delle irregolarità riscontrate per classe di determinazione. Esse hanno interessato in ordine decrescente:

- Altri contaminanti biologici (29,5%)
- Composizione (23,1%)
- Altri contaminanti chimici (19,9%)
- Altro (10,8%)
- Etichettatura (6,7%)
- Micotossine (4,5%)
- Salmonella (3,0%)
- Listeria (2,3%)
- Metalli pesanti (0,3%)

Il **Graf. 14a** e il **Graf. 14b** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per tipologia di alimento. I prodotti alimentari *più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici* sono stati:

- Cereali e prodotti di panetteria
- Piatti preparati
- Frutta e verdura
- Altri alimenti
- Materiali a contatto con alimenti
- Prodotti lattiero caseari
- Bevande non alcoliche
- Grassi e oli
- Carni e loro preparazioni
- Vino

La percentuale d'incidenza dei campioni irregolari è risultata più elevata nelle seguenti classi di prodotti alimentari, elencati in ordine decrescente (**Graf 14c**):

- additivi (13,8%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (9,9%)
- cacao e preparazioni a base di cacao (8,9%)
- frutta secca, spuntini (8,2%)
- pesci, crostacei, molluschi (7,3%)
- dolciumi (7,0%)
- grassi e oli (5,5%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,9%)
- zuppe, brodi e salse (4,9%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nel **Graf. 15b**, **Graf. 15c** e **Graf. 15d**.

2. Istituti Zooprofilattici Sperimentali

I risultati complessivi degli accertamenti analitici effettuati dagli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali** (**I.Z.S.**) durante il 2003 sono riportati in **Tab. 16**.

I dati sono stati inviati da tutte le Regioni e Province autonome **di Trento e Bolzano.**

I campioni di alimenti e bevande analizzati durante l'anno 2002 sono stati complessivamente **56.868**. Tra i campioni analizzati, **2.252** sono risultati non regolamentari (**4,0%**), registrando un aumento rispetto all'anno passato (**2,6%**). Le irregolarità riscontrate hanno interessato non solo la qualità igienico sanitaria degli alimenti, ma anche, in misura inferiore, la loro composizione chimica nonché le modalità di etichettatura e di presentazione dei prodotti medesimi.

Nel **Graf. 17** viene rappresentata la distribuzione delle irregolarità per classe di determinazione. Esse risultano interessare in ordine decrescente :

- altri contaminanti biologici (37,4%)
- composizione (18,4%)
- salmonella (15,2%)
- micotossine (12,6%)
- listeria (6,6%)
- contaminanti chimici (6,6%)
- etichettatura (1,3%)
- metalli pesanti (1,1%)
- altro (1,0%)

Il **Graf. 18a** e il **Graf. 18b** illustrano, rispettivamente, il numero di campioni analizzati per le diverse classi di alimenti e il numero di quelli risultati irregolari per

tipologia di alimento. I prodotti alimentari *più frequentemente sottoposti ad accertamenti analitici* sono:

- carni e loro preparazioni
- prodotti lattiero-caseari
- pesci, crostacei e molluschi
- uova e ovoprodotti
- materiali a contatto con alimenti
- piatti preparati
- gelati e dessert
- cereali e prodotti della panetteria
- dolciumi
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare

La percentuale di incidenza delle irregolarità riscontrate per classe di alimento risulta più elevata in alcuni prodotti, tra cui figurano in ordine decrescente (**Graf. 18c**):

- Erbe, spezie, caffè, tè (25,0%)
- Frutta secca, spuntini (24,1%)
- Additivi (11,1%)
- Cacao e sue preparazioni (10,0%)
- Prodotti lattiero-caseari (5,3%)
- Gelati e dessert (4,8%)
- Carni e loro preparazioni (3,9%)
- Cereali e prodotti della panetteria (3,1%)
- Piatti preparati (2,9%)
- Pesci, crostacei e molluschi (2,6%)

La distribuzione delle tipologie di irregolarità (microbiologiche, chimiche ed altre) riscontrate per classi di alimenti (animali, vegetali e alimenti vari) viene illustrata, rispettivamente, nel **Graf. 19b**, **Graf. 19c** e **Graf. 19d**.

3. Uffici territoriali del Ministero della Salute

Gli Uffici territoriali del Ministero della Salute comprendono gli Uffici di Sanità Aerea e Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera (**U.S.M.A.F.**), e gli Uffici Veterinari Periferici, articolati in Posti di Ispezione Frontaliera (**P.I.F.**) ed Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari (**U.V.A.C.**).

I risultati globali relativi alle attività svolte nel corso del 2003 sono riportati nella **Tab. 20** per quanto riguarda gli Uffici Sanitari Periferici, e nella **Tab. 21** per gli Uffici Veterinari Periferici.

Durante il 2003 gli ***Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera*** hanno controllato globalmente **78.177** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale, di cui **487** sono risultate irregolari, con una percentuale estremamente contenuta, pari allo **0,6%.**

Per quanto riguarda l'attività di controllo degli ***Uffici Veterinari Periferici***, occorre distinguere fra l'attività dei P.I.F. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti da Paesi Terzi e l'attività degli U.V.A.C. relativa a partite di alimenti di origine animale provenienti dagli altri Paesi dell'Unione Europea.

Nel primo caso si tratta di un controllo obbligatorio, di carattere sistematico, cioè su ogni partita presentata per l'importazione, finalizzato a garantire i cittadini dell'Unione Europea circa il fatto che le merci che entrano sul territorio dell'Unione attraverso i P.I.F. italiani siano controllate secondo regole comunitarie.

Nel secondo caso si tratta invece di un monitoraggio effettuato su merci, provenienti dagli altri 14 Paesi dell'Unione, che hanno libera circolazione intracomunitaria avendo superato i controlli nel Paese d'origine.

Nel 2003 sono state introdotte **52.361** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **25.089** partite, pari al **47,9%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un controllo di laboratorio sono state **2.355** (**4,5%**). Sono state respinte **530** partite, il **1,0%** delle partite presentate all'importazione. E' da specificare che con il termine "respinto" si intendono le partite di prodotti alimentari non ammesse all'importazione cioè sia quelle effettivamente rispedite al mittente che quelle distrutte o trasformate per altro uso, quale ad esempio l'alimentazione animale.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **542.858** partite segnalate agli U.V.A.C., il controllo fisico è avvenuto su **5.987** partite, pari al **1,1%**. Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.138** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **137** (**0,02%**).

4. Laboratori Chimici delle Dogane

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2003 a fini fiscali dai Laboratori Chimici delle Dogane, sono stati in totale **16.020**, di cui **383** risultati non conformi, con una percentuale contenuta di irregolarità del **2,4%**, lievemente inferiore a quella dell'anno 2002 (**2,6%**).

Nella **Tab. 22** sono indicati i campioni analizzati da ciascuno Laboratorio Compartimentale.

IV PARTE

PROGRAMMI SETTORIALI DI MONITORAGGIO

NELL'ANNO 2003

PAGINA BIANCA

1. Programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari negli ortofrutticoli (Ministero della Salute)

Questa sezione contiene una sintesi dei risultati delle analisi effettuate dai Laboratori del S.S.N., trasmessi per via telematica al Centro di raccolta informatizzata del Servizio Informativo Sanitario (S.I.S.) del Ministero della Salute, riguardante i programmi nazionali di controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli ortofrutticoli (ortaggi e frutta), nei cereali, vini e oli relativamente all'**anno 2003**.

Tali programmi sono stati realizzati in adempimento alle disposizioni riportate nel D.M. 23 dicembre 1992 e nel D.Lg.vo 3 marzo 1993, n. 123.

La Direzione Generale della Sanità Veterinaria e degli Alimenti (D.G.S.V.A.) ha realizzato appositi rapporti, inviati alla Commissione dell'Unione Europea ed alle Amministrazioni ed Organismi interessati, relativi all'elaborazione dei risultati dei programmi suddetti.

1.1. Risultati del programma per l'anno 2003 relativo agli ortofrutticoli

Il numero totale di campioni di prodotti ortofrutticoli analizzati nel corso dell'anno 2003 e trasmessi al S.I.S., è stato pari a **6.782** (**Tab. 23**), valore notevolmente superiore (circa il **55,2%**) al numero minimo di campioni indicato nel D.M. 23/12/92, pari a **4.370**.

I dati pervenuti hanno riguardato il **61,0%** del totale dei laboratori ufficiali che effettuano analisi per la ricerca degli antiparassitari.

Il numero di campioni risultati non regolamentari sono stati **63** su **3.332** (**1,9%**) per la frutta, e **59** su **3.450** (**1,7%**) per gli ortaggi.

L'incidenza dei residui sull'esito del campionamento è riportata nel **Graf. 23a**.

Con riguardo alle attività di campionamento, gli alimenti maggiormente prelevati sono stati:

per gli ortaggi	***per la frutta***
➢ pomodoro	➢ mela
➢ patata	➢ pesca
➢ zucchina	➢ pera
➢ lattuga	➢ arancia
➢ carota	➢ uva
➢ peperone	➢ fragola
➢ fagiolo	➢ kiwi
➢ melanzana	➢ limone
➢ cipolla	➢ albicocca
➢ finocchio	➢ clementino

Fra le sostanze attive maggiormente contaminanti, troviamo:

nei campioni d'ortaggi	***nei campioni di frutta***
➢ endosulfan	➢ dimetoato
➢ clorpirifos	➢ bromopropilato
➢ dieldrin	➢ solfito alcalini e alcalino-terrosi
➢ dimetoato	➢ azinfos metile
➢ EPTC	➢ fenitrotione
➢ Ometoato	➢ metidatione
➢ Metamidofos	➢ tiabendazolo

Dall'esame dei dati risulta, infine, che nell'ambito della classe degli ***ortaggi***, i prodotti che hanno presentato irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

per gli ortaggi	***per la frutta***
➢ sedano (37,5%) ➢ cicoria (17,7%) ➢ bietola da costa (10,0%) ➢ spinacio (7,9%) ➢ zucchina (6,7%) ➢ fagiolino (4,2%) ➢ lattuga (4,0%) ➢ cetriolo (3,7%) ➢ finocchio (3,7%)	➢ pompelmo (9,3%) ➢ uva (5,0%) ➢ albicocca (3,5%) ➢ clementino (2,7%) ➢ ciliegia (2,7%) ➢ limone (2,5%) ➢ pesca (2,3%)

Nella **Tab. 23** sono anche riportati i dati relativi alla distribuzione dei residui sul totale dei **6.782** campioni d'ortofrutticoli analizzati. Complessivamente, i campioni privi di residui rilevabili sono stati **4.604** (**67,9%**), quelli monoresiduo sono stati **1.244** (**18,3%**), quelli multiresiduo **934** (**13,8%**).

Il **Graf. 23b** mostra nel dettaglio tale andamento, sempre distinguendo tra frutta ed ortaggi; in particolare nella frutta si rileva una presenza di campioni monoresiduo superiore (**23,7%**) rispetto agli ortaggi (**13,1%**).

1.2. Risultati del programma per l'anno 2003 relativo ai cereali, vini e oli

I risultati del monitoraggio dei residui di antiparassitari sui cereali, sugli oli e i vini, sono riportati nella **Tab. 24**.

Complessivamente sono stati analizzati **906** campioni, di cui **4** sono risultati non regolamentari, con una percentuale di irregolarità pari a **0,4%**.

I campioni di **cereali** (riso, frumento tenero e frumento duro) analizzati sono stati **390**, e sono risultati **tutti regolamentari** .

I campioni di olio (olio di oliva extra vergine, olio di oliva e olio di semi) analizzati sono stati **149**, di cui **3** non regolamentari (**2,0%**).

I campioni di vino analizzati sono stati **367**, di cui **1** non regolamentare (**0,3%**).

La **Tab. 24** e il **Graf. 24b** illustrano i dati relativi alla distribuzione dei residui su campioni di cereali, oli e vino analizzati. La **Tab. 24** riporta che, complessivamente, i campioni privi di residui sono stati **726** (**80,1%**), quelli monoresiduo sono stati **158** (**17,4%**), quelli multiresiduo **22** (**2,4%**).

1.3. Riepilogo globale dei risultati

Nel corso del programma nazionale di controllo ufficiale sui residui di antiparassitari per l'anno 2003, sono stati analizzati complessivamente **6.782** campioni d'ortofrutticoli (ortaggi e frutta) raccolti in diversi punti della filiera; globalmente il numero dei campioni è superiore di circa il **55,2%** rispetto al numero minimale previsto dal Piano Nazionale Residui Antiparassitari, fissato dal D.M. 23.12.1992.

Il numero di campioni di ortofrutticoli irregolari è risultato pari a **122** (**63** di frutta e **59** di ortaggi), con una percentuale pari al **1,8%** .

Il numero di campioni privi di residui è pari a **4.604** (**67,9%**), il numero di campioni con residuo entro il limite legale è pari a **2.056** (**30,3%**).

Confrontando i dati relativi al 2003 con quelli degli anni precedenti (**Tab. 25**), risulta evidente come la percentuale di irregolarità negli ortofrutticoli abbia subito un progressivo decremento, passando dal **5,6%** del 1993 all' **1,8%** del 2003. Tale risultato positivo è attribuibile in parte alle attività delle strutture sia centrali che territoriali ormai permanentemente impegnate nel controllo ufficiale in materia di antiparassitari in Italia, in parte alla costante revisione in senso restrittivo operato dal Ministero della salute su alcuni impieghi ammessi, nonché ad una sempre maggiore consapevolezza degli operatori agricoli nell'impiego dei prodotti fitosanitari.

Relativamente ai risultati nazionali su cereali, oli e vino, su **906** campioni analizzati, **4** sono risultati non regolamentari, con una percentuale pari a **0,4%**.

I campioni privi di residui sono stati l' **80,1%**, quelli monoresiduo il **17,4%**, i multiresiduo il **2,4%**.

Il rapporto del 2002 relativo al monitoraggio di residui di pesticidi in prodotti di origine vegetale (frutta, ortaggi, cereali) nell'Unione Europea, Norvegia, Islanda e Liechtenstein, indica che sono stati globalmente analizzati circa **46.500** campioni. Di questi il **58%** non conteneva residui di antiparassitari rilevabili, nel **37%** erano presenti residui al di sotto dei limiti massimi consentiti, ed il **5,2%** erano irregolari.

Il risultato varia sensibilmente da Paese a Paese, anche in conseguenza di campionamenti più o meno casuali o mirati, delle capacità analitiche dei Laboratori, delle differenze tra i limiti massimi in vigore non ancora armonizzati.

Complessivamente i risultati dei controlli ufficiali italiani sono in linea con quelli rilevati negli altri paesi dell'Unione Europea.

PAGINA BIANCA

V PARTE

CONCLUSIONI

PAGINA BIANCA

1. Conclusioni generali sulle attività di controllo ufficiale per l'anno 2003 effettuate dai diversi Organismi

Al fine di fornire un quadro d'insieme dei risultati conseguiti, in questa sezione viene riportata una sintesi delle numerose attività, ampiamente dettagliate nella I e II Parte, svolte rispettivamente nel settore delle attività di vigilanza ufficiale e di controllo ufficiale dei prodotti alimentari, nel corso del 2003, dalle diverse Amministrazioni deputate, per i diversi aspetti istituzionali, a tali compiti. Tali risultati vengono presentati in funzione dei tre principali settori di specifica competenza delle Amministrazioni interessate:

- settore igienico-sanitario (Ministero della Salute e strutture del S.S.N.)
- settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari (Ministero delle Politiche Agricole e Forestali)
- settore fiscale (Ministero delle Finanze).

Settore igienico-sanitario – attività analitica

Relativamente ai *Laboratori pubblici* che operano nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale (Agenzie Regionali per la Protezione dell'Ambiente/Presidi Multizonali di Prevenzione ed Istituti Zooprofilattici Sperimentali), i campioni di prodotti alimentari analizzati, sia di origine animale che vegetale, sono stati complessivamente **120.938**, di cui **5.113** sono risultati non regolamentari, registrando una percentuale di non conformità pari al **4,2%**, in aumento rispetto al precedente anno (**3,1%**).

La **Tab. 26** illustra, in dettaglio, i ***risultati riepilogativi*** delle infrazioni riscontrate dai Laboratori pubblici A.R.P.A./P.M.P. e I.Z.S.

In particolare mostra, per i prodotti alimentari raggruppati in alimenti di origine animale, in alimenti di origine vegetale e in alimenti vari, la distribuzione globale delle infrazioni riscontrate, schematizzata nel **Graf. 26a**, e la ripartizione percentuale delle tipologie delle irregolarità riscontrate (biologiche, chimiche o altre), schematizzata nei **Graf. 26b,c,d**.

Le irregolarità di tipo sanitario più elevate riscontrate dai **P.M.P./A.R.P.A.** hanno riguardato principalmente le seguenti classi di alimenti:

- additivi (13,8%)
- prodotti destinati ad una alimentazione particolare (9,9%)

- cacao e preparazioni a base di cacao (8,9%)
- frutta secca, spuntini (8,2%)
- pesci, crostacei, molluschi (7,3%)
- dolciumi (7,0%)
- grassi e oli (5,5%)
- cereali e prodotti di panetteria (4,9%)
- zuppe, brodi e salse (4,9%)

Per quanto riguarda gli **I.Z.S.**, le irregolarità più elevate hanno riguardato le seguenti classi di alimenti:

- Erbe, spezie, caffè, tè (25,0%)
- Frutta secca, spuntini (24,1%)
- Additivi (11,1%)
- Cacao e sue preparazioni (10,0%)
- Prodotti lattiero-caseari (5,3%)
- Gelati e dessert (4,8%)
- Carni e loro preparazioni (3,9%)
- Cereali e prodotti della panetteria (3,1%)
- Piatti preparati (2,9%)
- Pesci, crostacei e molluschi (2,6%)

Gli *Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera* hanno controllato globalmente **78.177** partite di prodotti alimentari prevalentemente di origine vegetale. Le irregolarità riscontrate globalmente sulle partite presentate all'importazione sono state pari allo **0,6%**.

Nel 2003 sono state introdotte **52.361** partite da oltre 100 Paesi Terzi. Il controllo documentale e sull'idoneità della merce effettuato dagli *Uffici Veterinari Periferici* (**P.I.F.**) è stato di carattere sistematico (**100%**), mentre il controllo fisico (o materiale) ha riguardato **25.089** partite, pari al **47,9%** del totale. Le partite sottoposte anche ad un

controllo di laboratorio sono state **2.355** (**4,5%**). Sono state respinte **530** partite, il **1,0%** delle partite presentate all'importazione.

Per quanto riguarda gli scambi intracomunitari, su **542.858** partite segnalate agli *Uffici Veterinari Periferici* (**U.V.A.C.**) il controllo fisico è avvenuto su **5.987** di esse (**1,1%**). Il controllo di laboratorio ha riguardato **2.138** partite, pari allo **0,4%** delle partite introdotte. I respingimenti sono stati solamente **137** (**0,02%**).

Settore igienico-sanitario – attività ispettiva

In relazione alle attività ispettive del S.S.N., i *Servizi d'Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione* ed i *Servizi Veterinari* delle A.S.L. hanno globalmente controllato **591.532** unità, delle quali **65.022** (**11,0%**) sono risultate non regolamentari, facendo registrare un lieve aumento rispetto al 2002 (**9,5%**). Le unità controllate sono risultate pari al **42,4%** rispetto al numero di strutture segnalate sul territorio; tale risultato è da considerarsi soddisfacente, anche se suscettibile di miglioramenti negli anni a venire, tenuto conto delle frequenze minime ispettive raccomandate dal D.P.R. 14 luglio 1995, recante "*atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande*".

Per quanto riguarda i S.I.P./S.I.A.N. delle A.S.L., le infrazioni più diffuse riscontrate lungo la filiera alimentare hanno riguardato principalmente le seguenti tipologie:

- *igiene generale* (**46,5%**)
- *Igiene* (**31,6%**)
- *Altro* (**16,7%**)

Invece, per i Servizi Veterinari delle A.S.L. le infrazioni più diffuse si riscontrano principalmente nelle seguenti tipologie:

- *igiene generale* (**37,4%**)
- *Igiene* (**33,1%**)
- *Altro* (**24,5%**)

Relativamente alle attività ispettive dei **N.A.S.**, si continuano a rilevare nell'anno 2003 percentuali di irregolarità elevate (**14,4%** *infrazioni penali* e **57,5%** *infrazioni amministrative contestate*).

I settori operativi risultati con più irregolarità sono stati, in ordine decrescente:

- ristorazione (35,6%)
- carni e allevamenti (18,6%)
- farine, pane e pasta (14,3%)
- prodotti ittici (7,0%)
- latte e derivati (5,5%)
- acque e bibite (5,2%)
- oli e grassi (4,2%)
- vini e alcolici (3,6%)
- conserve alimentari (2,6%)
- salumi e insaccati (1,7%)
- zuccheri e sofisticanti (0,9%)
- alimenti dietetici (0,8%)

A fronte di un numero globale di ispezioni pari a **39.352**, sono state rilevate un numero di infrazioni penali pari a **5.677**, a testimonianza dell'efficacia dell'attività repressiva focalizzata sui settori che la pluriennale esperienza investigativa dei N.A.S. indica come particolarmente sospetti.

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività analitica

I controlli analitici complessivamente effettuati nel 2003 dall'***Ispettorato Centrale Repressione Frodi*** del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (**Tab. 10c**) hanno riguardato un totale di **9.018** campioni, di cui **712** (pari a circa **l'8%** del totale) sono risultati irregolari.

Le percentuali di irregolarità accertate nei principali settori sono state: oltre il **6%** nel vitivinicolo, il **13%** nel lattiero caseario, il **5%** circa nell'oleario e nel comparto dei cereali e derivati, l' **8%** nel settore dei mangimi, facendo rilevare i valori più elevati nel settore dei fertilizzanti, dei liquori ed acquaviti e delle sementi (rispettivamente circa **19%**, **13%** e **9%**).

Settore merceologico e qualità dei prodotti alimentari – attività ispettiva

Nell'ambito dell'attività di controllo svolta dall'*Ispettorato Centrale Repressione Frodi* nei principali settori d'intervento, sono state controllate **19.433** ditte. Le ditte non in regola sono risultate **3.194**, pari al **16,4%**.

Le visite ispettive sono state pari a **24.616** e, come si evince dalla **Tab. 10b**, oltre il 50% dell'attività ispettiva ha riguardato i settori vitivinicolo (con circa il **30%** del totale dei sopralluoghi e dei prodotti controllati), lattiero-caseario (**11%** del totale dei sopralluoghi, compresi i controlli sul burro che usufruisce degli aiuti di cui al Reg. 2571/97) ed oleario (**10%** dei sopralluoghi), nei quali si concentrano le produzioni nazionali di maggiore rilevanza economica.

Settore fiscale - attività analitica

I campioni di prodotti alimentari analizzati nel 2003 dai *Laboratori Chimici delle Dogane* del Ministero delle Finanze sono stati in totale **16.020**, con una percentuale di irregolarità del **2,4%**, in lieve diminuzione rispetto all'anno 2002 (**2,6%**).

Settore fiscale - attività ispettiva

L'attività ispettiva della *Guardia di Finanza* ha evidenziato nel corso del 2003 un numero di violazioni pari a **122**, con un totale di **195** soggetti verbalizzati.

Le operazioni di vigilanza effettuate nel corso dell'anno 2003 hanno interessato, rispetto al precedente anno 2002, sia un numero maggiore di generi alimentari che un numero maggiore di operazioni di sequestro.

In conclusione, si può rilevare che nell'anno 2003 i numeri delle ispezioni e dei campioni sottoposti ad accertamenti analitici, rapportati alla popolazione italiana, risultano, come nel precedente anno, decisamente elevati e sicuramente superiori a quelli di diversi altri Paesi dell'Unione Europea.

Tale positivo risultato consente di fornire ai cittadini italiani un quadro nel complesso rassicurante nel merito dell'efficienza del sistema nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande, sia in termini quantitativi che qualitativi.

La notevole ed organica mole di dati e di informazioni riportate nella presente relazione consente, altresì a tutte le Amministrazioni interessate di disporre di una valida ed efficace conoscenza delle problematiche generali e settoriali relative alle attività di controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

La conoscenza di tali problematiche, risulta, infatti, estremamente utile per programmare annualmente nel modo migliore, sull'intero territorio nazionale, le attività operative, sia quelle ispettive che quelle analitiche al fine di garantire un elevato livello di

sicurezza degli alimenti e delle bevande, nonché di rafforzare gli interventi di monitoraggio soprattutto per quanto riguarda le irregolarità ispettivo-analitiche riscontrate negli anni precedenti relative all'intera filiera alimentare.

Le Amministrazioni preposte al controllo ufficiale dei prodotti alimentari dovranno, in particolare, continuare a monitorare la corretta applicazione delle disposizioni contenute nelle direttive comunitarie 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti "*l'igiene dei prodotti alimentari*" e nella direttiva 93/99/CEE, concernente "*le misure supplementari in merito al controllo ufficiale dei prodotti alimentari*", al fine di garantire, per i consumatori, un sempre più elevato livello di sicurezza dei prodotti alimentare. Tali direttive, recepite rispettivamente con i D.Lgss. 155/97 e 156/97, prevedono, infatti, specifici adempimenti riguardanti sia la *sicurezza alimentare*, basata in particolare sull'applicazione dei principi "HACCP" (Hazard Analysis Critical Control Point), sia l'adeguamento (*accreditamento*) dei Laboratori pubblici che effettuano analisi sui prodotti alimentari alle norme europee di qualità EN 45001, come modificate dalle norme europee EN 17025. I sopraindicati adempimenti consentiranno di adeguare l'attuale organizzazione del sistema italiano che effettua il controllo ufficiale dei prodotti alimentari agli standard definiti dall'Unione Europea uniformandolo così ai sistemi degli altri Stati membri.

APPENDICE 1

DATI DI SINTESI DELLE REGIONI/PROVINCE SULLE ATTIVITA' DI VIGILANZA E DI CONTROLLO UFFICIALE

PAGINA BIANCA

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 — Codice: — Tipo di struttura:

Nome del referente: CICCONETTI - PANICHI — Telefax: 0861/2565508 — 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												-
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	Molluschi bivalvi												-
03 07													-
03 08	Molluschi 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 cefalopodi												-
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

REGIONE BASILICATA

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

Regione/Provincia autonoma:	BASILICATA		Codice:	R 170 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. RINALDI A.R.	Telefax:	0971/668834-5	e-mail:	arrinaid@regione.basilicata.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5		N° di strutture che hanno fornito i dati:	5		

Regione Basilicata

	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'	632	287	375	2.181	140	167	1.021	228	286	**5.317**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	217	207	282	1.906	57	112	550	191	237	**3.759**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	326	205	293	1.884	55	107	532	197	222	**3.821**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		47	5	46			85	11	10	**204**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	154	168	97	575	16	22	97	92	55	**1.276**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1		3	2						**6**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	9	42	3	7		4	31	11	2	**109**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	6	29	6	47			44	1		**133**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione							1			**1**
f) Altro		2	3	9		6	12	4	8	**44**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		38	3	41	1		60	4	5	**152**
b) Notizie di reato		1	1	1						**3**

(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. 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:	BASILICATA	Codice:	R 170 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. RINALDI A.R.	Telefax:	0971/668835-34	e-mail:	arrinald@regione.basilicata.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati:	5		

Regione Basilicata

	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'	6.303	226	69	1.437	228	319	654	198	855	**10.289**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.204	218	69	1.202	229	293	492	198	713	**7.618**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	11.074	1.170	217	2.014	235	259	492	198	10.120	**25.779**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	1		48	9		26		50	**135**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.792	305	32	468			42	28	1.295	**3.962**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	1		2					7	**11**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	7	10		2	3		7		9	**38**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	35	12		14						**61**
c) Composizione	13	10		2					4	**29**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione	12	5								**17**
f) Altro		213		7	6		19		41	**286**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	55	55		72			20		26	**228**
b) Notizie di reato	1	4		6					4	**15**

(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:	BASILICATA	Codice:	R 170 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	DR. RINALDI A.R.	Telefax:	0971/668835-4	e-mail:	arrinaldi@regione.basilicata.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	2	N° di strutture che hanno fornito i dati:	2		

Regione Basilicata

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												-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	7	1			1							1
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	2											-
04 07	Formaggi, latticini	16											-
TOTALE		26	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Basilicata

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	5											-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	2											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefaiopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	2											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	4											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Basilicata

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	48	1									1	1
15 07 01 001	Olio di oliva	16											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	32	1									1	1
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, *imitazione dello strutto*	2											-
TOTALE		50	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	15											-
21 03	Prep. per salse e salse	60											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Basilicata

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	31	1									1	1
11 00	Prodotti della macinazione	79											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	88											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	113	1						1				1
19 03 01	Paste alimentari secche	84											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	35											-
TOTALE		435	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	115											-
08 00	Frutta	85											-
TOTALE		200	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	30	1						1				1
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		30	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	58											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	116											-
TOTALE		174	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Basilicata

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	1											-
22 05	Vini di uve fresche	37											-
	TOTALE	**38**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	13											-
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	1											-
	TOTALE	**14**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	11	1									1	1
	TOTALE	**11**	**1**	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	17											-
04 10	Miele	3											-
	TOTALE	**20**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	18											-
	TOTALE	**18**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Basilicata

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	98											-
	TOTALE	98	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	29											-
	TOTALE	29	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											-
31 00	Coloranti	1											-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	27											-
	TOTALE	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	34											-
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	1.302	6	0	0	1	0	0	2	0	0	3	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: BASILICATA
Codice: R 170 000 0
Tipo di struttura:
Nome del referente:
Telefax: 0971/668834-5
e-mail: arrinaldi@regione.basilicata.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 2
N° di strutture che hanno fornito i dati: 2

Regione Basilicata

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	29	3			3							3
04 01 02	Latte pastorizzato	7	1			1							1
04 01 03	Latte UHT	7											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	6	2			2							2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	14	1			2							2
04 07	Formaggi, latticini	224	5			7							7
TOTALE		299	12	-	-	15	-	-	-	-	-	-	15
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	28											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5											-
TOTALE		33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Basilicata

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)	124	1						1				1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	18	1	3									3
02 04	Altre carni	1											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	292	15	5	7			2	4		5		23
TOTALE		435	17	8	7	-	-	2	5	-	5	-	27
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	1											-
03 02	Teleostei	21	1									1	1
03 03	Filetti e trance di pesce	6											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	4											-
03 08	Mollusci cefalopodi	4											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	21	1					1					1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
TOTALE		60	2	-	-	-	-	1	-	-	-	1	2

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Basilicata

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	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	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	2											-
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 Basilicata

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	6											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	2											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	7	5						5				5
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		7	5	-	-	-	-	-	5	-	-	-	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Basilicata

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, idromete												-
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	9											-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Basilicata

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	45	1		2								2
	TOTALE	45	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	2											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	**910**	**37**	**8**	**9**	**15**	**0**	**3**	**10**	**0**	**5**	**1**	**51**

BOLZANO (P.A.)

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

Regione/Provincia autonoma:	BOLZANO	Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	SIEBENFORCHER KARIN	Telefax:	0471/411763-40	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	5	N° di strutture che hanno fornito i dati:	5		

Bolzano (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
			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'	7.040	426	251	2.578		763	12.562	959	749	**25.328**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	228	196	91	489	19	219	1.174	175	449	**3.040**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	235	476	235	725	19	17	1.414	204	624	**3.949**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	28	2	55	1	1	343	43	58	**533**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	283	702	206	203			280	91	410	**2.175**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	30	2	18			41	3	40	**154**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1	21	1	10		2	201	15	34	**285**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		8		29			335	44	40	**456**
c) Composizione		1					11		1	**13**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	1	3	1		16	2	1	**26**
e) Etichettatura e presentazione			2	22			3		3	**30**
f) Altro		3	1	7		1	46	7	7	**72**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	12	86	13	78			891	59	125	**1.264**
b) Notizie di reato	1	7		6	1	1	37		9	**62**

(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. 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:	BOLZANO	Codice:	R 041	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. STAMPFER H.	Telefax:	0471/635162	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Bolzano (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
			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'	7.000	35	32	1.160		710	6.000	400	310	**15.647**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	198	78	43	191		202	75	9	259	**1.055**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	206	279	157	351			82	13	391	**1.479**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	8	1	10			8		11	**40**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	268	544	177	144			28	6	356	**1.523**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	27	2	9			10		36	**104**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1	12	1	3		2	6		7	**32**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1		1					1	**3**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione			1	4						**5**
f) Altro	1	2		1					2	**6**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	12	33	6	17			6		30	**104**
b) Notizie di reato	1	3		1			1		3	**9**

(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: BOLZANO
Codice:
Tipo di struttura:
Nome del referente:
Telefax: 0471/411740
e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:
N° di strutture che hanno fornito i dati:

Bolzano (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	30											-
04 01 03	Latte UHT	3											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	12											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9											-
04 04	Siero di latte	2											-
04 05	Burro	15	1								1		1
04 07	Formaggi, latticini	25	1							1			1
TOTALE		96	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	8											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Bolzano (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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	1											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	121	7							5	2		7
TOTALE		122	7	-	-	-	-	-	-	5	2	-	7
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	32	1							1			1
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	2											-
03 08	Molluschi cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	4											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2	1							1			1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		40	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2

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

Mod. B

Anno: 2003

Bolzano (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				
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	65	25							24	1		25
15 07 01 001	Olio di oliva	3	1								1		1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	10	2								2		2
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		65	25	-	-	-	-	-	-	24	1	-	25
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	5											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6											-
21 03	Prep. per salse e salse	33	1			1							1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		46	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

(**) 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

Bolzano (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				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	6											-
11 00	Prodotti della macinazione	13	1								1		1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	13											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	4											-
19 03 01	Paste alimentari secche	1											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2											-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		39	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	37											-
08 00	Frutta	94	2							2			2
TOTALE		131	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	23	5							4	1		5
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		23	5	-	-	-	-	-	-	4	1	-	5
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	22											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	13	1							1			1
TOTALE		35	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1

Mod. B

Anno: 2003

Bolzano (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				
11. VINO													
22 04	Mosti												-
22 05	Vini di uve fresche	40	2							1	2		3
	TOTALE	40	2	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	3											-
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	7											-
	TOTALE	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	76	3	2		1							3
	TOTALE	76	3	2	-	1	-	-	-	-	-	-	3
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8	2				2						2
	TOTALE	8	2	-	-	-	2	-	-	-	-	-	2
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	5	2								2		2
04 10	Miele	1											-
	TOTALE	6	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Bolzano (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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	101	5	2		3							5
TOTALE		101	5	2	-	3	-	-	-	-	-	-	5
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	6											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	24	2							1	1		2
TOTALE		24	2	-	-	-	-	-	-	1	1	-	2
TOTALE GLOBALE		878	62	4	0	5	2	0	0	41	11	0	63

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: BOLZANO
Codice: P 041
Tipo di struttura:
Nome del referente:
Telefax:
e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 1
N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Bolzano (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	262	1			1							1
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	41											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	55											-
04 07	Formaggi, latticini	68											-
TOTALE		426	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	110	3	2		1							3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		110	3	2	-	1	-	-	-	-	-	-	3

Mod. B

Anno: 2003

Bolzano (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				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	214	13	11	2								13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni	4											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	270	12	5	2	5							12
	TOTALE	488	25	16	4	5	-	-	-	-	-	-	25
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	1											-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	2											-
03 08	Mollusci cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	12											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3											-
	TOTALE	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2003

Bolzano (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				
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	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

Mod. B

Anno: 2003

Bolzano (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				
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												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	2											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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

Bolzano (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				
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	**308**	**5**	**4**		**1**							**5**
	TOTALE	**308**	**5**	**4**	-	**1**	-	-	-	-	-	-	**5**
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

Bolzano (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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	42	2	2									2
	TOTALE	42	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	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												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	**1.395**	**36**	**24**	**4**	**8**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**36**

REGIONE CALABRIA

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

Regione/Provincia autonoma:	CALABRIA	Codice:	R 180 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. PARISI S.	Telefax:	0961/856525-460	e-mail:	s.parisi@regcal.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	11	N° di strutture che hanno fornito i dati:	10		

Regione Calabria

	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'	2.641	2.003	715	9.077	1.545	2.131	6.674	1.400	5.776	**31.962**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.059	680	251	4.882	395	505	2.022	481	1.097	**11.372**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.268	824	240	6.114	385	722	2.087	577	1.291	**13.508**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	60	96	50	545	760	37	258	52	180	**2.038**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.665	201	81	395	12	14	126	85	233	**2.812**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	20	4		4		3	49	49	2	**131**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	12	52	19	114	10	15	81	35	39	**377**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	683	117	49	472	15		343	57	196	**1.932**
c) Composizione	275			1			1			**277**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	8							4		**12**
e) Etichettatura e presentazione	17	259	61	203	22		16	4	152	**734**
f) Altro	306	9	13	279	2		64	57	40	**770**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	22	72	35	196	7	17	279	102	224	**954**
b) Notizie di reato	12		2	1			6	5	4	**30**

(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. 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: CALABRIA | Codice: R 180 000 0 | Tipo struttura: U.O. Serv. Veter.
Nome del referente: Dr. PARISI S. | Telefax: 0961/856525-460 | e-mail: s.parisi@regcal.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 11 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 9

Regione Calabria

	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'	3.089	158	199	5.422	944	1.610	2.073	308	3.541	**17.344**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.559	158	182	2.732	527	817	576	300	2.560	**10.411**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.640	1.370	1.954	5.896	851	1.126	666	578	5.244	**26.325**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	15	2	45	110	51	12	28	24	31	**318**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	13.022	251	98	344		2	40	52	389	**14.198**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		3		3					10	**16**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	13	3	6	20	6		18			**66**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2	4	7	54				1	2	**70**
c) Composizione				1					8	**9**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1									**1**
e) Etichettatura e presentazione		1		2				2		**5**
f) Altro		3		1			1	2	6	**13**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	12	19	5	26	1	2		12	2	**79**
b) Notizie di reato	1	3	1	7			6		2	**20**

(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:	CALABRIA	Codice:	R 180 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	DR. PARISI	Telefax:	0961/856560	e-mail:	s.parisi@regcal.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	3			N° di strutture che hanno fornito i dati:	2

Regione Calabria

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	14	3							3			3
04 01 04	Latte sterilizzato	2											-
04 01 05	Panna	1											-
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	11											-
	TOTALE	28	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Calabria

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	Mollusci bivalvi												-
03 07													-
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Calabria

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	32	1							1			1
15 07 01 001	Olio di oliva	21	1							1			1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	11											-
15 12	Oli e grassi idrogenati	4											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	1											-
TOTALE		37	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	10											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	11											-
21 03	Prep. per salse e salse	13	1			1							1
22 10	Aceti commestibili e succedanei	1											-
TOTALE		35	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

(**) 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 Calabria

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	4											-
11 00	Prodotti della macinazione	3											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	18	1			1							1
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	31											-
19 03 01	Paste alimentari secche	9											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	1											-
TOTALE		66	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	6											-
08 00	Frutta	4											-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	21											-
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	17											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	46											-
TOTALE		63	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Calabria

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	12											-
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	9											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	6											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	2											-
	TOTALE	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	9											-
	TOTALE	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	3											-
04 10	Miele												-
	TOTALE	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Calabria

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	12											-
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	10											-
	TOTALE	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	332	6	0	0	2	0	0	0	4	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:	CALABRIA	Codice:	R 180 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	DR. PARISI	Telefax:	0961/856560	e-mail:	s.parisi@regcal.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	3	N° di strutture che hanno fornito i dati:	2		

Regione Calabria

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	84	4			4							4
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	493	35			35							35
TOTALE		577	39	-	-	39	-	-	-	-	-	-	39
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	45											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2003**

Regione Calabria

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)	515	25			25							25
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	2	1						1				1
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	241	23	2		21							23
TOTALE		758	49	2	-	46	-	-	1	-	-	-	49
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	7											-
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	13											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4											-
TOTALE		24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Calabria

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												-
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	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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Calabria

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												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	12											-
TOTALE		12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Calabria

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, idromete												-
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	145	8			8							8
04 10	Miele												-
	TOTALE	145	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8
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 Calabria

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	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	78	16			16							16
	TOTALE	78	16	-	-	16	-	-	-	-	-	-	16
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7											-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	1.671	112	2	0	109	0	0	1	0	0	0	112

REGIONE CAMPANIA

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

Regione/Provincia autonoma:	CAMPANIA	Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	D.SSA PENNACCHIO C.	Telefax:	081/7969342-425	e-mail:	c.pennacchio@regione.campania.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:		N° di strutture che hanno fornito i dati:	13		

Regione Campania

	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'	18.940	3.677	2.753	25.873	5.469	1.887	19.173	2.467	10.059	**90.298**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	550	1.905	1.479	13.588	1.325	780	9.482	1.546	6.240	**36.895**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	639	4.958	2.107	19.006	2.361	881	14.367	2.094	6.597	**53.010**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	88	477	224	1.733	270	83	1.504	242	959	**5.580**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	179	1.301	689	3.199	12	22	1.038	1.028	936	**8.404**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		23	6	33		1	7	10	14	**94**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	36	325	126	1.160	70	31	1.000	150	587	**3.485**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	20	170	86	456	61	53	398	124	258	**1.626**
c) Composizione		10	21	97	42	22	90	1	89	**372**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1		24	1		5		5	**36**
e) Etichettatura e presentazione		3	3	211	28		14		8	**267**
f) Altro	8	79	39	296	152	5	295	39	267	**1.180**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	32	276	103	788	54	31	1.014	198	466	**2.962**
b) Notizie di reato	3	114	189	183	49		160	10	77	**785**

(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. 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:	CAMPANIA	Codice:	R 150	Tipo struttura:		
Nome del referente:	DR. SCOGNAMIGLIO	Telefax:	081/7969680-279	e-mail:	veterinaria@regione.campania.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13			

Regione Campania

	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'	45.943	1.496	773	17.237	4.313	3.094	9.640	1.701	7.130	**91.327**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	26.195	1.478	644	12.703	2.058	2.066	3.973	1.176	6.709	**57.002**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55.649	46.626	8.163	23.900	1.961	3.342	4.537	2.358	8.705	**155.241**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	364	2.311	68	1.548	311	334	339	52	500	**5.827**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	7.121	3.883	565	5.443	27	42	317	264	1.318	**18.980**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	375	31	12	117	2	2	41	6	55	**641**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	171	95	16	349	78	161	184	18	116	**1.188**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	37	38	12	798	2	15	87	120	82	**1.191**
c) Composizione	2	8	2	25					4	**41**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	31		1	121						**153**
e) Etichettatura e presentazione	22	7	5	61	10	7	3		6	**121**
f) Altro	77	36	13	527	56	404	27	5	52	**1.197**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	173	155	179	1.032	125	293	229	33	256	**2.475**
b) Notizie di reato	31	26	21	412	2	15	24	1	27	**559**

(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**

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

Regione/Provincia autonoma: CAMPANIA
Codice:
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 Campania

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	4.281	260			260							260
04 01 02	Latte pastorizzato	134	7								7		7
04 01 03	Latte UHT	40											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	37											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	22											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	47											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	54											-
04 07	Formaggi, latticini	1.493	29			11	1			14	2	1	29
TOTALE		6.108	296	-	-	271	1	-	-	14	9	1	296
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	199											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	9											-
TOTALE		208	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Campania

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)	643	4			3				1			4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	243	3			1						2	3
02 04	Altre carni	42	2			2							2
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.819	98	2		7				89			98
TOTALE		2.747	107	2	-	13	-	-	-	90	-	2	107
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	74											-
03 02	Teleostei	304	2									2	2
03 03	Filetti e trance di pesce	101	11					1			10		11
03 05	Molluschi gasteropoidi	10											-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	195	13			13							13
03 08	Mollusci cefalopodi	266											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	102	5									5	5
16 04	Preparazione e conserve di pesce	470	1									1	1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	6											-
TOTALE		1.528	32	-	-	13	-	1	-	-	10	8	32

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Campania

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	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		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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Campania

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	8											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Campania

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, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	11											-
	TOTALE	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	332	1			1							1
	TOTALE	332	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
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 Campania

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	60	1			1							1
	TOTALE	60	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	623	3							1	2		3
	TOTALE	623	3	-	-	-	-	-	-	1	2	-	3
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1	1							1			1
31 00	Coloranti												-
	TOTALE	1	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
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	14	1							1			1
	TOTALE	14	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
	TOTALE GLOBALE	11.641	442	2	0	299	1	1	0	107	21	11	442

REGIONE EMILIA ROMAGNA

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

Regione/Provincia autonoma:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	VICINELLI LAURA	Telefax:	051/6397373-064	e-mail:	lvicinelli@regione.emilia-romagna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13		

Regione Emilia Romagna

	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'	539	2.648	2.412	12.277	2.411		30.527	4.217	7.200	**62.231**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	165	650	954	2.734	1.109		13.391	2.357	3.540	**24.900**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	344	1.035	3.371	3.879	1.204		16.324	2.953	4.680	**33.790**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	18	165	161	449	2		2.723	452	834	**4.804**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.536	2.753	1.264	1.054	25		473	1.154		**8.259**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	48	84	47	34			27	17		**257**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		95	23	33			479	24		**654**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	7	3	3			35	1		**50**
c) Composizione	13	30	38	12			9	4		**106**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		5		4			2	9		**20**
e) Etichettatura e presentazione		22	6	17			12	5		**62**
f) Altro	2	43	15	17	4		320	17		**418**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	95	1.035	153	402	4		2.308	539		**4.536**
b) Notizie di reato	12	11	15	12			31	2		**83**

(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. 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:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	PIERANTONI - VICINELLI	Telefax:	051/6397375-064	e-mail:	m.pierantoni@regione.emilia-romagna.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13		

Regione Emilia Romagna

	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'	30.181	3.167		5.857		3.269	4.860	2.717		**50.051**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	18.403	2.988		5.371		2.202	1.007	746		**30.717**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	104.841	148.778		12.489		2.176	1.311	1.060		**270.655**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	763	700		631		51	78	105		**2.328**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	17.305	17.753		5.001						**40.059**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	660	316		254						**1.230**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale										**0**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)										**0**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro										**0**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	99	80		66		1	28	3		**277**
b) Notizie di reato	7	9		8			6	3		**33**

(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:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo di struttura:	P 080 108 0
Nome del referente:	BERGAMINI CECILIA	Telefax:	051/396245 051/342642	e-mail:	cbergamini@bo.arpa.emr.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	9			N° di strutture che hanno fornito i dati:	9

Regione Emilia Romagna

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	81											-
04 01 02	Latte pastorizzato	60	3			3							3
04 01 03	Latte UHT	19	2			2							2
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	4	1			1							1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	7											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	9	1			1							1
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	18	1							1			1
04 07	Formaggi, latticini	263	7							7			7
TOTALE		461	15	-	-	7	-	-	-	8	-	-	15
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	89	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	16											-
TOTALE		105	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Mod. B

Anno: 2003

Regione Emilia Romagna

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)	276	13	3	9					1			13
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	47	3	2		1							3
02 04	Altre carni	18											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	141	28	1					20	6		1	28
	TOTALE	462	44	6	9	1	-	-	20	7	-	1	44
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	2											-
03 02	Teleostei	12											-
03 03	Filetti e trance di pesce	38	1						1				1
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	678	63	5		24				34			63
03 08	Molluschi cefaiopodi	6											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	23											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	21	7							7			7
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
	TOTALE	780	71	5	-	24	-	-	1	41	-	-	71

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Emilia Romagna

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	2											-
15 01	Grassi alimentari animali	8											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	254	43						14	4	25		43
15 07 01 001	Olio di oliva	24											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	80	3							3			3
15 12	Oli e grassi idrogenati	7											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		271	43	-	-	-	-	-	14	4	25	-	43
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	54											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	108	10			1				9			10
21 03	Prep. per salse e salse	56											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2											-
TOTALE		220	10	-	-	1	-	-	-	9	-	-	10

(**) 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 Emilia Romagna

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	79											-
11 00	Prodotti della macinazione	193	23			10	1		12				23
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	236	31						3	21	7		31
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	735	41	1		17			1	19		3	41
19 03 01	Paste alimentari secche	112	9			2			1	6			9
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	148	7	1		2			1	3			7
19 03 03	Paste alimentari speciali	172	11							10		1	11
	TOTALE	1.675	122	2	-	31	1	-	18	59	7	4	122
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	442	97			1	2		44	50			97
08 00	Frutta	40	55				3	2		50			55
	TOTALE	482	152	-	-	1	5	2	44	100	-	-	152
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	127	6			6							6
25 00	Sale da cucina	3											-
	TOTALE	130	6	-	-	6	-	-	-	-	-	-	6
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	68	5			1				4			5
22 02	Altre bevande non alcoliche	107	7			2				5			7
	TOTALE	175	12	-	-	3	-	-	-	9	-	-	12

Mod. B

Anno: 2003

Regione Emilia Romagna

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	3											-
22 05	Vini di uve fresche	384	26							26			26
	TOTALE	387	26	-	-	-	-	-	-	26	-	-	26
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	2											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete												-
22 08	Alcole etilico	9											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	335	19	1		18							19
	TOTALE	335	19	1	-	18	-	-	-	-	-	-	19
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	73	20				20						20
	TOTALE	73	20	-	-	-	20	-	-	-	-	-	20
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	51	13							13			13
04 10	Miele	34	7							7			7
	TOTALE	85	20	-	-	-	-	-	-	20	-	-	20
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	446	38				34		3	1			38
	TOTALE	446	38	-	-	-	34	-	3	1	-	-	38

Mod. B

Anno: 2003

Regione Emilia Romagna

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	1.934	12	1		8				3			12
TOTALE		1.934	12	1	-	8	-	-	-	3	-	-	12
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	234	86							86			86
TOTALE		234	86	-	-	-	-	-	-	86	-	-	86
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	1.886	77			77							77
TOTALE		1.886	77	-	-	77	-	-	-	-	-	-	77
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1.158											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	1.964	77	2	2	13			34	26			77
TOTALE		3.122	77	2	2	13	-	-	34	26	-	-	77
TOTALE GLOBALE		13.295	851	16	11	190	60	2	134	399	32	5	851

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:	EMILIA ROMAGNA	Codice:	R 080 000 0	Tipo di struttura:	I 020 000 0
Nome del referente:		Telefax:	030/22901	e-mail:	dirsan@bs.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	10	N° di strutture che hanno fornito i dati:	10		

Regione Emilia Romagna

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	1.005	98				162			1			163
04 01 02	Latte pastorizzato	26	7				8						8
04 01 03	Latte UHT	3											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	1											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	5											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	6											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	3											-
04 07	Formaggi, latticini	183	3			5	2						7
TOTALE		1.232	108	-	-	5	172	-	-	1	-	-	178
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	89	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	25	5				3			2			5
TOTALE		114	6	1	-	-	3	-	-	2	-	-	6

Mod. B

Anno: 2003

Regione Emilia Romagna

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)	131	12	9		4				17			30
02 02	Volatili da cortile e ioro frattaglie	68	4			6				2			8
02 04	Altre carni	20	1	2		1							3
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	392	26	3		12				44			59
	TOTALE	611	43	14	-	23	-	-	-	63	-	-	100
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	11	3					3		13			16
03 02	Teleostei	40	4					1				3	4
03 03	Filetti e trance di pesce	17	2					1		1			2
03 05	Molluschi gasteropoidi	11											-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	1	1							2			2
03 08	Mollusci cefaiopodi	28	5						2	6			8
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	22	4									4	4
16 04	Preparazione e conserve di pesce	19	1									1	1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	7	1		1								1
	TOTALE	156	21	-	1	-	-	5	2	22	-	8	38

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Emilia Romagna

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												-
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	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	13	1							2			2
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	13	1	-	-	-	-	-	-	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 Emilia Romagna

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	1											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	1											-
19 03 01	Paste alimentari secche	3											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	10	2			2							2
	TOTALE	18	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2											-
08 00	Frutta	2											-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	4	2							4			4
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	4	2	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Emilia Romagna

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, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	19	1			2							2
	TOTALE	19	1	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	4	3							11			11
	TOTALE	4	3	-	-	-	-	-	-	11	-	-	11
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele	27											-
	TOTALE	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Emilia Romagna

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	22											-
	TOTALE	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	18											-
	TOTALE	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											-
31 00	Coloranti												-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6											-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	2.251	187	15	1	32	175	5	2	105	0	8	343

REGIONE FRIULI VENEZIA GIULIA

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

Regione/Provincia autonoma:	FRIULI VENEZIA GIULIA	Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	D.SSA CLARA ZUCH	Telefax:	040/3775509-23	e-mail:	clara.zuch@regione.fvg.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Friuli Venezia Giulia

	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'	219	780	235	1.450		150	5.440	717	2.242	**11.233**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	37	96	130	540	6	15	2.591	286	477	**4.178**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	40	75	123	445		15	2.596	389	501	**4.184**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	3	18	19	75			773	95	70	**1.053**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	169	18	45	150			188	76	50	**696**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		2	2	12			4		1	**21**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale										**0**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)			3	3	3		120	1		**130**
c) Composizione			2	4						**6**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione				1					1	**2**
f) Altro		5	6				72	88	10	**181**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		25	11	8			230	38	31	**343**
b) Notizie di reato		6	2	2			10		1	**21**

(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. 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:	FRIULI VENEZIA GIULIA	Codice:	R 060	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. COASSIN R.	Telefax:	040/3775559-23	e-mail:	renato.coassin@regione.fvg.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Friuli Venezia Giulia

	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'	5.284	353	106	1.135	9	581	678	138	927	**9.211**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.740	353	91	1.063	9	484	91	91	841	**7.763**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	9.648	7.309	1.125	1.662	13	549	96	50	1.989	**22.441**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	10	52	5	22		7	1	3	38	**138**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.084	653	54	267		3	3		167	**2.231**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	79	25	2	17		1	1		8	**133**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	8	107	1	3		3		2	10	**134**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		13		2		3			17	**35**
c) Composizione	3									**3**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione		3		1					1	**5**
f) Altro	2	5	4	16				1	10	**38**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	123	28	8	31		6	1	3	27	**227**
b) Notizie di reato	2	8	1	2						**13**

(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:	FRIULI VENEZIA GIULIA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	D SSA CLARA ZUCH	Telefax:	040/3775509-23	e-mail:	clara.zuch@regione.fvg.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

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	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati												-
04 01 02	Latte pastorizzato	5											-
04 01 03	Latte UHT	15											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	3											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	3											-
04 07	Formaggi, latticini	42											-
TOTALE		70	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	23	3	3									3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		23	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3

Mod. B

Anno: 2003

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	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)	153	7			8							8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	17	3	2	1	2							5
02 04	Altre carni	11											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	95	8	1	1	4				3			9
	TOTALE	276	18	3	2	14	-	-	-	3	-	-	22
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	4											-
03 02	Teleostei	87											-
03 03	Filetti e trance di pesce	21											-
03 05	Molluschi gasteropoidi	8											-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	75	4	1		6							7
03 08	Mollusci cefaiopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	17											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	50	2					1		1			2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	7											-
	TOTALE	270	6	1	-	6	-	1	-	1	-	-	9

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

Mod. B

Anno: 2003

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	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	31	2						2				2
15 07 01 001	Olio di oliva	2											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	7											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		31	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	2											-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	10											-
21 03	Prep. per salse e salse	8											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	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 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	Metalli pesanti	Altre				
7. CEREALI E PRODOTTI DELLA PANETTERIA													
10 00	Cereali	37											-
11 00	Prodotti della macinazione	21											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	9	1			1			1				2
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	36	1										-
19 03 01	Paste alimentari secche	2											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	1											-
TOTALE		**108**	**2**	-	-	**1**	-	-	**1**	-	-	-	**2**
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	99	2						2				2
08 00	Frutta	62	1						1				1
TOTALE		**161**	**3**	-	-	-	-	-	**3**	-	-	-	**3**
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	126	6			2	3			2			7
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		**126**	**6**	-	-	**2**	**3**	-	-	**2**	-	-	**7**
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	7											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	15	2			2							2
TOTALE		**22**	**2**	-	-	**2**	-	-	-	-	-	-	**2**

Mod. B

Anno: 2003

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	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

Mod. B

Anno: 2003

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	Metalli pesanti	Altre				
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 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	10											-
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

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:	FRIULI VENEZIA GIULIA	Codice:	R060	Tipo di struttura:	I 030 000 0
Nome del referente:	D.SSA CONEDERA G.	Telefax:	0434/41405-201	e-mail:	gconedera@izsvenezie.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:		N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

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	Metalli pesanti	Altre				
1. PRODOTTI LATTIERO CASEARI													
04 01	Latte e crema di latte, freschi o conservati	53											-
04 01 02	Latte pastorizzato	15	1			1							1
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	7											-
04 07	Formaggi, latticini	41											-
TOTALE		118	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	9											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

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	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 gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	85	4			4							4
03 08	Mollusci 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.

Mod. B

Anno: 2003

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	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

Mod. B

Anno: 2003

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	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

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	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												-
	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

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	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	10

REGIONE LAZIO

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 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 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'	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.

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:	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. 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'	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: a) Igiene Generale	30	19	5	200	2	2	97	5	45	**405**
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: a) Amministrativi	169	38	23	328	2	1	37	66	228	**892**
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

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:	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
				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	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 sgusciate, tuorli												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio

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	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 gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	18	2			2							2
03 08	Mollusci cefaiopodi												-
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.

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio

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	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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio

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	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**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio

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	62											-
	TOTALE	62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	1											-
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	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	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	5											-
04 10	Miele												-
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio

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	104	4			7							7
	TOTALE	104	4	-	-	7	-	-	-	-	-	-	7
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	34											-
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	27	3						3				3
	TOTALE	27	3	-	-	-	-	-	3	-	-	-	3
	TOTALE GLOBALE	1.103	21	0	0	13	0	0	10	0	0	1	24

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:	LAZIO	Codice:	R 120	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	GIANCARLO FERRARI	Telefax:	06/79099460	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Regione Lazio

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	159											-
04 01 02	Latte pastorizzato	194											-
04 01 03	Latte UHT	21											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna	6											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	10											-
04 04	Siero di latte	1											-
04 05	Burro	11											-
04 07	Formaggi, latticini	385	1			1							1
TOTALE		789	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	125	1			1							1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	7											-
TOTALE		132	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio

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)	988	8	7		1							8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	220	3	2					1				3
02 04	Altre carni	23											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	563	24	18	4	1			1				24
	TOTALE	1.794	35	27	4	2	-	-	2	-	-	-	35
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	102	1			1							1
03 02	Teleostei	26											-
03 03	Filetti e trance di pesce	71	1						1				1
03 05	Molluschi gasteropoidi	8											-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	642	12			12							12
03 08	Mollusci cefaiopodi	66	1			1							1
03 09	Echinodermi	66											-
03 10	Crostacei	214	1						1				1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	155	6		6								6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	18	1	1									1
	TOTALE	1.368	23	1	6	14	-	-	2	-	-	-	23

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio

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												-
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	Preparazioni di ortaggi senza aceto	6											-
21 03	Prep. per salse e salse	5											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Lazio

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	1											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3	1	1									1
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	54											-
	TOTALE	58	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	38											-
08 00	Frutta	9											-
	TOTALE	47	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	42											-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
	TOTALE	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lazio

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, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	**58**											-
	TOTALE	**58**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Lazio

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												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	5											-
	TOTALE	5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	225	3	3									3
	TOTALE	225	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	64											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	9											-
	TOTALE	73	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		4.602	64	32	10	18	0	0	4	0	0	0	64

REGIONE LIGURIA

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

Regione/Provincia autonoma: LIGURIA | Codice: R 070 000 0 | Tipo struttura:
Nome del referente: DR. DELLACASAGRANDE | Telefax: 010/5484958-5692 | igiene.pubblica@regione.liguria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 5 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 5

Regione Liguria

	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'	96	636	1.021	7.295	75	299	11.931	1.631	2.777	**25.761**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	172	192	202	947	11	51	1.979	391	629	**4.574**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	179	236	236	1.145	11	51	2.297	420	765	**5.340**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		20	21	213		5	792	123	203	**1.377**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	142	311	216	901	21		314	215	430	**2.550**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	8	7	20			12	6	15	**69**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		25	39	639		2	1.301	156	489	**2.651**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		3	1	28			191	22	70	**315**
c) Composizione				2						**2**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)			3				2			**5**
e) Etichettatura e presentazione		1	4	24		2	16		3	**50**
f) Altro		12	3	130		4	274	26	68	**517**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		38	27	301		5	960	120	268	**1.719**
b) Notizie di reato		5	3	12			17	2	7	**46**

(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. 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:	LIGURIA	Codice:	R 070 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DELLACASAGRANDE D.	Telefax:	010/5484958-5692	e-mail:	igiene.pubblica@regione.liguria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	6	N° di strutture che hanno fornito i dati:	6		

Regione Liguria

	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'	5.182	239	261	2.910	405	1.437	1.400	132	1.496	**13.462**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.880	196	202	1.302	54	506	381	113	931	**6.565**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	6.140	7.196	4.260	1.431	54	506	478	156	1.038	**21.259**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	55	62	34	152	1	10	48	14	111	**487**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4.283	848	430	455	5		35	42	331	**6.429**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	32	22	3	12					20	**89**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	34	64	39	102	1	7	39	5	87	**378**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		21	9	69	1		20	13	64	**197**
c) Composizione				2					6	**8**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)							1			**1**
e) Etichettatura e presentazione			3	9					8	**20**
f) Altro	2	17	63	64		1	13	1	109	**270**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	47	87	93	183		5	126	16	236	**793**
b) Notizie di reato	1	5	1	9					2	**18**

(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: LIGURIA — Codice: — Tipo di struttura:

Nome del referente: D.SSA VIGLIONE D. — Telefax: 010/57633232 — e-mail:

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

Regione Liguria

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	8											-
04 01 02	Latte pastorizzato	9											-
04 01 03	Latte UHT	5											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	1											-
04 07	Formaggi, latticini	37											-
	TOTALE	65	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	5											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2											-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Liguria

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)	27											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7											-
02 04	Altre carni	1											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	45	4	2	2						1		5
	TOTALE	80	4	2	2	-	-	-	-	-	1	-	5
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	3											-
03 03	Filetti e trance di pesce	3											-
03 05	Molluschi gasteropoidi	1	1								1		1
03 06 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi	1											-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	83	6						6				6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
	TOTALE	95	7	-	-	-	-	-	6	-	1	-	7

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Liguria

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	278	14						10	35			45
15 07 01 001	Olio di oliva	86	5							13			13
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	126	8						2	22			24
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6											-
TOTALE		284	14	-	-	-	-	-	10	35	-	-	45
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	56	1								1		1
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	85	1			1							1
21 03	Prep. per salse e salse	137	22	4	1	2			15	1			23
22 10	Aceti commestibili e succedanei	6											-
TOTALE		285	24	4	1	3	-	-	15	1	1	-	25

(**) 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 Liguria

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	71	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	60											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	182	18			1					13		14
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	213	10			1					5		6
19 03 01	Paste alimentari secche	46	2						2				2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	45	4	1	1					3			5
19 03 03	Paste alimentari speciali	41	1			1							1
TOTALE		**658**	**36**	**1**	**1**	**4**	**-**	**-**	**2**	**3**	**18**	**-**	**29**
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	232	3		1				2				3
08 00	Frutta	173	1			1							1
TOTALE		**405**	**4**	**-**	**1**	**1**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**-**	**4**
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	245	24				1		21				22
25 00	Sale da cucina	4											-
TOTALE		**249**	**24**	**-**	**-**	**-**	**1**	**-**	**21**	**-**	**-**	**-**	**22**
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	53	1						1				1
22 02	Altre bevande non alcoliche	91	3						1		2		3
TOTALE		**144**	**4**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**2**	**-**	**4**

Mod. B

Anno: 2003

Regione Liguria

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	2											-
22 05	Vini di uve fresche	164	5			1					4		5
	TOTALE	166	5	-	-	1	-	-	-	-	4	-	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	11											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	1											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete	1											-
22 08	Alcole etilico	1											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	19											-
	TOTALE	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	42											-
	TOTALE	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	28	3			1	1		1				3
	TOTALE	28	3	-	-	1	1	-	1	-	-	-	3
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	48											-
04 10	Miele	3											-
	TOTALE	51	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	126											-
	TOTALE	126	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Liguria

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	423	6			5			1				6
	TOTALE	423	6	-	-	5	-	-	1	-	-	-	6
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	39											-
	TOTALE	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	5											-
31 00	Coloranti	1											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	59	2					2					2
	TOTALE	59	2	-	-	-	-	2	-	-	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	69											-
	TOTALE	69	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	3.314	133	7	5	15	2	2	60	39	27	0	157

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:	LIGURIA	Codice:		Tipo di struttura:	1 010 000 0
Nome del referente:	D.SSA CHIAVACCI	Telefax:	011/2686230-011/2485831	e-mail:	laura.chiavacci@izsto.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	5			N° di strutture che hanno fornito i dati:	1

Regione Liguria

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	141	10				10						10
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	8											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	1											-
04 07	Formaggi, latticini	117	2	1	1								2
TOTALE		267	12	1	1	-	10	-	-	-	-	-	12
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	69	1	1									1
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	5											-
TOTALE		74	1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1

Mod. B

Anno: 2003

Regione Liguria

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)	231	4	1		1			2				4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	47	2		2								2
02 04	Altre carni	2											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	318	16	12	3				1				16
TOTALE		598	22	13	5	1	-	-	3	-	-	-	22
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	4											-
03 02	Teleostei	105											-
03 03	Filetti e trance di pesce	39	2					2					2
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	89	5			8							8
03 08	Molluschi cefalopodi	49											-
03 09	Echinodermi	1											-
03 10	Crostacei	45	1						1				1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	121	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	16											-
TOTALE		469	9	-	-	8	-	2	2	-	-	-	12

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Liguria

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												-
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	1											-
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	15											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Liguria

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	5											-
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	40											-
	TOTALE	**45**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Liguria

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, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	40	1				1						1
	TOTALE	40	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	15											-
	TOTALE	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Liguria

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	44	1		1								1
TOTALE		44	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**1.572**	**46**	**15**	**7**	**9**	**11**	**2**	**5**	**0**	**0**	**0**	**49**

REGIONE LOMBARDIA

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

Regione/Provincia autonoma:	LOMBARDIA		Codice:	R 030 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. SALAMANA M.	Telefax:	02/67653029	e-mail:	prevenzione.sanitaria@dgsan.lombardia.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	15	N° di strutture che hanno fornito i dati:	15			

Regione Lombardia

	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'	14.809	4.664	4.108	28.576	2.615	2.781	48.657	7.950	11.784	**125.944**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	111	1.010	1.177	3.988	317	526	12.150	2.780	3.253	**25.312**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	193	1.212	1.329	4.685	322	543	15.216	3.250	3.792	**30.542**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	14	205	189	835	5	4	4.135	891	1.132	**7.410**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	58	1.730	459	2.128		11	1.054	875	1.415	**7.730**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		29	15	101			205	68	125	**543**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	2	164	148	870	4	2	3.314	753	1.143	**6.400**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	92	84	296			1.877	291	483	**3.124**
c) Composizione		9	4	8			30	7	11	**69**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	9	10	2	16			29	7	3	**76**
e) Etichettatura e presentazione		7	4	47			22	7	24	**111**
f) Altro	6	45	42	124		1	672	87	165	**1.142**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	130	754	445	2.088	13	6	9.220	1.718	2.568	**16.942**
b) Notizie di reato	1	19	18	58			59	16	41	**212**

(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. 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:	LOMBARDIA		Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:	DOMENICHINI M.	Telefax:	02/6765337-09	e-mail:	maurizia.domenichini@regione.lombardia.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	16	N° di strutture che hanno fornito i dati:	16			

Regione Lombardia

	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'	950	531	1.170	15.483		4.148			3.096	**25.378**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	932	511	957	11.793	169	2.828	2.087	1.335	2.542	**23.154**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.992	4.928	1.619	21.005	228	2.867	2.101	1.558	3.598	**62.896**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	436	104	191	2.871	7	38	206	299	415	**4.567**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	248	201	118	1.753		3	33	46	272	**2.674**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	8	2	113			3	2	18	**149**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	503	94	170	2.708	3	7	203	267	329	**4.284**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	243	60	67	1.134		3	114	201	160	**1.982**
c) Composizione	6	7	1	1		1			11	**27**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	1	1	21			1	2	2	**32**
e) Etichettatura e presentazione	13	4	3	200			6	1	20	**247**
f) Altro	90	28	10	447	4	31	9	4	75	**698**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	751	117	266	3.810	7	43	256	366	519	**6.135**
b) Notizie di reato	2	2	2	45			5	7	5	**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.

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:	LOMBARDIA	Codice:	R 030 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	DR. SALAMANA MAURIZIO	Telefax:	02/67653029	e-mail:	prevenzione.sanitaria@dgsan.lombardia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	10			N° di strutture che hanno fornito i dati:	10

Regione Lombardia

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	1											-
04 01 02	Latte pastorizzato	3											-
04 01 03	Latte UHT	6											-
04 01 04	Latte sterilizzato	6											-
04 01 05	Panna	2	1			1							1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5											-
04 04	Siero di latte	15											-
04 05	Burro	3											-
04 07	Formaggi, latticini	30	3			2	1						3
TOTALE		73	4	-	-	3	1	-	-	-	-	-	4
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	5											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3											-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lombardia

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)	3	1			1							1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3											-
02 04	Altre carni	3											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	4	1			1							1
TOTALE		13	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	2											-
03 03	Filetti e trance di pesce	2											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	10	2			1			1				2
03 08	Mollusci cefalopodi	2											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	8	1			1							1
TOTALE		26	3	-	-	2	-	-	1	-	-	-	3

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lombardia

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	17	3			3							3
15 01	Grassi alimentari animali	13	3			3							3
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	226	13			4			3			6	13
15 07 01 001	Olio di oliva	118	6			2			1			3	6
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	108	7			2			2			3	7
15 12	Oli e grassi idrogenati	73	9			5			4				9
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	14	2			1			1				2
TOTALE		343	30	-	-	16	-	-	8	-	-	6	30
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	15	1						1				1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	16											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	28	1			1							1
21 03	Prep. per salse e salse	44	4			3			1				4
22 10	Aceti commestibili e succedanei	23	1			1							1
TOTALE		126	7	-	-	5	-	-	2	-	-	-	7

(**) 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 Lombardia

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	196	21	2		10			8	1			21
11 00	Prodotti della macinazione	325	10			8			1	1			10
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	365	27	2		22			2	1			27
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	342	63	10	1	31			15	6			63
19 03 01	Paste alimentari secche	151	5			4				1			5
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	178	8	3	1	3			1				8
19 03 03	Paste alimentari speciali	74	3	1		2							3
	TOTALE	1.631	137	18	2	80	-	-	27	10	-	-	137
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	557	34		5	22			1	6			34
08 00	Frutta	484	40			33				7			40
	TOTALE	1.041	74	-	5	55	-	-	1	13	-	-	74
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	86	7		1				1			5	7
25 00	Sale da cucina	5	1									1	1
	TOTALE	91	8	-	1	-	-	-	1	-	-	6	8
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	438	8			5			3				8
22 02	Altre bevande non alcoliche	236	5			2			2			1	5
	TOTALE	674	13	-	-	7	-	-	5	-	-	1	13

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lombardia

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	15	1						1				1
22 05	Vini di uve fresche	131	1						1				1
	TOTALE	**146**	**2**	-	-	-	-	-	**2**	-	-	-	**2**
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	31	1			1							1
22 06	Vermut e vini aromatizzati	10											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete												-
22 08	Alcole etilico	4											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	11	3						3				3
	TOTALE	**56**	**4**	-	-	**1**	-	-	**3**	-	-	-	**4**
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	269	27	1		26							27
	TOTALE	**269**	**27**	**1**	-	**26**	-	-	-	-	-	-	**27**
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	29	6				5		1				6
	TOTALE	**29**	**6**	-	-	-	**5**	-	**1**	-	-	-	**6**
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	76	10				4		6				10
04 10	Miele	58	5				1		4				5
	TOTALE	**134**	**15**	-	-	-	**5**	-	**10**	-	-	-	**15**
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	109	5			2	2						4
	TOTALE	**109**	**5**	-	-	**2**	**2**	-	-	-	-	-	**4**

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lombardia

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	1.660	185	8	14	16				3		144	185
TOTALE		1.660	185	8	14	16	-	-	-	3	-	144	185
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	9	3			1			2				3
TOTALE		9	3	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											-
31 00	Coloranti	4											-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	203	37			36						1	37
TOTALE		203	37	-	-	36	-	-	-	-	-	1	37
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	23	3						1	2			3
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	65	7			4			1	2			7
TOTALE		88	10	-	-	4	-	-	2	4	-	-	10
TOTALE GLOBALE		6.734	572	27	22	256	13	0	65	30	0	158	571

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: LOMBARDIA — Codice: — Tipo di struttura:

Nome del referente: MAURIZIA DOMENICHINI — Telefax: 02/67653371-09 — e-mail: maurizia.domenichini@regione.lombardia.it

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: — N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Regione Lombardia

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	429	34		3		21			22			46
04 01 02	Latte pastorizzato	24											-
04 01 03	Latte UHT	37											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	9											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	17											-
04 04	Siero di latte	1											-
04 05	Burro	44	4			15							15
04 07	Formaggi, latticini	417	6	1	15					1			17
TOTALE		980	44	1	18	15	21	-	-	23	-	-	78
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	134											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	6	1							2			2
TOTALE		140	1	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lombardia

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)	985	32	13	14	7				6			40
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	164	6	5		1							6
02 04	Altre carni	30	2	2									2
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.043	72	43	8	1				62			114
	TOTALE	2.222	112	63	22	9	-	-	-	68	-	-	162
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	3	1					1					1
03 02	Teleostei	186	9					1	42	3			46
03 03	Filetti e trance di pesce	48	4						23	1			24
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Mollusci bivalvi	39	1			2							2
03 07													-
03 08	Mollusci cefaiopodi	28											-
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei	124	10			5				10			15
16 04	Preparazione e conserve di pesce	126	4		4				12				16
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	20											-
	TOTALE	574	29	-	4	7	-	2	77	14	-	-	104

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lombardia

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	1											-
15 01	Grassi alimentari animali	3											-
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		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	2											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	8											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	23											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Lombardia

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	1											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	33											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	10	3	1		26							27
19 03 03	Paste alimentari speciali	88	7	1		24							25
TOTALE		134	10	2	-	50	-	-	-	-	-	-	52
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	11											-
08 00	Frutta	7											-
TOTALE		18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	21	4							8			8
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		21	4	-	-	-	-	-	-	8	-	-	8
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	6											-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Lombardia

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, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	99	17			109				1			110
	TOTALE	99	17	-	-	109	-	-	-	1	-	-	110
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	8											-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele	11											-
	TOTALE	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Lombardia

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	83											-
	TOTALE	83	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											-
31 00	Coloranti												-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	7	1										-
	TOTALE	7	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	**4.345**	**218**	**66**	**44**	**190**	**21**	**2**	**77**	**116**	**0**	**0**	**516**

REGIONE MARCHE

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

Regione/Provincia autonoma:	MARCHE	Codice:	R 110 000 0	Tipo struttura:	110 000 0 V	
Nome del referente:	DR. D'AURIZIO G	Telefax:	071/2808525	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13			

Regione Marche

	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'	353	647	834	5.773	523	466	9.503	1.393	2.239	**21.731**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	59	231	210	1.988	114	104	2.827	891	739	**7.163**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	55	261	267	2.166	90	83	3.110	1.041	721	**7.794**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2	125	13	186	10		553	122	148	**1.159**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	134	216	560	5	1	83	81	158	**1.242**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI			2	12				1		**15**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		24	3	53	7		225	78	69	**459**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		41	2	81			392	90	77	**683**
c) Composizione		2		2						**4**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	3	3			1			**9**
e) Etichettatura e presentazione		4	1	7					2	**14**
f) Altro		6	5	27	1		77	3	9	**128**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1	57	24	132	9	3	629	143	163	**1.161**
b) Notizie di reato	1	2	3	7			11	1	1	**26**

(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. 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:	MARCHE	Codice:	R 110 000 0	Tipo struttura:	110 000 V	
Nome del referente:	DR. D'AURIZIO G.	Telefax:	071/2808525	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	13	N° di strutture che hanno fornito i dati:	13			

Regione Marche

	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'	18.334	479	355	3.680	380	2.220	5.109	1.013	2.252	**33.822**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	10.512	409	300	2.601	233	1.363	1.198	489	1.490	**18.595**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	10.047	3.865	1.250	2.686	148	1.075	1.138	627	2.272	**23.108**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	60	39	8	91	3	5	72	39	98	**415**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.141	574	135	253	1		87	75	303	**2.569**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	46	10	2	6			3	2	14	**83**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	20	52	12	71			53	45	34	**287**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		30	1	113	2	2	60	62	40	**310**
c) Composizione	1								1	**2**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		4		1						**5**
e) Etichettatura e presentazione	3			8			4		3	**18**
f) Altro	47	2	4	12	2	3	8	3	6	**87**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	40	30	10	74	3	5	81	34	77	**354**
b) Notizie di reato	3	10	1	5			3	1	8	**31**

(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:	MARCHE	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	Dr DE ROSA - D.ssa CAMPAGNOLI	Telefax:	071/2132721-53-40	e-mail:	ferdinando.derosa@ambiente.marche.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Regione Marche

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												-
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. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2003**

Regione Marche

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 Marche

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	144	1						1				1
15 07 01 001	Olio di oliva	40	1						1				1
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	104											-
15 12	Oli e grassi idrogenati	8											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		152	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	1											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	17	2						2				2
21 03	Prep. per salse e salse	28	2						2				2
22 10	Aceti commestibili e succedanei	4											-
TOTALE		50	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4

(**) 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 Marche

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	16											-
11 00	Prodotti della macinazione	41											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	39	4						4				4
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	38											-
19 03 01	Paste alimentari secche	55	2						2				2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	3											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	2	1						1				1
TOTALE		194	7	-	-	-	-	-	7	-	-	-	7
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	203	2						2				2
08 00	Frutta	78											-
TOTALE		281	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	31	1						1				1
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		31	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	26											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	36											-
TOTALE		62	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Marche

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	74	1						1				1
TOTALE		74	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
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	1											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	15											-
TOTALE		15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	5											-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	1											-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Marche

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	23	1			1							1
	TOTALE	23	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	24											-
	TOTALE	24	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	8											-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	921	17	0	0	1	0	0	16	0	0	0	17

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:	MARCHE	Codice:		Tipo di struttura:	I 060 000 0
Nome del referente:	DURANTI ANNA	Telefax:	071/41760 071/42758	e-mail:	a.duranti@pg.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:		4	

Regione Marche

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	35											-
04 01 02	Latte pastorizzato	40	1									1	1
04 01 03	Latte UHT	13											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	8											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	5											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	7											-
04 07	Formaggi, latticini	120	3							3			3
TOTALE		228	4	-	-	-	-	-	-	3	-	1	4
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	55											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2											-
TOTALE		57	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Marche

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)	434	3	3									3
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	3											-
02 04	Altre carni												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	382	21	15	2	4							21
TOTALE		819	24	18	2	4	-	-	-	-	-	-	24
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	170											-
03 03	Filetti e trance di pesce	43											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	195	7	1		4			2				7
03 08	Molluschi cefaiopodi	49											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	72	6						6				6
16 04	Preparazione e conserve di pesce	28	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		557	14	1	-	4	-	-	9	-	-	-	14

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Marche

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												-
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	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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Marche

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	3											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti												-
19 03 01	Paste alimentari secche	9											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	56	2	2									2
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
TOTALE		68	2	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	10											-
08 00	Frutta												-
TOTALE		10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	6											-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2003**

Regione Marche

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, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	75	3			3							3
	TOTALE	75	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
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	43	1						1				1
	TOTALE	43	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	202	53				53						53
	TOTALE	202	53	-	-	-	53	-	-	-	-	-	53

Mod. B

Anno: 2003

Regione Marche

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	205	4	3		1							4
	TOTALE	205	4	3	-	1	-	-	-	-	-	-	4
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	15											-
	TOTALE	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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		2.285	105	24	2	12	53	0	10	3	0	1	105

REGIONE MOLISE

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

Regione/Provincia autonoma:	MOLISE	Codice:	R 140	Tipo struttura:	
Nome del referente:		Telefax:		e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4		

Regione Molise

	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'	1.647	706	186	1.235	554	260	997	224	436	**6.245**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	1.509	319	63	535	250	148	424	135	254	**3.637**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.002	354	58	741	482	107	483	130	443	**3.800**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	22	38	2	77	5	3	90	20	30	**287**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	28	21	5	34	4	4	54	42	33	**225**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		15		2						**17**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	17	11	1	45		1	47	16	13	**151**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	464	2	3	196			74	26	74	**839**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione				2						**2**
f) Altro		5	1	15	5	2	14	15	7	**64**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	22	33		17	5	2	36	4	7	**126**
b) Notizie di reato				2						**2**

(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. 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: MOLISE Codice: R 140 Tipo struttura:
Nome del referente: Telefax: e-mail:
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia: 4 N° di strutture che hanno fornito i dati: 4

Regione Molise

	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'	6.894	110	37	534	70	313	655	91	361	**9.065**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	171	109	37	471	20	146	97	51	318	**1.420**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.049	327	101	3.105		172	114	73	714	**5.655**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	6	6		24			39	12	27	**114**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	697	195	40	228			16	15	188	**1.379**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	15	5		10					9	**39**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		3		19			31	6	21	**80**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		1					29	6		**36**
c) Composizione		2							3	**5**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2							1	**3**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro				20				1	15	**36**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	15	13	4	19					30	**81**
b) Notizie di reato		4		7					4	**15**

(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**

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

Regione/Provincia autonoma: MOLISE Codice: R 140 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 Molise

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	1											-
04 01 02	Latte pastorizzato	3											-
04 01 03	Latte UHT	1											-
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	2											-
04 07	Formaggi, latticini	79	12	1		11							12
TOTALE		86	12	1	-	11	-	-	-	-	-	-	12
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Molise

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)	27	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8											-
02 04	Altre carni	2											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	237	18	17		1							18
TOTALE		274	19	18	-	1	-	-	-	-	-	-	19
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	7	1					1					1
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	9											-
03 08	Mollusci cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		17	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Molise

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												-
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	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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Molise

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	3											-
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		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2003**

Regione Molise

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, idromete												-
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												-
	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 Molise

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												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**381**	**32**	**19**	**0**	**12**	**0**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**32**

REGIONE PIEMONTE

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

Regione/Provincia autonoma:	PIEMONTE		Codice:	R 010 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	ROSSI VITTORIA MARIA	Telefax:	011/4322290-570	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	19		N° di strutture che hanno fornito i dati:	19		

Regione Piemonte

	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'		2.004	2.747	16.894		1.923	25.911	4.513	9.092	**63.084**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	235	653	589	2.620	344	374	5.432	3.113	2.563	**15.923**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	330	1.060	999	3.100	338	341	6.975	3.920	3.090	**20.153**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	24	93	65	93	1		758	294	332	**1.660**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	211	998	959	1.100			403	707	647	**5.025**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	10	17	26			52	21	34	**162**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		75	20	51	1		567	178	289	**1.181**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		9	5	5			35	46	48	**148**
c) Composizione			1				1		1	**3**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	17		1							**18**
e) Etichettatura e presentazione		3	2	5			2		5	**17**
f) Altro	7	25	17	29	1		268	65	88	**500**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	30	124	61	101	1		715	402	530	**1.964**
b) Notizie di reato	44	10	19	24	3		29	9	24	**162**

(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. 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:	PIEMONTE	Codice:		Tipo struttura:		
Nome del referente:	DR CORGIAT LOIA G.	Telefax:	011/4322223-371	e-mail:	vetalimenti.settore@regione.piemonte.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21	N° di strutture che hanno fornito i dati:	21			

Regione Piemonte

	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'	2.243	1.466	222	4.433	42	2.106	590	411	2.198	**13.711**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	9.334	1.344	179	3.221	42	1.298	32	263	2.020	**17.733**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	24.987	19.029	396	5.108	83	1.339	32	334	2.642	**53.950**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	128	165	8	449		6	1	43	289	**1.089**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	76.808	3.820	212	604			3	12	597	**82.056**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	162	58	4	28					36	**288**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	68	122	12	227				45	197	**671**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	37	119	2	163				33	135	**489**
c) Composizione	32	18							1	**51**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	12	1	15						**29**
e) Etichettatura e presentazione		3		11			1		4	**19**
f) Altro	52	38		20		5	1		32	**148**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	169	312	15	583		3		79	370	**1.531**
b) Notizie di reato	17	58	3	41		1	1	1	29	**151**

(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: PIEMONTE — Codice: — Tipo di struttura:

Nome del referente: OCCELLI CLAUDIA — Telefax: 011/8392625-22 — e-mail:

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

Regione Piemonte

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	146											-
04 01 02	Latte pastorizzato	100											-
04 01 03	Latte UHT	66											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna	12											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	**4**											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	**20**											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	**20**											-
04 07	Formaggi, latticini	**226**	**16**		**2**				**14**				**16**
TOTALE		**595**	**16**	-	**2**	-	-	-	**14**	-	-	-	**16**
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	**11**											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		**11**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Piemonte

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)	96	6		2	4			2				8
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	24	9			7			2				9
02 04	Altre carni	22	1		1								1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	116	28			7			23				30
	TOTALE	258	44	-	3	18	-	-	27	-	-	-	48
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	3											-
03 02	Teleostei	2											-
03 03	Filetti e trance di pesce	2											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	2											-
03 08	Molluschi cefaiopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	14	1		1								1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	3											-
	TOTALE	26	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Piemonte

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	87	1			1							1
15 07 01 001	Olio di oliva	23											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	64											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	6											-
TOTALE		93	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	5	1						1				1
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	4											-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	51	3			3							3
21 03	Prep. per salse e salse	84	15	2					13				15
22 10	Aceti commestibili e succedanei	18											-
TOTALE		162	19	2	-	3	-	-	14	-	-	-	20

(**) 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 Piemonte

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	357	16			1			15				16
11 00	Prodotti della macinazione	131	4			1			3	1			5
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	39	3			1			2	4			7
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	469	5	1		4			1				6
19 03 01	Paste alimentari secche	43	2			2							2
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	5	1			1							1
19 03 03	Paste alimentari speciali	60	2			2							2
	TOTALE	1.104	33	1	-	12	-	-	21	5	-	-	39
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	442	13			5			8				13
08 00	Frutta	529	11			1			14	1			16
	TOTALE	971	24	-	-	6	-	-	22	1	-	-	29
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	767	39						39				39
25 00	Sale da cucina	2	1						1				1
	TOTALE	769	40	-	-	-	-	-	40	-	-	-	40
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	71	3						3				3
22 02	Altre bevande non alcoliche	68	10			10							10
	TOTALE	139	13	-	-	10	-	-	3	-	-	-	13

Mod. B

Anno: 2003

Regione Piemonte

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	49											-
	TOTALE	49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	3											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	4											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromele												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	11											-
	TOTALE	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	234	9			8			1				9
	TOTALE	234	9	-	-	8	-	-	1	-	-	-	9
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	63	1				1						1
	TOTALE	63	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	16											-
04 10	Miele	6											-
	TOTALE	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	75											-
	TOTALE	75	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Piemonte

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	962	19			30			1				31
	TOTALE	**962**	**19**	-	-	**30**	-	-	**1**	-	-	-	**31**
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	153	1						1				1
	TOTALE	**153**	**1**	-	-	-	-	-	**1**	-	-	-	**1**
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	2											-
31 00	Coloranti	1											-
	TOTALE	**3**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	411	4		4								4
	TOTALE	**411**	**4**	-	**4**	-	-	-	-	-	-	-	**4**
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	21	1							1			1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	67	1						1	1			2
	TOTALE	**88**	**2**	-	-	-	-	-	**1**	**2**	-	-	**3**
TOTALE GLOBALE		**6.206**	**227**	**3**	**10**	**88**	**1**	**0**	**145**	**8**	**0**	**0**	**256**

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:	PIEMONTE	Codice:		Tipo di struttura:	1 010 000 0
Nome del referente:	D.SSA CHIAVACCI L.	Telefax:	011/2686317-24585831	e-mail:	laura.chiavacci@izsto.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:		N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Piemonte

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	281	39				39						39
04 01 02	Latte pastorizzato	23											-
04 01 03	Latte UHT	51											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	5											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	1											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	15											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	38											-
04 07	Formaggi, latticini	621	19	6	13								19
TOTALE		1.035	58	6	13	-	39	-	-	-	-	-	58
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	45	3	3									3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	21											-
TOTALE		66	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3

Mod. B

Anno: 2003

Regione Piemonte

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)	785	23	8	8				7				23
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	125	5	5									5
02 04	Altre carni	30	1	1									1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	755	45	17	16				12				45
	TOTALE	1.695	74	31	24	-	-	-	19	-	-	-	74
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	4											-
03 02	Teleostei	36											-
03 03	Filetti e trance di pesce	98	3		1			1	1				3
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	25	2	2									2
03 08	Molluschi cefalopodi	45											-
03 09	Echinodermi	21											-
03 10	Crostacei	33											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	54	1	1									1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	45											-
	TOTALE	361	6	3	1	-	-	1	1	-	-	-	6

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Piemonte

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	4											-
15 01	Grassi alimentari animali	5											-
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	9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	7											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Piemonte

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	34	1				1						1
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	85	1		1								1
	TOTALE	122	2	-	1	-	1	-	-	-	-	-	2
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 Piemonte

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	26											-
	TOTALE	26	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	33											-
	TOTALE	33	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Piemonte

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	121	2	1	1								2
	TOTALE	121	2	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	2											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	**3.478**	**145**	**44**	**40**	**0**	**40**	**1**	**20**	**0**	**0**	**0**	**145**

REGIONE PUGLIA

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

Regione/Provincia autonoma:	PUGLIA	Codice:	R 160 000 0	Tipo struttura:	U 0101180 G	
Nome del referente:	ROSA M GIOVANNA	Telefax:	080/5403456-5	e-mail:	v.demichele@regione.puglia.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	12			

Regione Puglia

	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'	3.500	2.449	1.280	10.964	2.120	3.382	10.048	246	3.317	**37.306**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	2.828	1.329	652	5.423	1.186	1.216	3.567	1.029	2.461	**19.691**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2.204	1.217	600	5.179	1.074	1.124	2.886	1.147	2.492	**17.923**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	175	142	68	848	106	36	418	211	375	**2.379**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	490	529	376	1.046	3	82	440	494	541	**4.001**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	13	5	18	24			7	2	9	**78**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	73	34	24	196	4		129	41	147	**648**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	76		44	198	1	3	177	101	143	**743**
c) Composizione		7	3	8			19		37	**74**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		1	4	3			1			**9**
e) Etichettatura e presentazione	1	1		6	2		4	1	7	**22**
f) Altro	3	50	23	181	6	2	100	32	83	**480**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	120	138	71	273	5	3	372	110	638	**1.730**
b) Notizie di reato	6	9	15	19			27	5	29	**110**

(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. 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:	PUGLIA	Codice:	R 160 000 0	Tipo struttura:	U 0101180 V
Nome del referente:	ROSA M GIOVANNA	Telefax:	080/5403456-5	e-mail:	v.demichele@regione.puglia.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Regione Puglia

	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'	8.184	1.278	638	10.736	1.975	2.987	3.400	716	4.777	**34.691**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	6.303	1.087	377	6.932	1.230	1.891	1.499	412	3.209	**22.940**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	181.562	5.578	3.117	11.569	1.555	2.127	1.942	589	3.867	**211.906**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	117	90	35	481	31	65	142	32	197	**1.190**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	69.601	1.146	275	1.681	7	27	44	127	1.069	**73.977**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	49	22	4	50			2	2	28	**157**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	17	16	3	174	19	18	19	3	60	**329**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	47	49	11	71		1	9	2	63	**253**
c) Composizione		7	3	8					1	**19**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4	2		1						**7**
e) Etichettatura e presentazione				35		2	7		25	**69**
f) Altro	10	23	22	237	23	33	44	5	83	**480**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1.063	60	9	310	1	28	50	12	130	**1.663**
b) Notizie di reato	11	16	12	81	1	3	2		40	**166**

(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: PUGLIA | Codice: R 160 000 0 | Tipo di struttura:

Nome del referente: ROSA M. GIOVANNA | Telefax: 080/5403456-5 | e-mail: v.demichele@regione.puglia

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 5 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 5

Regione Puglia

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	8											-
04 01 02	Latte pastorizzato	62	1			1							1
04 01 03	Latte UHT	57											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	1											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	40	1			1							1
04 04	Siero di latte	3											-
04 05	Burro	9	1			1							1
04 07	Formaggi, latticini	190	5			5							5
TOTALE		372	8	-	-	8	-	-	-	-	-	-	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	23	3	3									3
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		23	3	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3

Mod. B

Anno: 2003

Regione Puglia

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)	138	7						7				7
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	61											-
02 04	Altre carni	99											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	191	8	3		4				1			8
TOTALE		489	15	3	-	4	-	-	7	1	-	-	15
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	36											-
03 02	Teleostei	42	4	1		3							4
03 03	Filetti e trance di pesce	14											-
03 05	Molluschi gasteropoidi	18											-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	182	26	2		24							26
03 08	Molluschi cefalopodi	148	1			1							1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	1											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	36											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	4											-
TOTALE		481	31	3	-	28	-	-	-	-	-	-	31

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Puglia

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	154	4						2	2			4
15 07 01 001	Olio di oliva	44											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	110	3							3			3
15 12	Oli e grassi idrogenati	6											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	5											-
TOTALE		165	4	-	-	-	-	-	2	2	-	-	4
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	1											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	3											-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	126	6			2				3		1	6
21 03	Prep. per salse e salse	30											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei	3											-
TOTALE		163	6	-	-	2	-	-	-	3	-	1	6

(**) 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 Puglia

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	28											-
11 00	Prodotti della macinazione	71	1							1			1
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	198	23			1			13	9			23
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	125	5	2		2						1	5
19 03 01	Paste alimentari secche	106	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	21											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	51											-
	TOTALE	600	30	2	-	4	-	-	13	10	-	1	30
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	517	11	1		10							11
08 00	Frutta	112											-
	TOTALE	629	11	1	-	10	-	-	-	-	-	-	11
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	41											-
25 00	Sale da cucina	1											-
	TOTALE	42	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	90	1			1							1
22 02	Altre bevande non alcoliche	276	54			5			30	3	16		54
	TOTALE	366	55	-	-	6	-	-	30	3	16	-	55

Mod. B

Anno: 2003

Regione Puglia

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	15											-
22 05	Vini di uve fresche	206	4							4			4
	TOTALE	221	4	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	37											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati												-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete	1											-
22 08	Alcole etilico	2											-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	5											-
	TOTALE	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	25											-
	TOTALE	25	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	7											-
	TOTALE	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	50											-
04 10	Miele	4											-
	TOTALE	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	43											-
	TOTALE	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Puglia

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	370	3			3							3
TOTALE		370	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	27											-
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	119	25						25				25
31 00	Coloranti	1								-			-
TOTALE		120	25	-	-	-	-	-	25	-	-	-	25
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	164	1			1							1
TOTALE		164	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	3	1			1							1
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	45											-
TOTALE		48	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
TOTALE GLOBALE		4.454	197	12	0	67	0	0	77	23	16	2	197

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:	PUGLIA	Codice:	R 160 000 0	Tipo di struttura:	I 080 000 0
Nome del referente:	NARDELLA MARIA CONCETTA	Telefax:	0881786323-32	e-mail:	v.demichele@regione.puglia
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Puglia

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	121	11		1			9	2				12
04 01 02	Latte pastorizzato	8											-
04 01 03	Latte UHT	11											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna	4											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	1											-
04 04	Siero di latte	1											-
04 05	Burro	26											-
04 07	Formaggi, latticini	252	24	2	15	20							37
TOTALE		425	35	2	16	20	-	9	2	-	-	-	49
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	59											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2											-
TOTALE		61	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Puglia

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)	297	5	7		1		2			2		12
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	65	4	5					2				7
02 04	Altre carni	14											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	684	26	38	6				5		3		52
	TOTALE	1.060	35	50	6	1	-	2	7	-	5	-	71
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	5											-
03 02	Teleostei	103	1					1					1
03 03	Filetti e trance di pesce	8											-
03 05	Molluschi gasteropoidi	9											-
03 06	Mollusci bivalvi	526	17	1		11			11				23
03 07													
03 08	Mollusci cefalopodi	197	1			1							1
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	19											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	118	2		3			1					4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	27											-
	TOTALE	1.012	21	1	3	12	-	2	11	-	-	-	29

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

Mod. B **Anno: 2003**

Regione Puglia

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												-
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	2											-
TOTALE		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	6											-
21 03	Prep. per salse e salse	3											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Puglia

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	10											-
11 00	Prodotti della macinazione	7											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	28											-
19 03 01	Paste alimentari secche	1											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	10											-
	TOTALE	56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	3											-
25 00	Sale da cucina	1											-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Puglia

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, idromete												-
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	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele	19											-
	TOTALE	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Puglia

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	34											-
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	43											-
	TOTALE	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	16											-
	TOTALE	16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	2.749	91	53	25	33	0	13	20	0	5	0	149

REGIONE SARDEGNA

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

Regione/Provincia autonoma:	SARDEGNA	Codice:	R 200 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	D.SSA SANNA A	Telefax:	070/6065262-59	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	8	N° di strutture che hanno fornito i dati:	8		

Regione Sardegna

	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'	422	1.020	789	6.531	481	452	9.001	1.239	2.063	**21.998**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	139	609	445	3.507	92	99	4.816	784	1.467	**11.958**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	152	748	613	4.361	92	99	5.453	1.191	2.147	**14.856**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		127	73	419	2		687	133	217	**1.658**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	124	355	121	472			374	227	695	**2.368**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	2	1	1			1		7	**14**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		4	34	66			132	19	54	**309**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)		48	16	197			237	30	49	**577**
c) Composizione				1			3		3	**7**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)				1						**1**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro		15	36	104	40	1	164	77	70	**507**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		69	30	240		39	371	67	75	**891**
b) Notizie di reato		3	4	6			10	3	12	**38**

(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. 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:	SARDEGNA	Codice:		Tipo struttura:	U 200 10 40	
Nome del referente:	DR PIRODDI R	Telefax:	070/6065267	e-mail:	san igaa@posta regione sardegna it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	8	N° di strutture che hanno fornito i dati:	8			

Regione Sardegna

	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'	19.898	416	152	1.342	85	1.247	517	146	2.539	**26.342**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.872	394	129	875	85	1.168	357	118	2.873	**18.871**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	17.941	1.521	323	4.871	85	1.299	341	121	12.077	**38.579**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	37	14		2		4	7	1	71	**136**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	2.193	532	91	47		1.083		3	1.014	**4.963**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		5		2		2			12	**21**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	76	10		1			6	1	21	**115**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	53	116	7	262					24	**462**
c) Composizione		2		1					3	**6**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione		1							2	**3**
f) Altro	11								30	**41**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	10	2	1	2			8	1	69	**93**
b) Notizie di reato		5		1		1			8	**15**

(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: SARDEGNA | Codice: | Tipo di struttura:

Nome del referente: | Telefax: 070/6065262-59 | e-mail:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 5 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 5

Regione Sardegna

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	3	7									7	7
04 01 03	Latte UHT	61	4						4			12	16
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	8	1						1				1
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	195											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	1											-
04 07	Formaggi, latticini	108	3									3	3
TOTALE		376	15	-	-	-	-	-	5	-	-	22	27
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	7											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Sardegna

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	2											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	383	1									1	1
TOTALE		385	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	15	8									8	8
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	158	18									18	18
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	13	1							1			1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	15	6									6	6
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	2											-
TOTALE		204	33	-	-	-	-	-	-	1	-	32	33

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Sardegna

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	5											-
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini												-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	233	4						3	2			5
15 07 01 001	Olio di oliva	5											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	36	1							1			1
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2											-
TOTALE		240	4	-	-	-	-	-	3	2	-	-	5
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	55											-
21 03	Prep. per salse e salse	24											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		79	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Sardegna

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	8	1									1	1
11 00	Prodotti della macinazione	55	2						1	1		4	6
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	204	12						1	7		4	12
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	119											-
19 03 01	Paste alimentari secche	64	3			3							3
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	65	1						1				1
	TOTALE	519	19	-	-	3	-	-	3	8	-	9	23
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	248	7							7		14	21
08 00	Frutta	123	5									5	5
	TOTALE	371	12	-	-	-	-	-	-	7	-	19	26
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	11	1						1				1
25 00	Sale da cucina	3											-
	TOTALE	14	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	21	1									1	1
22 02	Altre bevande non alcoliche	55											-
	TOTALE	76	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1

Mod. B

Anno: 2003

Regione Sardegna

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	6											-
22 05	Vini di uve fresche	161	1					1				1	2
	TOTALE	167	1	-	-	-	-	1	-	-	-	1	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	18											-
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	10											-
	TOTALE	28	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	34											-
	TOTALE	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	17	1									1	1
04 10	Miele	3	4									4	4
	TOTALE	20	5	-	-	-	-	-	-	-	-	5	5
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	4	1						1				1
	TOTALE	4	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

Mod. B

Anno: 2003

Regione Sardegna

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	601	2			1			1				2
	TOTALE	601	2	-	-	1	-	-	1	-	-	-	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	10											-
	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	14											-
	TOTALE	14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	1											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	14											-
	TOTALE	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**3.167**	**95**	**0**	**0**	**4**	**0**	**1**	**14**	**18**	**0**	**90**	**127**

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:	SARDEGNA	Codice:	R 200 000 0	Tipo di struttura:	I 200 000 0
Nome del referente:	D.SSA ANGELA SANNA	Telefax:	070/6065262-59	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Sardegna

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	27											-
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	1											-
04 04	Siero di latte	9											-
04 05	Burro	10											-
04 07	Formaggi, latticini	441											-
TOTALE		488	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	49											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		49	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2003**

Regione Sardegna

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)	203											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	33											-
02 04	Altre carni	4											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	983	4							2	2		4
TOTALE		1.223	4	-	-	-	-	-	-	2	2	-	4
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	46											-
03 03	Filetti e trance di pesce	6											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	450	30	1		29							30
03 08	Mollusci cefalopodi	2											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	2	1								1		1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	19											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		525	31	1	-	29	-	-	-	-	1	-	31

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Sardegna

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												-
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	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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Sardegna

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	52											-
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	52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Sardegna

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, idromete												-
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	23											-
	TOTALE	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	17											-
	TOTALE	17	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Sardegna

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												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	1											-
31 00	Coloranti												-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	2.384	35	1	0	29	0	0	0	2	3	0	35

REGIONE SICILIA

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 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 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'	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**
PROVVEDIMENTI: 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.

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:	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 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'	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

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:	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							11
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	5											-
04 07	Formaggi, latticini	10											-
TOTALE		56	11	-	-	11	-	-	-	-	-	-	11
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	8											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

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)	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	Mollusci bivalvi												-
03 07													-
03 08	Mollusci 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.

Mod. B

Anno: 2003

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				
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

Mod. B

Anno: 2003

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				
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

Mod. B

Anno: 2003

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				
11. VINO													
22 04	Mosti	5											-
22 05	Vini di uve fresche	226											-
	TOTALE	231	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	48											-
22 06	Vermut e vini aromatizzati	5											-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	21	1							1			1
	TOTALE	74	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	41	2									2	2
	TOTALE	41	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	2
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	38											-
	TOTALE	38	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	94											-
04 10	Miele	1											-
	TOTALE	95	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	45											-
	TOTALE	45	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

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				
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 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	97	1									1	1
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

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: 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

Mod. B

Anno: 2003

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 03 07	Mollusci bivalvi	205	4			4							4
03 08	Mollusci cefaiopodi	15											-
03 09	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.

Mod. B

Anno: 2003

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				
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

Mod. B

Anno: 2003

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				
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												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	1											-
	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 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				
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	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**

REGIONE TOSCANA

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

Regione/Provincia autonoma:	TOSCANA		Codice:	R 090 000 0	Tipo struttura:	U 090 1000 G
Nome del referente:	CACIOLLI M.R.	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@mail.regione.toscana.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	12			

Regione Toscana

	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'	41.766	3.263	3.077	11.963	1.281	1.595	22.439	2.360	5.835	**93.579**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	374	652	529	2.867	203	359	5.631	1.144	1.413	**13.172**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	428	780	932	3.593	223	386	6.477	1.587	1.628	**16.034**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	75	141	109	559	7	10	1.801	213	375	**3.290**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	394	1.021	668	1.623	4	1	1.331	1.306	677	**7.025**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3	9	4	31			73	5	5	**130**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	53	51	86	258	1	5	1.025	158	237	**1.874**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	74	112	65	390	6	9	1.486	137	270	**2.549**
c) Composizione		28					5		1	**34**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	2	1	1	9			7	1	2	**23**
e) Etichettatura e presentazione		3		30			2			**35**
f) Altro	15	33	30	119	4	2	400	50	62	**715**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	42	314	188	1.043	10	12	3.379	559	779	**6.326**
b) Notizie di reato	4	8	3	18	1		24	8	3	**69**

(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. 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:	TOSCANA		Codice:	R 090 000 0		U 090 1000 V
Nome del referente:	CACIOLLI M.R.	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@mail.regione.toscana.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12		N° di strutture che hanno fornito i dati:	12		

Regione Toscana

	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'	36.724	1.305	855	6.930	509	2.789	10.412	1.389	4.365	**65.278**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	12.589	1.069	358	2.765	395	1.303	1.403	442	1.858	**22.182**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	29.567	26.510	4.194	4.416	373	1.180	1.572	541	2.787	**71.140**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	248	124	67	722	80	30	604	100	308	**2.283**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.268	2.439	367	862	1	45	263	320	1.166	**11.731**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	132	62	18	35			53	2	39	**341**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	95	64	21	245	5	5	231	85	156	**907**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	26	294	31	1.007	31	17	333	73	464	**2.276**
c) Composizione	2	3		3					1	**9**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	22	20		1			1		1	**45**
e) Etichettatura e presentazione	1	5	4	29		1	1		4	**45**
f) Altro	27	22	19	86	39	10	112	9	104	**428**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	136	410	62	771	53	24	834	167	319	**2.776**
b) Notizie di reato	11	6	3	27	4	3	16	16	13	**99**

(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:	TOSCANA	Codice:	R 090 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	CACIOLLI MARIA RITA	Telefax:	055/4383501-127	e-mail:	m.caciolli@mail.regione.toscana.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	10			N° di strutture che hanno fornito i dati:	10

Regione Toscana

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	73											-
04 01 02	Latte pastorizzato	1											-
04 01 03	Latte UHT	23											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	14											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	8											-
04 07	Formaggi, latticini	97											-
TOTALE		216	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	41											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		41	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Toscana

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)	172	4	1		3							4
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	25											-
02 04	Altre carni												-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	163	1		1								1
	TOTALE	360	5	1	1	3	-	-	-	-	-	-	5
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	52											-
03 02	Teleostei	12											-
03 03	Filetti e trance di pesce	5											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	14											-
03 08	Molluschi cefalopodi	30											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	22											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	37	4						2	2			4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
	TOTALE	173	4	-	-	-	-	-	2	2	-	-	4

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Toscana

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	**163**	**12**							**5**	**6**	**1**	**12**
15 07 01 001	Olio di oliva	**15**	**2**							**2**			**2**
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	**73**	**6**								**6**		**6**
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		**163**	**12**	-	-	-	-	-	-	**5**	**6**	**1**	**12**
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce												-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	**16**	**1**								**1**		**1**
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	**88**	**1**									**1**	**1**
21 03	Prep. per salse e salse	**68**	**1**							**1**			**1**
22 10	Aceti commestibili e succedanei	**3**											-
TOTALE		**175**	**3**	-	-	-	-	-	-	**1**	**1**	**1**	**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 Toscana

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	45	1			1							1
11 00	Prodotti della macinazione	97											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	75	5			2				3			5
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	399	7			3			3		1		7
19 03 01	Paste alimentari secche	127	1							1			1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	144	1	1									1
19 03 03	Paste alimentari speciali	26											-
	TOTALE	913	15	1	-	6	-	-	3	4	1	-	15
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	249	1						1				1
08 00	Frutta	81											-
	TOTALE	330	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	163	11			1	6			4			11
25 00	Sale da cucina	4											-
	TOTALE	167	11	-	-	1	6	-	-	4	-	-	11
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	65	1								1		1
22 02	Altre bevande non alcoliche	113											-
	TOTALE	178	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

Mod. B

Anno: 2003

Regione Toscana

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	107	2								2		2
	TOTALE	107	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	14	2						1		1		2
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	4											-
	TOTALE	18	2	-	-	-	-	-	1	-	1	-	2
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	126											-
	TOTALE	126	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	12	1			1							1
	TOTALE	12	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	8											-
04 10	Miele	2											-
	TOTALE	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	151	43				43						43
	TOTALE	151	43	-	-	-	43	-	-	-	-	-	43

Mod. B

Anno: 2003

Regione Toscana

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	1.655	3			3							3
	TOTALE	1.655	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	193	2								2		2
	TOTALE	193	2	-	-	-	-	-	-	-	2	-	2
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	35											-
31 00	Coloranti	4											-
	TOTALE	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	510	2							2			2
	TOTALE	510	2	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	4											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	88											-
	TOTALE	92	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		5.629	107	2	1	14	49	0	7	18	14	2	107

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:	TOSCANA	Codice:	R 090 000 0	Tipo di struttura:	
Nome del referente:	MMARI MASSIMO	Telefax:	0577/41352-271015	e-mail:	mmari@rm.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	6			N° di strutture che hanno fornito i dati:	6

Regione Toscana

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	408	30				29		1				30
04 01 02	Latte pastorizzato	101	4				3		1				4
04 01 03	Latte UHT	34											-
04 01 04	Latte sterilizzato	1											-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	4											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	27											-
04 04	Siero di latte	10											-
04 05	Burro	8											-
04 07	Formaggi, latticini	256	3			3							3
TOTALE		849	37	-	-	3	32	-	2	-	-	-	37
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	48											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	4											-
TOTALE		52	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Toscana

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)	980	12	11	1								12
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	86	2	2									2
02 04	Altre carni	13											-
16 01(*)	Carni lavorate o comunque preparate	691	43	41		1			1				43
TOTALE		1.770	57	54	1	1	-	-	1	-	-	-	57
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	101											-
03 02	Teleostei	34	1					1					1
03 03	Filetti e trance di pesce	228	7		1	4				2			7
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	224	3	1		2							3
03 08	Mollusci cefalopodi	215	2	1		1							2
03 09	Echinodermi	4											-
03 10	Crostacei	207	12	1		10			1				12
16 04	Preparazione e conserve di pesce	169	4		4								4
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	19	1	1									1
TOTALE		1.201	30	4	5	17	-	1	1	2	-	-	30

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Toscana

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	1											-
15 01	Grassi alimentari animali	3											-
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		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	3											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto												-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto												-
21 03	Prep. per salse e salse	28											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		31	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Toscana

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	38											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali	76											-
	TOTALE	114	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Toscana

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, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	199											-
	TOTALE	199	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	86	1						1				1
	TOTALE	86	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
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 Toscana

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	166	2	1		1							2
TOTALE		166	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
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	723											-
TOTALE		723	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	6											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8											-
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		5.212	127	59	6	22	32	1	5	2	0	0	127

TRENTO (P.A.)

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

Regione/Provincia autonoma:	TRENTO	Codice:		Tipo struttura:	U 0421010
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
			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'		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: a) Igiene Generale							27	1	2	**30**
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: a) Amministrativi		9	8	6			95	5	20	**143**
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.

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:	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
			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'	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.

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:	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			3
TOTALE		130	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	3											-
TOTALE		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

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				
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 trance di pesce	1											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci 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 trippe, ciccioli, ecc.

Mod. B

Anno: 2003

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				
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

Mod. B

Anno: 2003

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				
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

Mod. B

Anno: 2003

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				
11. VINO													
22 04	Mosti												-
22 05	Vini di uve fresche	76	1							1			1
	TOTALE	76	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
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	16	1							1			1
	TOTALE	16	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	4											-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	33	3							3			3
04 10	Miele	1											-
	TOTALE	34	3	-	-	-	-	-	-	3	-	-	3
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

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				
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

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:	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
				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	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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2003**

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				
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 trance di pesce	13											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	16	1			1							1
03 08	Mollusci cefalopodi												-
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.

Mod. B

Anno: 2003

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				
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

Mod. B

Anno: 2003

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				
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	1	1			1							1
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	2											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	9											-
	TOTALE	12	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	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

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				
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

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				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	18											-
	TOTALE	18	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	4											-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**934**	**15**	**5**	**3**	**5**	**0**	**0**	**0**	**1**	**0**	**1**	**15**

REGIONE UMBRIA

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

Regione/Provincia autonoma:	UMBRIA	Codice:	R 100 000 0	Tipo struttura:		
Nome del referente:	GUAITINI GONARIO	Telefax:	075/5045235-49	e-mail:	g.guaitini@regioni.umbria.it	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	4	N° di strutture che hanno fornito i dati:	4			

Regione Umbria

	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'	160	641	296	2.038	270	444	3.877	622	1.011	**9.359**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	50	353	192	757	81	293	1.441	283	423	**3.873**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	51	459	231	896	83	99	1.569	356	491	**4.235**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI		25	9	36		1	121	20	32	**244**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	37	343	87	347		2	135	96	197	**1.244**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4	3	3			2		9	**21**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		6	2	19	3	1	37	5	13	**86**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)			1	2			16	3		**22**
c) Composizione		2							1	**3**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		2	2							**4**
e) Etichettatura e presentazione			1							**1**
f) Altro		6	4	10			78	12	8	**118**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi		45	39	47		1	198	34	32	**396**
b) Notizie di reato		3	4	3			2		2	**14**

(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. 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:	UMBRIA	Codice:	R 100 000 0	Tipo struttura:	
Nome del referente:	GUAITINI GONARIO	Telefax:	075/5045235-49	e-mail:	gguaitini@egione umbria.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	12	N° di strutture che hanno fornito i dati:	10		

Regione Umbria

	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'	8.208	236	170	964	624	487	1.427	368	923	**13.407**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	4.915	227	152	744	534	240	680	185	760	**8.437**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	4.999	6.182	2.249	1.478	976	299	1.031	326	1.500	**19.040**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	31	25	3	26		1	25	1	73	**185**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	1.081	3.311	2.907	151			15	8	308	**7.781**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	53	41	4	17			3		54	**172**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	11	7	4	9			9	3	7	**50**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	2			2					3	**7**
c) Composizione		11								**11**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	4									**4**
e) Etichettatura e presentazione				1					1	**2**
f) Altro	6	2	1	1		1	10		7	**28**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	15	58	6	26		1	74	9	115	**304**
b) Notizie di reato	2	5					3		8	**18**

(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: UMBRIA — Codice: — Tipo di struttura:

Nome del referente: — Telefax: — e-mail:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 2 — N° di strutture che hanno fornito i dati: 2

Regione Umbria

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	2											-
04 01 02	Latte pastorizzato												-
04 01 03	Latte UHT	18											-
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		**20**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	**2**											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		**2**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Umbria

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)	7											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	7											-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												-
TOTALE		14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	4											-
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		4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B **Anno: 2003**

Regione Umbria

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	9											-
11 00	Prodotti della macinazione	119	2			1			1				2
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	49											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	113	6	1		5							6
19 03 01	Paste alimentari secche	64	1			1							1
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	25											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	18	4			4							4
TOTALE		397	13	1	-	11	-	-	1	-	-	-	13
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	120	7			5			2				7
08 00	Frutta	82											-
TOTALE		202	7	-	-	5	-	-	2	-	-	-	7
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	82	13						13				13
25 00	Sale da cucina												-
TOTALE		82	13	-	-	-	-	-	13	-	-	-	13
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	29	1						1				1
22 02	Altre bevande non alcoliche	70											-
TOTALE		99	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

Mod. B

Anno: 2003

Regione Umbria

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	120											-
15 07 01 001	Olio di oliva	8											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	83											-
15 12	Oli e grassi idrogenati												-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto												-
TOTALE		120	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	52											-
21 03	Prep. per salse e salse	15	1			1							1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		67	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

(**) 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 Umbria

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	107											-
	TOTALE	107	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	4											-
	TOTALE	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	23											-
	TOTALE	23	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	19											-
04 10	Miele												-
	TOTALE	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	8	2			2							2
	TOTALE	8	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2

Mod. B

Anno: 2003

Regione Umbria

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	62	10			10							10
	TOTALE	62	10	-	-	10	-	-	-	-	-	-	10
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	30											-
	TOTALE	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	39											-
	TOTALE	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	2											-
	TOTALE	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	1.301	47	1	0	29	0	0	17	0	0	0	47

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:	UMBRIA	Codice:	R 100 000 0	Tipo di struttura:	IZS 1060 000 0
Nome del referente:	LAURA FACCENDA	Telefax:	075/3433041	e-mail:	l.faccenda@pg.izs.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:		N° di strutture che hanno fornito i dati:			

Regione Umbria

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	134	3				3						3
04 01 02	Latte pastorizzato	2	1						1				1
04 01 03	Latte UHT	47	1						1				1
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	7											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	2											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte	2											-
04 05	Burro	6											-
04 07	Formaggi, latticini	267	23	1	1	21							23
TOTALE		467	28	1	1	21	3	-	2	-	-	-	28
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	74	2	2									2
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	33	1			1							1
TOTALE		107	3	2	-	1	-	-	-	-	-	-	3

Mod. B

Anno: 2003

Regione Umbria

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)	394	63	5		56			1	1			63
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	86	18	3		15							18
02 04	Altre carni	31	6			6							6
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	472	69	11	7	47			4				69
	TOTALE	983	156	19	7	124	-	-	5	1	-	-	156
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	124	8		1				7				8
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi	25	1			1							1
03 08	Mollusci cefalopodi	19											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	8	1						1				1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	38	2						2				2
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
	TOTALE	214	12	-	1	1	-	-	10	-	-	-	12

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Umbria

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	9											-
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	4											-
20 02	Prep. di ortaggi senza aceto	30											-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Umbria

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	5											-
11 00	Prodotti della macinazione												-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	16											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	43	5			5							5
19 03 01	Paste alimentari secche	4											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	40	6			4						2	6
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
	TOTALE	108	11	-	-	9	-	-	-	-	-	2	11
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	25											-
08 00	Frutta	3	1						1				1
	TOTALE	28	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	8											-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta												-
22 02	Altre bevande non alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Umbria

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	**68**	**19**			**19**							**19**
	TOTALE	**68**	**19**	-	-	**19**	-	-	-	-	-	-	**19**
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	**37**	**2**				**2**						**2**
	TOTALE	**37**	**2**	-	-	-	**2**	-	-	-	-	-	**2**
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri												-
04 10	Miele	**39**	**3**						**3**				**3**
	TOTALE	**39**	**3**	-	-	-	-	-	**3**	-	-	-	**3**
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	**1**											-
	TOTALE	**1**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Umbria

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	214	18		1	15			1	1			18
	TOTALE	214	18	-	1	15	-	-	1	1	-	-	18
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	25	3						1	2			3
	TOTALE	25	3	-	-	-	-	-	1	2	-	-	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	201	12			12							12
	TOTALE	201	12	-	-	12	-	-	-	-	-	-	12
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	8											-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	2.551	268	22	10	202	5	0	23	4	0	2	268

REGIONE VALLE D'AOSTA

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

Regione/Provincia autonoma:	VALLE D'AOSTA	Codice:	R 020 000 0	Tipo struttura:	U 0201010 G	
Nome del referente:	D'ALESSANDRO G.	Telefax:	0165/215734-7070	e-mail:	dalessandro giovanni@uslaosta.com	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1			

Regione Valle d'Aosta

	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'	26	64	24	561	2		1.548	56	135	**2.416**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)		6		34	1		95		13	**149**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	2	14	17	91	1	5	393	66		**589**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	1	7	6	31			81	9		**135**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	4	22	22	113			182	61		**404**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	2	5	8	1			2			**18**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	2	6	1	6			29			**44**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)							2			**2**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)										**0**
e) Etichettatura e presentazione		3	1							**4**
f) Altro		1					2			**3**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	1	7	4	14			74	9		**109**
b) Notizie di reato	1	6	3				1			**11**

(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. 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:	VALLE D'AOSTA	Codice:	R 20 000 0	Tipo struttura:	U 020 10 10 V
Nome del referente:	BANDIROLA CARLO	Telefax:	0165/238770-262631	e-mail:	serviziveterinari.ao@uslaosta.com
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Valle d'Aosta

	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'	25	600	4	25	60	190			146	**1.050**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	25	350	4	25	60	90			146	**700**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	1.024	350	4	87	30	90			1.000	**2.585**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	33	11		2		1				**47**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI		34							10	**44**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI		4								**4**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale		5				1				**6**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	1								**2**
c) Composizione										**0**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)		3								**3**
e) Etichettatura e presentazione										**0**
f) Altro	32	3		2						**37**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi										**0**
b) Notizie di reato										**0**

(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:	VALLE D'AOSTA	Codice:	P 020	Tipo di struttura:	P 020 101 0
Nome del referente:	DR. DONDERO	Telefax:	0165/278511-55	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1			N° di strutture che hanno fornito i dati:	1

Regione Valle d'Aosta

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	1											-
04 01 02	Latte pastorizzato												-
04 01 03	Latte UHT												-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	1											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt												-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	7	1							1			1
04 07	Formaggi, latticini	12											-
TOTALE		21	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	2											-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Valle d'Aosta

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	1											-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10	2			2							2
TOTALE		11	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei												-
03 03	Filetti e trance di pesce	2											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Mollusci bivalvi												-
03 08	Mollusci cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce												-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Valle d'Aosta

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	1											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1											-
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	Preparazioni di ortaggi senza aceto	1											-
21 03	Prep. per salse e salse	4											-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Valle d'Aosta

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	12											-
11 00	Prodotti della macinazione	11											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2											-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	4											-
19 03 01	Paste alimentari secche	2											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	7	1							1			1
19 03 03	Paste alimentari speciali	3											-
	TOTALE	41	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	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	1											-
25 00	Sale da cucina												-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	9											-
22 02	Altre bevande non alcoliche	6											-
	TOTALE	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Valle d'Aosta

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	15											-
	TOTALE	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	48	5			5							5
	TOTALE	48	5	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	6											-
	TOTALE	6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	8											-
	TOTALE	8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Valle d'Aosta

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	101	3			3							3
	TOTALE	101	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
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	18	5							5			5
	TOTALE	18	5	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5
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		300	17	0	0	10	0	0	0	7	0	0	17

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:	VALLE D'AOSTA	Codice:		Tipo di struttura:	
Nome del referente:	RICCARDO ORUSA	Telefax:	0165/238558-236775	e-mail:	riccardo.orusa@izsto.it
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma:	1	N° di strutture che hanno fornito i dati:	1		

Regione Valle d'Aosta

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	21	2				2						2
04 01 02	Latte pastorizzato												-
04 01 03	Latte UHT	1											-
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	20	2				2						2
TOTALE		42	4	-	-	-	4	-	-	-	-	-	4
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio												-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli												-
TOTALE		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Valle d'Aosta

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)	6											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												-
02 04	Altre carni												-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												-
TOTALE		6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	Molluschi bivalvi												-
03 08	Molluschi cefalopodi												-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei												-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	1											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Valle d'Aosta

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	2											-
15 01	Grassi alimentari animali	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		3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	4	1						1				1
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
TOTALE		4	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

(**) 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 Valle d'Aosta

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												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												-
19 03 03	Paste alimentari speciali												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	2	1						1				1
08 00	Frutta												-
	TOTALE	2	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
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 Valle d'Aosta

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, idromete												-
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	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Valle d'Aosta

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												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	1											-
	TOTALE	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE GLOBALE	**62**	**6**	**0**	**0**	**0**	**4**	**0**	**2**	**0**	**0**	**0**	**6**

REGIONE VENETO

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

Regione/Provincia autonoma:	VENETO	Codice:		Tipo struttura:	
Nome del referente:		Telefax:	412791327	e-mail:	
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21	N° di strutture che hanno fornito i dati:	21		

Regione Veneto

	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'	2.844	3.340	3.149	15.873	1.199	3.542	31.242	5.042	7.807	**74.038**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	275	513	689	2.879	449	1.040	7.996	1.401	2.129	**17.371**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	279	712	5.836	4.091	505	1.063	10.141	2.019	3.127	**27.773**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	8	192	131	385	5	2	1.671	349	646	**3.389**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	173	912	624	1.499		1	1.331	583	1.576	**6.699**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	1	10	11	26			110	11	82	**251**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	3	48	33	148	12	1	709	100	224	**1.278**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1	63	61	271	11	1	870	152	346	**1.776**
c) Composizione		4	3	14			13	5	21	**60**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	1	3	4	6	3		12	4	3	**36**
e) Etichettatura e presentazione	3	5	3	15			4	1	15	**46**
f) Altro	2	15	14	34			280	25	51	**421**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	22	108	121	498	1	2	1.867	306	620	**3.545**
b) Notizie di reato	1	19	14	19			47	6	10	**116**

(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. 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:	VENETO		Codice:	R 050	Tipo struttura:	
Nome del referente:	DR. GALESSO R.	Telefax:	041/2791327	e-mail:		
N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia:	21	N° di strutture che hanno fornito i dati:	21			

Regione Veneto

	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'	37.351	988	443	5.263	683	2.847	6.752	1.394	2.242	**57.963**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	33.274	965	438	4.529	545	2.474	559	488	2.021	**45.293**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	105.537	34.848	8.052	17.685	1.017	2.859	689	981	4.422	**176.090**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	108	38	46	81	10	13	33	15	36	**380**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	17.611	3.752	780	1.629			27	45	729	**24.573**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	267	87	15	42			1		49	**461**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	63	30	14	33	11	2	15	13	16	**197**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	14	69	11	23	4		27	8	10	**166**
c) Composizione	2			1						**3**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	48	1		2						**51**
e) Etichettatura e presentazione	2	1	22	21	1				2	**49**
f) Altro	2.196	6	9	15	5	2			9	**2.242**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	136	52	43	109	20	2	32	11	13	**418**
b) Notizie di reato	10	14	9	5			1		8	**47**

(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: VENETO | Codice: R 050 | Tipo di struttura:

Nome del referente: | Telefax: | e-mail:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 1 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Regione Veneto

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	73											-
04 01 02	Latte pastorizzato	42											-
04 01 03	Latte UHT	37											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna	1											-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	3											-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	28											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	20											-
04 07	Formaggi, latticini	183	1		1								1
TOTALE		387	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	68											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	13											-
TOTALE		81	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Veneto

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)	33	1	1									1
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	8											-
02 04	Altre carni	6											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	127	3	1	2								3
	TOTALE	174	4	2	2	-	-	-	-	-	-	-	4
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei												-
03 02	Teleostei	6											-
03 03	Filetti e trance di pesce	7											-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	10											-
03 08	Molluschi cefalopodi	1											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	5											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	29	1						1				1
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	1											-
	TOTALE	59	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1

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

Mod. B

Anno: 2003

Regione Veneto

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	216	2							2			2
15 07 01 001	Olio di oliva	16											-
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	160											-
15 12	Oli e grassi idrogenati	8											-
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	2	1			1							1
TOTALE		226	3	-	-	1	-	-	-	2	-	-	3
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	17											-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	14	2			1					1		2
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	107	2			2							2
21 03	Prep. per salse e salse	75	13						12	1	1	1	15
22 10	Aceti commestibili e succedanei	2											-
TOTALE		215	17	-	-	3	-	-	12	1	2	1	19

(**) 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 Veneto

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	158	3									3	3
11 00	Prodotti della macinazione	145	7			3					4		7
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	234	23			2				7	14		23
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	740	4			2					1	1	4
19 03 01	Paste alimentari secche	59											-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	90											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	47	1							1			1
TOTALE		1.473	38	-	-	7	-	-	-	8	19	4	38
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	403	2	1		1							2
08 00	Frutta	257											-
TOTALE		660	2	1	-	1	-	-	-	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	159	4						4				4
25 00	Sale da cucina	4											-
TOTALE		163	4	-	-	-	-	-	4	-	-	-	4
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	63	1			1							1
22 02	Altre bevande non alcoliche	230	2						2				2
TOTALE		293	3	-	-	1	-	-	2	-	-	-	3

Mod. B

Anno: 2003

Regione Veneto

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	7											-
22 05	Vini di uve fresche	274	5					1		2	2		5
TOTALE		281	5	-	-	-	-	1	-	2	2	-	5
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	76											-
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	41	7							1	6		7
TOTALE		117	7	-	-	-	-	-	-	1	6	-	7
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	352	3								3		3
TOTALE		352	3	-	-	-	-	-	-	-	3	-	3
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	58											-
TOTALE		58	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	47											-
04 10	Miele	8											-
TOTALE		55	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	61	5				2		3				5
TOTALE		61	5	-	-	-	2	-	3	-	-	-	5

Mod. B

Anno: 2003

Regione Veneto

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	1.578	13		6	7							13
TOTALE		1.578	13	-	6	7	-	-	-	-	-	-	13
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	72	1									1	1
TOTALE		72	1	-	-	-	-	-	-	-	-	1	1
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	8											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		8	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	240											-
TOTALE		240	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	91											-
TOTALE		91	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**6.644**	**107**	**3**	**9**	**20**	**2**	**1**	**22**	**14**	**32**	**6**	**109**

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: VENETO | Codice: R 050 | Tipo di struttura:

Nome del referente: | Telefax: | e-mail:

N° di strutture esistenti nella Regione/Provincia autonoma: 1 | N° di strutture che hanno fornito i dati: 1

Regione Veneto

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	159	4				4						4
04 01 02	Latte pastorizzato	14	2			2							2
04 01 03	Latte UHT	29											-
04 01 04	Latte sterilizzato												-
04 01 05	Panna												-
04 02	Latte e crema di latte, concentrati												-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	11											-
04 04	Siero di latte												-
04 05	Burro	15											-
04 07	Formaggi, latticini	198	2				2						2
TOTALE		426	8	-	-	2	6	-	-	-	-	-	8
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	45											-
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	54											-
TOTALE		99	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B

Anno: 2003

Regione Veneto

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)	191											-
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	134	9	5	2	2							9
02 04	Altre carni	15											-
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	840	12	9	3								12
TOTALE		1.180	21	14	5	2	-	-	-	-	-	-	21
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	18											-
03 02	Teleostei	229											-
03 03	Filetti e trance di pesce												-
03 05	Molluschi gasteropoidi												-
03 06	Mollusci bivalvi	452	21	1		20							21
03 07													-
03 08	Mollusci cefalopodi	32											-
03 09	Echinodermi												-
03 10	Crostacei	26											-
16 04	Preparazione e conserve di pesce	197											-
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	10											-
TOTALE		964	21	1	-	20	-	-	-	-	-	-	21

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

Mod. B **Anno: 2003**

Regione Veneto

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												-
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	Preparazioni di ortaggi senza aceto	**36**											-
21 03	Prep. per salse e salse												-
22 10	Aceti commestibili e succedanei												-
	TOTALE	**36**	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(**) 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 Veneto

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	10											-
11 00	Prodotti della macinazione	70											-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria												-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	3											-
19 03 01	Paste alimentari secche												-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	4											-
19 03 03	Paste alimentari speciali	23											-
	TOTALE	110	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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 Veneto

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, idromete												-
22 08	Alcole etilico												-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche												-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	13											-
	TOTALE	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	23	3									3	3
	TOTALE	23	3	-	-	-	-	-	-	-	-	3	3
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 Veneto

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	43	2			2							2
TOTALE		43	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	5											-
TOTALE		5	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	1											-
31 00	Coloranti												-
TOTALE		1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	9											-
TOTALE		9	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	21											-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	6											-
TOTALE		27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE GLOBALE		**2.936**	**55**	**15**	**5**	**26**	**6**	**0**	**0**	**0**	**0**	**3**	**55**

APPENDICE 2

MODELLI DI RILEVAZIONE

PAGINA BIANCA

Decreto Ministeriale 8 0ttobre 1998

Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

(*Pubblicato su: GU n. 249 del 24-10-1998 - Suppl. Ordinario n.178)*

PAGINA BIANCA

Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 249 del 24 ottobre 1998 - Serie generale

Spediz. abb. post. 45% - art. 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n. 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA Roma - Sabato, 24 ottobre 1998 SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G. VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 178

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 8 ottobre 1998.

Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

24-10-1998 *Supplemento ordinario* alla GAZZETTA UFFICIALE *Serie generale* - n. 249

SOMMARIO

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 8 ottobre 1998. — *Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande* Pag.

APPENDICE 2 — Modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 1) ..... »

APPENDICE 3 — Norme di registrazione dati - Descrizione del record per i modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande (prevista dall'art. 8, comma 3) »

24-10-1998 *Supplemento ordinario* alla GAZZETTA UFFICIALE *Serie generale* - n. 249

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 8 ottobre 1998.

Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande.

IL MINISTRO DELA SANITÀ

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande, pubblicato nel supplemento ordinario alla *Gazzetta Ufficiale* n. 260 del 7 novembre 1995;

Viste le linee direttrici per riavvicinare le condizioni di trasmissione dei risultati statistici dei programmi annuali di controllo degli Stati membri, approvate il 19 dicembre 1995 dal Comitato permanente dei prodotti alimentari della Commissione europea;

Al fine di aderire alla richiesta della Commissione europea relativa alle modalità di trasmissione dei predetti risultati statistici e di armonizzare le stesse con quelle già operanti in ambito nazionale;

Accertato che per tale adempimento è necessario modificare le appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 sopra citato;

Visto, in particolare, l'art. 9, comma 1, del decreto del presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, in base al quale il Ministro della sanità, con proprio decreto, può provvedere alla modifica delle Appendici 1, 2 e 3 del citato decreto;

Sentita la Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande;

Decreta:

Art. 1.

1. Le appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande, sono sostituite da quelle allegate al presente decreto.

Roma, 8 ottobre 1998

Il Ministro: BINDI

PAGINA BIANCA

APPENDICE 2

MODELLI DI RILEVAZIONE DATI DI SINTESI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI E BEVANDE

(prevista dall'art. 8, comma 1)

MOD. A ANNO .....

MINISTERO DELLA SANITA'

DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .....

NOME DEL REFERENTE: ..... (codice) TELEFONO: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice) DESCRIZIONE: .....

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .....

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .....

	PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01)	PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02)	DISTRIBUZIONE		TRASPORTI		RISTORAZIONE		PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09)
			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'									
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)									
NUMERO DI ISPEZIONI (2)									
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI									
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI									
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI									
NUMERO INFRAZIONI a) igiene generale									
b) igiene (HACCP, formazione personale)									
c) composizione									
d) contaminazione (diversa da quella microbiologica)									
e) etichettatura e presentazione									
f) altro									
PROVVEDIMENTI a) amministrativi									
b) notizia di reato									

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 SANITA' ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

MOD. B

MINISTERO DELLA SANITA'

DIPARTIMENTO DEGLI ALIMENTI E NUTRIZIONE E DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA

RILEVAZIONE DEI DATI SUL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ANALISI DEI CAMPIONI

ANNO .....

REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: ..... (codice)

TELEFONO: .....

NOME DEL REFERENTE: ..... DESCRIZIONE: .....

TIPO DI STRUTTURA: ..... (codice)

NUMERO DI STRUTTURE ESISTENTI NELLA REGIONE O PROVINCIA AUTONOMA: .....

NUMERO DI STRUTTURE CHE HANNO FORNITO I DATI: .....

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI							COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				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													
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													
	TOTALE													
2. UOVA E OVOPRODOTTI														
04 08	Uova di volatili in guscio													
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli													
	TOTALE													

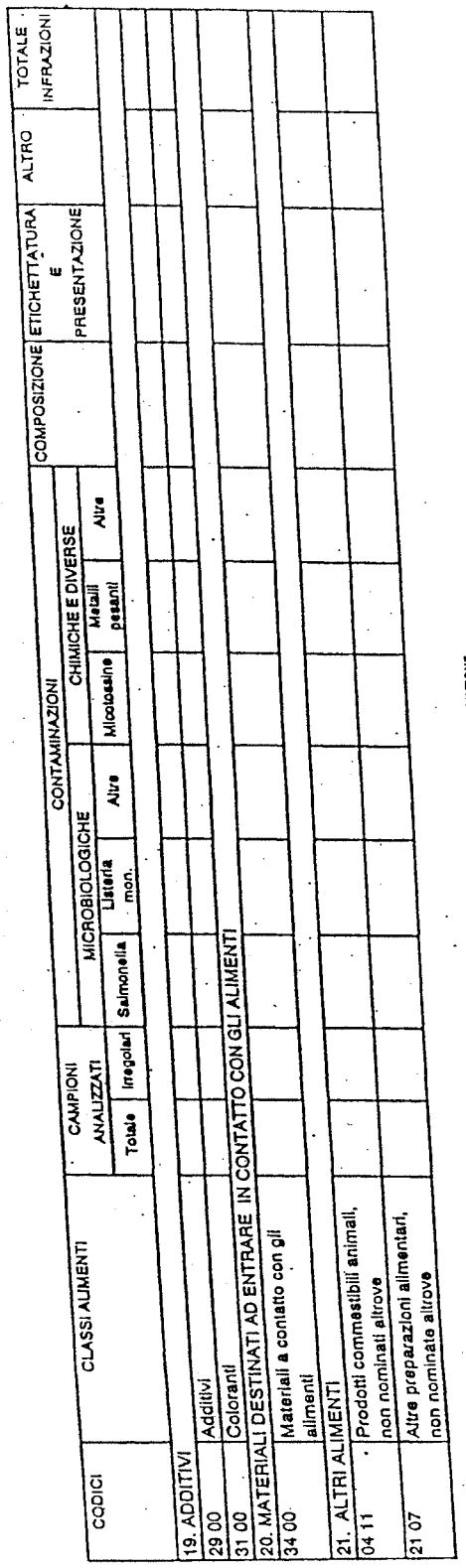
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
3. CARNE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, CACCIAGIONE E POLLAME													
02 01	Carni e frattaglie (bovine, suine, ovine, caprine, equine)												
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie												
02 04	Altre carni												
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate												
	TOTALE												
4. PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI													
03 01	Selaci												
03 02	Teleostei												
03 03	Filetti e trance di pesce												
03 05	Molluschi gasteropodi												
03 06	Molluschi bivalvi												
03 07													
03 08	Molluschi cefalopodi												
03 09	Echinodermi												
03 10	Crostacei												
16 04	Preparazioni e conserve di pesce												
16 05	Preparazioni e conserve di crostacei e molluschi												
	TOTALE												
5. GRASSI ED OLI													
02 05	Lardo												
15 01	Grassi alimentari animali												
15 04	Grassi e 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												

(*) Sono compresi nella classe gli altri prodotti di origine animale (trippa, ciccioli ecc.)

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

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
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												
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												
19 03 02	Paste alimentari all'uovo												
19 03 03	Paste alimentari speciali												
	TOTALE												
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												

CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	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												
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao												
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												
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche												
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00. 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)												
	TOTALE												



CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria mon.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi												
31 00	Coloranti												
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti												
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove												
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove												

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

LINEE GUIDA PER LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI STATISTICI DEI PROGRAMMI ANNUALI RELATIVI AL CONTROLLO UFFICIALE DEI PRODOTTI ALIMENTARI (DIRETTIVA 89/397/CEE RECEPITA CON IL D. L.VO 123/93).

1. CONSIDERAZIONI GENERALI

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE stabilisce una procedura generale in base alla quale gli Stati membri inviano ogni anno alla Commissione europea i risultati statistici relativi al controllo ufficiale dei prodotti alimentari.

Al fine di raccogliere da ogni Stato membro informazioni confrontabili per ciascuna categoria di prodotti alimentari oggetto della trasmissione dei dati, la Commissione ha diramato due modelli di rilevazione che sono stati approvati dal Comitato permanente dei prodotti alimentari il 19 dicembre 1995.

I modelli attualmente in uso per la rilevazione nazionale sono stati perciò modificati per aderire alle richieste della Commissione, senza tuttavia trascurare le specifiche esigenze di programmazione nazionale e regionale che hanno determinato il mantenimento di categorie statistiche più dettagliate.

Il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - ed il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - i nuovi modelli della rilevazione, sono stati esaminati nell'ambito della Commissione interregionale permanente di coordinamento per i problemi relativi al controllo ufficiale degli alimenti e bevande ed approvati nella seduta del 17 dicembre 1997.

2. RILEVAZIONE DEI DATI.

La rilevazione con i nuovi modelli ha inizio con i dati relativi al 1998. Entro il 31 maggio dell'anno successivo a quello di rilevazione (a partire perciò dal 31 maggio 1999), le regioni e le province autonome provvedono ad inoltrare i modelli al Ministero della sanità che poi invierà il riepilogo nazionale alla Commissione europea.

Le regioni e le province autonome, comunque, possono utilizzare gli stessi modelli per la raccolta dei dati in ambito locale, restando inteso che è loro compito raccogliere i dati provenienti dalle strutture territoriali e fornirne la sintesi al Ministero della sanità.

Per quanto riguarda il MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - si chiede alle regioni ed alle province autonome di fornire la sintesi dei dati provenienti dai Servizi veterinari separatamente dalla sintesi dei dati provenienti dai Servizi di igiene pubblica (o dalle strutture ad essi subentrate).
Per ogni regione o provincia autonoma, pertanto, sono attesi due modelli A.

3. TIPOLOGIA DEI DATI CHE FANNO PARTE DELLA RILEVAZIONE

L'art. 14 della direttiva 89/397/CEE fornisce indicazioni di tipo generale sulla trasmissione dei dati relativi ai risultati dei controlli ufficiali. Esistono tuttavia disposizioni più specifiche della Unione europea relative a flussi informativi di controllo dei prodotti alimentari effettuati da alcuni servizi ufficiali.

Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, in relazione a tali flussi informativi già avviati, ALCUNI CONTROLLI UFFICIALI SUI PRODOTTI ALIMENTARI NON FANNO PARTE DELLA PRESENTE RILEVAZIONE.

Non sono oggetto di trasmissione:

A) i risultati dei programmi annuali dei controlli già trasmessi alla Commissione in ordine alla seguente legislazione comunitaria specifica:

a1 - direttiva 86/469/CEE del 16 settembre 1986, recepita con il D. L.vo 118/92, relativa alla RICERCA DEI RESIDUI NEGLI ANIMALI E NELLE CARNI FRESCHE. La successiva direttiva 96/23/CE del 29 aprile 1996, in corso di recepimento, ha tuttavia dettato nuove misure concernenti il controllo di talune sostanze e dei loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti ed ha abrogato, fra l'altro, la direttiva 86/358/CEE;

a2 - direttiva 86/362/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI CEREALI (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale sui controlli effettuati in questo settore da parte degli Stati membri);

a3 - direttiva 86/363/CEE del 24 luglio 1986, recepita con l'Ordinanza Ministeriale del 18 luglio 1990, che fissa le QUANTITA' MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE (l'art. 7 della direttiva prevede un rapporto annuale alla Commissione sui risultati dei controlli effettuati);

a4 - direttiva 90/642/CEE del 27 novembre 1990, recepita con il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992, che fissa le PERCENTUALI MASSIME DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI IN ALCUNI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE COMPRESI GLI ORTOFRUTTICOLI (l'art. 4, paragrafo 2, della direttiva prevede l'invio di una relazione annuale sui risultati dei programmi nazionali per il controllo delle percentuali massime di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale);

a5 - i dati specifici previsti nel quadro di altre direttive.

Va ricordato che la trasmissione dei dati prevista dalla direttiva 92/117/CEE del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale, ha un campo di applicazione diverso da quello dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE. I dati da trasmettere annualmente in applicazione della direttiva 92/117/CEE riguardano le conclusioni sull'evoluzione delle epizoozie in funzione dei

dati epidemiologici ed alcuni risultati dei controlli ufficiali e degli accertamenti effettuati dalle imprese, mentre la direttiva 89/397/CEE concerne la trasmissione dei risultati complessivi dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari stabiliti su base annuale.

Inoltre, non sono oggetto della trasmissione:

B) i risultati dei controlli ufficiali dei prodotti alimentari che sono coperti da una normativa specifica (controlli ufficiali veterinari e sugli standard di qualità degli ortofrutticoli non trasformati).

b1 - Controlli veterinari.

I dati relativi ai risultati dei seguenti controlli non devono essere trasmessi:

- i controlli veterinari effettuati nel quadro della direttiva 89/662/CEE dell'11 dicembre 1989, recepita con il D. L.vo 28/93, relativa ai controlli veterinari applicabili negli scambi intracomunitari, nella prospettiva della realizzazione del mercato interno;

- i controlli veterinari all'importazione di cui alla direttiva 90/675/CEE, recepita con il D. L.vo 93/93, che sono oggetto di una trasmissione alla Commissione (DG VI) le cui modalità sono state specificate nella decisione 94/360/CEE.

Le disposizioni precedenti trovano completa applicazione per la compilazione del MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI - del formulario statistico comunitario che riguarda le unità operative sottoposte a controllo (stabilimenti e trasporti).

Per quanto concerne il MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI - si chiede di provvedere alle stesse esclusioni. Tuttavia, se non è possibile differenziare i risultati dei controlli effettuati nel quadro dei controlli veterinari previsti dalla direttiva 89/662/CEE, ciò dovrà essere menzionato nella trasmissione dei risultati statistici raccolti ai sensi dell'articolo 14 della direttiva 89/397/CEE.

b2 - Controlli sugli ortofrutticoli non trasformati.

Il regolamento 2251/92 della Commissione del 29 luglio 1992, concernente i controlli sulla qualità degli ortofrutticoli freschi, prevede lo scambio di informazioni nell'ambito della cooperazione amministrativa tra i servizi di controllo degli Stati membri; in particolare secondo l'articolo 11, paragrafi 1 e 2, lo Stato membro che rileva lotti non conformi alla normativa provenienti da un altro Stato membro è tenuto ad informare gli altri Stati membri; analoga informazione riguardante i prodotti di importazione deve essere fornita agli altri Stati membri ed alla Commissione.

Tenuto conto delle informazioni già trasmesse nel quadro della direttiva antiparassitari, LA TRASMISSIONE DEI RISULTATI DEI CONTROLLI IN MATERIA DI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI NON TRASFORMATI PREVISTA DALLA PRESENTE RILEVAZIONE DEVE RIGUARDARE I RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SULLA SICUREZZA IGIENICA E MICROBIOLOGICA ED I CONTAMINANTI DIVERSI DAGLI ANTIPARASSITARI, cioè quelli che non sono stati già trasmessi alla DG VI.

4. MODALITA' DI COMPILAZIONE DEI MODELLI A E B.

Nella prima parte i modelli contengono dati che consentono di identificare la regione o la provincia autonoma, la struttura che rileva i dati ed il referente regionale (o locale, a seconda di chi utilizza il modello).

Le regioni e le province autonome devono indicare il numero delle strutture esistenti nel territorio ed il numero di quelle che hanno inviato i dati; queste informazioni consentono di valutare il grado di copertura della rilevazione.

I codici delle regioni e delle province autonome sono riportati in tab. A; quelli degli I.Z.S. in tab. B; quelli dei P.M.P. in tab. C; quelli delle aziende U.S.L. - servizi di igiene pubblica o veterinari - in tab. D.

5. MODELLO A - ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI.

Il MODELLO A ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate nel corso del sopralluogo ispettivo.

TIPO DI STRUTTURA: indicare SIP per i Servizi di igiene pubblica ed SV per i Servizi veterinari o per le strutture ad essi subentrate. Si rammenta che i dati di sintesi devono essere omogenei, cioè devono essere ottenuti sommando separatamente i dati contenuti nei modelli provenienti dai Servizi di igiene pubblica e dai Servizi veterinari. Sono pertanto attesi due modelli A (SIP ed SV).

PRODUTTORI PRIMARI (cod. 01): comprende gli stabilimenti allo stadio della produzione primaria che producono prodotti alimentari non trasformati e destinati al consumo umano. Si tratta essenzialmente di aziende agricole che svolgono soltanto attività di produzione primaria, come i produttori di ortofrutticoli, gli avicoltori, i viticoltori, gli apicoltori, i produttori di cereali sottoposti a controllo e non esclusi in applicazione del punto b2. Per quanto riguarda le attività agricole, il numero dei produttori primari potrà essere indicato una sola volta dalla regione o provincia autonoma desumendo il dato dal censimento generale dell'agricoltura.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

01.11 aziende di coltivazione di cereali e di altri seminativi
01.12 aziende di coltivazione ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai
01.13 aziende di coltivazione di frutta, frutta a guscio, prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie
01.21 aziende di allevamento di bovini e bufalini, produzione di latte crudo
01.22 aziende di allevamento di ovini, caprini, equini
01.23 aziende di allevamento di suini
01.24 aziende di allevamento di pollame e altri volatili
01.25 aziende di allevamento di altri animali (conigli, animali da pelliccia, apicoltura, ecc.)
05.01 pesca (in acque marine e lagunari, in acque dolci)

05.02 piscicoltura
15.11.1 produzione di carne, non di volatili, refrigerata in carcasse (macellazione)
15.12.1 produzione di carne di volatili e di conigli (macellazione).

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI (cod. 02): tutti gli stabilimenti aventi un'attività di produzione (incluso il sezionamento), di trasformazione e/o un'attività di confezionamento e che non vendono al dettaglio devono essere inclusi in questa categoria. Le attività di produzione o di trasformazione possono includere l'importazione di prodotti alimentari destinati ad essere trasformati e l'attività di esportazione dei prodotti trasformati.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

15.11.1 produzione di carne fresca, non di volatili, refrigerata in tagli
15.11.2 conservazione di carne, non di volatili e conigli, mediante congelamento e surgelazione
15.12.1 preparazione di carne di volatili e di conigli; produzione di carne di volatili e di conigli fresca
15.12.2 conservazione di carne di volatili e di conigli mediante congelamento e surgelazione
15.13 produzione di prodotti a base di carne
15.20 lavorazione e conservazione di pesce e di prodotti a base di pesce
15.3 lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi
15.42 fabbricazione di oli e grassi raffinati (vegetali e animali)
15.43 produzione di margarina e di grassi commestibili simili
15.51 trattamento igienico, conservazione e trasformazione del latte (esclusa la produzione di latte crudo)
15.52 fabbricazione di gelati
15.61 lavorazione delle granaglie
15.62 fabbricazione di prodotti amidacei
15.81 fabbricazione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca
15.82 fabbricazione di fette biscottate e di biscotti, fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati
15.83 fabbricazione di zucchero
15.84 fabbricazione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
15.85 fabbricazione di paste alimentari, di cuscus e di prodotti farinacei simili
15.86 lavorazione del tè e del caffè
15.87 fabbricazione di condimenti e spezie
15.88 fabbricazione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici
15.89 fabbricazione di altri prodotti alimentari n.c.a.
15.91 fabbricazione di bevande alcoliche distillate
15.92 fabbricazione di alcool etilico di fermentazione
15.93 fabbricazione di vino di uve (non di produzione propria)
15.94 produzione di sidro e di altri vini a base di frutta
15.95 produzione di altre bevande non fermentate
15.96 fabbricazione di birra
15.97 fabbricazione di malto
15.98 produzione di acque minerali e di bibite analcoliche
15.99 fabbricazione di altre bevande analcoliche

DISTRIBUZIONE all'ingrosso (cod. 03): questa categoria include le attività di distribuzione prima dello stadio della vendita al dettaglio; in particolare, l'importazione, la vendita all'ingrosso, lo stoccaggio all'ingrosso ed i grossisti "plurifunzioni", cioè quelli che possono distribuire prodotti alimentari ai dettaglianti, ai ristoranti o ai consumatori.
Nella categoria vanno inclusi gli stabilimenti che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria e che, comunque, non producono o trasformano prodotti alimentari. Non vanno inclusi gli stabilimenti che provvedono alla distribuzione di materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

51.17 intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco
51.18 intermediari del commercio specializzato di prodotti particolari n.c.a.
51.18 intermediari del commercio di vari prodotti senza prevalenza di alcuno
51.21 commercio all'ingrosso di cereali, sementi
51.31 commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi
51.32 commercio all'ingrosso di carne e prodotti di salumeria
51.33 commercio all'ingrosso di prodotti lattiero-caseari, uova, oli e grassi commestibili
51.34 commercio all'ingrosso di bevande alcoliche e altre bevande
51.36 commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolciumi
51.37 commercio all'ingrosso di caffè, tè, cacao e spezie
51.38 commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari, bevande e tabacco
51.39 commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari, inclusi pesci, crostacei e molluschi

DISTRIBUZIONE al dettaglio (cod. 04): comprende tutti i tipi di commercio al dettaglio con un'attività di commercializzazione dei prodotti alimentari per la vendita al consumatore finale; in particolare, i supermercati, i distributori automatici, la vendita per corrispondenza, i banchi dei mercati coperti o all'aperto (è escluso il commercio di piatti preparati da asporto). In questa categoria, comunque, non è compreso chi produce o trasforma prodotti alimentari.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

52.11 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande
52.12 commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari
52.21 commercio al dettaglio di frutta e verdura
52.22 commercio al dettaglio di carne e di prodotti a base di carne
52.23 commercio al dettaglio di pesci, crostacei e molluschi
52.24 commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolciumi
52.25 commercio al dettaglio di bevande (vini, oli, birra ed altre bevande)
52.27 commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati
52.61 commercio al dettaglio per corrispondenza
52.62 commercio al dettaglio ambulante (su aree pubbliche) a posteggio fisso
52.63 commercio al dettaglio effettuato in altre forme al di fuori dei negozi

TRASPORTI: in questa categoria viene effettuata la distinzione fra i mezzi ed i contenitori che sono sottoposti solo a vigilanza (cod. 05) ed i mezzi ed i contenitori che sono soggetti ad autorizzazione sanitaria (cod. 06).

RISTORAZIONE pubblica (cod.07): comprende tutte le forme di ristorazione che si svolgono in pubblici esercizi e che sono rivolte ad un consumatore finale indifferenziato; ad esempio, (anche se collocati su mezzi di locomozione), i ristoranti, le rosticcerie, le bottiglierie, i bar; inoltre, i centri di vacanze e le case per vacanze, gli esercizi che forniscono piatti preparati da asporto, ecc.

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

55.11	alberghi e motel con ristorante
52.21	ostelli della gioventù e rifugi di montagna
55.22	campeggi ed aree attrezzate per roulottes
55.23.1	villaggi turistici
55.23.5	agriturismo
55.23.6	altri esercizi alberghieri complementari
55.30.1	ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie e birrerie con cucina
55.30.2	rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio con somministrazione
55.30.3	gestione di vagoni ristorante
55.30.4	servizi di ristorazione in self-service
55.30.5	ristoranti con annesso intrattenimento e spettacolo
55.40	bar
55.52	fornitura di pasti preparati (banchetti)

RISTORAZIONE collettiva-assistenziale (cod. 08): comprende le altre forme di ristorazione (residuali rispetto alla voce precedente) che sono rivolte ad un consumatore finale identificabile; ad esempio, le mense aziendali (anche quelle di enti pubblici), scolastiche, di comunità (ospedali, case di cura e di riposo, carceri, collegi, colonie).

Rientrano le seguenti attività economiche codificate dall'Istat come:

55.23.2	colonie, case per ferie e case di riposo
55.51	mense
55.52	fornitura di pasti preparati (alle compagnie aeree, ospedali)
85.11	servizi ospedalieri

PRODUTTORI E CONFEZIONATORI CHE VENDONO PREVALENTEMENTE AL DETTAGLIO (cod. 09): comprende macellai, panettieri, pasticcieri, gelatai, e tutte quelle attività nelle quali il prodotto viene trasformato e PREVALENTEMENTE venduto al consumatore finale dallo stesso produttore. E' anche inclusa l'attività di produzione c/o trasformazione in fattoria per la vendita diretta al consumatore finale.

NUMERO DI UNITA' : si riferisce al numero delle unità operative che sono soggette al controllo ufficiale dei prodotti alimentari (produzione, commercializzazione, trasporto, servizi). Può essere interessata qualsiasi unità operativa che svolge una attività nel settore alimentare,

indipendentemente dalla sua forma giuridica (società commerciale, persona fisica, cooperativa, associazione senza fini di lucro, società, filiale).

Se diverse imprese del settore alimentare operano nello stesso luogo (stazione, aeroporto, centro commerciale), ciascuna impresa viene conteggiata come uno stabilimento a parte.

Alcune imprese del settore alimentare possono rientrare in più di una categoria. Conviene in tal caso elencarle una sola volta nella categoria corrispondente all'ATTIVITA' PRINCIPALE. Ad esempio, un supermercato che svolga ANCHE un'attività di panetteria, deve essere elencato una sola volta nella categoria "distribuzione" e non nella categoria "produttori". Tuttavia, nel caso in cui l'attività "panetteria" e l'attività "supermercato" abbiano responsabili legali diversi (ad es. proprietari diversi), devono essere registrati due stabilimenti, ciascuno nella sua categoria.

NUMERI DI UNITA' CONTROLLATE: comprende il numero delle unità operative (stabilimenti o mezzi di trasporto) che durante l'anno sono state ispezionate. Ciascuna unità deve essere conteggiata soltanto una volta nel corso dell'anno, anche se viene ispezionata più volte.

NUMERO DELLE ISPEZIONI: include l'insieme delle ispezioni effettuate dai servizi di controllo ufficiale nelle unità operative. Un'ispezione si definisce come una visita che comprende una o più operazioni di controllo ufficiale (ispezione, prelievo di campioni, controllo dell'igiene del personale, esame del materiale documentale, esame dei sistemi di verifica eventualmente installati dall'impresa e dei relativi risultati); un'ispezione ha l'obiettivo di verificare la conformità dei prodotti alimentari e dei loro componenti alle disposizioni sanitarie ed alle norme che hanno lo scopo di garantire la corretta commercializzazione dei prodotti o di proteggere l'interesse dei consumatori. Tuttavia, un'ispezione durante la quale l'unica operazione di controllo effettuata consiste nel prelievo di campioni non deve essere considerata come un'ispezione in uno stabilimento.

L'ispezione effettuata in uno stabilimento deve essere conteggiata una sola volta anche se essa copre diverse attività dello stabilimento (come la vendita al dettaglio, le attività di fabbricazione o di preparazione che sono praticate nei supermercati) e concerne diversi punti di controllo (controllo degli ingredienti, dei processi di fabbricazione e del prodotto finale). Deve essere conteggiata una sola volta anche l'ispezione che dura più giorni; inoltre, le ispezioni successive alla prima non vanno conteggiate quando sono effettuate nello stesso stabilimento per la verifica di prescrizioni precedentemente impartite.

NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI: indicare il numero delle unità operative nelle quali sono state constatate infrazioni nel corso dell'attività di controllo (non il numero delle infrazioni rilevate nel corso dell'ispezione).

La nozione di infrazione include tutti gli atti formali che costituiscono il seguito ad una constatazione di non conformità da parte dei servizi di controllo, come l'invio o la consegna di una richiesta di mettersi in regola entro un certo termine, il blocco, il ritiro, il sequestro o la distruzione di un prodotto alimentare, la revoca di una autorizzazione, la chiusura totale o parziale di un'impresa, la redazione di un verbale o di un rapporto destinato all'autorità giudiziaria.

TOTALE CAMPIONI PRELEVATI: indicare il numero dei campioni prelevati che sono oggetto di controllo ufficiale.

CAMPIONI NON REGOLAMENTARI: si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

NUMERO DI INFRAZIONI: in questa categoria il numero complessivo di infrazioni, rilevate nel corso delle ispezioni e senza prelievo di campioni, è suddiviso nelle diverse tipologie. Dato che una unità operativa può avere più di un tipo di infrazione e che lo stesso tipo di infrazione può essere rilevato nel corso di ispezioni successive, va indicato il numero complessivo di ogni tipo di infrazione.

* Igiene generale: strutture (locali, attrezzature, ecc.), igiene del personale ai sensi dell'allegato del D. L.vo 155/97, prevenzione delle contaminazioni.

* Igiene (HACCP, formazione del personale): analisi dei rischi e dei punti critici di controllo, formazione del personale. Si tratta essenzialmente delle infrazioni di cui al D. L.vo 155/97 sull'igiene dei prodotti alimentari.

* Composizione: controllo delle condizioni di utilizzazione degli additivi, adulterazioni (aggiunta di acqua, di sostanze chimiche vietate).

* Contaminazione (diversa da quella microbiologica): si riferisce alle contaminazioni immediatamente evidenti riscontrate nelle materie prime, nei semilavorati e nei prodotti finiti; gli ammuffimenti rientrano comunque in questa categoria.

* Etichettatura e presentazione: controllo dell'etichettatura (comprese le denominazioni e le date di conservazione) e delle affermazioni in etichetta relative agli ingredienti effettivamente utilizzati, la verifica visiva delle etichette e delle confezioni.

ALTRO: rientrano in questa voce anche le infrazioni per i libretti sanitari e per le autorizzazioni sanitarie.

PROVVEDIMENTI (amministrativi e notizie di reato): i dati consentono di valutare gli esiti delle infrazioni riscontrate; rientrano fra i provvedimenti amministrativi anche quelli che riguardano le prescrizioni, la sospensione temporanea o la revoca delle autorizzazioni, ecc.

6. MODELLO B - ANALISI DEI CAMPIONI

Il MODELLO B ha l'obiettivo di raccogliere le informazioni relative alle infrazioni riscontrate a seguito di controlli analitici sui campioni.

La parte introduttiva del modello B riporta gli stessi dati del modello A al quale si può fare riferimento per la compilazione. Nel "tipo di struttura" indicare IZS o PMP per i dati provenienti dagli Istituti zooprofilattici sperimentali o dai Presidi multizonali di prevenzione (o strutture ad essi subentrate).

Le classi di alimenti sono state raggruppate nelle categorie alimentari che sono state proposte dalla Commissione europea.

CAMPIONI ANALIZZATI

Definizione di campione: si tratta di campione ufficiale prelevato nel quadro delle procedure ufficiali di controllo. Anche se il campione ufficiale comprende diverse aliquote (ad esempio per le analisi di revisione), solo l'aliquota analizzata ufficialmente deve essere contabilizzata nella colonna "CAMPIONI ANALIZZATI (totali)".

Vanno esclusi dal numero totale di campioni analizzati quelli per i quali non sono ancora disponibili i risultati delle analisi (questi campioni potranno essere inclusi nella rilevazione dell'anno successivo).

CAMPIONI ANALIZZATI (irregolari): si intendono quelli nei quali sia stata riscontrata una o più non conformità alle disposizioni di legge vigenti; il campione per il quale si riscontrano più parametri non regolari deve essere conteggiato una sola volta. Nel caso di analisi di revisione conclusa, riferirsi all'esito di quest'ultima per stabilire se il campione è regolare.

Si richiama l'attenzione sul fatto che un medesimo campione può essere non conforme per più di un motivo; ogni accertamento di non conformità deve essere comunque conteggiato nella colonna pertinente (contaminazione microbiologica, chimica, contaminazioni diverse, composizione, etichettatura e presentazione, altro); nella colonna "TOTALE INFRAZIONI" compare pertanto la somma di tutte le infrazioni accertate.

CONTAMINAZIONI (microbiologiche): viene effettuata una disaggregazione per avere un migliore dettaglio statistico.

CONTAMINAZIONI (chimiche e diverse): in questa categoria, che è residuale rispetto alla precedente, si sono evidenziate le contaminazioni per micotossine e per metalli pesanti. Alla voce "ALTRE" includere anche le sostanze indesiderabili (frantumi di vetro, legno, acciaio, insetti, ecc.).

COMPOSIZIONE: infrazioni che hanno determinato il giudizio di non conformità per la presenza di sostanze non consentite o per la presenza di sostanze in quantità non consentita (additivi vietati, adulterazioni).

ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE: non conformità nell'etichettatura o nella presentazione (utilizzazione di una denominazione non conforme alle norme comunitarie sulla composizione, affermazioni ingannevoli o false sulla presenza o sulla quantità di un componente, ecc.)

CLASSI DI ALIMENTI (vengono trattate solo le categorie che possono porre problemi di interpretazione).

1. Prodotti lattiero-caseari: nella categoria non vanno inclusi i gelati ed i dessert che sono indicati in una categoria specifica.

2. Uova e ovoprodotti: in questa categoria rientrano solo gli alimenti indicati; i prodotti trasformati contenenti uova, come i dessert e le salse, non devono essere inclusi in questa categoria ma alle voci corrispondenti.

5. Grassi ed oli: tutti i grassi e gli oli ad eccezione dei grassi del latte che sono già inclusi nella categoria prodotti lattiero-caseari.

6. Zuppe, brodi, salse: oltre agli alimenti indicati, includere la mostarda, la maionese e l'aceto.

7. Cereali e prodotti di panetteria: comprende cornetti, brioches ed in generale i prodotti della panificazione e da forno.

8. Frutta e verdura: comprende anche i funghi e le bacche.

9. Erbe e spezie: includere in questa categoria anche il sale e i succedanei del sale, nonché i condimenti come le preparazioni aromatiche.

15. Dolciumi: comprende anche lo zucchero e il miele.

17. Piatti preparati: indipendentemente dal tipo di alimento presente, comprende i piatti preparati freschi o surgelati e i panini farciti.

TAB. A - REGIONI

CODICE	DENOMINAZIONE
R 010 000 0	PIEMONTE
R 020 000 0	VALLE D' AOSTA
R 030 000 0	LOMBARDIA
R 041 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
R 042 000 0	PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO
R 050 000 0	VENETO
R 060 000 0	FRIULI VENEZIA GIULIA
R 070 000 0	LIGURIA
R 080 000 0	EMILIA ROMAGNA
R 090 000 0	TOSCANA
R 100 000 0	UMBRIA
R 110 000 0	MARCHE
R 120 000 0	LAZIO
R 130 000 0	ABRUZZO
R 140 000 0	MOLISE
R 150 000 0	CAMPANIA
R 160 000 0	PUGLIA
R 170 000 0	BASILICATA
R 180 000 0	CALABRIA
R 190 000 0	SICILIA
R 200 000 0	SARDEGNA

TAB. B - ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI

CODICE	DENOMINAZIONE
I 010 000 0	TORINO
I 020 000 0	BRESCIA
I 030 000 0	PADOVA
I 050 000 0	ROMA
I 060 000 0	PERUGIA
I 070 000 0	TERAMO
I 080 000 0	FOGGIA
I 090 000 0	PORTICI
I 100 000 0	PALERMO
I 200 000 0	SASSARI

TAB. C - PRESIDI MULTIZONALI DI PREVENZIONE

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 010 120 0	ALESSANDRIA
P 010 119 0	ASTI
P 010 105 0	GRUGLIASCO (TO)
P 010 109 0	IVREA (TO)
P 010 113 0	NOVARA
P 010 101 0	TORINO
P 010 111 0	VERCELLI
P 010 115 0	CUNEO

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 020 101 0	AOSTA

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 030 201 0	VARESE
P 030 205 0	COMO
P 030 207 0	LECCO
P 030 209 0	SONDRIO
P 030 212 0	BERGAMO
P 030 218 0	BRESCIA
P 030 221 0	MANTOVA
P 030 223 0	CREMONA
P 030 234 0	PARABIAGO (MI)
P 030 242 0	PAVIA
P 030 238 0	MILANO

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 041 101 0	BOLZANO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 042 101 0	TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 050 112 0	VENEZIA
P 050 120 0	VERONA
P 050 106 0	VICENZA
P 050 101 0	BELLUNO
P 050 109 0	TREVISO
P 050 116 0	PADOVA
P 050 118 0	ROVIGO

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 060 106 0	PORDENONE
P 060 101 0	TRIESTE
P 060 104 0	UDINE
P 060 102 0	GORIZIA

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 070 103 0	GENOVA
P 070 101 0	IMPERIA
P 070 102 0	SAVONA
P 070 105 0	LA SPEZIA

EMILIA ROMAGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 080 111 0	FORLI'
P 080 101 0	PIACENZA
P 080 102 0	PARMA
P 080 103 0	REGGIO EMILIA
P 080 104 0	MODENA
P 080 108 0	BOLOGNA
P 080 109 0	FERRARA
P 080 110 0	RAVENNA
P 080 113 0	RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 090 110 0	FIRENZE
P 090 105 0	PISA
P 090 103 0	PISTOIA
P 090 101 0	MASSA CARRARA
P 090 102 0	LUCCA
P 090 106 0	LIVORNO
P 090 108 0	AREZZO
P 090 033 0	PIOMBINO (LI)
P 090 109 0	GROSSETO
P 090 107 0	SIENA
P 090 104 0	PRATO

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 100 102 0	PERUGIA
P 100 105 0	TERNI

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 110 113 0	ASCOLI PICENO
P 110 109 0	MACERATA
P 110 101 0	PESARO
P 110 107 0	ANCONA

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 120 111 0	LATINA
P 120 109 0	VITERBO
P 120 110 0	RIETI
P 120 112 0	FROSINONE
P 120 102 0	ROMA B
P 120 101 0	ROMA A

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 130 102 0	CHIETI
P 130 104 0	L'AQUILA
P 130 105 0	PESCARA
P 130 108 0	TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 140 103 0	CAMPOBASSO
P 140 102 0	ISERNIA

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 150 112 0	SALERNO
P 150 102 0	AVELLINO
P 150 103 0	BENEVENTO
P 150 104 0	CASERTA
P 150 106 0	NAPOLI 2
P 150 040 0	NAPOLI 1

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
P 160 104 0	BARI
P 160 112 0	TARANTO
P 160 109 0	FOGGIA
P 160 108 0	BRINDISI
P 160 110 0	LECCE

BASILICATA		
CODICE		DENOMINAZIONE
P 170 104 0		MATERA
P 170 102 0		POTENZA

CALABRIA		
CODICE		DENOMINAZIONE
P 180 107 0		CATANZARO
P 180 104 0		COSENZA
P 180 111 0		REGGIO CALABRIA

SICILIA		
CODICE		DENOMINAZIONE
P 190 106 0		PALERMO
P 190 109 0		TRAPANI
P 190 101 0		AGRIGENTO
P 190 102 0		CALTANISSETTA
P 190 104 0		ENNA
P 190 107 0		RAGUSA
P 190 108 0		SIRACUSA
P 190 103 0		CATANIA
P 190 105 0		MESSINA

SARDEGNA		
CODICE		DENOMINAZIONE
P 200 108 0		CAGLIARI
P 200 101 0		SASSARI
P 200 103 0		NUORO
P 200 105 0		ORISTANO
P 200 107 0		PORTOSCUSO (CA)

TAB. D - USL - SERVIZI IGIENE PUBBLICA / SERVIZI VETERINARI

Per costruire il proprio codice aggiungere in fondo al codice della U.S.L. di appartenenza, rispettivamente:

- **la lettera "G" per i Servizi Igiene Pubblica**
- **la lettera "V" per i Servizi Veterinari**

PIEMONTE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0101010	USL TORINO I
U0101020	USL TORINO II
U0101030	USL TORINO III
U0101040	USL TORINO IV
U0101050	USL COLLEGNO
U0101060	USL CIRIE'
U0101070	USL CHIVASSO
U0101080	USL CHIERI
U0101090	USL IVREA
U0101100	USL PINEROLO
U0101110	USL VERCELLI
U0101120	USL BIELLA
U0101130	USL NOVARA
U0101140	USL OMEGNA
U0101150	USL CUNEO
U0101160	USL MONDOVI'
U0101170	USL SAVIGLIANO
U0101180	USL ALBA
U0101190	USL ASTI
U0101200	USL ALESSANDRIA
U0101210	USL CASALE MONFERRATO
U0101220	USL NOVI LIGURE

VALLE D'AOSTA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0201010	USL AOSTA

LOMBARDIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0302010	USL VARESE
U0302020	USL GALLARATE
U0302030	USL BUSTO ARSIZIO
U0302040	USL SARONNO
U0302050	USL COMO
U0302060	USL CANTU'
U0302070	USL LECCO
U0302080	USL MERATE
U0302090	USL SONDRIO
U0302100	USL ALBINO
U0302110	USL PONTE S. PIETRO
U0302120	USL BERGAMO
U0302130	USL TREVIGLIO
U0302140	USL CHIARI
U0302150	USL BRENO
U0302160	USL GARDONE VAL TROMPIA
U0302170	USL SALO'
U0302180	USL BRESCIA
U0302190	USL LENO
U0302200	USL VIADANA
U0302210	USL MANTOVA
U0302220	USL OSTIGLIA
U0302230	USL CREMONA
U0302240	USL CREMA
U0302250	USL LODI
U0302260	USL MELEGNANO
U0302270	USL CERNUSCO
U0302280	USL VIMERCATE
U0302290	USL MONZA
U0302300	USL DESIO
U0302310	USL CINISELLO BALSAMO
U0302320	USL GARBAGNATE
U0302330	USL RHO
U0302340	USL LEGNANO
U0302350	USL MAGENTA
U0302360	USL MILANO 1
U0302370	USL MILANO 2
U0302380	USL MILANO 3
U0302390	USL MILANO 4
U0302400	USL MILANO 5
U0302410	USL MILANO 6
U0302420	USL PAVIA
U0302430	USL VIGEVANO
U0302440	USL VOGHERA

PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0411010	USL CENTRO SUD
U0411020	USL OVEST MERANO
U0411030	USL NORD BRESSANONE
U0411040	USL EST BRUNICO

PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0421010	USL TRENTO

VENETO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0501010	USL BELLUNO
U0501020	USL FELTRE
U0501030	USL BASSANO DEL GRAPPA
U0501040	USL THIENE
U0501050	USL ARZIGNANO
U0501060	USL VICENZA
U0501070	USL PIEVE DI SOLIGO
U0501080	USL ASOLO
U0501090	USL TREVISO
U0501100	USL S. DONA' DEL PIAVE
U0501110	USL VENEZIA
U0501120	USL MESTRE
U0501130	USL MIRANO
U0501140	USL CHIOGGIA
U0501150	USL CITTADELLA
U0501160	USL PADOVA
U0501170	USL ESTE
U0501180	USL ROVIGO
U0501190	USL ADRIA
U0501200	USL VERONA
U0501210	USL LEGNAGO
U0501220	USL BUSSOLENGO

FRIULI VENEZIA GIULIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0601010	USL TRIESTINA
U0601020	USL ISONTINA
U0601030	USL ALTO FRIULI
U0601040	USL MEDIO FRIULI
U0601050	USL BASSA FRIULANA
U0601060	USL FRIULI OCCIDENTALE

LIGURIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0701010	USL IMPERIESE
U0701020	USL SAVONESE
U0701030	USL GENOVESE
U0701040	USL CHIAVARESE
U0701050	USL SPEZZINO

EMILIA ROMAGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0801010	USL PIACENZA
U0801020	USL PARMA
U0801030	USL REGGIO EMILIA
U0801040	USL MODENA
U0801050	USL BOLOGNA SUD
U0801060	USL IMOLA
U0801070	USL BOLOGNA NORD
U0801080	USL BOLOGNA
U0801090	USL FERRARA
U0801100	USL RAVENNA
U0801110	USL FORLI'
U0801120	USL CESENA
U0801130	USL RIMINI

TOSCANA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U0901010	USL MASSA CARRARA
U0901020	USL LUCCA
U0901030	USL PISTOIA
U0901040	USL PRATO
U0901050	USL PISA
U0901060	USL LIVORNO
U0901070	USL SIENA
U0901080	USL AREZZO
U0901090	USL GROSSETO
U0901100	USL FIRENZE
U0901110	USL EMPOLI
U0901120	USL VERSILIA

UMBRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1001010	USL CITTA' DI CASTELLO
U1001020	USL PERUGIA
U1001030	USL FOLIGNO
U1001040	USL ORVIETO
U1001050	USL TERNANA

MARCHE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1101010	USL PESARO
U1101020	USL FANO
U1101030	USL URBINO
U1101040	USL SENIGALLIA
U1101050	USL JESI
U1101060	USL FABRIANO
U1101070	USL ANCONA
U1101080	USL CIVITANOVA MARCHE ALTA
U1101090	USL MACERATA
U1101100	USL CAMERINO
U1101110	USL FERMO
U1101120	USL S. BENEDETTO DEL TRONTO
U1101130	USL ASCOLI PICENO

LAZIO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1201010	USL RMA
U1201020	USL RMB
U1201030	USL RMC
U1201040	USL RMD
U1201050	USL RME
U1201060	USL RMF
U1201070	USL RMG
U1201080	USL RMH
U1201090	USL VITERBO
U1201100	USL RIETI
U1201110	USL LATINA
U1201120	USL FROSINONE

ABRUZZO	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1301010	USL AVEZZANO / SULMONA
U1301020	USL CHIETI
U1301030	USL LANCIANOVASTO
U1301040	USL L'AQUILA
U1301050	USL PESCARA
U1301060	USL TERAMO

MOLISE	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1401010	USL ALTO MOLISE
U1401020	USL PENTRIA
U1401030	USL CENTRO MOLISE
U1401040	USL BASSO MOLISE

CAMPANIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1501010	USL AVELLINO 1
U1501020	USL AVELLINO 2
U1501030	USL BENEVENTO 1
U1501040	USL CASERTA 1
U1501050	USL CASERTA 2
U1501060	USL NAPOLI 1
U1501070	USL NAPOLI 2
U1501080	USL NAPOLI 3
U1501090	USL NAPOLI 4
U1501100	USL NAPOLI 5
U1501110	USL SALERNO 1
U1501120	USL SALERNO 2
U1501130	USL SALERNO 3

PUGLIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1601010	USL BA/1
U1601020	USL BA/2
U1601030	USL BA/3
U1601040	USL BA/4
U1601050	USL BA/5
U1601060	USL BR/1
U1601070	USL FG/1
U1601080	USL FG/2
U1601090	USL FG/3
U1601100	USL LE/1
U1601110	USL LE/2
U1601120	USL TA/1

BASILICATA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1701010	USL VENOSA
U1701020	USL POTENZA
U1701030	USL LAGONEGRO
U1701040	USL MATERA
U1701050	USL MONTALBANO JONICO

CALABRIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1801010	USL PAOLA
U1801020	USL CASTROVILLARI
U1801030	USL ROSSANO
U1801040	USL COSENZA
U1801050	USL CROTONE
U1801060	USL LAMEZIA TERME
U1801070	USL CATANIA
U1801080	USL VIBO VALENTIA
U1801090	USL LOCRI
U1801100	USL PALMI
U1801110	USL REGGIO CALABRIA

SICILIA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U1901010	USL AGRIGENTO
U1901020	USL CALTANISSETTA
U1901030	USL CATANIA
U1901040	USL ENNA
U1901050	USL MESSINA
U1901060	USL PALERMO
U1901070	USL RAGUSA
U1901080	USL SIRACUSA
U1901090	USL TRAPANI

SARDEGNA	
CODICE	DENOMINAZIONE
U2001010	USL SASSARI
U2001020	USL OLBIA
U2001030	USL NUORO
U2001040	USL LANUSEI
U2001050	USL ORISTANO
U2001060	USL GUSPINI
U2001070	USL IGLESIAS
U2001080	USL CAGLIARI

APPENDICE 3

NORME DI REGISTRAZIONE DATI

Descrizione del record per I modelli di rilevazione dati di sintesi sul controllo ufficiale degli alimenti e bevande

(prevista dall'art. 8, comma 3)

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD

MOD. A: MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI SULL'ATTIVITA' DI VIGILANZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI

ATTIVITA' ISPETTIVA E TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI

PROGR. CAMPO	POSIZIONE da	POSIZIONE a	LUNGH. In bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO Formato (*)	CARATTERISTICHE DEL CAMPO Allineam. Riempim. (**)	CARATTERISTICHE DEL CAMPO Valore di vuoto	DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
1	1	1	1	X	LB	obbligatorio	Sigla del modello	Valore fisso = A
2	2	5	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	Valore ammesso = codice ISTAT
3	6	8	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	blank	Codice struttura	
5	17	46	30	X	LB	blank	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	RZ	zero	Telefono del referente	
7	59	63	5	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A. che hanno inviato i dati	Valori ammessi = codici del Mod. A
8	64	68	5	N	RZ	zero	Codice classe di attività	
9	69	70	2	N	RZ	zero	Numero di unità operative	
10	71	75	5	N	RZ	zero	Numero di unità ispezionate	
11	76	80	5	N	RZ	zero	Numero di ispezioni effettuate	
12	81	85	5	N	RZ	zero	Numero di unità ispezionate non regolari	
13	86	90	5	N	RZ	zero	Numero di campioni prelevati	E' un "di cui" del campo 14
14	91	97	7	N	RZ	zero	Numero di campioni prelevati non regolamentari	Numero di infrazioni riscontrate
15	98	102	5	N	RZ	zero	Infrazioni nell'igiene generale	Numero di infrazioni riscontrate
16	103	110	8	N	RZ	zero	Infrazioni nell'igiene (HACCP, formazione personale)	Numero di infrazioni nelle merci
17	111	118	8	N	RZ	zero	Infrazioni nella composizione	Numero di infrazioni nelle merci
18	119	126	8	N	RZ	zero	Infrazioni per contaminazione (non microbiologica)	Numero di infrazioni nelle merci
19	127	134	8	N	RZ	zero	Infrazioni per etichetta / presentazione	
20	135	142	8	N	RZ	zero	Infrazioni per motivi diversi dai suddetti	
21	143	150	8	N	RZ	zero	Numero provvedimenti amministrativi	
22	151	155	5	N	RZ	zero	Numero notizie di reato	
23	156	160	5	N	RZ	zero		

(*) N = Numerico
X = Alfanumerico

(**) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra
LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

NORME DI REGISTRAZIONE DATI - DESCRIZIONE DEL RECORD

MOD. B : MODELLO DI RILEVAZIONE PER DATI DI SINTESI SUI RISULTATI DELLE ANALISI SU ALIMENTI E BEVANDE

ANALISI DEI CAMPIONI

PROGR. CAMPO	POSIZIONE da	POSIZIONE a	LUNGH. in bytes	CARATTERISTICHE DEL CAMPO: Formato (*)	CARATTERISTICHE DEL CAMPO: Allineam. Riempim. (**)	CARATTERISTICHE DEL CAMPO: Valore di vuoto	DESCRIZIONE DEL CONTENUTO	AVVERTENZE
1	1	1	1	X	LB	obbligatorio	Sigla del modello	Valore fisso = B
2	2	5	4	N	RZ	obbligatorio	Anno di riferimento	
3	6	8	3	N	RZ	obbligatorio	Codice della Regione o P.A.	Valore ammesso = codice ISTAT
4	9	16	8	X	LB	obbligatorio	Codice struttura	Valore ammesso = codice ISTAT
5	17	46	30	X	LB	blank	Nome del referente regionale o locale	
6	47	58	12	X	LB	blank	Telefono del referente	
7	59	61	3	N	RZ	zero	N° strutture nella Regione o P.A.	
8	62	64	3	N	RZ	zero	N° strutture della Regione o P.A. che hanno fornito i dati	
9	65	73	9	N	LZ	zero	Classe di alimenti	Valori ammessi = codici del Mod. B
10	74	80	7	N	RZ	zero	Totale campioni analizzati	
11	81	85	5	N	RZ	zero	Totale campioni non regolari	E' un "di cui" del campo 10
12	86	90	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di *Salmonella*	
13	91	95	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di *Listeria monocytogenes*	
14	96	100	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per altre irregolarità di tipo microbiologico	
15	101	105	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di micotossine	
16	106	110	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di metalli pesanti	
17	111	115	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze indesiderabili	
18	116	120	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per la presenza di sostanze non consentite	
19	121	125	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi nell'etichettatura o nella presentazione	
20	126	130	5	N	RZ	zero	Distribuzione campioni non conformi per motivi diversi dai suddetti	
21	131	136	6	N	RZ	zero	Totale infrazioni riscontrate	

(*) N = Numerico
X = Alfanumerico

(**) LZ = allineamento a sinistra con riempimento di zeri a destra
LB = allineamento a sinistra con riempimento di blank a destra
RZ = allineamento a destra con riempimento di zeri a sinistra

98A8988

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

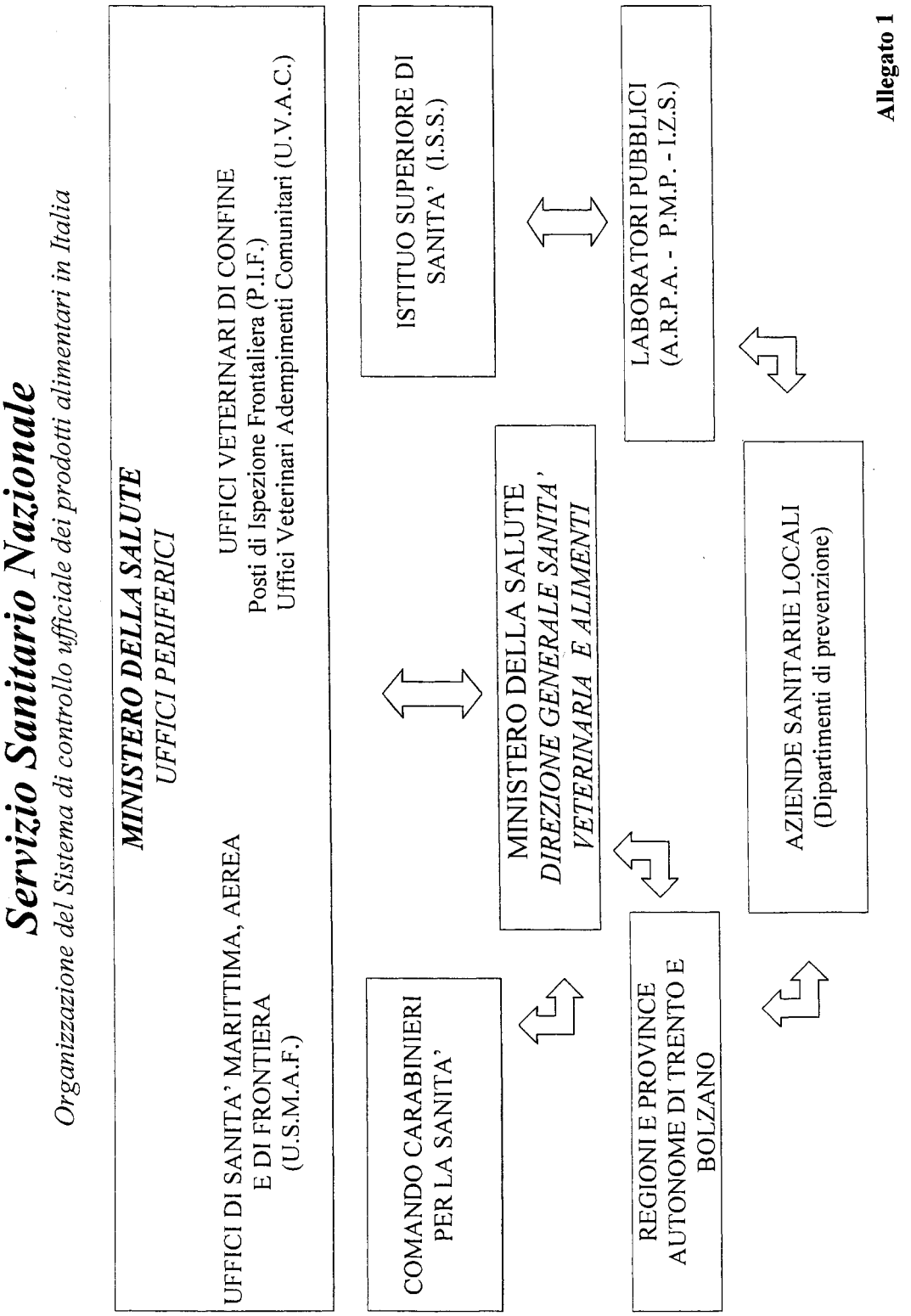
FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(1651487/1) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

PAGINA BIANCA

ALLEGATI - TABELLE – GRAFICI

PAGINA BIANCA


Servizio Sanitario Nazionale
Organizzazione del Sistema di controllo ufficiale dei prodotti alimentari in Italia
MINISTERO DELLA SALUTE
UFFICI PERIFERICI
UFFICI DI SANITA' MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA (U.S.M.A.F.)
UFFICI VETERINARI DI CONFINE
Posti di Ispezione Frontaliera (P.I.F.)
Uffici Veterinari Adempimenti Comunitari (U.V.A.C.)
ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA' (I.S.S.)
LABORATORI PUBBLICI (A.R.P.A. - P.M.P. - I.Z.S.)
COMANDO CARABINIERI PER LA SANITA'
MINISTERO DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE SANITA' VETERINARIA E ALIMENTI
REGIONI E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO
AZIENDE SANITARIE LOCALI
(Dipartimenti di prevenzione)

Allegato 1

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITÀ VETERINARIA E DEGLI ALIMENTI **Struttura della Direzione** (Decreto 12 settembre 2003, art. 10)		
UFFICIO I	**Affari generali**	➢ segreteria del Direttore Generale ➢ gestione del personale della direzione e vigilanza sulle modalità di svolgimento dei rapporti di lavoro ➢ gestione finanziaria e contabile ➢ programmazione e verifica dell'attività della Direzione Generale ➢ coordinamento con il controllo di gestione dipartimentale
UFFICIO II	**Ricerca e sperimentazione, sistema informativo e statistica sanitaria**	➢ coordinamento degli II.ZZ.SS. e dei centri di referenza ➢ formazione e informazione ➢ sistema informativo e statistica sanitaria ➢ controllo e certificazione della qualità
UFFICIO III	**Rapporti e organismi esterni**	➢ procedure e altri adempimenti comunitari e internazionali ➢ import-export di animali e prodotti di origine animale e controlli alle frontiere ➢ coordinamento uffici territoriali
UFFICIO IV	**Tecnologie alimentari**	➢ additivi ➢ aromi ➢ imballaggi ➢ contaminanti ➢ tecnologie alimentari ➢ nuovi alimenti ➢ igiene generale della distribuzione e della vendita degli alimenti
UFFICIO V	**Sicurezza alimentare**	➢ controllo ufficiale ➢ monitoraggio della sicurezza alimentare
UFFICIO VI	**Allerta ed emergenze**	➢ sistemi di allerta ➢ unità di crisi ed emergenze
UFFICIO VII	**Verifiche dei sistemi di prevenzione veterinaria e alimentare**	➢ verifiche di conformità nell'applicazione della normativa e del rispetto delle procedure operative ➢ attività ispettive sui processi produttivi
UFFICIO VIII	**Tutela della salute animale**	➢ sanità animale ➢ anagrafe del bestiame
UFFICIO IX	**Alimenti di origine animale**	➢ igiene dei prodotti di origine animale
UFFICIO X	**Tutela del benessere animale**	➢ tutela del benessere animale ➢ riproduzione animale e fecondazione artificiale ➢ igiene zootecnica ➢ igiene urbana veterinaria ➢ lotta al randagismo
UFFICIO XI	**Alimentazione animale**	➢ farmaci e farmacovigilanza veterinari ➢ alimentazione animale ➢ segreteria della Commissione consultiva per il farmaco veterinario e della Commissione tecnica mangimi
UFFICIO XII	**Alimentazione umana**	➢ nutrizione, prodotti destinati ad una alimentazione particolare ➢ alimenti arricchiti e funzionali ➢ integratori alimentari, compresi quelli a base di ingredienti erboristici ad effetto fisiologico ➢ segreteria della Commissione consultiva per i prodotti destinati ad una alimentazione particolare ➢ autorizzazione agli stabilimenti di produzione
UFFICIO XIII	**Prodotti fitosanitari**	➢ prodotti fitosanitari ➢ segreteria della Commissione consultiva per i prodotti fitosanitari
UFFICIO XIV	**Alimenti vegetali**	➢ alimenti di origine vegetale

USMAF - Mappa uffici

Ancona	Napoli
Augusta	Palermo
Bari	Pescara
Bologna	Pisa
Brindisi	Porto Empedocle
Cagliari	Porto Torres
Catania	Ravenna
Civitavecchia	Roma
Fiumicino	Reggio Calabria
Genova	Salerno
Gioia Tauro	Savona
Imperia	Siracusa
La Spezia	Taranto
Livorno	Trapani
Manfredonia	Trieste
Messina	Torino
Milano Malpensa	Venezia



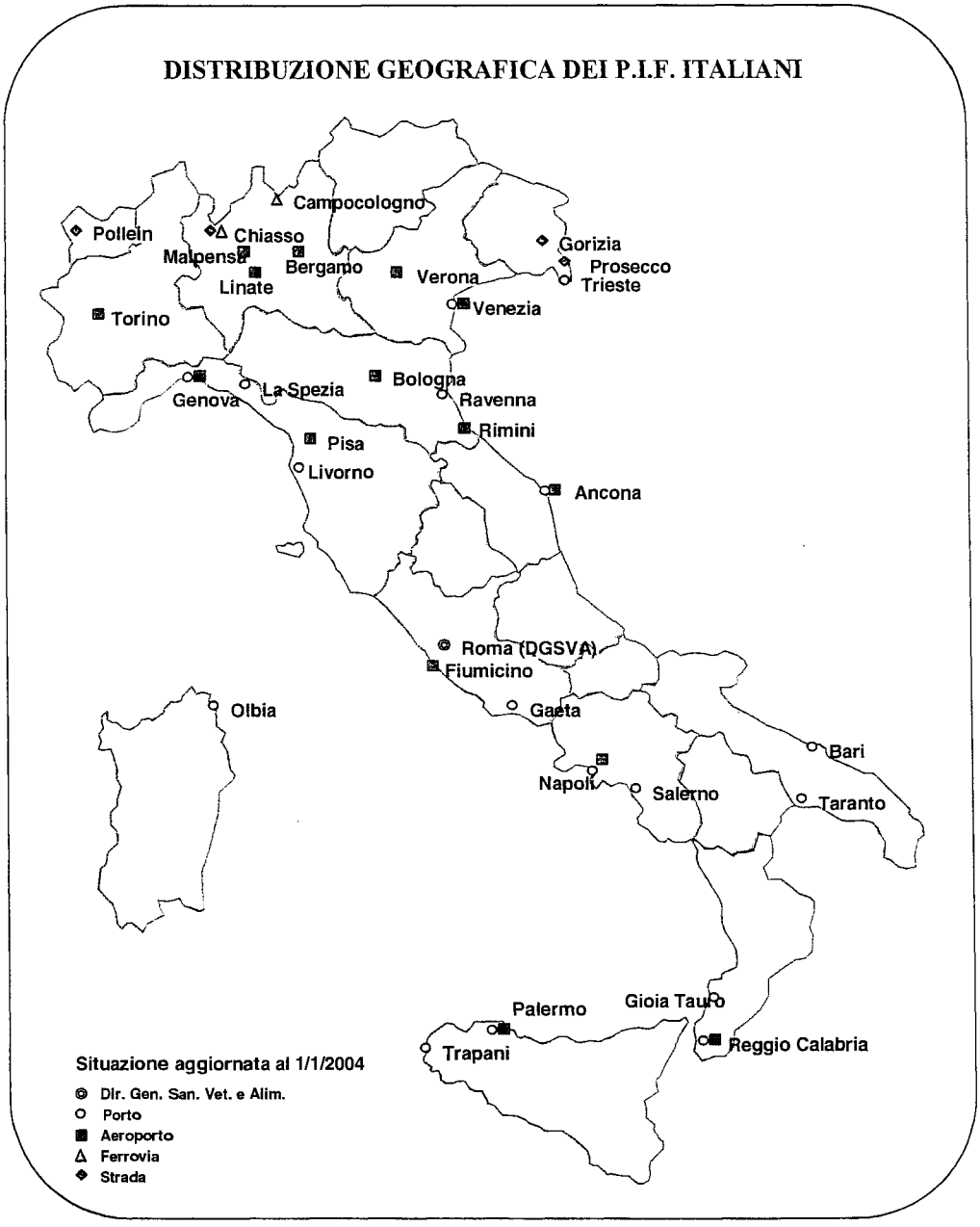
Allegato 3

PAGINA BIANCA

PIF – Elenco uffici

Ancona	Napoli
Bari	Olbia
Bergamo	Palermo
Bologna - Borgo Panigale	Prosecco - Fernetti
Campocologno	Ravenna
Chiasso	Reggio Calabria
Gaeta	Rimini
Genova	Roma- Fiumicino
Gioia Tauro	Salerno
Gorizia	Taranto
Gran San Bernardo - Pollein	Torino - Caselle
La Spezia	Trapani
Livorno - Pisa	Trieste
Milano Linate	Venezia
Milano - Malpensa	Verona

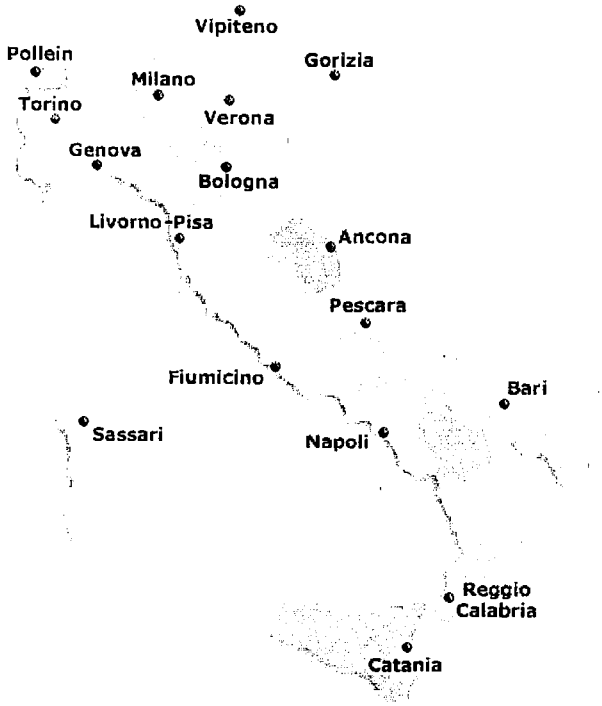
Allegato 4



Allegato 4 bis

UVAC - Mappa uffici

Ancona	Napoli
Bari	Pescara
Bologna	Pollein
Catania	Reggio Calabria
Fiumicino	Sassari
Genova	Torino
Gorizia	Verona
Livorno	Vipiteno - Campo di Trens
Milano	



Allegato 5

PAGINA BIANCA

ELENCO LABORATORI PUBBLICI (ARPA/PMP)

PIEMONTE

P	010	120	0	ALESSANDRIA
P	010	119	0	ASTI
P	010	105	0	GRUGLIASCO (TO)
P	010	109	0	IVREA (TO)
P	010	113	0	NOVARA
P	010	101	0	TORINO
P	010	111	0	VERCELLI
P	010	115	0	CUNEO

VALLE D'AOSTA

P	020	101	0	AOSTA

LOMBARDIA

P	030	201	0	VARESE
P	030	205	0	COMO
P	030	207	0	LECCO
P	030	209	0	SONDRIO
P	030	212	0	BERGAMO
P	030	218	0	BRESCIA
P	030	221	0	MANTOVA
P	030	223	0	CREMONA
P	030	234	0	PARABIAGO (MI)
P	030	242	0	PAVIA
P	030	238	0	MILANO

P. A. DI BOLZANO

P	041	101	0	BOLZANO

P. A. DI TRENTO

P	042	101	0	TRENTO

VENETO

P	050	112	0	VENEZIA
P	050	120	0	VERONA
P	050	106	0	VICENZA
P	050	101	0	BELLUNO
P	050	109	0	TREVISO
P	050	116	0	PADOVA
P	050	118	0	ROVIGO

FRIULI VENEZIA GIULIA

P	060	106	0	PORDENONE
P	060	101	0	TRIESTE
P	060	104	0	UDINE
P	060	102	0	GORIZIA

Allegato 6

LIGURIA

P	070	103	0	GENOVA
P	070	101	0	IMPERIA
P	070	102	0	SAVONA
P	070	105	0	LA SPEZIA

EMILIA ROMAGNA

P	080	111	0	FORLI'
P	080	101	0	PIACENZA
P	080	102	0	PARMA
P	080	103	0	REGGIO EMILIA
P	080	104	0	MODENA
P	080	108	0	BOLOGNA
P	080	109	0	FERRARA
P	080	110	0	RAVENNA
P	080	113	0	RIMINI

TOSCANA

P	090	110	0	FIRENZE
P	090	105	0	PISA
P	090	103	0	PISTOIA
P	090	101	0	MASSA CARRARA
P	090	102	0	LUCCA
P	090	106	0	LIVORNO
P	090	108	0	AREZZO
P	090	033	0	PIOMBINO (LI)
P	090	109	0	GROSSETO
P	090	104	0	PRATO
P	090	107	0	SIENA

UMBRIA

P	100	102	0	PERUGIA
P	100	105	0	TERNI

MARCHE

P	110	113	0	ASCOLI PICENO
P	110	109	0	MACERATA
P	110	101	0	PESARO
P	110	107	0	ANCONA

LAZIO

P	120	111	0	LATINA
P	120	109	0	VITERBO
P	120	110	0	RIETI
P	120	112	0	FROSINONE
P	120	101	0	ROMA
P	120	102	0	ROMA

ABRUZZO

Allegato 6

P	130	102	0	CHIETI
P	130	104	0	L'AQUILA
P	130	105	0	PESCARA
P	130	106	0	TERAMO
MOLISE				
P	140	103	0	CAMPOBASSO
P	140	102	0	ISERNIA
CAMPANIA				
P	150	112	0	SALERNO
P	150	102	0	AVELLINO
P	150	103	0	BENEVENTO
P	150	104	0	CASERTA
P	150	106	0	NAPOLI
P	150	040	0	NAPOLI
PUGLIA				
P	160	104	0	BARI
P	160	112	0	TARANTO
P	160	109	0	FOGGIA
P	160	106	0	BRINDISI
P	160	110	0	LECCE
BASILICATA				
P	170	104	0	MATERA
P	170	102	0	POTENZA
CALABRIA				
P	180	107	0	CATANZARO
P	180	104	0	COSENZA
P	180	111	0	REGGIO CALABRIA
SICILIA				
P	190	106	0	PALERMO
P	190	109	0	TRAPANI
P	190	101	0	AGRIGENTO
P	190	102	0	CALTANISSETTA
P	190	104	0	ENNA
P	190	107	0	RAGUSA
P	190	108	0	SIRACUSA
P	190	103	0	CATANIA
P	190	105	0	MESSINA
SARDEGNA				
P	200	108	0	CAGLIARI
P	200	101	0	SASSARI
P	200	103	0	NUORO
P	200	107	0	PORTOSCUSO
P	200	105	0	ORISTANO

Allegato 6

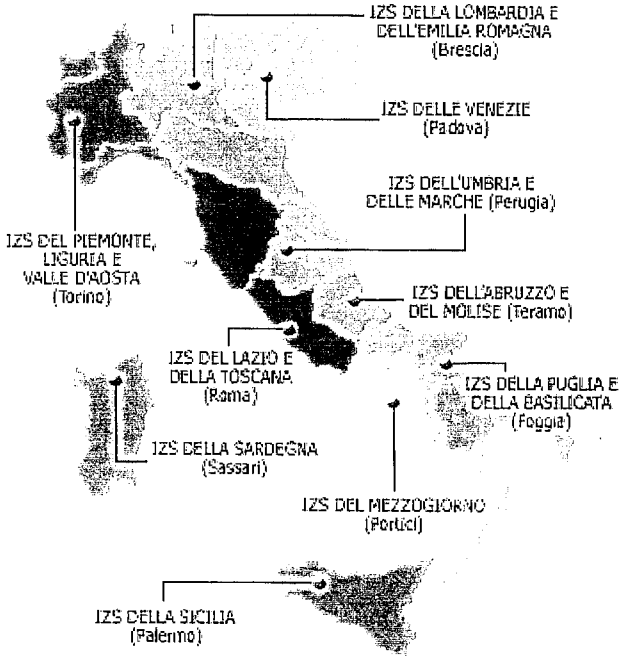
PAGINA BIANCA

ARPA - Elenco Agenzie

ARTA Abruzzo	ARPA Piemonte
ARPA Basilicata	ARPA Puglia
ARPA Calabria	ARPA Sardegna
ARPA Campania	ARPA Sicilia
ARPA Emilia Romagna	ARPA Toscana
ARPA Friuli Venezia Giulia	ARPA Umbria
ARPA Lazio	ARPA Valle d'Aosta
ARPA Liguria	ARPA Veneto
ARPA Lombardia	APPA Bolzano
ARPA Marche	APPA Trento
ARPA Molise	

Allegato 7

IZS - Mappa sedi



Allegato 8

Regione	Laboratori chimici	Province di competenza
Abruzzo	Roma	AQ - CH - PE - TE
Basilicata	Bari	MT - PZ
Calabria	Napoli	CS - CZ - KR - RC - VV
Campania	Napoli	AV - BN - CE - NA - SA
Emilia Romagna	Bologna	BO - FE - FO - MO - PC – PR - RA - RE - RN
Friuli Venezia Giulia	Trieste	GO - PN - TS - UD
Lazio	Roma	FR - LT - RI - RM - VT
Liguria	Genova	GE - SP
	Savona	IM - SV
Lombardia	Milano	MI - LO - PV – BS - BG - CO - LC - SO - VA
	Verona	CR - MN
Marche	Bologna	AN - AP - MC - PS
Molise	Roma	CB - IS
Piemonte	Torino	AL - AT - BI - CN - NO - TO - VB - VC
Puglia	Bari	BA - BR - FG - LE - TA
Sardegna	Cagliari	CA - NU - OR - SS
Sicilia	Palermo	AG - CL - PA - ME - TP
	Catania	CT - EN - RG - SR
Toscana	Livorno	AR - FI - GR - LI - LU - MS - PI - PO - PT - SI
Trentino Alto Adige	Verona	BZ - TN
Umbria	Roma	PG - TR
Valle d'Aosta	Torino	AO
Veneto	Venezia	VE - PD - RO - BL - TV
	Verona	VI - VR

Allegato 9

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

Riepilogo nazionale

	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'	102.624	33.194	28.213	195.588	21.101	22.214	285.067	39.986	86.607	**814.594**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	8.398	11.654	9.332	61.813	6.499	6.462	88.636	19.001	31.707	**243.502**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	8.227	17.154	19.113	79.468	8.049	6.305	110.477	24.461	37.932	**311.186**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	503	2.060	1.281	7.721	1.214	208	19.717	3.649	6.834	**43.187**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	6.874	12.965	7.168	19.368	124	173	9.816	8.362	9.003	**73.853**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	123	278	194	579	0	4	683	213	372	**2.446**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	212	1.113	763	5.018	137	74	11.941	2.202	4.143	**25.603**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	1.349	812	546	3.102	102	75	7.660	1.248	2.476	**17.370**
c) Composizione	288	95	73	165	42	22	189	19	172	**1.065**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	37	27	21	74	5	0	75	28	15	**282**
e) Etichettatura e presentazione	24	318	94	669	52	2	110	32	230	**1.531**
f) Altro	351	379	329	1.780	246	66	4.040	743	1.261	**9.195**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	552	3.397	1.595	7.443	141	146	25.911	4.943	7.093	**51.221**
b) Notizie di reato	87	239	315	446	54	1	579	79	240	**2.040**

(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.

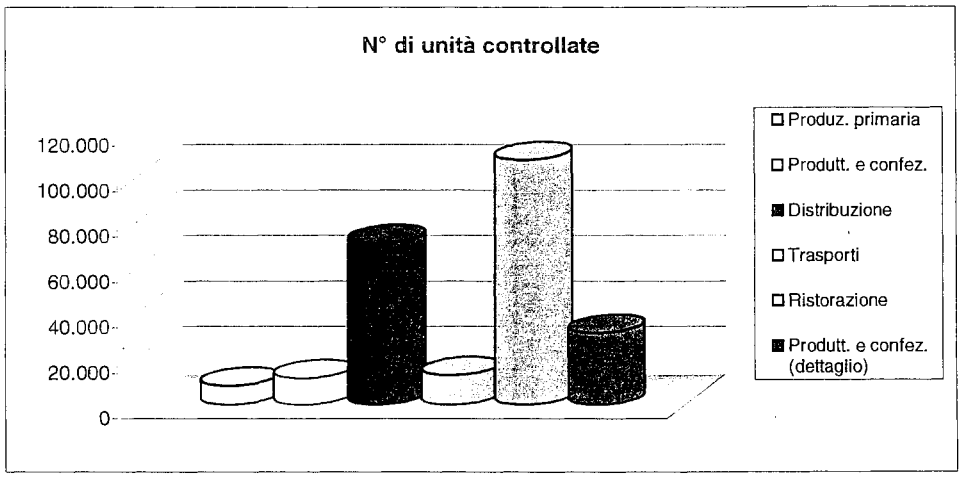
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 1

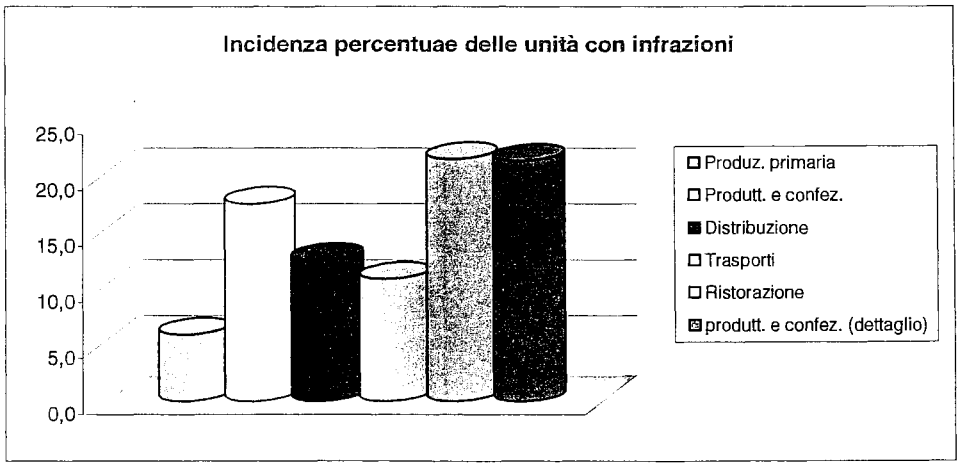
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2003

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	*TOTALI*
n° di unità controllate	8.398	11.654	71.145	12.961	107.637	31.707	***243.502***
n° di unità con infrazioni	503	2.060	9.002	1.422	23.366	6.834	***43.187***
% di unità irregolari	6,0	17,7	12,7	11,0	21,7	21,6	***17,7***

Tab. 2



Graf. 2 a

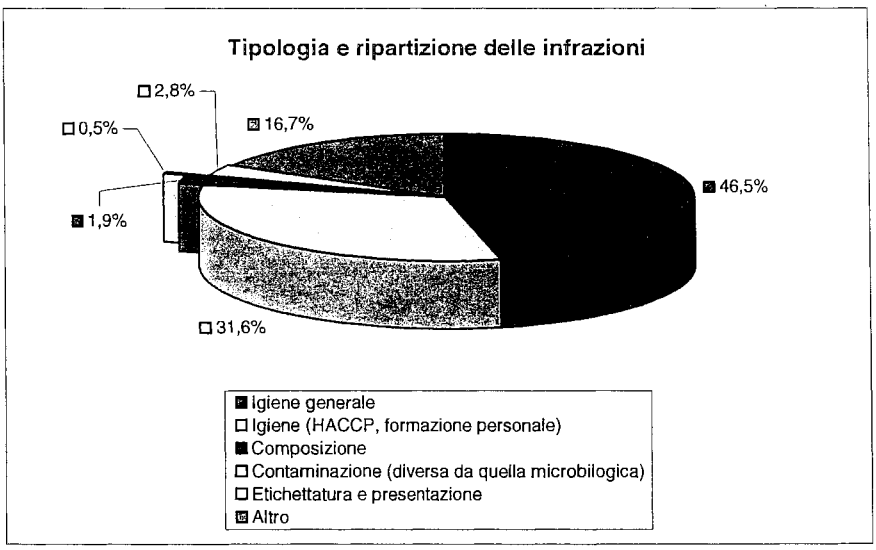


Graf. 2 b

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2003

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						*RISULTATI GLOBALI*
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbilogica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
totali parziali	25.603	17.370	1.065	282	1.531	9.195	***55.046***
% ripartizione delle infrazioni	46,5	31,6	1,9	0,5	2,8	16,7	**100**

Tab. 3

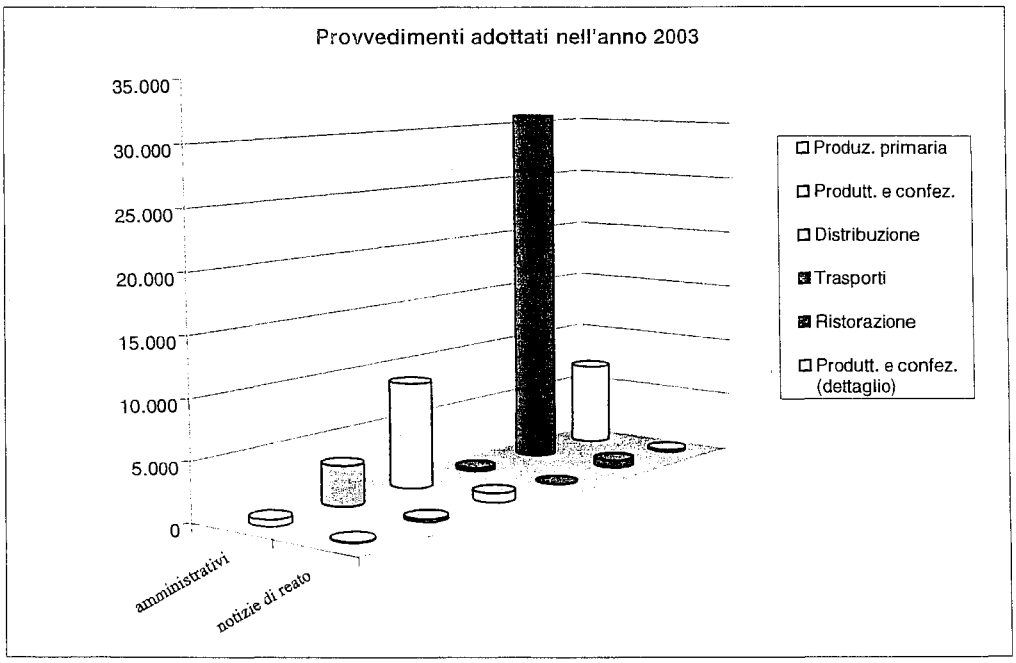


Graf. 3

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Servizi di Igiene Pubblica/Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle A.S.L.
Anno 2003

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	*TOTALI*
amministrativi	552	3.397	9.038	287	30.854	7.093	***51.221***
notizie di reato	87	239	761	55	658	240	***2.040***

Tab. 4



Graf. 4

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.**)

Riepilogo nazionale

	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'	272.537	15.189	7.418	110.281	12.913	36.102	67.902	13.841	45.483	**581.666**
NUMERO DI UNITA' CONTROLLATE (1)	168.694	13.527	7.236	69.440	7.932	23.124	17.343	7.160	33.574	**348.030**
NUMERO DI ISPEZIONI (2)	662.492	347.471	44.476	136.767	9.173	26.105	19.667	10.354	67.316	**1.323.821**
NUMERO DI UNITA' CON INFRAZIONI	2.732	3.853	555	8.126	529	609	2.006	810	2.615	**21.835**
TOTALE CAMPIONI PRELEVATI	251.670	44.248	6.842	21.214	56	1.213	1.076	1.115	10.417	**337.851**
CAMPIONI NON REGOLAMENTARI	3.781	757	75	759	2	5	127	15	407	**5.928**
NUMERO INFRAZIONI: a) Igiene Generale	1.256	724	315	4.496	140	212	1.059	500	1.139	**9.841**
b) Igiene (HACCP, formazione personale)	519	905	216	4.332	50	41	909	584	1.142	**8.698**
c) Composizione	111	71	9	47	0	1	0	0	46	**285**
d) Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	116	50	5	165	0	0	4	4	5	**349**
e) Etichettatura e presentazione	65	30	41	420	11	12	24	4	85	**692**
f) Altro	2.632	424	160	1.642	144	506	266	33	638	**6.445**
PROVVEDIMENTI: a) Amministrativi	3.335	1.604	751	7.961	222	433	2.030	819	2.573	**19.728**
b) Notizie di reato	116	215	73	713	8	26	82	29	177	**1.439**

(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.

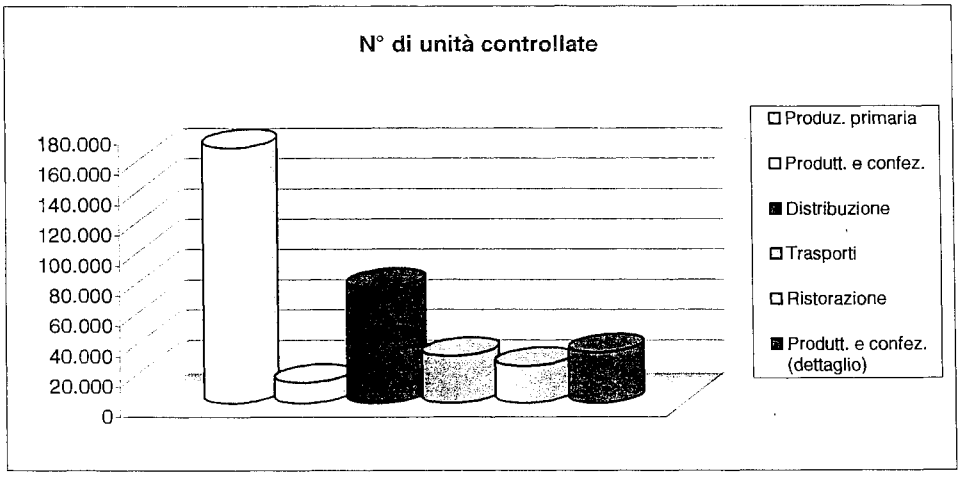
IL MODELLO DEVE ESSERE INVIATO DALLE REGIONI O P.A. AL MINISTERO DELLA SALUTE ENTRO IL 31 MAGGIO DELL'ANNO SUCCESSIVO A QUELLO DI RILEVAZIONE.

Tab. 5

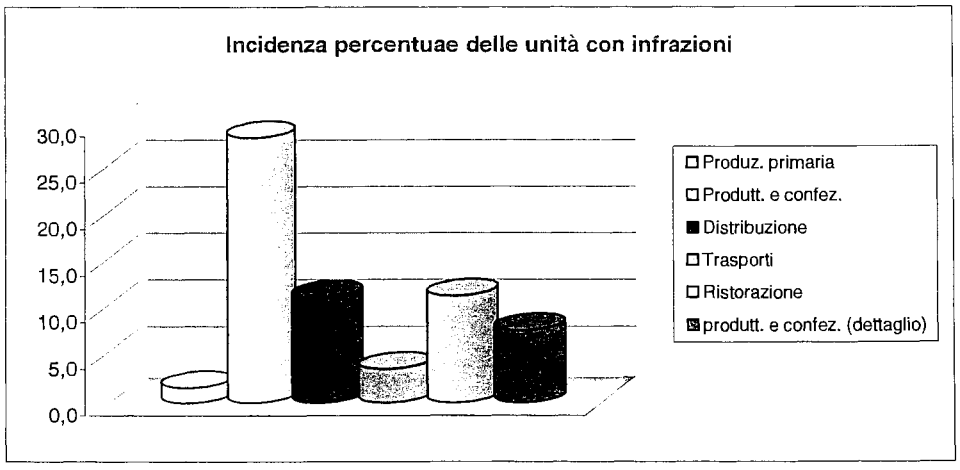
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2003

	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	*TOTALI*
n° di unità controllate	168.694	13.527	76.676	31.056	24.503	33.574	***348.030***
n° di unità con infrazioni	2.732	3.853	8.681	1.138	2.816	2.615	***21.835***
% di unità irregolari	1,6	28,5	11,3	3,7	11,5	7,8	***6,3***

Tab. 6



Graf. 6 a

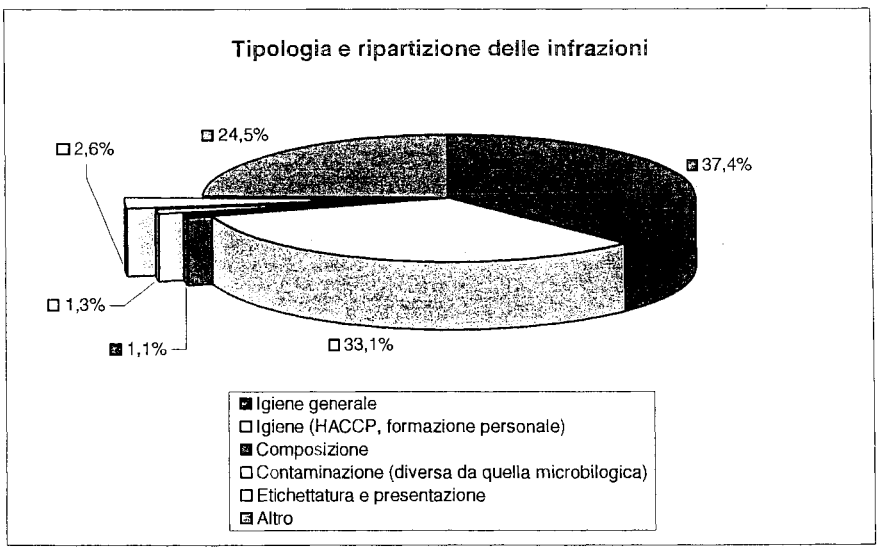


Graf. 6 b

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2003

	TIPOLOGIA DELLE INFRAZIONI						RISULTATI GLOBALI
	Igiene generale	Igiene (HACCP, formazione personale)	Composizione	Contaminazione (diversa da quella microbiologica)	Etichettatura e presentazione	Altro	
totali parziali	9.841	8.698	285	349	692	6.445	***26.310***
% ripartizione delle infrazioni	37,4	33,1	1,1	1,3	2,6	24,5	**100**

Tab. 7

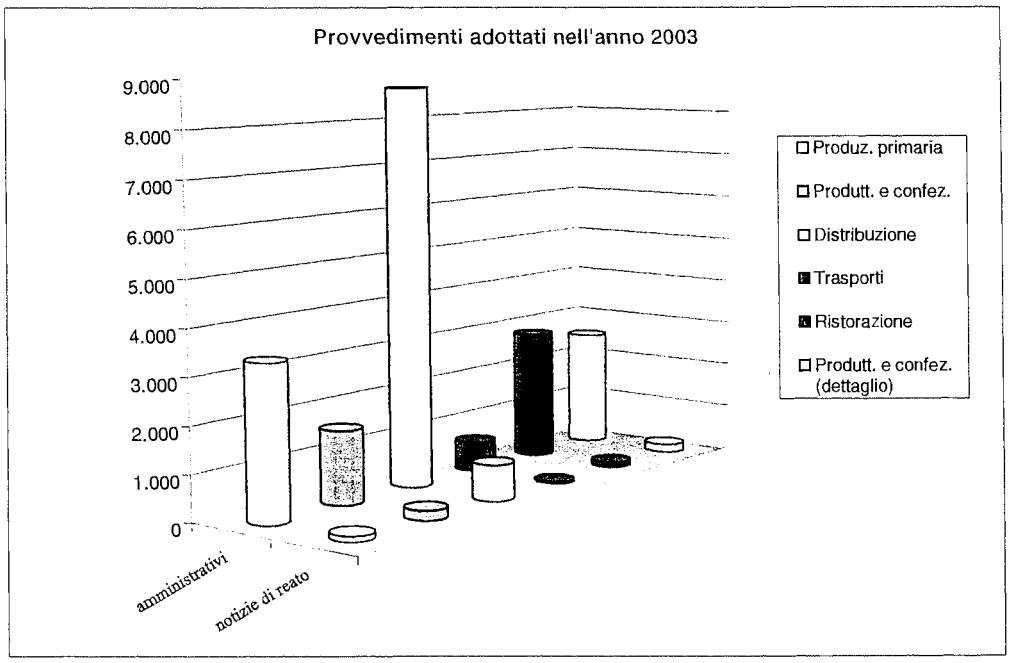


Graf. 7

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
SERVIZI VETERINARI DELLE A.S.L.
Anno 2003

PROVVEDIMENTI	Produzione primaria	Produttori e confezionatori	Distribuzione	Trasporti	Ristorazione	Produttori e confezionatori (dettaglio)	*TOTALI*
amministrativi	3.335	1.604	8.712	655	2.849	2.573	***19.728***
notizie di reato	116	215	786	34	111	177	***1.439***

Tab. 8



Graf. 8

Comando Carabinieri per la Sanità

Settore alimenti e bevande

Attività operativa svolta nell'anno 2003

SETTORE OPERATIVO (1)	ISPE= ZIONI	Infraz. Penali	Infrazioni Amministrative			PERSONE			CAMPIONI PRELEVATI (2)	Stutture		SEQUESTRI			
			Contestate	Nr. (#).	Somme Obl.	Arr.te	Seg AG	Seg AA		Chiuse per motivi di salute pubblica	Sequestrate	Chilogrammi	Conf.ni	Nr. Capi	Valore seq
Acque e Bibite	2.054	129	511	176	€ 100.815	0	98	288	802	33	8	4.133	940.700	0	€ 3.895.036
Alimenti Dietetici	307	27	38	30	€ 48.733	0	21	24	107	1	0	34.214	40.091	0	€ 124.672
Carni ed Allevamenti	7.323	2.401	3.048	690	€ 380.345	29	881	1.480	5.529	96	207	311.296	1.622.364	76.546	€ 38.922.904
Conserve Alimentari	1.007	114	400	87	€ 32.748	0	78	237	545	17	9	448.860	923.006	0	€ 3.536.176
Farine, Pane e Pasta	5.638	338	4.284	691	€ 228.504	0	262	2.156	1.194	171	50	1.220.939	66.543	0	€ 2.296.222
Latte e Derivati	2.162	261	1.094	228	€ 102.992	0	159	630	931	55	25	1.340.759	171.661	0	€ 13.973.849
Olii e Grassi	1.657	52	562	117	€ 78.947	0	36	288	784	17	1	5.112	15.451	0	€ 157.755
Prodotti Ittici	2.738	317	1.149	191	€ 90.866	2	247	782	943	36	43	746.854	60.451	0	€ 5.098.603
Ristorazione	14.030	1.880	10.642	2.465	€ 830.848	5	1.096	5.839	732	557	157	119.166	66.505	0	€ 2.592.403
Salumi ed Insaccati	672	65	247	55	€ 55.192	0	41	170	257	12	4	208.558	236.971	0	€ 2.421.946
Vini ed Alcolici	1.405	63	533	434	€ 131.506	0	39	313	576	25	28	3.837.356	43.109	0	€ 5.959.402
Zuccheri e Sofisticanti	359	30	112	29	€ 18.450	0	24	49	125	2	4	198.676	38.952	0	€ 559.322
Totale generale:	39.352	5.677	22.620	5.193	€ 2.099.946	36	2.982	12.256	12.525	1.022	536	8.475.923	4.225.804	76.546	€ 79.538.290

(#) Infrazioni amministrative contestate e definite.

(1) Settore operativo:Suddivisione degli operatori economici in comparti riguardanti la loro specifica attività nella produzione, nella vendita e nell'impiego degli alimenti e specialità medicinali nonchè degli operatori sanitari nell'ambito del Servizio Sanitario Nazionale

(2) Campioni di alimenti,medicinali, mangimi ecc.. prelevati ed in attesa degli esiti degli esami chimico- biologici al fine di verificarne la loro salubrità, genuinità nonchè conformità a regolamenti e leggi

Valore delle strutture sequestrate o chiuse € 357.459.326

Tab. 9

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Riepilogo attività svolta - Anno 2003

Operatori controllati	15.591
Sopralluoghi	21.249
Prodotti controllati	51.825
Operatori irregolari	2.956
Operatori irregolari (%)	19
Campioni prelevati	9.116
Sequestri	230
Valore del sequestro (€)	6.105.163
Notizie di reato	236
Contestazioni	3.746

Tab. 10 a

MINISTERO PER LE POLITICHE AGRICOLOE E FORESTALI
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Attività di controllo nei principali settori del comparto agroalimentare - Anno 2003

Settore	Visite ispettive	Operatori			Campioni prelevati	Notizie di reato	Contestazioni	Sequestri	
		controllati	irregolari	% irregolari				numero	valore (euro)
Vitivinicolo	7.579	4.925	1505	30,6%	3.007	16	1.687	54	1.681.039,30
Lattiero caseario	3.451	2.716	379	14,0%	986	79	277	21	15.776,22
Oli e grassi	2.592	2.054	218	10,6%	845	14	185	44	411.181,78
Cereali e derivati	783	726	49	6,7%	374	0	54		
di cui Paste	*471*	*428*	*24*	*5,6%*	*219*		*26*		
di cui Riso	*178*	*169*	*14*	*8,3%*	*103*		*21*		
Frutta	1.493	1.382	71	5,1%	171	1	19	9	24.145,00
Ortaggi	1.107	1.024	88	8,6%	191	1	37		
Conserve vegetali	1.081	941	76	8,1%	434	12	47	11	1.581.693,93
Uova	707	644	66	10,2%			74	7	7.153,00
Miele	502	451	39	8,6%	265	1	17	1	100,00
Liquori e acquaviti	362	257	25	9,7%	113		21	1	500,00
Sostanze zuccherine	271	252	17	6,7%	5		12	2	555,00
Carni	230	210	19	9,0%		6	32	5	9.760,00
Bevande analcoliche	130	118	21	17,8%	28		36	20	215.106,40
Sementi e piante	1.198	943	91	9,7%	542	7	224	43	2.140.021,31
Mangimi e integratori	1.745	1.537	186	12,1%	1.333	77	106	2	766,00
Fertilizzanti	870	766	132	17,2%	579	12	124	1	750,00
Presidi sanitari	114	113	17	15,0%	16		21		
Additivi e coadiuvanti	30	30		0,0%	15		0		
Altri settori	371	344	195	56,7%	34	8	623	8	16.435,00
TOTALI	24.616	19.433	3.194	16,4%	8.938	234	3.596	229	6.104.982,94

Graf. 10 b

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Attività analitica per settore - Anno 2003

Settore	Campioni analizzati		Campioni irregolari			Irregolarità (%)
	ICRF	*Ist. conv.*	*ICRF (a)*	*Ist. conv. (b)*	*Σ (a+b)*	
Vitivinicolo	2.695	77	167	10	*177*	*6,4*
Lattiero caseario	913	157	115	23	*138*	*12,9*
Oleario	765		36	0	*36*	*4,7*
Cereali e derivati	271	73	8	10	*18*	*5,2*
Ortofrutticolo	565			0	*0*	*0*
Conserve veg. e anim.	541		33	0	*33*	*6,1*
Liquori ed acquaviti	127		17	0	*17*	*13,4*
Miele	147		9	0	*9*	*6,1*
Prodotti dolciari	74		8	0	*8*	*10,8*
Fertilizzanti	595	20	109	9	*118*	*19,2*
Mangimistico	1.435	176	71	52	*123*	*7,6*
Prodotti fitosanitari	19			0	*0*	*0*
Sementi e piante	97	239	14	16	*30*	*8,9*
Altri settori	32		5	0	*5*	*15,6*
Totale	**8.276**	**742**	**592**	**120**	***712***	***7,9***

Tab. 10 c

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI
Ispettorato Centrale Repressione Frodi
Attività sanzionatoria - Anno 2003

Norme di riferimento		Ordinanze ingiunzione	Importo ordinanze (€)	Ordinanze archiviate
Legge n. 898 del 23/12/1986	*Indebita percezione di aiuti comunitari*	1.133	35.782.308,87	775
Legge n. 460 del 4/11/1987	*Sanzioni per trasgressioni ad obblighi o divieti disposti da regolamenti comunitari in materia agricola*	964	27.462.488,65	288
D. Lgs n. 260 del 10/8/2000	*Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 1493/99, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo*	844	457.258,32	100
Reg. CEE n. 643 del 19/3/1993	*Modalità di attuazione del regime di aiuto al consumo dell'olio di oliva*	27	13.574.916,00	131
Legge n. 424 del 4/8/1979	*Disciplina dei rapporti giuridici sorti in base al D.L. 26 maggio 1979 n. 160 non convertito in legge*	7	417.289,00	4
		2.975	**77.694.260,84**	**1.298**

Tab. 10 d

COMANDO GENERALE DELLA GUARDIA DI FINANZA

Anno 2003

SOFISTICAZIONI SU PRODOTTI ALIMENTARI E AGRICOLI		
INTERVENTI (NUMERO)	**165**	
	VIOLAZIONI RISCONTRATE (NUMERO)	
	DELITTI	33
	CONTRAVVENZIONI	49
	ILLECITI AMM/VI	40
	ALTRE VIOLAZIONI	0
	TOTALE	122
	SOGGETTI VERBALIZZATI (NUMERO)	
	NON DENUNZIATI ALL'A.G	42
	IN STATO DI ARRESTO	0
	A PIEDE LIBERO	152
	ARRESTO DAVANTI AL PRETORE	0
	IGNOTI	1
	TOTALE	195
TRIBUTI EVASI (EURO)	**0**	
PENA PEC. MINIMA (EURO)	**2.065**	

ELENCO GENERI SEQUESTRATI/CONSUMATI IN FRODE			
GENERE	***MISURA***	***SEQUESTRI***	***CONSUMI IN FRODE***
BOVINI	NUMERO	5	
SUINI	NUMERO	11	
CARNI MACELLATE	KG	2.177	
PESCE FRESCO, REFRIGERATO, CONGELATO	KG	90	
BURRO	KG	18.000	
FORMAGGI E LATTICINI	KG	12.515	
PIANTE E RADICI, BARBATELLE DI VITE	NUMERO	4.784.800	
OLIO DI OLIVA	KG	7.835	
SALUMI	KG	3.083	
ZUCCERO DI BARBABIETOLE O CANNA	KG	2.000	
ZUCCHERO, PRODOTTI A BASE DI	KG	28.100	38.400
ALIMENTARI, ALTRI PRODOTTI	KG	1.895	
ACQUA, ACQUE MINERALI, ECC.	LITRI	2	
BEVANDE ANALCOLICHE AROMATIZZATE	LITRI	5	
BIRRA	LITRI	64.414	8
VINI E SPUMANTI	LITRI	2.949.755	
LIQUORI E DISTILLATI	LIT/AN	12	
METANOLO ED ALCOLI ACICLICI	LIT/AN	5	

Tab. 11

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.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

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	405	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 02	Latte pastorizzato	372	11	-	-	4	-	-	-	-	-	7	11
04 01 03	Latte UHT	342	9	-	-	2	-	-	4	3	-	12	21
04 01 04	Latte sterilizzato	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	49	3	-	-	2	-	-	1	-	-	-	3
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	396	14	-	-	14	-	-	-	-	-	-	14
04 04	Siero di latte	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	114	4	-	-	1	-	-	-	2	1	-	4
04 07	Formaggi, latticini	1.270	39	-	3	7	1	-	14	11	-	3	39
TOTALE		3.002	80	-	3	30	1	-	19	16	1	22	92
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	290	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	7
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	39	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		329	7	7	-	-	-	-	-	-	-	-	7

Tab. 12

RIEPILOGO NAZIONALE

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, eguine)	919	39	5	11	16	-	-	9	1	-	-	42
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	216	16	4	1	10	-	-	2	-	1	-	18
02 04	Altre carni	163	1	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	1.422	91	8	6	18	-	-	43	15	3	2	95
	TOTALE	2.720	147	17	19	44	-	-	54	16	4	2	156
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	97	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 02	Teleostei	169	4	1	-	3	-	-	-	-	-	-	4
03 03	Filetti e trance di pesce	149	10	-	-	-	-	-	1	1	-	8	10
03 05	Molluschi gasteropoidi	27	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	1.149	115	8	-	57	-	-	1	34	-	18	118
03 08	Molluschi cefaiopodi	191	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
03 09	Echinodermi	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	88	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
16 04	Preparazione e conserve di pesce	340	31	-	1	-	-	2	9	11	2	6	31
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	29	1	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1
	TOTALE	2.240	164	9	1	62	-	2	11	47	3	32	167

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

RIEPILOGO NAZIONALE

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	19	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
15 01	Grassi alimentari animali	26	3	-	-	3	-	-	-	-	-	-	3
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	2.402	132	-	-	5	-	-	35	84	32	8	164
15 07 01 001	Olio di oliva	450	21	-	-	2	-	-	2	18	1	6	29
15 07 03 001	Olio di oliva extravergine	1.147	35	-	-	2	-	-	4	30	8	7	51
15 12	Oli e grassi idrogenati	256	9	-	-	5	-	-	4	-	-	-	9
15 13	Margarina, imitazione dello strutto	43	3	-	-	2	-	-	1	-	-	-	3
TOTALE		2.746	150	-	-	18	-	-	40	84	32	8	182
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	43	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	238	5	-	-	1	-	-	-	-	3	1	5
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	974	30	-	-	10	-	2	2	13	1	2	30
21 03	Prep. per salse e salse	815	62	6	1	8	-	-	43	4	2	1	65
22 10	Aceti commestibili e succedanei	77	6	-	-	1	-	-	-	-	-	5	6
TOTALE		2.147	105	6	1	20	-	2	47	17	6	9	108

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

RIEPILOGO NAZIONALE

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	1.129	46	2	-	13	-	-	23	2	1	5	46
11 00	Prodotti della macinazione	1.613	57	-	-	23	1	-	18	4	5	11	62
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	2.342	218	2	-	31	-	-	26	79	74	7	219
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	4.151	174	16	3	66	-	-	21	36	18	10	170
19 03 01	Paste alimentari secche	1.276	34	-	-	13	-	-	5	13	3	-	34
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	758	26	6	2	8	-	-	2	7	2	-	27
19 03 03	Paste alimentari speciali	657	25	1	-	10	-	-	2	11	-	1	25
	TOTALE	11.926	580	27	5	164	1	-	97	152	103	34	583
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	4.330	183	2	6	44	2	-	66	63	-	14	197
08 00	Frutta	2.598	129	-	-	35	3	2	29	60	-	5	134
	TOTALE	6.928	312	2	6	79	5	2	95	123	-	19	331
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	2.086	132	-	1	9	10	-	86	10	2	13	131
25 00	Sale da cucina	37	2	-	-	-	-	-	1	-	-	1	2
	TOTALE	2.123	134	-	1	9	10	-	87	10	2	14	133
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	1.189	24	-	-	8	-	-	8	5	2	1	24
22 02	Altre bevande non alcoliche	1.746	89	-	-	21	-	-	35	12	20	1	89
	TOTALE	2.935	113	-	-	29	-	-	43	17	22	2	113

Mod. B

Anno: 2003

RIEPILOGO NAZIONALE

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	54	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
22 05	Vini di uve fresche	2.250	54	-	-	1	-	2	3	39	10	1	56
	TOTALE	2.304	55	-	-	1	-	2	4	39	10	1	57
12. BEVANDE ALCOLICHE ESCLUSO IL VINO													
22 03	Birra	270	4	-	-	1	-	-	2	-	1	-	4
22 06	Vermut e vini aromatizzati	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 07	Sidro, sidro di pere, idromete	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	20	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	172	12	-	-	-	-	-	3	3	6	-	12
	TOTALE	491	16	-	-	1	-	-	5	3	7	-	16
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	1.656	68	4	-	58	-	-	1	-	3	2	68
	TOTALE	1.656	68	4	-	58	-	-	1	-	3	2	68
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	381	34	-	-	2	29	-	2	-	-	1	34
	TOTALE	381	34	-	-	2	29	-	2	-	-	1	34
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	501	29	-	-	-	4	-	6	16	2	1	29
04 10	Miele	144	16	-	-	-	1	-	4	7	-	4	16
	TOTALE	645	45	-	-	-	5	-	10	23	2	5	45
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	1.163	95	-	-	4	82	-	7	1	-	-	94
	TOTALE	1.163	95	-	-	4	82	-	7	1	-	-	94

Mod. B **Anno: 2003**

RIEPILOGO NAZIONALE

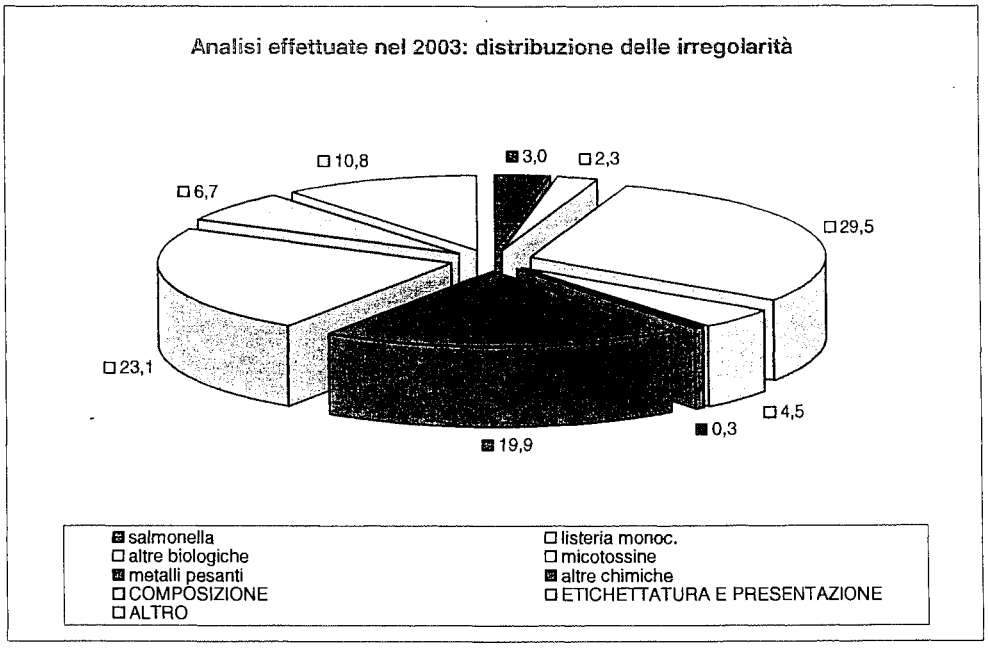
CODICI	CLASSI ALIMENTI	CAMPIONI ANALIZZATI		CONTAMINAZIONI						COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	TOTALE INFRAZIONI
				MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
		Totale	Irregolari	Salmonella	Listeria Monoc.	Altre	Micotossine	Metalli pesanti	Altre				
17. PIATTI PREPARATI													
21 06	Preparazioni gastronomiche	**11.222**	**384**	**11**	**21**	**212**	-	-	**3**	**11**	-	**166**	424
TOTALE		11.222	384	11	21	212	-	-	3	11	-	166	424
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	**971**	**96**	-	-	1	-	-	3	**88**	2	**2**	**96**
TOTALE		971	96	-	-	1	-	-	3	88	2	2	96
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	**188**	**25**	-	-	-	-	-	**25**	-	-	-	25
31 00	Coloranti	**30**	**5**	-	-	-	-	-	-	5	-	-	5
TOTALE		218	30	-	-	-	-	-	25	5	-	-	30
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	**3.865**	**142**	**3**	**5**	**129**	-	**2**	-	**2**	-	**1**	142
TOTALE		3.865	142	3	5	129	-	2	-	2	-	1	142
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	**1.210**	**5**	-	-	1	-	-	1	**3**	-	-	5
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	**2.848**	**99**	2	8	17	-	-	39	**31**	2	1	100
TOTALE		4.058	104	2	8	18	-	-	40	34	2	1	105

TOTALE NAZIONALE	**64.070**	**2.861**	**88**	**70**	**881**	**133**	**10**	**593**	**688**	**199**	**321**	2.983

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2003

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE e DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	88	70	881	133	10	593	688	199	321	*2.983*
	3,0	2,3	29,5	4,5	0,3	19,9	23,1	6,7	10,8	*100,0*

Tab. 13

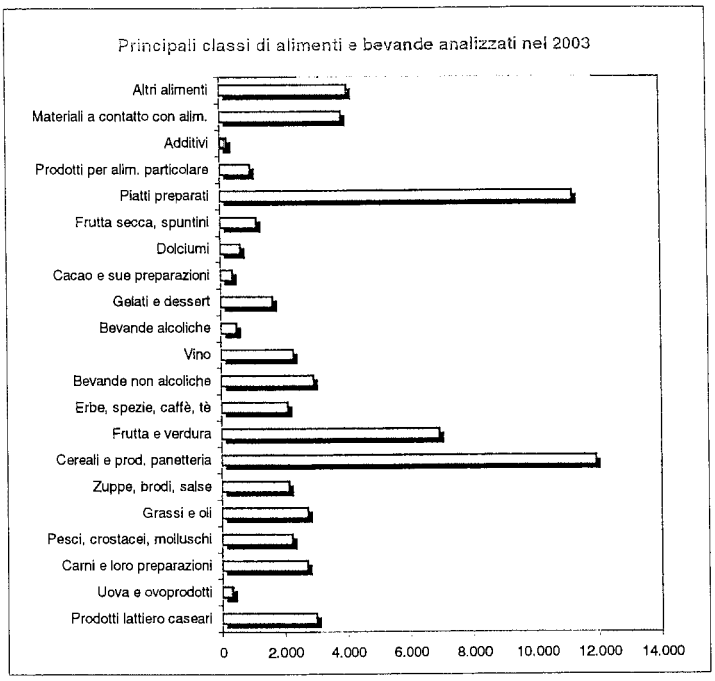


Graf. 13

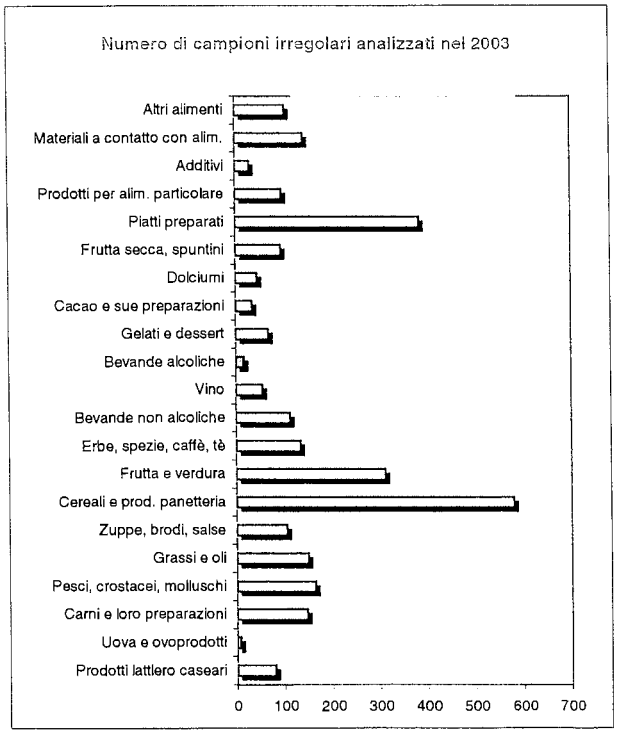
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2003

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	3.002	80	2,7
Uova e ovoprodotti	329	7	2,1
Carni e loro preparazioni	2.720	147	5,4
Pesci, crostacei, molluschi	2.240	164	7,3
Grassi e oli	2.746	150	5,5
Zuppe, brodi, salse	2.147	105	4,9
Cereali e prod. panetteria	11.926	580	4,9
Frutta e verdura	6.928	312	4,5
Erbe, spezie, caffè, tè	2.123	134	6,3
Bevande non alcoliche	2.935	113	3,9
Vino	2.304	55	2,4
Bevande alcoliche	491	16	3,3
Gelati e dessert	1.656	68	4,1
Cacao e sue preparazioni	381	34	8,9
Dolciumi	645	45	7,0
Frutta secca, spuntini	1.163	95	8,2
Piatti preparati	11.222	384	3,4
Prodotti per alim. particolare	971	96	9,9
Additivi	218	30	13,8
Materiali a contatto con alim.	3.865	142	3,7
Altri alimenti	4.058	104	2,6
TOTALI	64.070	2.861	4,5

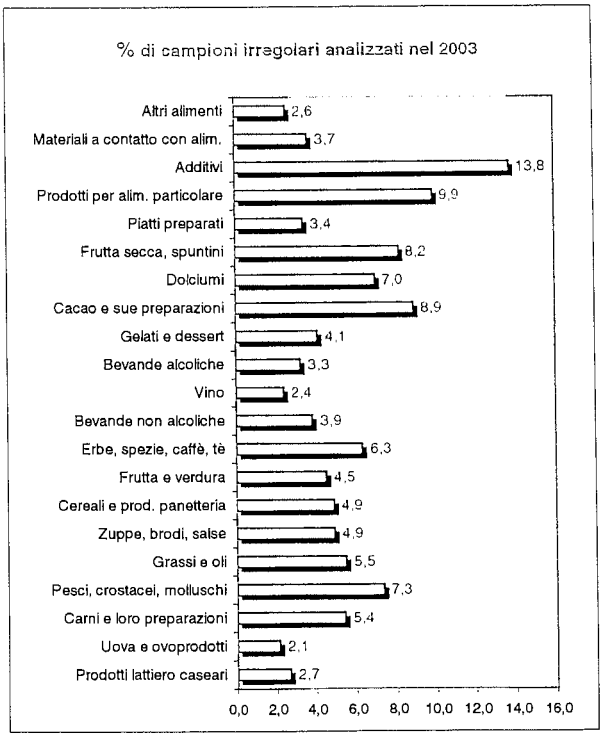
Tab. 14



Graf. 14 a



Graf. 14 b

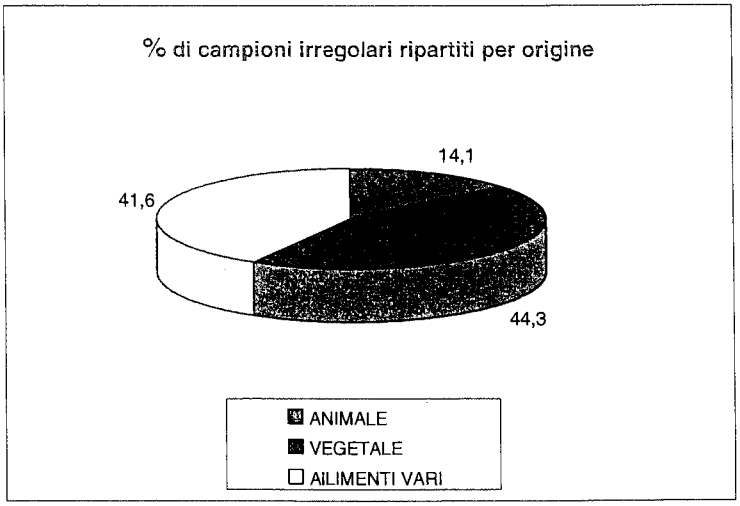


Graf. 14 c

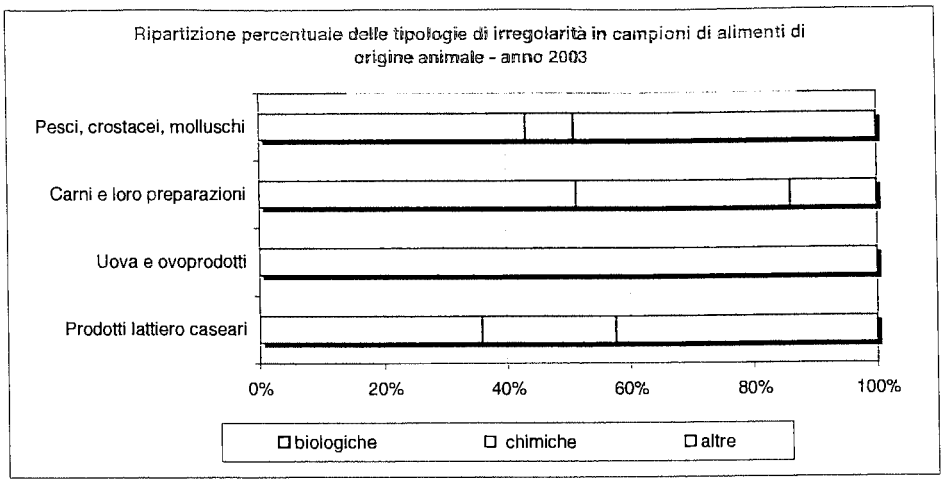
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Agenzie Regionali per la Protezione Ambientale/Presidi multizonali di Prevenzione
Anno 2003

ORIGINE alimenti	TOTALE infrazioni (per origine)	% infrazioni (per origine)	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero)			TOTALE infrazioni (per classe)	tipologia infrazioni (%)		
				biologiche	chimiche	altre		biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	422	14,1	Prodotti lattiero caseari	33	20	39	92	35,9	21,7	42,4
			Uova e ovoprodotti	7	0	0	7	100,0	0,0	0,0
			Carni e loro preparazioni	80	54	22	156	51,3	34,6	14,1
			Pesci, crostacei, molluschi	72	13	82	167	43,1	7,8	49,1
VEGETALE	1.320	44,3	Grassi e oli	18	40	124	182	9,9	22,0	68,1
			Cereali e prod. panetteria	196	98	289	583	33,6	16,8	49,6
			Frutta e verdura	87	102	142	331	26,3	30,8	42,9
			Erbe, spezie, caffè, tè	10	97	26	133	7,5	72,9	19,5
			Vino	1	6	50	57	1,8	10,5	87,7
			Cacao e sue preparazioni	2	31	1	34	5,9	91,2	2,9
AILIMENTI VARI	1.241	41,6	Zuppe, brodi salse	27	49	32	108	25,0	45,4	29,6
			Bevande non alcoliche	29	43	41	113	25,7	38,1	36,3
			Bevande alcoliche	1	5	10	16	6,3	31,3	62,5
			Gelati e dessert	62	1	5	68	91,2	1,5	7,4
			Dolciumi	0	15	30	45	0,0	33,3	66,7
			Frutta secca, spuntini	4	89	1	94	4,3	94,7	1,1
			Piatti preparati	244	3	177	424	57,5	0,7	41,7
			Prodotti per alim. particolare	1	3	92	96	1,0	3,1	95,8
			Additivi	0	25	5	30	0,0	83,3	16,7
			Materiali a contatto con alim.	137	2	3	142	96,5	1,4	2,1
			Altri alimenti	28	40	37	105	26,7	38,1	35,2
TOTALI	2.983	100,0	TOTALI	1.039	736	1.208	2.983	*34,8*	*24,7*	*40,5*

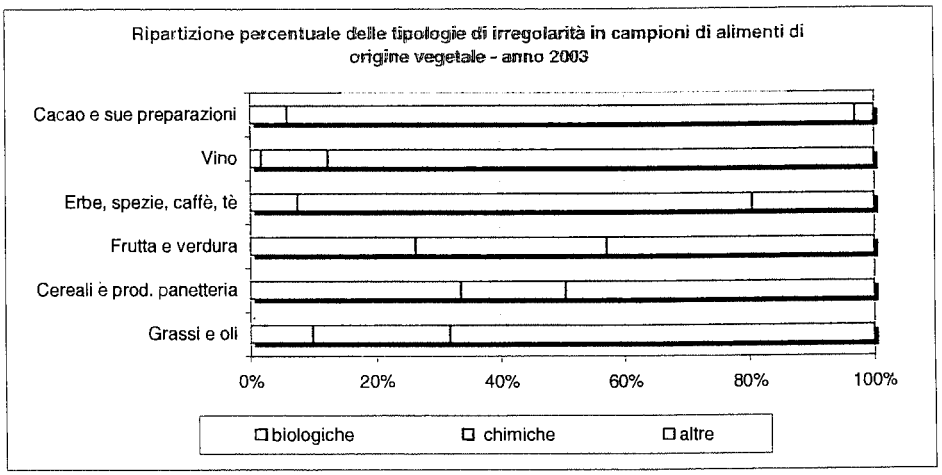
Tab. 15



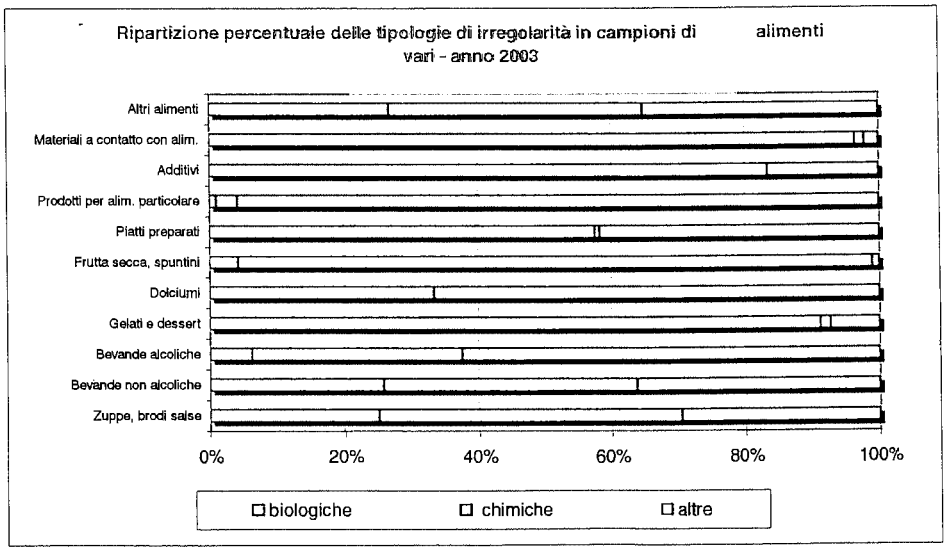
Graf. 15 a



Graf. 15 b



Graf. 15 c



Graf. 15 d

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.**)

RIEPILOGO NAZIONALE

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	8.580	651	-	4	268	272	9	3	173	-	-	729
04 01 02	Latte pastorizzato	722	24	-	-	4	11	-	2	-	7	1	25
04 01 03	Latte UHT	510	12	-	-	-	-	-	1	11	-	-	12
04 01 04	Latte sterilizzato	4	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 01 05	Panna	90	2	-	-	2	-	-	-	-	-	-	2
04 02	Latte e crema di latte, concentrati	40	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 03	Latte e crema coagulati, yogurt	247	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 04	Siero di latte	30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04 05	Burro	322	7	-	-	17	-	-	-	2	-	-	19
04 07	Formaggi, latticini	6.144	181	12	47	123	7	-	-	18	3	1	211
TOTALE		16.689	877	12	51	414	290	9	6	204	10	2	998
2. UOVA E OVOPRODOTTI													
04 08	Uova di volatili in guscio	1.468	21	19	-	2	-	-	-	-	-	-	21
04 09	Uova di volatili sgusciate, tuorli	179	7	-	-	1	3	-	-	4	-	-	8
TOTALE		1.647	28	19	-	3	3	-	-	4	-	-	29

Tab. 16

Mod. B **Anno: 2003**

RIEPILOGO NAZIONALE

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)	8.226	211	78	26	98	-	2	12	26	2	-	244
02 02	Volatili da cortile e loro frattaglie	1.478	61	32	5	25	-	-	4	2	-	2	70
02 04	Altre carni	906	12	5	-	9	-	-	-	-	-	-	14
16 01 (*)	Carni lavorate o comunque preparate	10.842	554	245	69	101	-	2	31	205	10	-	663
	TOTALE	21.452	838	360	100	233	-	4	47	233	12	2	991
4. PESCI, CROSTACEI E MOLLUSCHI													
03 01	Selacei	341	5	-	-	1	-	4	-	13	-	-	18
03 02	Teleostei	1.598	32	-	5	1	-	6	50	3	-	6	71
03 03	Filetti e trance di pesce	718	30	-	2	4	-	5	25	4	10	-	50
03 05	Molluschi gasteropoidi	53	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 06 03 07	Molluschi bivalvi	3.198	122	7	-	111	-	-	13	2	-	-	133
03 08	Molluschi cefalopodi	1.017	9	1	-	3	-	-	2	6	-	-	12
03 09	Echinodermi	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03 10	Crostacei	888	41	1	-	15	-	-	10	10	1	9	46
16 04	Preparazione e conserve di pesce	2.024	25	1	17	1	-	2	16	-	-	2	39
16 05	Preparazione e conserve di crostacei e molluschi	197	3	2	1	-	-	-	-	-	-	-	3
	TOTALE	10.134	267	12	25	136	-	17	116	38	11	17	372

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

Mod. B **Anno: 2003**

RIEPILOGO NAZIONALE

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	11	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 01	Grassi alimentari animali	20	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
15 04	Grassi ed oli di pesce e mammiferi marini	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
15 07 (**)	Oli vegetali fluidi o concreti, greggi	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
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	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		49	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
6. ZUPPE, BRODI, SALSE													
16 03	Estratti di carne e di pesce	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 01	Prep. di ortaggi con aceto	12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20 02	Preparazioni di ortaggi senza aceto	83	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 03	Prep. per salse e salse	94	2	-	-	-	-	-	1	2	-	-	3
22 10	Aceti commestibili e succedanei	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
TOTALE		202	2	-	-	-	-	-	1	2	-	-	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**

RIEPILOGO NAZIONALE

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	73	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1
11 00	Prodotti della macinazione	136	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 07	Pane, altri prodotti della panetteria	19	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 08	Prodotti di pasticceria e biscotti	163	7	1	-	6	-	-	-	-	-	-	7
19 03 01	Paste alimentari secche	21	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19 03 02	Paste alimentari all'uovo	115	11	3	-	30	-	-	-	-	-	2	35
19 03 03	Paste alimentari speciali	410	10	1	1	26	-	-	-	-	-	-	28
	TOTALE	937	29	5	1	62	1	-	-	-	-	2	71
8. FRUTTA E VERDURE													
07 00	Legumi, ortaggi, radici, tuberi	88	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
08 00	Frutta	21	1	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1
	TOTALE	109	2	-	-	-	-	-	2	-	-	-	2
9. ERBE, SPEZIE, CAFFE', TE'													
09 00	Spezie, caffè, tè ed erbe infusionali ed aromatiche	43	11	-	-	-	-	-	5	12	-	-	17
25 00	Sale da cucina	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	44	11	-	-	-	-	-	5	12	-	-	17
10. BEVANDE NON ALCOLICHE													
20 07	Succhi e nettari di frutta	43	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 02	Altre bevande non alcoliche	13	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	56	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Mod. B **Anno: 2003**

RIEPILOGO NAZIONALE

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, idromete	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 08	Alcole etilico	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
22 09	Acquaviti, liquori ed altre bevande alcoliche	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
13. GELATI E DESSERT													
21 05	Gelati e dessert	**984**	**47**	**4**	**-**	**135**	**1**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**141**
	TOTALE	984	47	4	-	135	1	-	-	1	-	-	141
14. CACAO E PREPARAZIONI A BASE DI CACAO													
18 00	Cacao e preparazioni a base di cacao	**50**	**5**	**-**	**-**	**-**	**2**	**-**	**-**	**11**	**-**	**-**	**13**
	TOTALE	50	5	-	-	-	2	-	-	11	-	-	13
15. DOLCIUMI													
17 00	Zuccheri e prodotti a base di zuccheri	**145**	**8**	**-**	**-**	**8**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**8**
04 10	Miele	**704**	**10**	**-**	**-**	**1**	**-**	**-**	**5**	**-**	**-**	**4**	**10**
	TOTALE	849	18	-	-	9	-	-	5	-	-	4	18
16. FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO, SPUNTINI													
08 06	Frutta secca a guscio rigido, spuntini a base di frutta secca	**220**	**53**	**-**	**-**	**-**	**53**	**-**	**-**	**-**	**-**	**-**	**53**
	TOTALE	220	53	-	-	-	53	-	-	-	-	-	53

Mod. B **Anno: 2003**

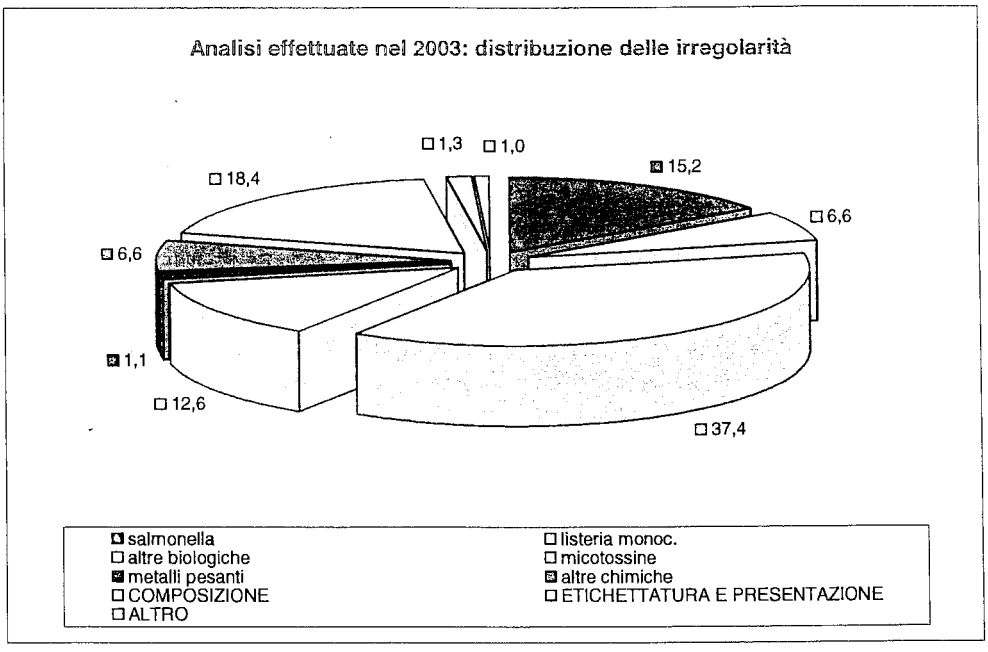
RIEPILOGO NAZIONALE

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	1.149	33	7	5	20	-	-	1	1	-	-	34
	TOTALE	1.149	33	7	5	20	-	-	1	1	-	-	34
18. PRODOTTI DESTINATI AD UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE													
32 00 33 00	Prodotti destinati ad una alimentazione particolare (prodotti dietetici, alimenti prima infanzia)	747	6	-	-	-	-	-	1	3	2	-	6
	TOTALE	747	6	-	-	-	-	-	1	3	2	-	6
19. ADDITIVI													
29 00	Additivi	6	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
31 00	Coloranti	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	TOTALE	9	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
20. MATERIALI DESTINATI AD ENTRARE IN CONTATTO CON GLI ALIMENTI													
34 00	Materiali a contatto con gli alimenti	1.322	31	3	-	28	-	-	-	-	-	-	31
	TOTALE	1.322	31	3	-	28	-	-	-	-	-	-	31
21. ALTRI ALIMENTI													
04 11	Prodotti commestibili animali, non nominati altrove	118	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
21 07	Altre preparazioni alimentari, non nominate altrove	101	3	-	1	-	-	-	-	1	-	-	2
	TOTALE	219	3	-	1	-	-	-	-	1	-	-	2
	TOTALE NAZIONALE	56.868	2.252	422	183	1.040	350	30	184	512	35	27	2.783

ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2003

	CONTAMINAZIONI									TOTALE INFRAZIONI
	MICROBIOLOGICHE			CHIMICHE E DIVERSE						
	salmonella	listeria monoc.	altre biologiche	micotossine	metalli pesanti	altre chimiche	COMPOSIZIONE	ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE	ALTRO	
	422	183	1.040	350	30	184	512	35	27	*2.783*
	15,2	6,6	37,4	12,6	1,1	6,6	18,4	1,3	1,0	*100,0*

Tab. 17

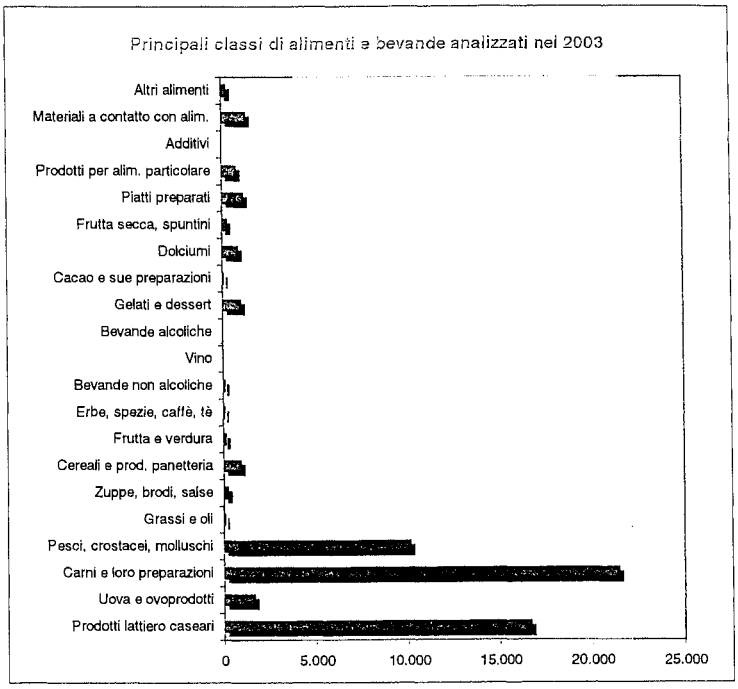


Graf. 17

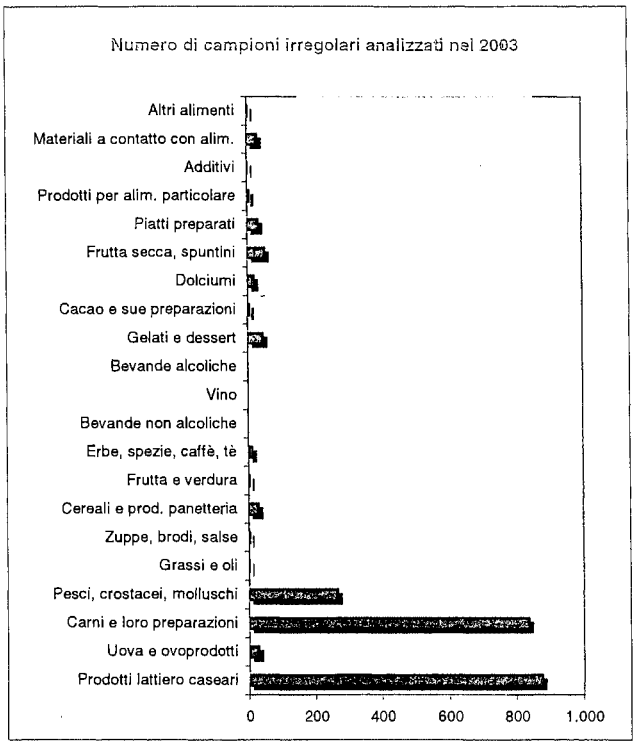
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2003

CLASSE ALIMENTI	Totale	Irregolari	% irregolari
Prodotti lattiero caseari	16.689	877	5,3
Uova e ovoprodotti	1.647	28	1,7
Carni e loro preparazioni	21.452	838	3,9
Pesci, crostacei, molluschi	10.134	267	2,6
Grassi e oli	49	1	2,0
Zuppe, brodi, salse	202	2	1,0
Cereali e prod. panetteria	937	29	3,1
Frutta e verdura	109	2	1,8
Erbe, spezie, caffè, tè	44	11	25,0
Bevande non alcoliche	56	0	0,0
Vino	0	0	#DIV/0!
Bevande alcoliche	0	0	#DIV/0!
Gelati e dessert	984	47	4,8
Cacao e sue preparazioni	50	5	10,0
Dolciumi	849	18	2,1
Frutta secca, spuntini	220	53	24,1
Piatti preparati	1.149	33	2,9
Prodotti per alim. particolare	747	6	0,8
Additivi	9	1	11,1
Materiali a contatto con alim.	1.322	31	2,3
Altri alimenti	219	3	1,4
TOTALI	56.868	2.252	4,0

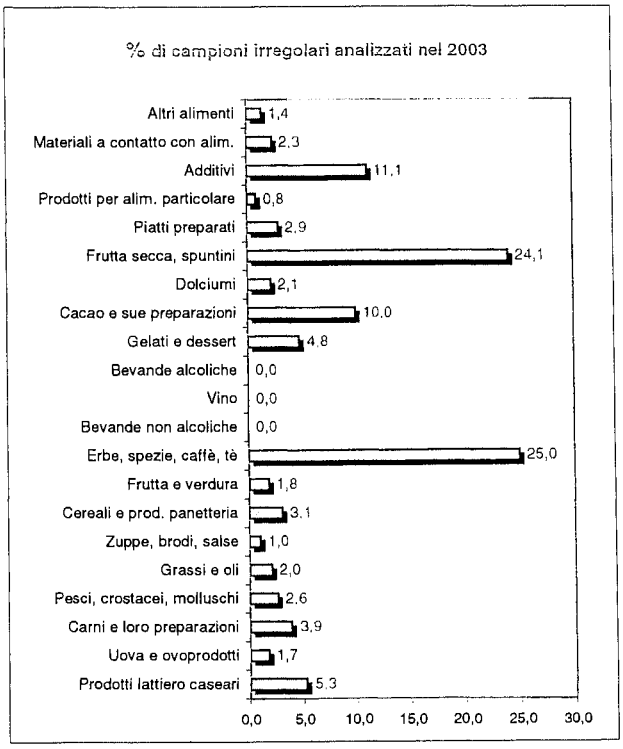
Tab. 18



Graf. 18 a



Graf. 18 b

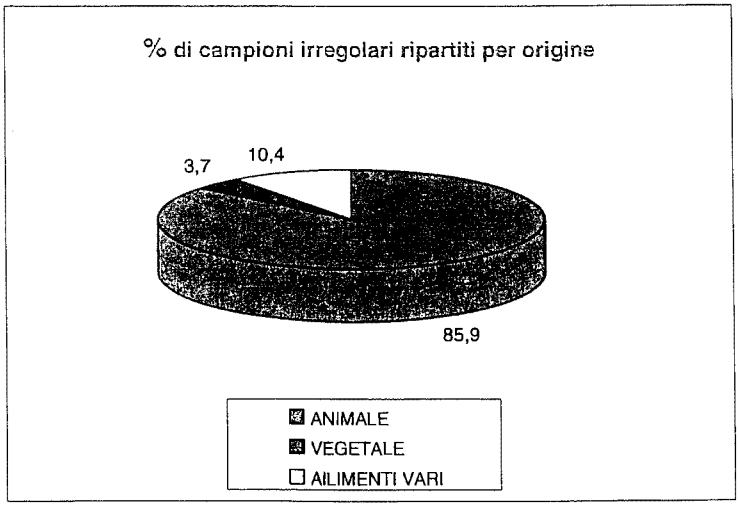


Graf. 18 c

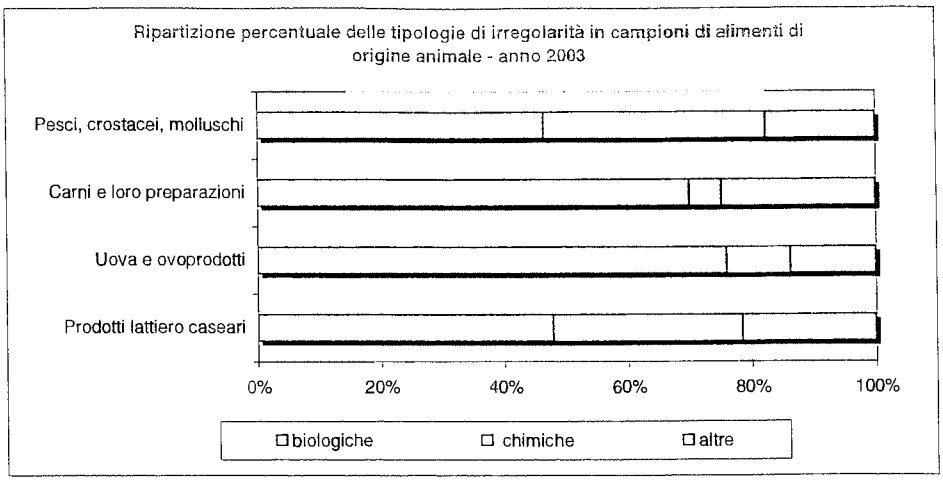
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Istituti Zooprofilattici Sperimentali
Anno 2003

ORIGINE alimenti	n° campioni irregolari per origine	% campioni irregolari per origine	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero): biologiche	chimiche	altre	TOTALE infrazioni per classe	tipologia infrazioni (%): biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	2.390	85,9	Prodotti lattiero caseari	477	305	216	998	47,8	30,6	21,6
			Uova e ovoprodotti	22	3	4	29	75,9	10,3	13,8
			Carni e loro preparazioni	693	51	247	991	69,9	5,1	24,9
			Pesci, crostacei, molluschi	173	133	66	372	46,5	35,8	17,7
VEGETALE	104	3,7	Grassi e oli	0	0	1	1	0,0	0,0	100,0
			Cereali e prod. panetteria	68	1	2	71	95,8	1,4	2,8
			Frutta e verdura	0	2	0	2	0,0	100,0	0,0
			Erbe, spezie, caffè, tè	0	5	12	17	0,0	29,4	70,6
			Vino	0	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
			Cacao e sue preparazioni	0	2	11	13	0,0	15,4	84,6
AILIMENTI VARI	289	10,4	Zuppe, brodi salse	0	1	2	3	0,0	33,3	66,7
			Bevande non alcoliche	0	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
			Bevande alcoliche	0	0	0	0	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
			Gelati e dessert	139	1	1	141	98,6	0,7	0,7
			Dolciumi	9	5	4	18	50,0	27,8	22,2
			Frutta secca, spuntini	0	53	0	53	0,0	100,0	0,0
			Piatti preparati	32	1	1	34	94,1	2,9	2,9
			Prodotti per alim. particolare	0	1	5	6	0,0	16,7	83,3
			Additivi	0	0	1	1	0,0	0,0	100,0
			Materiali a contatto con alim.	31	0	0	31	100,0	0,0	0,0
			Altri alimenti	1	0	1	2	50,0	0,0	50,0
TOTALI	2.783	100,0	TOTALI	1.645	564	574	2.783	59,1	20,3	20,6

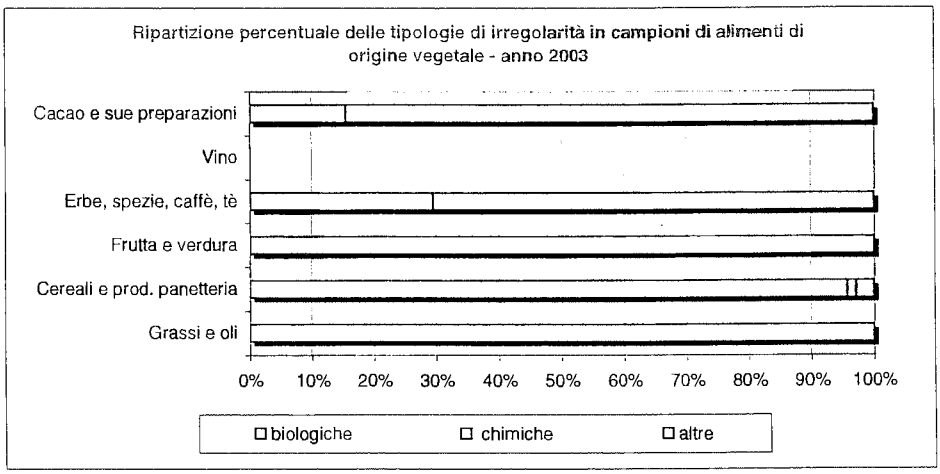
Tab. 19



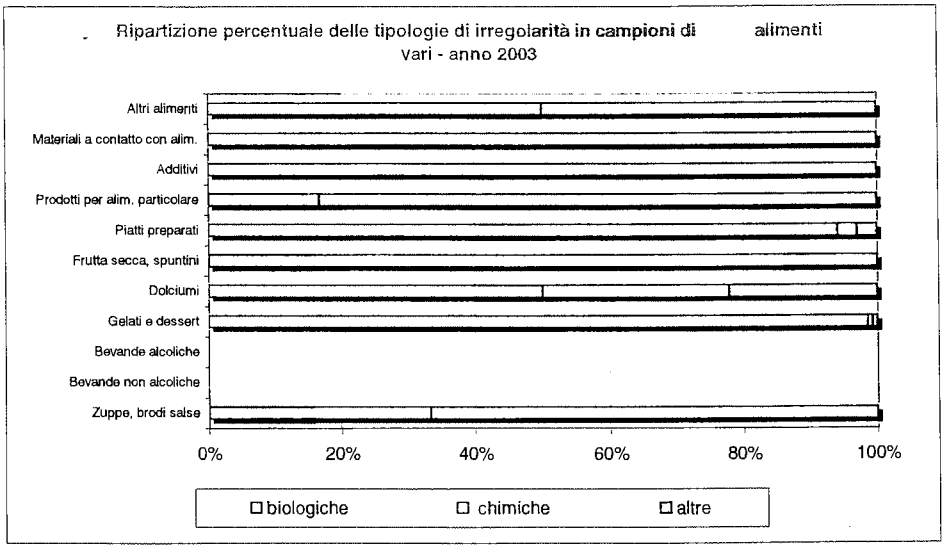
Graf. 19 a



Graf. 19 b



Graf. 19 c



Graf. 19 d

MINISTERO DELLA SALUTE

ATTIVITA' DI CONTROLLO DEGLI UFFICI DI SANITA' MARITTIMA ED AEREA E DI FRONTIERA

IMPORTAZIONE DI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE

ANNO 2003

	Partite controllate	Partite irregolari	% partite irregolari	CONTROLLI EFFETTUATI				IRREGOLARITA' RISCONTRATE		
				Controllo documentale (*)	Controllo d'identità (**)	Controllo materiale (***)		Motivi documentali	Motivi d'identità	Motivi di controllo materiale
						Escluso analitico	Analitico			
DA PAESI TERZI	78.177	487	0,6	61.510	12.226	13.262	6.239	13	51	398
DA PAESI CEE (****)	0	0	0,0	0	0	0	0	0	0	0

(*) Esame dei documenti, compresi i certificati che accompagnano la partita.
(**) Ispezione visuale per assicurare che i documenti coincidano con l'etichettatura ed il controllo della partita stessa.
(***) Comprende controllo su imballaggio, etichettatura, temperatura, campionamento ed analisi.
(****) Compilato nel caso in cui ci siano stati dei controlli sulle partite a seguito dell'attivazione del sistema di allerta o di altra specifica segnalazione.

Tab. 20

MINISTERO DELLA SALUTE

ATTIVITA' DI VIGILANZA DEGLI UFFICI VETERINARI DI CONFINE (P.I.F.* e U.V.A.C. **)

PARTITE DI IMPORTAZIONE

ANNO 2003

	Partite presentate all'importazione	CONTROLLI EFFETTUATI		IRREGOLARITA' RISCONTRATE			
		Partite che hanno subito controlli fisici	Partite che hanno subito controlli di laboratorio	Respingimenti per motivi cartolari	Respingimenti per motivi fisici	Respingimenti per motivi di laboratorio	Totale
DA PAESI CEE	542.858	5.987	2.138	30	23	84	137
DA PAESI TERZI	52.361	25.089	2.355	244	53	233	530
TOTALE	**595.219**	**31.076**	**4.493**	**274**	**76**	**317**	**667**

* Posti di Ispezione Frontaliera, deputati ad effettuare controlli veterinari su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi terzi e destinati al Mercato Comunitario.

** Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari, deputati ad effettuare controlli veterinari a destino su animali e prodotti di origine animale provenienti da Paesi Comunitari.

Tab. 21

MINISTERO DELLE FINANZE

LABORATORI CHIMICI DELLE DOGANE

CONTROLLI EFFETTUATI NELL'ANNO 2003

Laboratori chimici	Campioni analizzati	Campioni non conformi
Bari	529	26
Bologna	1.007	5
Cagliari	324	3
Catania	334	0
Genova	3.516	96
Livorno	258	6
Milano	676	94
Napoli	1.985	6
Palermo	1.127	0
Roma	1.532	18
Savona	148	15
Torino	769	77
Trieste	2.036	25
Venezia	387	7
Verona	1.392	5
TOTALI	16.020	383

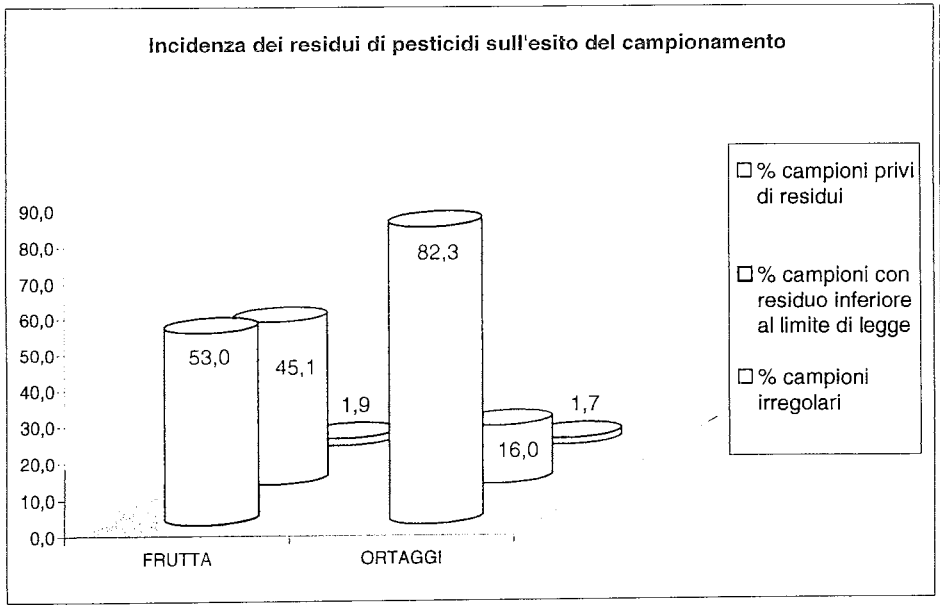
Tab. 22

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2003

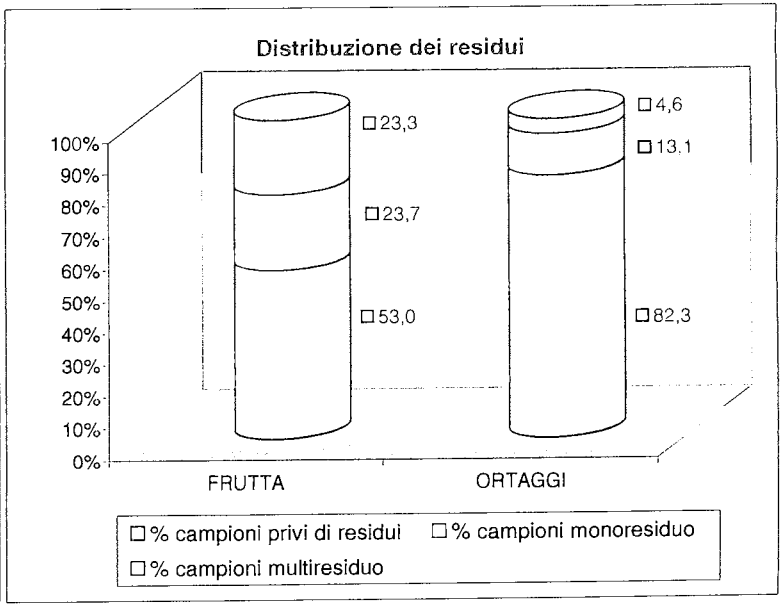
RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni irregolari	% campioni privi di residui	% campioni con residui inferiori al limite di legge	% campioni irregolari	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni monoresiduo	% campioni multiresiduo
		privi di residui rilevabili	con residui inferiori al limite di legge								
FRUTTA	**3.332**	1.766	1.503	**63**	53,0	45,1	1,9	791	775	23,7	23,3
ORTAGGI	**3.450**	2.838	553	**59**	82,3	16,0	1,7	453	159	13,1	4,6
TOTALE	**6.782**	**4.604**	**2.056**	**122**	**67,9**	**30,3**	**1,8**	**1.244**	**934**	**18,3**	**13,8**

Tab. 23



Graf. 23 a



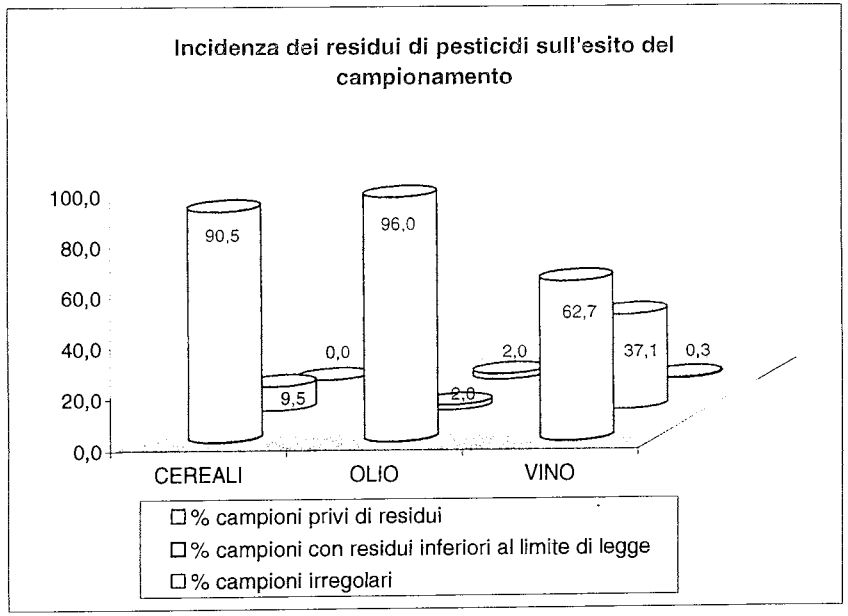
Graf. 23 b

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SU CEREALI, VINO E OLIO - ANNO 2003

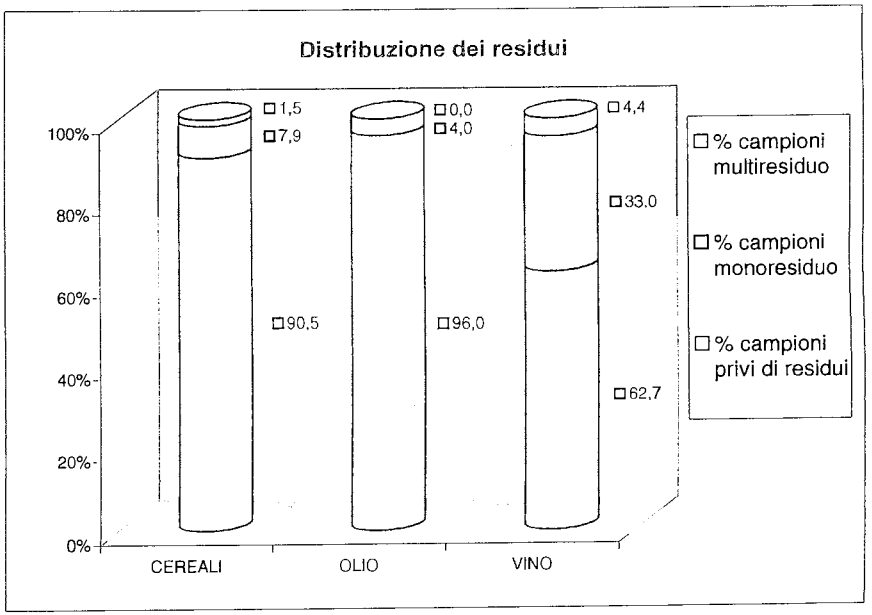
RIEPILOGO RISULTATI ANALITICI

	Totale campioni	Campioni regolari		Campioni irregolari	% campioni privi di residui	% campioni con residui inferiori al limite di legge	% campioni irregolari	Campioni monoresiduo	Campioni multiresiduo	% campioni monoresiduo	% campioni multiresiduo
		privi di residui rilevabili	con residui inferiori al limite di legge								
CEREALI	**390**	353	37	**0**	90,5	9,5	0,0	31	6	7,9	1,5
OLIO	**149**	143	3	**3**	96,0	2,0	2,0	6	0	4,0	0,0
VINO	**367**	230	136	**1**	62,7	37,1	0,3	121	16	33,0	4,4
TOTALE	**906**	**726**	**176**	**4**	**80,1**	**19,4**	**0,4**	**158**	**22**	**17,4**	**2,4**

Tab. 24



Graf. 24 a

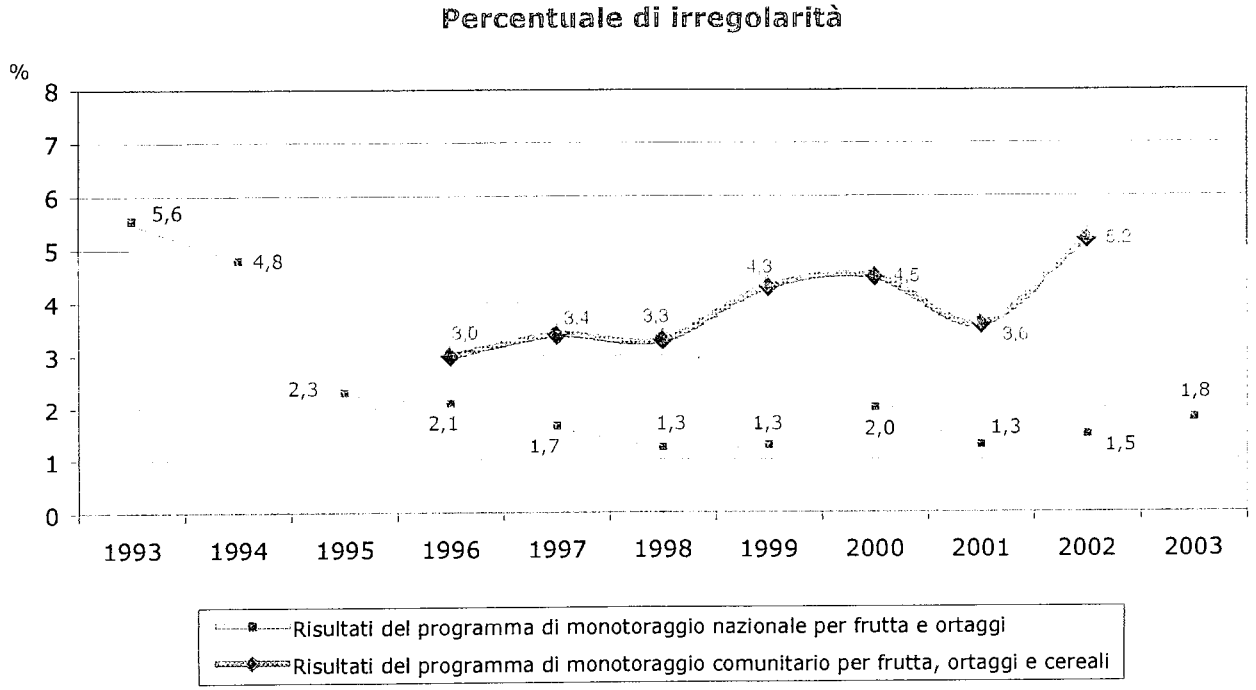


Graf. 24 b

RISULTATI DEL CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ORTOFRUTTICOLI - ANNO 2003

RAFFRONTO ANNI 1993 - 2003

	Percentuale delle irregolarità										
Risultati del programma di monotoraggio nazionale per frutta e ortaggi	5,6	4,8	2,3	2,1	1,7	1,3	1,3	2,0	1,3	1,5	1,8
Risultati del programma di monotoraggio comunitario per frutta, ortaggi e cereali				3,0	3,4	3,3	4,3	4,5	3,6	5,2	
Anno	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003

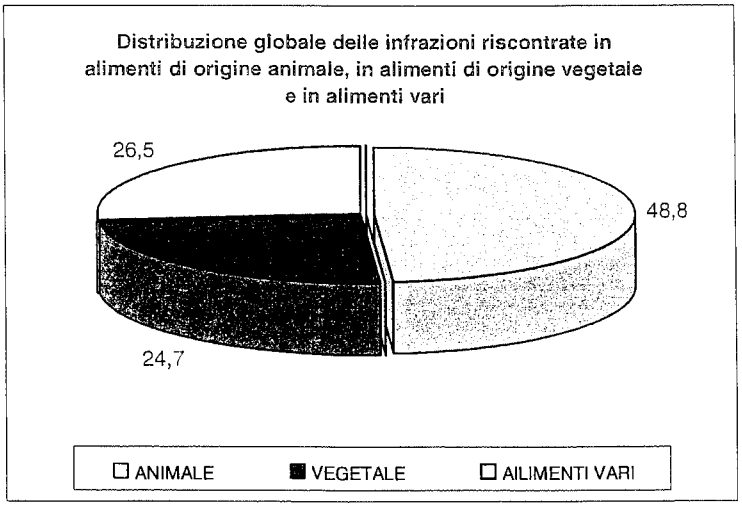


Tab. 25

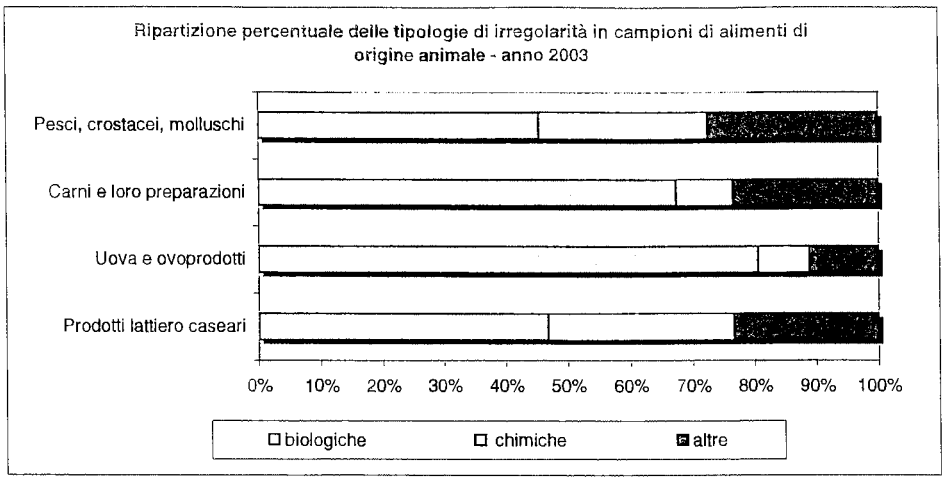
ATTIVITA' DI VIGILANZA DELLE STRUTTURE DEL S.S.N.
Risultati Globali delle infrazioni riscontrate da A.R.P.A./P.M.P.e I.Z.S.
Anno 2003

GRUPPI DI ALIMENTI	TOTALE ispezioni (per gruppo)	% ispezioni (per gruppo)	CLASSE alimenti	tipologia infrazioni (numero)			TOTALE infrazioni (per classe)	tipologia infrazioni (%)		
				biologiche	chimiche	altre		biologiche	chimiche	altre
ANIMALE	2.812	48,8	Prodotti lattiero caseari	510	325	255	1.090	46,8	29,8	23,4
			Uova e ovoprodotti	29	3	4	36	80,6	8,3	11,1
			Carni e loro preparazioni	773	105	269	1.147	67,4	9,2	23,5
			Pesci, crostacei, molluschi	245	146	148	539	45,5	27,1	27,5
VEGETALE	1.424	24,7	Grassi e oli	18	40	125	183	9,8	21,9	68,3
			Cereali e prod. panetteria	264	99	291	654	40,4	15,1	44,5
			Frutta e verdura	87	104	142	333	26,1	31,2	42,6
			Erbe, spezie, caffè, tè	10	102	38	150	6,7	68,0	25,3
			Vino	1	6	50	57	1,8	10,5	87,7
			Cacao e sue preparazioni	2	33	12	47	4,3	70,2	25,5
ALIMENTI VARI	1.530	26,5	Zuppe, brodi salse	27	50	34	111	24,3	45,0	30,6
			Bevande non alcoliche	29	43	41	113	25,7	38,1	36,3
			Bevande alcoliche	1	5	10	16	6,3	31,3	62,5
			Gelati e dessert	201	2	6	209	96,2	1,0	2,9
			Dolciumi	9	20	34	63	14,3	31,7	54,0
			Frutta secca, spuntini	4	142	1	147	2,7	96,6	0,7
			Piatti preparati	276	4	178	458	60,3	0,9	38,9
			Prodotti per alim. particolare	1	4	97	102	1,0	3,9	95,1
			Additivi	0	25	6	31	0,0	80,6	19,4
			Materiali a contatto con alim.	168	2	3	173	97,1	1,2	1,7
			Altri alimenti	29	40	38	107	27,1	37,4	35,5
TOTALI	5.766	100,0	TOTALI	2.684	1.300	1.782	5.766	*46,5*	*22,5*	*30,9*

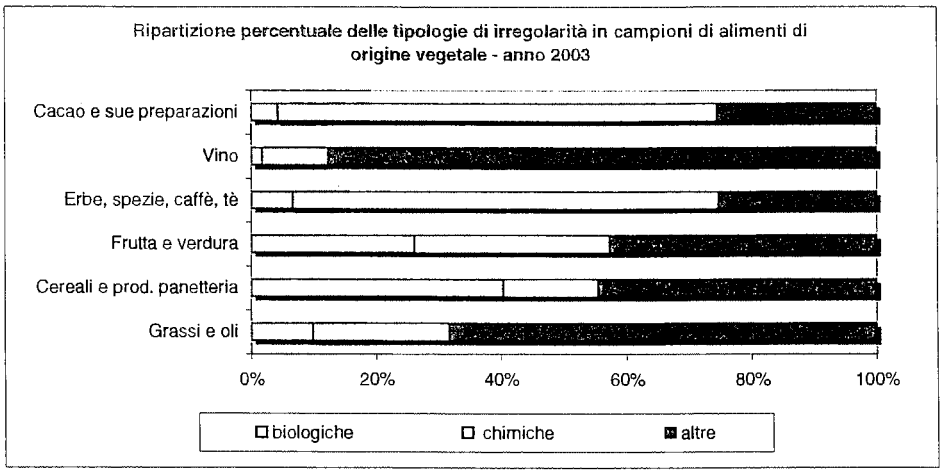
Tab. 26



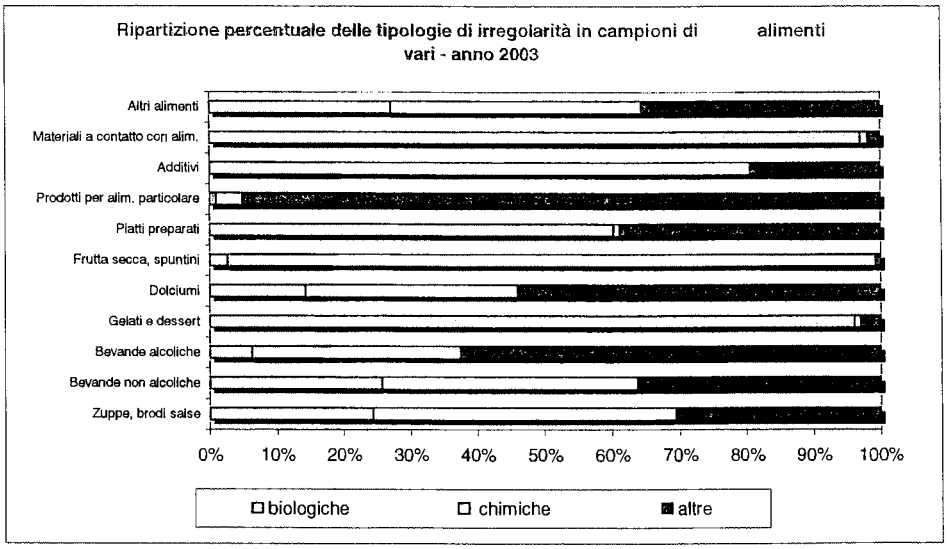
Graf. 26 a



Graf. 26 b



Graf. 26 c



Graf. 26 d